

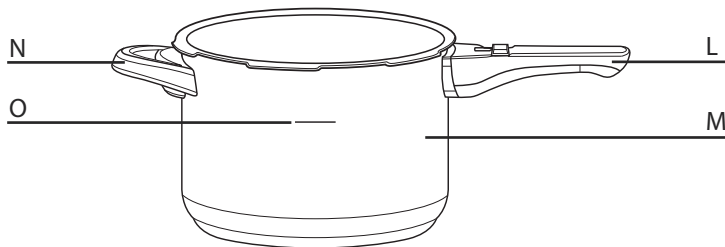
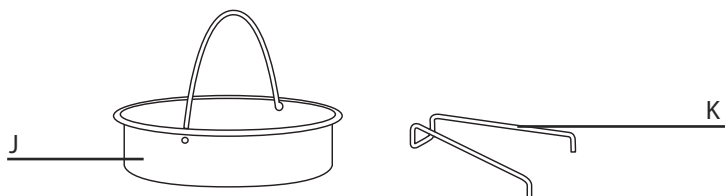
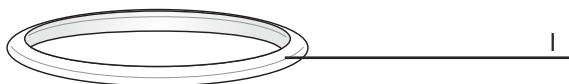
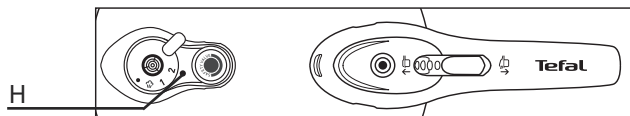
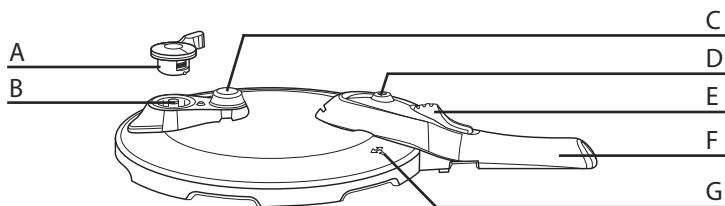
Tefal

SECURE⁵



Uživatelská příručka

www.tefal.com



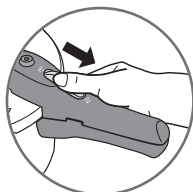


Fig 1

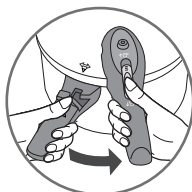


Fig 2

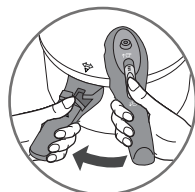


Fig 3

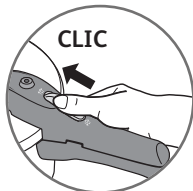


Fig 4

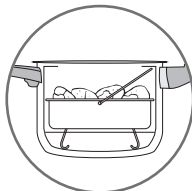


Fig 5

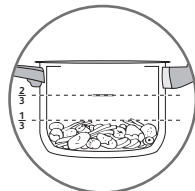


Fig 6



Fig 7

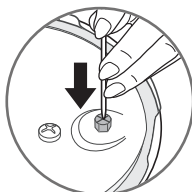


Fig 8

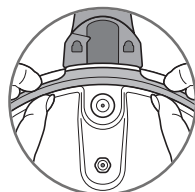


Fig 9

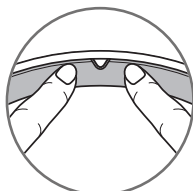


Fig 10



Fig 11

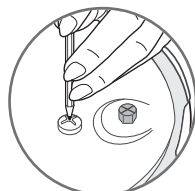


Fig 12

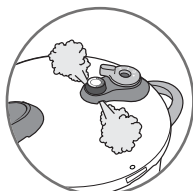


Fig 13



Fig 14

Důležitá bezpečnostní opatření

V zájmu vaší bezpečnosti je tento přístroj ve shodě s použitelnými normami a předpisy:

