Tefal

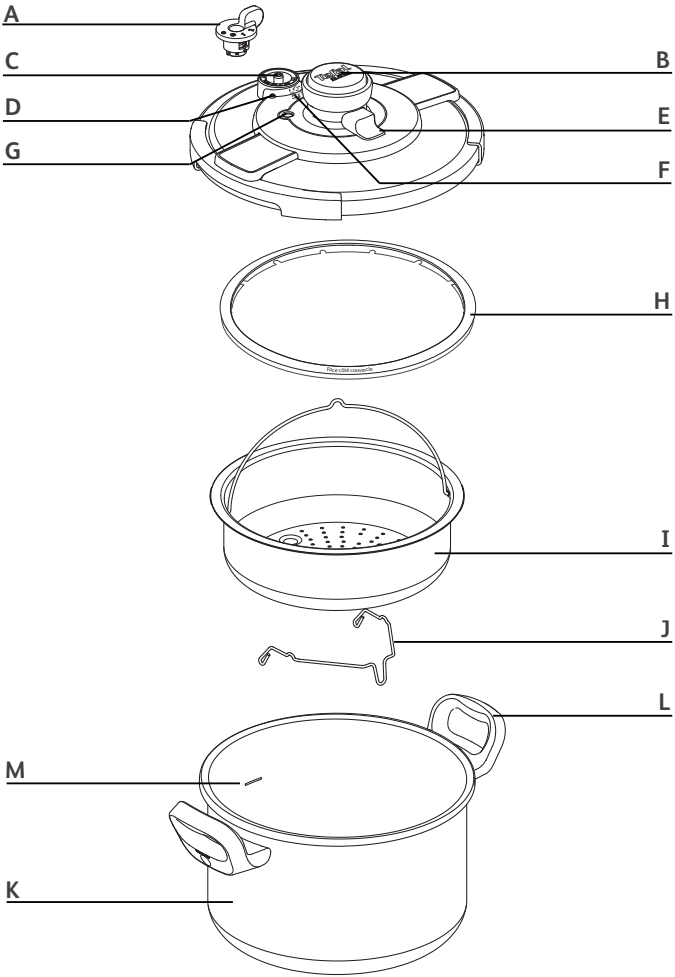
CLIPSO® ONE

RU

UK

Инструкция по применению
Інструкція з експлуатації

www.tefal.com


A
B
C
D
E
F
G
H
Rice cold couvercle
I
J
L
M
K

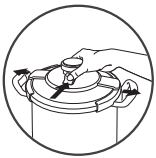


fig. 1

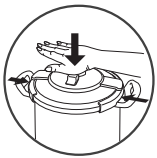


fig. 2

fig. 3

fig. 4

fig. 5

fig. 6

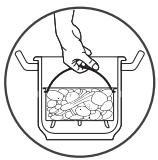


fig. 7

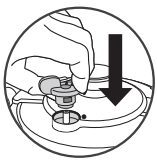


fig. 8

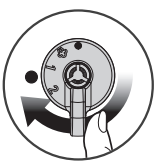


fig. 9

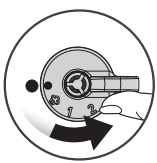


fig. 10

fig. 11

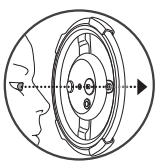


fig. 12

fig. 13

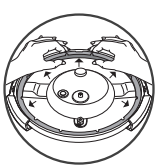


fig. 14

fig. 15

fig. 16

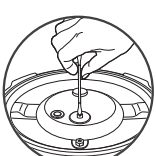


fig. 17

fig. 18

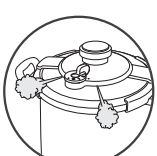


fig. 19

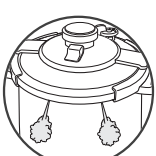


fig. 20

Важная информация по технике безопасности

Для вашей безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и принятым постановлениям:
- Директива на оборудование, работающее под высоким давлением;
-Материалы, непосредственно контактирующие с пищей.

- Изделие предназначено только для бытового применения. Производитель не несет ответственности в случаях использования изделия в коммерческих целях, использования его не по назначению или с нарушением инструкций. На такие случаи гарантия не распространяется.
- Уделите время прочтению всех инструкций и обращайтесь к "Руководству пользователя" при возникновении сомнений.
- Прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, чувственными или умственными способностями, а также при отсутствии у них опыта и знаний. Эти лица могут пользоваться прибором только под наблюдением либо после того, как будут проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находится под контролем для недопущения игры с прибором.
- Запрещается помещать скороварку в разогретую духовку.
- Если прибор находится под давлением, перемещайте его с особой осторожностью. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Беритесь за ручки и кнопки. При необходимости используйте прихватки.
- Запрещается использовать прибор не по назначению.
- Приготовление пищи в скороварке происходит под давлением. При использовании прибора без соблюдения техники безопасности возможно получение ожогов. Перед началом приготовления пищи в скороварке убедитесь в том, что скороварка надежно закрыта. Обратитесь к разделу "Закрывание".
- Перед тем как открыть скороварку, убедитесь в том, что рабочий клапан находится в открытом положении (внутреннее давление стравлено).
- Не прилагайте усилий для открытия скороварки. Обязательно убедитесь в том, что внутреннее давление стравлено. Обратитесь к разделу "Безопасность".
- Запрещается использовать скороварку без жидкости, это может привести к ее серьезным повреждениям. Во время приготовления следите за тем, чтобы в ней было достаточно жидкости.
- Используйте совместимые с прибором источники нагревания в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
- В скороварке CLIPSO® ONE нельзя готовить блюда, содержащие молоко.

- Не заполняйте скороварку более чем на 2/3 ее объема (выше отметки максимального уровня).
- При приготовлении продуктов, которые в процессе приготовления увеличиваются в объеме, например риса, сушеных овощей и сухофруктов, заполняйте скороварку не более чем наполовину.
- При приготовлении мяса, покрытого кожей, которая может вздуться под воздействием давления (например, говяжьего языка), предварительно сделайте в мясе несколько проколов. Если по окончании приготовления все-таки наблюдается вздутие кожи, немного подождите, прежде чем вынуть мясо из скороварки.
- При приготовлении пастообразных продуктов (таких как дробленый горох, ревень, фруктовое пюре и т.д.) прежде чем открыть скороварку, ее следует слегка встряхнуть, чтобы содержимое скороварки не выплеснулось наружу.
- Перед каждым использованием необходимо убедиться, что предохранительные клапаны не засорены. Обратитесь к разделу "Перед началом приготовления".
- Не используйте скороварку для жарки во фритюре под давлением.
- Не производите никаких операций с предохранительными элементами, кроме действий по чистке и уходу, рекомендованных в соответствующем разделе.
- Используйте исключительно детали производства TEFAL для вашей модели прибора. В частности, используйте исключительно корпус и крышку CLIPSO® ONE.
- Спиртовые пары могут воспламениться. Прокипятите спиртосодержащую жидкость в течение 2 минут, прежде чем закрыть скороварку крышкой. Следите за прибором, если в ингредиенты блюда входит алкоголь.

Сохраните эту инструкцию

Описание

A. Рабочий клапан
B. Кнопка закрывания крышки
C. Трубка для отвода пара
D. Метка положения клапана
E. Кнопка открывания/закрывания крышки
F. Предохранительный клапан
G. Индикатор давления
H. Уплотнительная прокладка
I. Корзина для приготовления на пару
J. Подставка для корзины
K. Корпус скороварки
L. Ручка корпуса скороварки
M. Метка максимально допустимого уровня

Технические характеристики

Диаметр основания скороварки — коды товаров

Емкость	Диаметр скороварки	Диаметр основания	CLIPSO ONE
4,5 л	22 cm	18 cm	P42406
6 л	22 cm	18 cm	P42407
8 л	25 cm	20 cm	P42414
10 л	25 cm	20 cm	P42415

Информация о допустимых нормах
Верхний предел значения рабочего давления: 80 кПа
Максимальное безопасное давление: 120 кПа

Совместимые источники нагревания

- Скороварку CLIPSO® ONE можно использовать на любых источниках нагревания, кроме плит Aga.
- Если источником нагревания является электрическая или индукционная конфорка, площадь конфорки не должна превышать площадь основания скороварки.

Запрещается нагревать пустую скороварку, это может привести к ее серьезным повреждениям.

- Если источником нагревания является керамическая или галогеновая конфорка, основание скороварки обязательно должно быть чистым и сухим.
- Если источником нагревания является газовая конфорка, огонь не должен выходить за пределы основания скороварки.
- В независимости от источника нагревания, скороварка должна располагаться точно по центру конфорки.

Принадлежности производства TEFAL

- В магазинах доступны следующие принадлежности CLIPSO® ONE:

Принадлежности		Код товара
Уплотнительная прокладка	4,5/6 л	X1010004
	8/10 л	X1010003
Корзина для приготовления на пару		X1030006
Подставка для корзины		X1030007

- Для замены других деталей и ремонта прибора обращайтесь в местный авторизированный сервисный центр TEFAL.
- Разрешается использование исключительно деталей производства TEFAL для вашей модели прибора.

Использование

Открывание

- Нажмите кнопку открывания **(E)**, расположенную на крышке – **рис 1**.

Закрывание

Зажимы должны соприкасаться с краем крышки.

- Нажмите кнопку закрывания **(B)**, расположенную на крышке – **рис 2**.

Минимальное и максимальное заполнение

- Минимум - 250 мл (2 стакана) - **рис 3**.
- Максимум - 2/3 высоты скороварки **(M)** - **рис 4.**

Для некоторых продуктов

- При приготовлении продуктов, которые в процессе приготовления увеличиваются в объеме, например риса, сушеных овощей, компотов и т.п., заполняйте скороварку не более чем наполовину.

Использование корзины для приготовления на пару

Продукты, находящиеся в корзине, не должны соприкасаться с крышкой скороварки.

- Влейте в скороварку 750 мл воды.
- Прикрепите подставку **(J)** к дну корзины для приготовления на пару (I) - **рис. 5 и 6**.
- Разместите корзину с подставкой на дне скороварки - **рис. 7**.

Использование рабочего клапана

- Вставьте клапан **(A)** в трубку отвода пара **(C)** так, чтобы индикатор положения клапана **(D)** был совмещен с его ● изображением **- рис. 8**.
- Нажмите на клапан до упора **- рис. 8** - и поверните его в рабочее положение **- рис. 9**.

Приготовление овощей и легких продуктов

- Поверните клапан так, чтобы цифра **1** была совмещена с меткой положения клапана **(D)**.

Приготовление мяса, рыбы и замороженных продуктов

- Поверните клапан так, чтобы цифра **2** была совмещена с меткой положения клапана (D).

Снятие рабочего клапана

- Нажмите на рабочий клапан **(A)** и совместите его ● изображение с меткой положения **(D)** - **рис 10.**
- Снимите клапан - **рис. 11**.

Первое использование

- Прикрепите подставку **(J)** к дну корзины для приготовления на пару **(I)** - **рис. 5 и 6**.
- Разместите корзину **(I)** на дне скороварки - **рис. 7**.
- Наполните скороварку водой на 2/3 объема до соответствующей метки **(M)**.
- Закройте скороварку.
- Установите рабочий клапан **(A)** и поверните его в положение **2**.
- Поставьте скороварку на источник нагревания, установленный на максимальную мощность.
- Когда из клапана начнет отводиться пар, уменьшите мощность источника нагревания и подождите 20 минут.
- Через 20 минут выключите источник нагревания.
- Поверните рабочий клапан в положение .
- Опускание индикатора давления **(G)** означает, что скороварка больше не находится под давлением.
- Откройте скороварку - **рис. 1**.

Перед началом приготовления

- Перед использованием прибора всегда проверяйте, не засорена ли трубка отвода пара **(C)** - **рис. 12**.
- Также необходимо проверять, свободно ли перемещается предохранительный клапан: обратитесь к разделу "Очистка и техническое обслуживание".
- Закройте скороварку - **рис. 2**.
- Установите клапан **(A)** - **рис. 8**.
- Нажмите на клапан до упора и поверните его в требуемое положение - **рис. 9**.
- Перед началом приготовления пищи в скороварке убедитесь в том, что скороварка надежно закрыта.
- Поставьте скороварку на источник нагревания, установленный на максимальную мощность.

Во время приготовления

- Когда из рабочего клапана начнет постоянно отводиться пар и вы услышите свист, уменьшите мощность источника нагревания.
- На таймере задайте время приготовления, указанное в рецепте.
- Во время приготовления следите за тем, чтобы был периодически слышен свист из клапана.
- Если пар выходит в недостаточном количестве, немного увеличьте мощность нагревания; в противном случае уменьшите мощность.

Окончание приготовления

Отвод пара

- После выключения источника нагревания можно действовать двумя способами.

- **Плавное снижение давления:** поверните рабочий клапан **(A)** в положение . Опускание индикатора давления **(G)** означает, что скороварка больше не находится под давлением.

Если индикатор давления (G) не опускается, поместите скороварку под струю холодной воды - рис. 13. Не пытайтесь воздействовать на индикатор давления.

- **Быстрое снижение давления:** поместите скороварку под струю холодной воды **- рис. 13**. Опускание индикатора давления **(G)** означает, что скороварка больше не находится под давлением. Поверните клапан **(A)** в положение .

Если при выпускании пара наблюдаются нехарактерные брызги: установите рабочий клапан (A) обратно в положение приготовления - 1 или 2, затем осторожно стравите пар, не допуская образования брызг.

- Теперь скороварку можно открыть **- рис. 1.**

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка скороварки

- Рекомендуется всегда следовать данным инструкциям по очистке и техническому обслуживанию скороварки для обеспечения ее максимально эффективной работы.
- После использования всегда мойте скороварку в теплой воде с небольшим количеством средства для мытья посуды. Таким же образом очищайте корзину.
- Не используйте отбеливатели и хлорсодержащие моющие средства.
- Не перегревайте пустой корпус скороварки.

После длительного использования скороварка может потемнеть и на ней могут появиться царапины. Это нормально и не оказывает влияния на ее рабочие характеристики.

Очистка скороварки изнутри

- Вымойте скороварку губкой с жидким средством для мытья посуды.
- Если внутри корпуса из нержавеющей стали появились полосы, очистите его уксусом.

Корпус и корзину скороварки можно мыть в посудомоечной машине.

Очистка скороварки снаружи

- Вымойте скороварку губкой с жидким средством для мытья посуды.

Очистка крышки

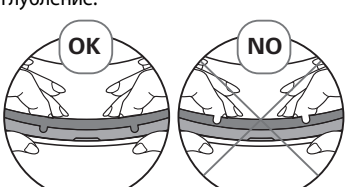
- Вымойте крышку под тонкой струей теплой воды губкой с жидким средством для мытья посуды.

При снятом рабочем клапане (A) крышку также можно мыть в посудомоечной машине.

Очистка уплотнительной прокладки крышки

- После использования скороварки всегда очищайте уплотнительную прокладку **(H)** и ее углубление.

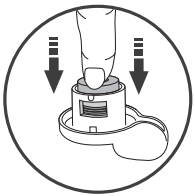
Для снятия клапана не пользуйтесь режущими и колющими предметами - лучше воспользоваться ватной палочкой.



- При установке уплотнительной прокладки на место обратитесь к **рис. 14**; убедитесь в том, что прокладка установлена надписью "face côté couvercle" (сторона крышки) к крышке.

Очистка рабочего клапана (A)

- Снимите рабочий клапан **(A)** - **рис. 11**.
- Вымойте рабочий клапан **(A)** под струей воды - **рис. 15**.
- Убедитесь в том, что клапан свободно перемещается: см. рис. напротив.



Очистка трубки рабочего клапана, расположенной на крышке

- Снимите клапан **(A)** - **рис. 11**.
- Осмотрите трубку отвода пара и убедитесь в том, что она имеет ровную округлую форму и загрязнения отсутствуют - **рис. 12**. При необходимости прочистите ее ватной палочкой - **рис. 16** - и промойте.

Очистка предохранительного клапана (F)

- Промойте часть клапана, расположенную внутри крышки, под струей воды.
- Убедитесь в том, что клапан работает надлежащим образом. Для этого слегка нажмите на поршень - он должен свободно перемещаться - **рис. 17**.

Замена уплотнительной прокладки скороварки

- Заменяйте уплотнительную прокладку скороварки один раз в год.
- Замените уплотнительную прокладку скороварки при обнаружении на ней надрывов и повреждений.
- Разрешается использование исключительно уплотнительной прокладки производства TEFAL для вашей модели скороварки.

Хранение скороварки

- Переверните крышку и положите ее на корпус скороварки.

Для обеспечения более длительного срока службы не перегревайте основание скороварки, если она пустая.

Через десять лет после начала эксплуатации обратитесь в авторизованный сервисный центр TEFAL для проверки скороварки.

Не удаляйте гайку и болт, расположенные внутри крышки.

Безопасность

У скороварки есть несколько механизмов обеспечения безопасности.

- **Безопасность при закрывании**
  - Зажимы должны соприкасаться с краем крышки. В противном случае из скороварки будет выходить пар и внутри нее не будет достигнуто требуемое давление.

- **Безопасность при открывании**
  - Когда скороварка находится под давлением, кнопку открытия крышки невозможно нажать.
  - Не прилагайте усилий для открытия скороварки.
  - Не пытайтесь воздействовать на индикатор давления.
  - Обязательно убедитесь в том, что внутреннее давление скороварки стравлено.

- **Два дополнительных механизма защиты от высокого давления**
  - Первый: предохранительный клапан **(F)** стравливает давление **- рис. 19**.
  - Второй: уплотнительная прокладка позволяет пару выходить из под крышки **- рис. 20**.

При срабатывании одного из механизмов защиты от давления:

- Выключите источник нагревания.
- Подождите, пока скороварка полностью остынет.
- Откройте ее.
- Осмотрите и очистите рабочий клапан **(A)**, трубку отвода пара **(C)**, предохранительный клапан **(F)** и уплотнительную прокладку **(H)**.
- Если после выполнения описанных процедур скороварка протекает или не работает, возвратите ее в авторизованный сервисный центр TEFAL.

1 - **Пар, выходящий из клапана, очень горячий.**
2 - **После того как индикатор давления поднимется, скороварку нельзя открывать.**
3 - **Как и при использовании любых кухонных принадлежностей, при приготовлении пищи в скороварке не оставляйте прибор без присмотра, особенно в присутствии детей.**
4 - **Остерегайтесь струй пара.**
5 - **Для перемещения скороварки всегда беритесь за обе ручки.**
6 - **Не храните в скороварке пищу.**
7 - **Для очистки не используйте отбеливатель или хлорсодержащие очистители, так как это может негативно повлиять на характеристики нержавеющей стали.**
8 - **Не замачивайте крышку в воде.**
9 - **Заменяйте уплотнительную прокладку один раз в год.**
10 - **Очищать скороварку можно только после того, как она остынет и при отсутствии в ней пищи.**
11 - **Через десять лет после начала эксплуатации обратитесь в авторизованный сервисный центр TEFAL для проверки скороварки.**

Гарантия

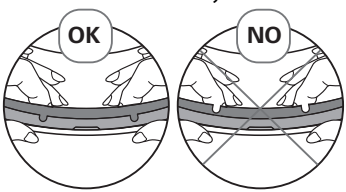
- На новую скороварку TEFAL предоставляется гарантия сроком **десять лет** при условии использования в соответствии с инструкцией. Гарантия распространяется на:
  - любые дефекты, связанные с металлической структурой прибора;
  - преждевременный износ металла, из которого изготовлен прибор.
- **На все остальные детали предоставляется гарантия сроком один год (кроме случаев, когда это противоречит местным законам). Гарантия распространяется на производственный брак и дефекты.**

- **Гарантийные обязательства выполняются при предоставлении документа с датой покупки, подтверждающего факт ее совершения.**
- **Следующие случаи не являются гарантийными:**
- Уплотнительная прокладка, клапан регулировки давления и уплотнительная прокладка индикатора давления имеют ограниченные сроки службы. Гарантия не распространяется на указанные детали. Их необходимо регулярно заменять.
- Повреждения, вызванные в результате нарушения рекомендаций по эксплуатации или ненадлежащего использования, возникшие в частности при:
  - падении, ударе, помещении в духовку и т.п.;
  -мытье крышки в посудомоечной машине.
- Гарантийный ремонт может производиться только в авторизованных сервисных центрах TEFAL.
- Адрес ближайшего авторизованного сервисного центра TEFAL можно узнать, позвонив по телефону горячей линии, приведенному ниже.

Обозначения, предусмотренные техническими нормами

Обозначение	Местоположение
Обозначение производителя или торговой марки	Кнопка закрывания
Год изготовления и партия Код модели Максимальное рабочее давление Максимальное безопасное давление	В верхней части крышки, когда она находится в открытом положении.
Емкость	На внешней поверхности дна корпуса скороварки

TEFAL отвечает на ваши вопросы

Неполадки	Рекомендации
Не закрыть крышку	Проверьте, что кнопка открывания крышки **(E)** нажата до упора. Проверьте, правильно ли установлена уплотнительная прокладка; см. раздел "Очистка и техническое обслуживание". 
Скороварка без жидкости была нагрета с закрытой крышкой	Проверьте прибор в авторизованном сервисном центре TEFAL.
Индикатор давления не поднялся и во время процесса приготовления пар не отводится из клапана	Это явление является нормальным в течение первых минут работы скороварки. Если ситуация не меняется, проверьте следующее: - источник нагревания работает с достаточной мощностью, в противном случае увеличьте мощность; - в скороварке достаточно жидкости; - рабочий клапан находится в положении **1** или **2**; - скороварка закрыта должным образом; - уплотнительная прокладка и край скороварки не повреждены; - уплотнительная прокладка правильно установлена, см. раздел "Очистка и техническое обслуживание".
Индикатор давления поднялся, но во время процесса приготовления пар не отводится из клапана	Это явление является нормальным в течение первых минут работы скороварки. Если ситуация не меняется, поместите скороварку под струю холодной воды и подождите, пока индикатор давления опустится. Очистите рабочий клапан- **рис. 15** - и трубку отвода пара - **рис. 16** - и убедитесь в том, что предохранительный клапан свободно перемещается - **рис. 17**.

Неполадки	Рекомендации
При утечке пара вокруг крышки необходимо проверить следующее:	Крышка закрыта должным образом. Уплотнительная прокладка крышки правильно установлена. Состояние уплотнительной прокладки удовлетворительное, при необходимости замените ее. Отсутствуют загрязнения на крышке, уплотнительной прокладке и углублении в крышке. Состояние края корпуса скороварки удовлетворительное.
Не закрыть крышку	Убедитесь в том, что переключатель находится в положении . Убедитесь в том, что индикатор давления находится в нижнем положении. В противном случае стравите давление: при необходимости это можно сделать, поместив скороварку под струю холодной воды. Не пытайтесь воздействовать на индикатор давления.
Если продукты не готовы или подгорели, необходимо проверить следующее:	Время приготовления. Мощность источника нагревания. Переключатель выбора программы приготовления был установлен в надлежащее положение. Количество жидкости.
Продукты подгорели в скороварке	Налейте в скороварку воды и оставьте ее на некоторое время перед началом очистки. Не используйте отбеливатели и хлорсодержащие моющие средства.
Сработала одна из систем защиты	Выключите источник нагревания. Дайте скороварке остыть; не перемещайте ее, пока она не остынет. Подождите, пока индикатор давления опустится, и откройте скороварку. Осмотрите и очистите рабочий клапан, трубку отвода пара, предохранительный клапан и уплотнительную прокладку. Если неполадка не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр TEFAL.

Десять рецептов вкусных блюд для приготовления в скороварке

Овощной суп

4 картофелины, 2 лука-порея, 5 морковок, 2 репы, 1,5 литра воды, соль, перец, 3 столовые ложки сметаны (по желанию).

4 порции

Время приготовления: 15 мин.

Положение клапана: 1

Время приготовления: 10 мин.

Очистите и вымойте овощи.
Нарежьте картофель и репу крупными кубиками. Нарежьте морковь и лук-порей крупными ломтиками.
Влейте воду в скороварку, положите овощи, соль и перец. Закройте скороварку и готовьте блюдо в течение указанного времени. По окончании приготовления откройте скороварку. Перед подачей на стол добавьте сметану (по желанию).

Рыба

Щука с цитрусовыми в фольге

4 порции филе щуки по 150 г, 1 грейпфрут, 1 апельсин, сок одного лайма, 2 помидора, 1 луковица, 2 нарезанных лука-шалота, 60 г сливочного масла, 1 стакан сухого белого вина, несколько листиков эстрагона, соль, перец.

4 порции

Время приготовления: 25 мин.

Положение клапана: 2

Время приготовления: 8 мин.

Нарежьте помидоры кусочками. Очистите лук и нарежьте его тонкими кольцами.
Очистите грейпфрут и апельсин от кожуры и разделите их на дольки; следите за тем, чтобы сок не вытекал. Возьмите 4 листа алюминиевой фольги и положите на каждый из них по 4 ломтика помидор, слегка накладывая их друг на друга. Сверху разложите нарезанный лук и лук-шалот, несколько листиков эстрагона, поверх положите рыбу. Сложите фольгу "корзиночкой", чтобы в каждую порцию можно было добавить одну столовую ложку белого вина и две столовые ложки сока из грейпфрута и апельсина. "Корзиночки" не должны протекать. Добавьте несколько капель сока лайма, соль и перец по вкусу. На каждый кусок рыбы положите дольку грейпфрута, две дольки апельсина и 15 г сливочного масла. Плотно закройте "корзиночки" и аккуратно положите их в корзину для приготовления на пару. Влейте в скоро-

варку 700 мл воды. Поместите корзину на подставку в скороварке; корзина не должна соприкасаться с водой. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени. По окончании приготовления откройте скороварку. Извлеките корзину из скороварки и осторожно разложите "корзиночки" со щукой по тарелкам. Откройте "корзиночки" после подачи на стол, разрезав их ножницами. С данным блюдом хорошо сочетается салат из авокадо.

Баранина

Рагу из баранины

600 г бараньей шеи и 600 г грудинки, нарезанные толстыми кусками, пучок молодой моркови, пучок зеленого лука, пучок лука-порея, 4 небольшие молодые картофелины, 100 г стручковой фасоли, 2 очищенных от кожуры помидора, 2 дольки чеснока, 1 пучок душистых трав, столовая ложка измельченного эстрагона, 30 г сливочного масла, 150 мл белого вина, 1 столовая ложка анисового семени, 1 столовая ложка оливкового масла, столовая ложка муки, соль, перец.

4 порции

Время приготовления: 20 мин.

Положение клапана: 2

Время приготовления: 10 мин. + 7 мин.

Очистите и вымойте овощи. Обжарьте кусочки мяса и неочищенный чеснок в скороварке с добавлением оливкового и сливочного масла. Посолите и поперчите. Равномерно всыпьте муку и хорошо перемешайте. Влейте белое вино, добавьте анис, душистые травы и размятые помидоры. Влейте воду, так чтобы она покрывала мясо. Доведите до кипения. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени (первое значение). По окончании этого времени откройте скороварку. Положите овощи, посолите и поперчите. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени (второе значение). По окончании этого времени откройте скороварку.
Выньте мясо и овощи, давая соусу стечь, выньте травы и чеснок. Нагревайте соус на сильном огне, пока он не загустеет. Выложите мясо и овощи на блюдо и полейте соусом. Посыпьте эстрагоном и подавайте на стол.

Телятина

Ростбиф в соусе из трех горчиц

1кг телятины на косточке одним куском, 6 морковок, 3 дольки чеснока, 1 луковица, 1 пучок душистых трав, 2 столовые ложки густой сметаны, 40 г сливочного масла, 300 мл сухого белого вина, 2 столовые ложки дижонской горчицы, 1 столовая ложка крепкой французской горчицы и 2 столовые ложки легкой горчицы с добавлением эстрагона, 1 столовая ложка растительного масла, сахарный песок, соль, перец.

4 порции

Время приготовления: 25 мин.

Положение клапана: 2

Время приготовления: 11 мин.

Воткните в мясо нарезанные дольки чеснока. Обжарьте мясо в растительном и сливочном масле в скороварке. Посолите и поперчите по вкусу. Выньте мясо. Обжарьте нашинкованную морковь в соусе от мяса с маслом и добавьте 2 соловые ложки сахара, немного соли и перца. Снова поместите мясо в скороварку, добавьте душистые травы, лук и белое вино. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени. По окончании приготовления откройте скороварку. Выньте мясо и морковь. Доведите соус до кипения и варите его, пока объем не уменьшится на треть. Добавьте сметану и готовьте в течение 5 минут на малом огне, затем добавьте горчицу, не доводите до кипения. Процедите соус, при необходимости добавьте немного воды. Нарежьте мясо. Подавайте на стол с соусом и морковью.

Говядина

Тушеное мясо

1,2 кг говядины (тонкий или толстый край, хвост, небольшой кусок грудинки), 2 мозговые косточки, 800 г крупного картофеля, половина лимона, лук, нашпигованный бутонами гвоздики, 3 морковки, 3 лука порея (готовые к использованию), 3 репы, 1 веточка сельдерея, 1/2 корня сельдерея, 1 долька чеснока, 1 пучок душистых трав, 4 столовые ложки портвейна, 4 кусочка цельнозернового хлеба, натертые чесноком, маринованные огурцы, крупная соль, соль, перец.

4 порции

Время приготовления: 20 мин.

Положение клапана: 2

Время приготовления: 20 мин. + 20 мин.

Очистите, вымойте и нарежьте овощи. Влейте в скороварку 2 литра воды, добавьте лук, морковь, лук-порей, репу, корень сельдерея, дольку чеснока, веточку сельдерея и душистые травы. Посолите и поперчите. Доведите до кипения и добавьте куски мяса. Готовьте в течение 10 минут на малом огне, снимая пену. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в

течение указанного времени. По окончании приготовления откройте скороварку. Выньте из нее морковь, лук-порей, репу и сельдерей и отложите. Снова закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени. По окончании приготовления откройте скороварку.
Вымойте и очистите картофель и сварите в соленой воде. Пока мясо и картофель готовятся, нарежьте кусочками лимон и привяжите ниткой по кусочку на каждый из концов мозговых косточек. Положите мозговые косточки в кастрюлю с подсоленной водой и лимонным соком и готовьте в течение 10 минут на малом огне. Откиньте мясо на дуршлаг. Подавайте на стол с овощами, посыпьте крупной солю и маринованными огурцами. Откиньте кости на дуршлаг и выньте мозг. Подавайте мозг на кусочках поджаренного хлеба, слега натертого чесноком. Отдельно подайте бульон после закуски, добавив в него 3–4 столовые ложки портвейна.

Птица

Цыпленок по-баскски

1,5 кг разделанного цыпленка, банка помидоров в собственном соку (400 г), банка консервированного красного перца (400 г), банка консервированного зеленого перца (400 г), 3 мелко нарезанные дольки чеснока, 3 нашинкованные луковицы, 1 пучок душистых трав, 2 стакана белого вина, 4 столовые ложки оливкового масла, соль и перец.

4 порции

Время приготовления: 20 мин.

Положение клапана: 2

Время приготовления: 11 мин.

Откиньте перцы на дуршлаг, перед темf как их нарезать. Разогрейте в скороварке на сильном огне оливковое масло с половиной чеснока, обжарьте цыпленка. Посолите и поперчите. Влейте один стакан белого вина для отделения соуса от дна скороварки, выньте кусочки цыпленка. В том же соусе обжарьте лук. Добавьте нарезанный перец и готовьте в течение 5 минут на сильном огне, помешивая. Добавьте помидоры, душистые травы, оставшийся чеснок и вино. Посолите и поперчите.
Прокипятите в течение 3 минут и положите цыпленка обратно.
Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени.
Выньте травы, разложите цыпленка по тарелкам с гарниром в баскском стиле. Подавайте с пловом.

Овощи

Рататуй

Пять нарезанных кусочками молочных кабачков, 4 баклажана, нарезанных кубиками, 4 больших помидора, разрезанных на четыре части, 2 красных перца, нарезанных кубиками, 1 зеленый перец, нарезанный полосками, 2 нашинкованные луковицы, 3 очищенные дольки чеснока, выдавленные через чеснокодавку, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист, 1 веточка розмарина, 1 небольшой пучок базилика, 1/2 пучка кинзы, 6 столовых ложек оливкового масла, соль и перец.

6 порций

Время приготовления: 15 мин.

Положение клапана: 1

Время приготовления: 14 мин.

Добавьте в скороварку три столовые ложки оливкового масла и обжарьте лук, красный и зеленый перец. Как только овощи приобретут золотистый оттенок, добавьте баклажаны, кабачки, помидоры и оставшееся масло. Затем положите тимьян, лавровый лист, розмарин и чеснок. Посолите и поперчите. Хорошо перемешайте. Закройте скороварку. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени. По окончании приготовления откройте крышку и убавьте огонь, чтобы рататуй ужарился. Готовьте в течение примерно 10 минут без крышки. Добавьте приправы по вкусу. Подавайте блюдо горячим, посыпанным мелко нарубленными кинзой и базиликом.

Плов

200 г риса, 40 г сливочного масла, 750 мл куриного бульона, 4 столовые ложки арахиса, соль, перец.

4 порции

Время приготовления: 20 мин.

Положение клапана: 1

Время приготовления: 8 мин.

Промойте рис, несколько раз меняя воду, как следует просушите. Добавьте в скороварку растительное и 20 г сливочного масла и обжарьте рис на малом огне.
Посолите и поперчите. Перемешайте и влейте куриный бульон. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени. По окончании приготовления откройте скороварку. Выньте рис и откиньте его на дуршлаг. Положите в большую миску, добавьте оставшееся масло и перемещайте. Рис, приготовленный по этому рецепту, хорошо сочетается с экзотическими блюдами, рыбой, птицей и телятиной.

Десерты

Компот из трех видов яблок

4 яблока сорта ранет, 4 яблока сорта гренни смит, 4 канадских яблока, 100 г кедровых орешков, 60 г сливочного масла, 100 г коричневого сахара, 2 щепотки корицы, 1 чайная ложка жидкого ванилина, щепотка имбиря.

4–6 порций

Время приготовления: 15 мин.

Положение клапана: 1

Время приготовления: 6 мин.

Очистите яблоки от кожуры и семечек, нарежьте дольками толщиной 2 см.
Нагрейте их с маслом в скороварке. Добавьте корицу, ваниль, имбирь, сахар и кедровые орешки. Перемешайте деревянной ложкой. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени. По окончании приготовления откройте скороварку. Подавайте компот теплым или холодным с шариком ванильного мороженого или столовой ложкой сметаны.

Маленькие пирожные "крем-карамель"

250 мл молока, 1/2 стручка ванили, разделенного пополам, 3 яичных желтка, 100 г сахарного песку, несколько капель уксуса.

4 порции

Время приготовления: 15 мин.

Положение клапана: 1

Время приготовления: 7 мин.

Вскипятите молоко с ванилью. Всыпьте 50 г сахарного песку и влейте желтки в отдельную миску. Взбивайте желтки до получения однородной смеси. Медленно влейте смесь в кипящее молоко (предварительно вынув стручок ванили), продолжая ее взбивать. В сковородке с толстым дном растопите оставшийся сахар с двумя столовыми ложками воды и несколькими каплями уксуса. Продолжайте нагревать на малом огне до получения однородной карамели. Полейте каждую из четырех тарелок карамелью. Процедите желтковую смесь через дуршлаг и разлейте по отдельным формочкам. Накройте каждую из них небольшим кусочком алюминиевой фольги. Поставьте формочки в корзину для приготовления на пару.
Влейте в скороварку 750 мл воды и поставьте корзину на подставку внутри прибора. Закройте скороварку. При появлении свистящего звука снизьте мощность источника нагревания и готовьте блюдо в течение указанного времени. По окончании приготовления откройте скороварку. Перед тем как поместить готовое блюдо в холодильник, дайте ему остыть. Переверните формочки на тарелки, подавайте холодным.

Таблица времени приготовления

Овощи

		Приготовление	СВЕЖИЕ Положение клапана 1	БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ Положение клапана 2
Артишоки		- на пару*	18 мин	
		- в воде**	15 мин	
Спаржа		- в воде	5 мин	
Свекла		- на пару	20 - 30 мин	
Пшеница (сушеные овощи)		- в воде	15 мин	
Брокколи		- на пару	3 мин	3 мин
Морковь	Кружочками	- на пару	7 мин	5 мин
Сельдерей		- на пару	6 мин	
		- в воде	10 мин	
Грибы	нарезанные	- на пару	1 мин	5 мин
	целиком	- в воде	1 мин 30	
Зеленая капуста	нарезанная	- на пару	6 мин	
	листьями	- на пару	7 мин	
Брюссельская капуста		- на пару	7 мин	5 мин - в воде
Цветная капуста		- в воде	3 мин	4 мин
Кабачки		- на пару	6 мин 30	9 мин
		- в воде	2 мин	
Эндивий		- на пару	12 мин	
Шпинат		- на пару	5 мин	8 мин
		- в воде	3 мин	
Стручковая фасоль		- на пару	8 мин	9 мин
Полусухая фасоль		- в воде	20 мин	
Зеленая чечевица (сушеные овощи)		- в воде	10 мин	
Репа		- на пару	7 мин	
		- в воде	6 мин	
Зеленый горошек		- на пару	1 мин 30	4 мин
Лук-порей кружочками		- на пару	2 мин 30	
Тыква (пюре)		- в воде	8 мин	
Картофель, нарезанный на дольки		- на пару	12 мин	
		- в воде	6 мин	
Дробленый горох (сушеные овощи)		- в воде	14 мин	
Рис (сушеные овощи)		- в воде	7 мин	

* В корзине для приготовления на пару
** В воде

Мясо/рыба

	СВЕЖИЕ Положение клапана: 2	**ЗАМОРОЖЕННЫЕ Положение клапана: 2**
Говядина (кусок 1 кг)	10 мин.	28 мин.
Цыпленок (целиком 1,2 кг)	20 мин.	45 мин.
Ягненок (нога 1,3 кг)	25 мин.	35 мин.
Морской удильщик (филе 0,6 кг)	4 мин.	6 мин.
Свинина (кусок 1 кг)	25 мин.	45 мин.
Лосось (4 стейка, 0,6 кг)	6 мин.	8 мин.
Тунец (4 стейка, 0,6 кг)	7 мин.	9 мин.

Важлива інформація щодо безпеки

Для безпеки користувачів цей прилад відповідає застосовним стандартам і положенням:
- директива про варильні ємності;
- стандарти щодо матеріалів, які контактують із продуктами харчування.

- Цей виріб призначений виключно для побутового використання. Виробник не несе відповідальності за будь-яке комерційне або неналежне використання, а також за недотримання інструкцій, у результаті чого гарантія не застосовуватиметься.
- Уважно прочитайте всі інструкції та у процесі використання звіряйтеся з "Посібником користувача".
- Цей прилад не призначено для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами без фонових знань чи попереднього досвіду, крім випадків, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання пристрою. Не допускайте, щоб діти гралися із пристроєм.
- Ніколи не ставте скороварку в нагріту духову шафу.
- Будьте вкрай уважні, переміщаючи скороварку під час роботи. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Беріться за ручки. Коли необхідно, використовуйте рукавички.
- Не використовуйте скороварку для будь-якої іншої мети, окрім її безпосереднього призначення.
- Скороварка працює під тиском. Неналежне використання може призвести до опіків. Перш ніж починати використовувати скороварку, переконайтеся, що вона щільно закрита. Див. розділ "Закривання".
- Перш ніж відкривати скороварку, завжди перевіряйте, щоб клапан керування був у відкритому положенні (тиск скинуто).
- Ніколи не відкривайте скороварку силоміць. Завжди перевіряйте, чи знизився тиск усередині приладу. Див. розділ "Безпека".
- Ніколи не використовуйте скороварку, якщо в ній немає рідини, оскільки це призведе до її серйозного пошкодження. Завжди перевіряйте, чи достатньо в ній рідини у процесі готування.
- Використовуйте джерело (джерела) тепла, сумісні зі скороваркою, відповідно до інструкцій із використання.
- Ніколи не готуйте у приладі CLIPSO® ONE за рецептом, до складу якого входить молоко.
- Ніколи не заповнюйте скороварку більш ніж на дві третини (до позначки максимального заповнення).
- Готуючи продукти, що збільшуються в об’ємі під час приготування (рис, фрукти тощо), не заповнюйте скороварку більш ніж наполовину.

- У разі приготування м’яса зі шкіркою (наприклад, бичачого язика), що може збільшитися в об’ємі під тиском, проколіть м’ясо в кількох місцях перед готуванням. Наприкінці готування, якщо шкірка збільшилася в об’ємі, зачекайте, перш ніж виймати м’ясо зі скороварки та ніколи не проколюйте його ножем, щоб не обпектися гарячим соком і парою.
- Готуючи продукти зі щільною текстурою (наприклад, горох, ревінь, фрукти тощо), злегка струсніть скороварку, перш ніж її відкривати, щоб продукти не вилилися.
- Завжди стежте за тим, щоб перед початком використання клапани керування й безпеки не були заблоковані. Див. розділ "Перед готуванням".
- Ніколи не використовуйте скороварку як фритюрницю з олією під тиском.
- Не вживайте жодних заходів із системами безпеки, окрім дій, описаних в інструкціях щодо чищення й технічного обслуговування.
- Використовуйте лише фірмові запасні частини TEFAL для своєї моделі приладу. Зокрема, використовуйте лише відповідний моделі корпус і кришку CLIPSO® ONE.
- Пари спирту вогненебезпечні. Перш ніж закривати прилад кришкою, дві хвилини прокип’ятіть будь-яку суміш з алкоголем. Стежте за приладом, готуючи за рецептами, до складу яких входить алкоголь.

Зберігайте ці інструкції

Схема-опис

A. Клапан керування
B. Кнопка закривання
C. Трубка виведення пари
D. Позначка положення клапана
E. Ручка відкривання/закривання
F. Клапан безпеки
G. Індикатор наявності тиску
H. Ущільнювач
I. Паровий кошик
J. Штатив
K. Корпус скороварки
L. Ручка корпуса скороварки
M. Позначка максимального заповнення

Технічні особливості

Довідкові значення діаметра бази скороварки

Місткість	Діаметр скороварки	Діаметр бази	CLIPSO ONE
4,5 л	22 cm	18 cm	P42406
6 л	22 cm	18 cm	P42407
8 л	25 cm	20 cm	P42414
10 л	25 cm	20 cm	P42415

Відомості щодо стандартів
Верхня межа робочого тиску: 80 кПа
Граничне безпечне значення тиску: 120 кПа

Сумісні джерела тепла

- Скороварку CLIPSO® ONE можна використовувати зі всіма джерелами тепла, окрім плит Aga.
- Якщо використовується електрична або індукційна конфорка, переконайтеся, що її розмір не перевищує розміру бази скороварки.

Ніколи не нагрівайте порожню скороварку, щоб не пошкодити її.

- На керамічній або галогенній плиті завжди стежте за тим, щоб база скороварки була чистою й сухою.
- У разі використання газової конфорки вогонь не повинен виступати за межі бази скороварки.
- На всіх конфорках стежте за тим, щоб скороварка була належним чином розташована по центру.

Аксесуари TEFAL

- У магазинах доступні наведені нижче аксесуари CLIPSO® ONE.

Аксесуари		Код
Ущільнювач	4,5/6 л	X1010004
	8/10 л	X1010003
Паровий кошик		X1030006
Штатив		X1030007

- Для заміни інших частин або виконання ремонту зверніться до місцевого схваленого центру обслуговування TEFAL.
- Використовуйте лише фірмові запасні частини TEFAL, призначені для вашої моделі виробу.

Використання

Відкривання

- Натисніть кнопку відкривання **(E)** на кришці – **рис 1**.

Закривання

Затиски повинні торкатися краю кришки.

- Натисніть кнопку закривання **(B)** на кришці – **рис 2**.

Мінімальне та максимальне заповнення

- Щонайменше 250 мл (2 склянки) - **рис 3**.
- Щонайбільше дві третини висоти скороварки **(M) - рис 4.**

Певні продукти

- Готуючи продукти, що збільшуються в об'ємі під час приготування (рис, сушені овочі, компоти тощо), не заповнюйте скороварку більш ніж наполовину.

Використання парового кошика

Продукти у паровому кошику не повинні торкатися кришки скороварки.

- Налийте у скороварку 750 мл води.
- Зафіксуйте штатив **(J)** під паровим кошиком **(I)** - **рис. 5 и 6**.
- Розташуйте паровий кошик зі штативом на дні скороварки - **рис. 7**.

Використання клапана керування

- Установіть клапан **(A)** на трубці виведення пари **(C)**, вирівнявши •піктограму клапана з виступом положення клапана **(D)** - **рис. 8**.
- Натисніть до упору - **рис. 8** - і поверніть клапан у положення готування - **рис. 9**.

Приготування делікатних продуктів і овочів

- Розташуйте піктограму **1** клапана навпроти позначки положення **(D)**.

Приготування м'яса, риби й заморожених продуктів

- Розташуйте піктограму **2** клапана навпроти позначки положення **(D)**.

Знімання клапана керування

- Натисніть клапан керування **(A)** і сумістіть його піктограму ● з позначкою положення **(D) - рис 10.**
- Зніміть клапан **- рис. 11**.

Використання вперше

- Зафіксуйте штатив **(J)** під паровим кошиком **(I) - рис. 5 і 6**.
- Розташуйте паровий кошик **(I)** на дні скороварки - **рис. 7**.
- Наповніть скороварку водою до позначки 2/3 **(M)**.
- Закрийте скороварку.
- Установіть клапан керування **(A)** і переведіть його в положення **2**.
- Поставте скороварку на джерело тепла, установлене на максимальну потужність.
- Коли з клапана піде пара, зменште вогонь і зачекайте 20 хвилин.
- Через 20 хвилин вимкніть джерело тепла.
- Поверніть клапан керування в положення .
- Коли індикатор тиску **(G)** покаже його падіння, це означатиме, що скороварка вже не перебуває під тиском.
- Відкрийте скороварку - **рис. 1**.

Перед готуванням

- Перш ніж використовувати скороварку, завжди візуально перевіряйте, щоб трубка виведення пари **(C)** була прозорою **- рис. 12**.
- Також переконайтеся, що клапан безпеки вільно рухається: див. розділ "Чищення й технічне обслуговування".
- Закрийте скороварку **- рис. 2**.
- Установіть клапан (A) **- рис. 8**.
- Натисніть його до упору й переведіть у потрібне положення **- рис. 9**.
- Перш ніж використовувати скороварку, переконайтеся, що вона щільно закрита.
- Поставте скороварку на джерело тепла, установлене на максимальну потужність.

- Коли з клапана керування почне неперерв¬но виходити пара й буде чутно регулярне шипіння, зменште вогонь.
- Установіть відлік зазначеного в рецепті часу.
- Під час готування стежте за тим, щоб із клапана було чутно регулярне шипіння.
- Якщо виходить недостатньо пари, дещо збільште вогонь, а у протилежному випадку - зменште.

Завершення готування

Вивільнення пари

- Вимкнувши вогонь, можна виконати одну із двох дій.

- **Повільне зменшення тиску:** поверніть клапан керування **(A)** в положення . Коли індикатор тиску **(G)** покаже його падіння, це означатиме, що скороварка вже не перебуває під тиском.

Якщо індикатор тиску (G) не показує його падіння, поставте скороварку під відкритий кран із холодною водою - рис. 13. Ніколи не втручайтесь у роботу індикатора.

- **Швидке зменшення тиску:** поставте скороварку під холодну проточну воду - **рис. 13**. Коли індикатор тиску **(G)** показує його падіння, це означає, що скороварка вже не перебуває під тиском. Поверніть клапан керування **(A)** в положення .

Якщо під час вивільнення пари спостерігається незвичне бризкання: повторно зафіксуйте клапан керування (A) у положенні готування: 1 або 2, а потім повільно знизьте тиск, не допускаючи бризкання.

- Тепер можна відкривати скороварку - **рис. 1.**

Чищення й технічне обслуговування

Чищення скороварки

- Для найкращого функціонування приладу обов'язково дотримуйтеся цих рекомендацій щодо чищення й технічного обслуговування під час кожного використання скороварки.
- Завжди мийте скороварку після використання теплою водою з додаванням невеликої кількості мийного засобу. Так само мийте кошик.
- Ніколи не використовуйте відбілюючі засоби або засоби на основі хлору.
- Ніколи не перегрівайте порожню скороварку.

Коричневий колір і подряпини, які можуть з'явитися після тривалого періоду використання, є нормальним явищем і не впливають на функціонування скороварки.

Чищення внутрішньої частини скороварки

- Чистьте за допомогою шорсткої губки для миття й мийного засобу.
- Якщо всередині скороварки на неіржавіючій сталі з'явилися переливчасті смуги, очистьте її за допомогою оцту.

Корпус і кошик скороварки можна мити в посудомийній машині.

Чищення зовнішньої частини скороварки

- Чистьте за допомогою губки й мийного засобу.

Після знімання клапана керування (A) кришку також можна мити у посудомийній машині.

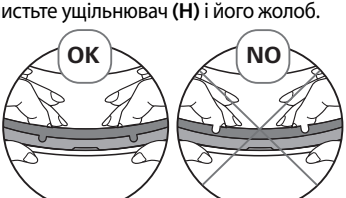
Чищення кришки

- Промийте кришку під невеликою кількістю теплої води за допомогою губки й мийного засобу.

Чищення ущільнювача кришки

- Після використання скороварки завжди чистьте ущільнювач **(H)** і його жолоб.

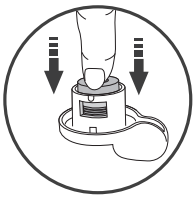
Ніколи не використовуйте для цього ріжучі або загострені предмети; скористайтеся ватною паличкою.



- Щоб повторно встановити ущільнювач, див. **- рис. 14** і переконайтеся, що напис "face côté couvercle" (сторона кришки) розташовано навпроти кришки.

Чищення клапана керування (A)

- Зніміть клапан керування **(A) - рис. 11**.
- Чистьте клапан керування **(A)** під проточною водою **- рис. 15**.
- Перевірте, що він рухається: див. малюнок навпроти



Чищення трубки клапана керування на кришці

- Зніміть клапан **(A) - рис. 11**.
- Візуально переконайтеся, що трубка виведення пари кругла й прозора **- рис. 12**. Якщо необхідно, почистьте її ватною паличкою **- рис. 16** і сполосніть.

Чищення клапана безпеки (F)

- Чистьте частину клапана безпеки, розташовану у внутрішній частині кришки, під проточною водою.
- Переконайтеся, що він працює належним чином, злегка натиснувши на поршень, який має рухатися вільно **- рис. 17**.

Заміна ущільнювача скороварки

- Заміняйте ущільнювач скороварки щороку.
- Заміняйте ущільнювач скороварки, якщо на ньому є ознаки тріщин або пошкодження.
- Завжди використовуйте фірмовий ущільнювач TEFAL, що відповідає моделі скороварки.

Зберігання скороварки

- Переверніть кришку й розташуйте її на корпусі скороварки.

Для подовження терміну придатності скороварки: не перегрівайте порожню чашу скороварки.

Перевірте скороварку у схваленому центрі обслуговування TEFAL через десять років використання.

Ніколи не знімайте гайку й болт, розташовані на внутрішній частині кришки.

Безпека

Скороварку обладнано кількома механізмами безпеки.

- **Безпека закривання:**
  – затиски мають торкатися краю кришки. У протилежному випадку пара виходитиме з індикатора тиску, і тиск у скороварці не підніметься.

- **Безпека відкривання:**
  - Коли скороварка під тиском, ручку відкривання задіяти не можна.
  - Ніколи не відкривайте скороварку силоміць.
  - Ніколи не втручайтеся в роботу індикатора тиску.
  - Завжди перевіряйте, чи знизився тиск усередині скороварки.

- **Дві функції захисту від надмірного тиску:**
  - Перша функція: клапан безпеки **(F)** скидає тиск - **рис. 19**.
  - Друга функція: ущільнювач дозволяє парі виходити між базою та кришкою - **рис. 20**.

Якщо задіяно одну чи дві системи захисту від надмірного тиску:

- Вимкніть джерело тепла.
- Дозвольте скороварці повністю охолонути.
- Відкрийте її.
- Перевірте й очистьте клапан керування **(A)**, трубку виведення пари **(C)**, клапан безпеки **(F)** та ущільнювач **(H)**.
- Якщо після такої перевірки й чищення прилад протікає або не функціонує, здайте його у схвалений центр обслуговування TEFAL.

1 - **Пара на виході з клапана керування дуже гаряча.**
2 - **Коли тиск згідно з індикатором піднявся, відкрити скороварку не можна.**
3 - **Як і під час використання будь-якого кухонного приладу, завжди уважно стежте за його роботою, особливо у присутності дітей.**
4 - **Стережіться струменя пари.**
5 - **Переміщаючи скороварку, тримайтеся за обидві ручки.**
6 - **Ніколи не лишайте продукти у скороварці.**
7 - **Ніколи не використовуйте відбілюючі засоби або засоби на основі хлору, оскільки вони можуть вплинути на якість неіржавіючої сталі.**
8 - **Ніколи не замочуйте кришку у воді.**
9 - **Заміняйте ущільнювач щороку.**
10 - **Скороварку можна чистити, лише коли вона холодна й порожня.**
11 - **Перевірте скороварку у схваленому центрі обслуговування TEFAL через десять років використання.**

Гарантія

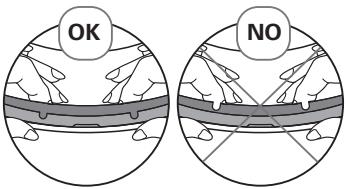
- Нова скороварка TEFAL постачається з **гарантією на десять років** для використання за умов, визначених у цих інструкціях. Гарантія покриває:
  - будь-які дефекти металевої структури корпуса скороварки;
  - будь-яке передчасне пошкодження металевої бази.
- **На інші частини надається гарантія щодо запасних частин і ремонту терміном один рік** (окрім випадків, якщо чинне законодавство у вашій країні передбачає інше). Ця гарантія покриває будь-які недоліки або дефекти виробництва.

- **Контрактне гарантійне покриття надається лише в разі пред'явлення дійсного підтвердження придбання із зазначенням дати придбання.**
- **Гарантійне покриття не надається за нижчезазначене.**
- Звичайний термін придатності ущільнювача, клапана керування тиском та індикатора фіксації обмежений. На ці частини гарантія не поширюється, і їх необхідно періодично заміняти.
- Будь-яке пошкодження, спричинене недотриманням основних рекомендацій або необачним використанням, зокрема:
  - падінням, ударами, розташуванням у духовій шафі...
  - миттям у посудомийній машині.
- Лише схвалені центри обслуговування TEFAL уповноважені надавати гарантійне обслуговування.
- Зателефонуйте за номером довідкової лінії, наведеним нижче, щоб дізнатися про найближчий схвалений центр обслуговування TEFAL.

Нормативні позначення

Позначення	Розташування
Ідентифікаційний або товарний знак виробника	Ручка закривання
Рік і партія виробництва Код моделі Максимальний робочий тиск Максимальний безпечний тиск	Зверху кришки в положенні "Відкрито"
Місткість	На зовнішньому боці корпуса скороварки¬

TEFAL відповідає на ваші запитання

Проблеми	Рекомендації
Якщо не вдається закрити кришку	Переконайтеся, що ручка відкривання **(E)** натиснута донизу. Перевірте, як зафіксовано ущільнювач (див. розділ "Чищення й технічне обслуговування"). 
Якщо скороварка нагрілася під тиском, коли всередині немає рідини	Здайте скороварку на огляд у схвалений центр обслуговування TEFAL.
Якщо тиск згідно з індикатором не піднявся, і з клапана під час готування не виходить пара	Це звичайне явище протягом перших кількох хвилин. Якщо воно триває довше, переконайтеся, що: - джерело тепла встановлене на достатню потужність; якщо ні, збільште вогонь; - у скороварці достатня кількість рідини; - клапан керування в положенні **1** або **2**; - скороварка закрита належним чином; - ущільнювач і краї скороварки не пошкоджені; - ущільнювач зафіксовано належним чином (див. розділ "Чищення й технічне обслуговування").
Якщо тиск згідно з індикатором піднявся, але із клапана під час готування все одно не виходить пара	Це звичайне явище протягом перших кількох хвилин. Якщо воно триває довше, поставте прилад під кран із холодною водою, доки тиск згідно з індикатором не впаде. Очистьте клапан керування **- рис. 15** і трубку виведення пари **- рис. 16** та переконайтеся, що фланець клапана безпеки рухається вільно **- рис. 17**.

Проблеми	Рекомендації
Якщо пара виходить з-під кришки, перевірте:	чи кришку належним чином закрито; положення ущільнювача кришки; чи в належному стані ущільнювач, і якщо необхідно, замініть його; чи чисті кришка, ущільнювач, його кожух і кришка; чи в належному стані краї корпуса скороварки.
Якщо не вдається відкрити кришку	Переконайтеся, що селектор установлено в положення . Переконайтеся, що тиску згідно з індикатором немає. Якщо ні: скиньте тиск, за необхідності поставивши скороварку під холодну проточну воду. Ніколи не втручайтеся в роботу індикатора тиску.
Якщо страва не приготувалася або підгоріла, перевірте:	час приготування; рівень температури; чи у правильному положенні селектор програми приготування; кількість рідини.
Якщо продукти у скороварці підгоріли	Замочіть скороварку на деякий час перед миттям. Ніколи не використовуйте відбілюючі засоби або засоби на основі хлору.
Якщо задіяно одну із систем безпеки	Вимкніть джерело тепла. Дозвольте скороварці охолонути, не переміщаючи її. Зачекайте, коли тиск згідно з індикатором упаде, і відкрийте скороварку. Перевірте й очистьте клапан керування, трубку виведення пари, клапан безпеки й ущільнювач. Якщо проблему не усунено, здайте прилад на огляд у схвалений центр обслуговування TEFAL.

Десять смачних рецептів для приготування в скороварці

"Перше блюдо"

Овочевий суп

4 картоплини, 2 цибулини-порей, 5 морквин, 2 ріпи, 1,5 л води, сіль, перець, 3 столові ложки сметани (необов'язково).

На 4 особи
Час приготування: 15 хв.
Положення клапана: 1
Час варіння: 10 хв.

Почистьте та помийте овочі.
Наріжте картоплю та ріпу великими кубиками. Наріжте моркву і цибулю великими скибками.
Налийте води в скороварку, додайте овочі, сіль і перець. Закрийте скороварку та залиште варити протягом указаного часу. Після завершення варіння відкрийте скороварку. За бажанням, перед подачею на стіл можна додати сметану.

Риба

Морська щука в обгортці ("en papillote") з цитрусовими

4 частини філе щуки по 150 грамів кожна, 1 грейпфрут, 1 апельсин, сік одного лайма, 2 помідори, 1 цибулина, 2 нарізані цибулини-шалот, 60 г вершкового масла, 1 склянка сухого білого вина, кілька листків естрагону, сіль, перець

На 4 особи
Час приготування: 25 хв.
Положення клапана: 2
Час варіння: 8 хв.

Наріжте помідори скибками. Почистьте цибулю та дуже дрібно наріжте її.
Зніміть шкірку з грейпфрута й апельсинів і поділіть їх на четвертини, дбаючи про збереження соку. Помістіть три скибки помідорів в центрі 4 аркушів алюмінієвої фольги, злегка перекриваючи них. Накрийте їх кількома нарізаними цибулинами та цибулею-шалот, додайте кілька листків естрагону, потім зверху помістіть рибне філе. Складіть сторони кожного фольгового конверта-"papillote" так, щоб він без протікання утримав одну столову ложку білого вина та дві столові ложки соку з грейпфрута й апельсина. Додайте кілька крапель соку лайма, сіль і перець за смаком. Зверху кожної частини рибного філе помістіть одну четвертину грейпфрута, дві четвертини апельсина і 15 грамів вершкового масла. Закрийте фоль-

говий конверт-"papillote" перед тим як обережно помістити його в кошик для пропарювання. Налийте в скороварку 0,7 л води. Помістіть в скороварку кошик для пропарювання на його штатив, слідкуючи, щоб він не потрапив у контакт з водою.
Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом указаного часу. Після завершення варіння відкрийте скороварку. Вийміть зі скороварки кошик для пропарювання та обережно покладіть кожний фольговий конверт-"papillote" з морською щукою на окрему тарілку. Відкрийте конверти-"papillote" на столі за допомогою ножиць. Разом зі стравою може бути поданий салат з авокадо.

Баранина

Тушкований весняний Наварен

600 грамів шийки баранини та 600 грамів грудини, нарізані шматками, кілька свіжих морквин, пучок зеленої цибулі, пучок зеленої цибулі-порею, 4 невеликі молоді картоплини, 100 грамів зеленої квасолі, 2 очищених помідори, 2 зубчики часнику, 1 букет гарні, столова ложка нарізаного естрагону, 30 г вершкового масла, 150 мл білого вина, 1 столова ложка зеленого анісу, 1 столова ложка оливкової олії, столова ложка борошна, сіль, перець.

На 4 особи
Час приготування: 20 хв.
Положення клапана: 2
Час варіння: 10 хв.
+ 7 хв.

Почистьте та помийте всі овочі. Використовуючи скороварку, пропечіть шматки м'яса та неочищений часник в олії та маслі. Посоліть і поперчіть. Посипте інгредієнти борошном і добре перемішайте. Налийте білого вина, додайте аніс, букет гарні з духмяних трав і томатне пюре. Долийте води, щоб покрити м'ясо. Доведіть до кипіння. Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом часу варіння, вказаного першим. По його завершенню, відкрийте скороварку. Додайте овочі, посоліть і поперчіть їх. Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом часу варіння, вказаного другим. По його завершенню, відкрийте скороварку.
Вийміть м'ясо та овочі, даючи збігти соку, вийміть букет гарні та часник. Нехай сік, одержаний після готування, википить за високої температури до отримання густої підливи. Покладіть м'ясо та овочі на блюдо та додайте підливи. Додайте естрагон і подавайте до столу.

Телятина

Печеня з трьома гірчицями

1кг грудини телятини, зав'язаної для печені, 6 морквин, 3 зубчики часнику, 1 цибулина, 1 букет гарні, 2 столові ложки сметани, 40 грамів вершкового масла, 300 мл сухого білого вина, 2 столові ложки гірчиці Mo (Meaux), 1 столова ложка міцної французької гірчиці та 2 столові ложки м'якої гірчиці з ароматом естрагону, 1 столова ложка масла, цукор-пісок, сіль, перець.

На 4 особи
Час приготування: 25 хв.
Положення клапана: 2
Час варіння: 11 хв.

Додайте до печені шматочки часнику. Використовуючи скороварку, засмажте печеню в маслі та олії. Додайте солі та перцю за смаком. Вийміть печеню. Тепер підсмажте на місці м'яса нарізану моркву і додайте 2 столові ложки цукру, трохи солі і перцю. Знову помістіть печеню в скороварку і додайте букет гарні, цибулю та біле вино. Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом указаного часу. Після завершення варіння відкрийте скороварку.
Вийміть печеню разом із морквою. Доведіть до кипіння соки, що залишилися після варіння, та зменште на третину. Додайте сметану і залиште страву варитися протягом 5 хвилин за низької температури, після чого додайте гірчиці, дозволяючи їй закипіти. Просійте підливу та додайте за потреби трохи води. Поріжте печеню. Подавайте до столу з підливою та морквою.

Яловичина

Тушкована печеня від шеф-кухаря (Pot-au-feu du chef)

1,2 кг яловичини (смажені огузок чи лопатка, хвіст бика, трохи кінчиків коров'ячих ребер), 2 мозкових кістки, 800 г великих картоплин, половина лимона, 1 цибулина, порізана на часточки, 3 морквини, 3 зав'язані цибулини-порей, 3 ріпи , 1 стебло селери, 1/2 кореню селери, 1 зубчик часнику, 1 букет гарні, 4 столові ложки портвейну, 4 натерті часником скибки підсмаженого хліба з борошна крупного помелу, солоні огірки, сіль, перець.

На 4 особи
Час приготування: 20 хв.
Положення клапана: 2
Час варіння: 20 хв.
+ 20 хв.

Помийте та почистьте овочі, наріжте їх на шматочки. Налийте в скороварку 2 л води, додайте цибулю, моркву, цибулю-порей, ріпу, корінь селери, зубчик часнику, стебло селери та букет гарні з духмяних трав. Посоліть і поперчіть. Доведіть до кипіння після чого додайте шматочки м'яса. Варіть протягом 10 хвилин за низької температури, регулярно знімаючи пінку, що утворюється на

поверхні. Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом указаного часу. Після завершення варіння відкрийте скороварку. Вийміть моркву, цибулю-порей, ріпу і корінь селери та відкладіть їх в сторону. Знову закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом часу варіння, вказаного другим. Після завершення варіння відкрийте скороварку.
Помийте і почистьте картоплю та відваріть її в каструлі з підсоленою водою. Під час варіння м'яса та картоплі поріжте лимон скибками і, використовуючи кухонну нитку, прикріпіть їх на кожний кінець мозкових кісток. Покладіть мозкові кістки в каструлю з трохи підсоленою та приправленою лимоном водою і залиште варитися за низької температури протягом 10 хвилин. Процідіть м'ясо. Подавайте до столу разом з овочами, сіллю та солоними огірками. Процідіть кістки та вийміть кістковий мозок. Подавайте кістковий мозок зі скибками підсмаженого хліба, трохи натертого часником. Бульйон подавайте окремо, додавши спочатку 3 або 4 столові ложки портвейну.

Птиця

Баскська курка

1,5 кг курятини, розрізаної м'ясником, 400 г консервів цілих очищених томатів, 400 г консервів червоного перцю, 400 г консервів зеленого перцю, 3 нарізаних зубчика часнику, 3 нарізані цибулини, 1 букет гарні, 2 склянки білого вина, 4 столові ложки оливкової олії, сіль і перець

На 4 особи
Час приготування: 20 хв.
Положення клапана: 2
Час варіння: 11 хв.

Обережно процідіть всі види перцю, перш ніж нарізати їх скибками. Використовуючи скороварку, розігрійте за високої температури оливкову олію з половиною часнику після чого підсмажте шматочки курятини. Посоліть і поперчіть. Налийте один стакан білого вина, щоб деглазурувати соки, що утворилися при варінні і налипли до дна скороварки, після чого вийміть шматочки. Досі використовуючи ту саму скороварку, підсмажте цибулю. Додайте скибки перцю та варіть 5 хвилин на сильному вогні, помішуючи. Додайте помідори, букет гарні духмяних трав, часник і залишки вина. Посоліть і поперчіть.
Залиште кипіти протягом 3 хвилин і знову покладіть шматочки курятини.
Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом указаного часу. Вийміть букет гарні, потім покладіть кілька шматочків курятини на окремі тарілки разом з гарніром баскського стилю. Подавайте до столу з рисовим пловом.

Овочі

Рататуй

П'ять кабачків, нарізаних скибочками, 4 баклажани, нарізані кубиками, 4 великих четвертованих помідори, 2 нарізаних червоних перчини, 1 зелена перчина смужками, 2 великі нарізані цибулини, пюре з 3 очищених зубчиків часнику, 1 стебло чебрецю, 1 лавровий лист, 1 стебло розмарину, 1 невелика миска базиліку, 1/2 пучка коріандру, 6 столових ложок оливкової олії, сіль і перець.

На 6 осіб
Час приготування: 15 хв.
Положення клапана: 1
Час варіння: 14 хв.

Використовуючи скороварку, підсмажте в трьох столових ложках оливкової олії цибулю, нарізаний кубиками червоний перець і смужки зеленого перцю. Коли вони підрум'яняться, додайте кубики з баклажанів, скибки цукіні, помідори і решту олії. У кінці додайте чебрець, лавровий лист, розмарин і часник. Посоліть і поперчіть за смаком. Добре перемішайте. Закрийте скороварку. Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом указаного часу. Після варіння відкрийте скороварку та зменште температуру, щоб відварити рататуй без кришки протягом близько 10 хвилин. За потреби додайте приправ для смаку. Подавайте гарячий рататуй, гарнірований сумішшю нарізаних базиліку та коріандру.

Плов рисовий

200 г рису, 40 г вершкового масла, 0,75 л курячого бульйону, 4 столові ложки земляних горіхів, сіль, перець.

На 4 особи
Час приготування: 20 хв.
Положення клапана: 1
Час варіння: 8 хв.

Промийте рис у прісній воді кілька разів і добре висушіть. Використовуючи скороварку, підсмажте його в олії та 20 г масла за низької температури.
Посоліть і поперчіть. Перемішайте та додайте курячий бульйон. Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом указаного часу. Після завершення варіння відкрийте скороварку. Вийміть рис і процідіть його. Засипте його у велику миску, додайте залишки масла та перемішайте. Рисовий плов доповнює екзотичні страви, рибу, птицю та телятину.

Десерти

Карамельний компот трьох смаків

4 яблука "Ранет", 4 зелених яблука (Granny Smith), 4 канадських яблука, 100 г кедрових горіхів, 60 г вершкового масла, 100 г коричневого цукру, 2 дрібки меленої кориці, 1 чайна ложка рідкої ванілі, дрібка меленого імбиру.

На 4-6 осіб
Час приготування: 15 хв.
Положення клапана 1
Час варіння: 6 хв.

Почистьте яблука, складіть їх і поріжте на четвертини товщиною 2 см.
Використовуючи скороварку, обережно нагрійте їх в маслі. Додайте корицю, ваніль, імбир, коричневий цукор і кедрові горіхи. Перемішайте дерев'яною ложкою. Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом указаного часу. Після завершення варіння відкрийте скороварку. Подавайте компот холодним або теплим з кулькою ванільного морозива або столовою ложкою сметани.

Маленькі кремові карамельки

250 мл молока, 1/2 розрізаного навпіл стручка ванілі, 3 яєчні жовтки, 100 г цукрового піску, кілька крапель оцту.

На 4 особи
Час приготування: 15 хв.
Положення клапана 1
Час варіння: 7 хв.

Скип'ятіть молоко з ваніллю. Покладіть в тарілку 50 г цукру та яєчні жовтки. Добре збийте яйця до утворення білої суміші. Повільно вилийте кипляче молоко (після виймання стручка ванілі) на яйця, продовжуючи збивати їх. Висипте решту цукру разом з двома столовими ложками води та кількома краплями оцту в каструлю з товстим дном. Нагрівайте на слабкому вогні до утворення тьмяної карамелі. Вкрийте карамеллю чотири особливі тарілки для готування. Відфільтруйте яєчну суміш за допомогою сита та додайте її в особливі тарілки для готування. Накрийте їх невеликим куском алюмінієвої фольги. Помістіть тарілки в кошик для пропарювання.
Налийте 0,75 л води в скороварку та помістіть в неї кошик для пропарювання на його триніжку. Закрийте скороварку. Як тільки клапан почне свистіти, зменште температуру і варіть протягом указаного часу. Після завершення варіння відкрийте скороварку. Дайте кремовим стравам охолонути, перш ніж поміщати їх у холодильник. Подавати холодним, розклавши на тарілці.

Таблиця часу приготування

Овочі

		Приготування	СВІЖІ Положенняк-лапану 1	ШВИДКОЗА-МОРОЖЕНІ Положення клапану 2
Артишоки		- на парі*	18 хв	
		- у воді**	15 хв	
Спаржа		- у воді	5 хв	
Буряк		- на парі	20 - 30 хв	
Пшениця (сушені овочі)		- у воді	15 хв	
Броколі		- на парі	3 хв	3 хв
Морква	Кружальцями	- на парі	7 хв	5 хв
Селера		- на парі	6 хв	
		- у воді	10 хв	
Гриби	нарізані	- на парі	1 хв	5 хв
	цілком	- у воді	1 хв 30	
Зелена капуста	нарізана	- на парі	6 хв	
	листям	- на парі	7 хв	
Брюссельська капуста		- на парі	7 хв	5 хв - у воді
Цвітна капуста		- у воді	3 хв	4 хв
Кабачки		- на парі	6 хв 30	9 хв
		- у воді	2 хв	
Ендівій		- на парі	12 хв	
Шпинат		- на парі	5 хв	8 хв
		- у воді	3 хв	
Стручкова квасоля		- на парі	8 хв	9 хв
Напівсуха квасоля		- у воді	20 хв	
Зелена сочевиця (сушені овочі)		- у воді	10 хв	
Ріпа		- на парі	7 хв	
		- у воді	6 хв	
Зелений горішок		- на парі	1 хв 30	4 хв
Цибуля-порей кружальцями		- на парі	2 хв 30	
Гарбуз (пюре)		- у воді	8 хв	
Картопля, нарізана на часточки		- на парі	12 хв	
		- у воді	6 хв	
Подрібнений горох (сушені овочі)		- у воді	14 хв	
Рис (сушені овочі)		- у воді	7 хв	

* Продукт готується у кошику для приготування на парі
** Продукт вариться у воді

М'ясо - Риба

	СВІЖІ Положення клапану 2	**ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ Положення клапану 2**
Баранина (задня ніжка ягня 1,3 кг)	25 хв	35 хв
Яловичина (частина для смаженини 1 кг)	10 хв	28 хв
Минь (філе 0,6 кг)	4 хв	6 хв
Свинина (частина для смаженини 1 кг)	25 хв	45 хв
Куриця (цілком 1,2 кг)	20 хв	45 хв
Лосось (4 шматки 0,6 кг)	6 хв	8 хв
Тунець (4 стейки 0,6 кг)	7 хв	9 хв

RU p.1

UK p.23

September 2010 - Réf. : 4136162 - réalisation : Espace Graphique

www.tefal.com