- Směrnice o tlakovém zařízení
- Materiály v kontaktu s potravinami
- Tento přístroj je určen pro použití v domácnosti.
- Pozorně si přečtete všechny pokyny a vždy se řiďte „Uživatelskou příručkou“.
- Při použití všech přístrojů určených k tepelné úpravě potravin věnujte pozornost pečlivé kontrole, a to zejména tehdy, když tlakový hrnec používáte v přítomnosti dětí.
- Tento tlakový hrnec nedávejte do zahřáté trouby.
- Při přenášení tlakového hrnce pod tlakem si počínejte velice opatrně. Nedotýkejte se jeho horkých částí. Používejte rukojeti a tlačítka. V případě potřeby používejte kuchyňské rukavice.
- Tento tlakový hrnec používejte pouze k těm účelům, pro něž je určen.
- V tomto hrnci se potraviny tepelně upravují pod tlakem. Při nesprávné manipulaci může dojít k opaření. Před zahájením používání tlakového hrnce zkontrolujte jeho správné uzavření. Viz část „Uzavření“.
- Před otevřením tlakového hrnce zkontrolujte, zda je ventil v poloze dekomprese.
- Při otvírání tlakového hrnce nikdy nepoužívejte násilí. Ujistěte se, že vnitřní tlak klesl. Viz část „Bezpečnost“.
- Tento tlakový hrnec nikdy nepoužívejte bez tekutiny, došlo by k jeho vážnému poškození. V průběhu tepelné úpravy kontrolujte, zda je v něm dostatečné množství tekutiny.
- Používejte správný (é) tepelný (é) zdroj (e), podle návodu k použití.
- Tento tlakový hrnec plňte maximálně do 2/3 (značka maximálního plnění).
- Při tepelné úpravě potravin, které při vaření zvětšují svůj objem, jako například rýže, sušená zelenina nebo kompoty..., tlakový hrnec plňte maximálně do poloviny.
- Po vaření masa s kůží (například hovězí jazyk,...) může vlivem tlaku dojít k nafouknutí kůže, a proto do masa nepíchejte, dokud je kůže napjatá; mohli byste se opařit. Doporučujeme maso propíchat ještě před vařením.
- Při vaření těstovitých nebo mazlavých potravin (půlený hrách, rebarbora,...), je třeba s tlakovým hrncem před otevřením lehce zatřást, aby tyto potraviny nevystříkly.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda ventily nejsou ucpané. Viz část „Před vařením“.
- Tento tlakový hrnec nepoužívejte ke smažení na oleji pod tlakem.
- Nezasahujte do bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro čištění a údržbu.
- Používejte pouze originální díly TEFAL určené pro váš model. Zejména používejte nádobu a víko **SECURE5**.
- Alkoholové výpary jsou hořlavé. Tyto potraviny před uzavřením víkem 2 minuty povařte. Při přípravě potravin podle receptu na bázi alkoholu přístroj kontrolujte.
- Před nebo po vaření do tohoto tlakového hrnce nedávejte kyselé nebo slané potraviny, které by mohly poškodit nádobu.

Tyto pokyny uložte

Popisné schéma

A - Provozní ventil

B - Vedení provozního ventilu

C - Bezpečnostní ventil

D - Ukazatel tlaku

E - Tlačítko pro otevření

F - Dlouhá rukojeť víka

G - Značka polohy víka

H - Značka polohy provozního ventilu

I - Těsnění víka

J - Parní koš

K - Držák parního koše

L - Dlouhá rukojeť nádoby

M - Nádoba

N - Krátká rukojeť nádoby

O - Značka maximálního plnění

Charakteristiky

Průměr dna tlakového hrnce – reference

Objem	Ø Nádoby	Ø Dna	Nerezový model
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

CS

Normativní informace:

Nejvyšší provozní tlak: 80 kPa.

Maximální bezpečnostní tlak: 170 kPa.

Použitelné tepelné zdroje

PLYN



ELEKTRICKÁ
DESKA



SKLOKERAMICKÁ
HALOGENOVÁ
SÁLAVA



INDUKČNÍ



ELEKTRICKÁ
SPIRÁLA



- Tlakový hrnec **SECURE5** lze použít se všemi způsoby ohřevu, včetně indukce.
- Při ohřevu na elektrické a indukční desce použijte desku, jejíž průměr se rovná nebo je menší než průměr dna tlakového hrnce.
- Při ohřevu na sklokeramické desce zkontrolujte, zda je dno nádoby bezvadné a čisté.
- Při ohřevu na plynu nesmí plamen přesahovat přes průměr nádoby.

Příslušenství TEFAL

- Příslušenství tlakového hrnce **SECURE5**, které lze získat v obchodě:

Příslušenství	Reference
Těsnění	X2010003

- Při výměně jiných dílů nebo při opravě se obraťte na autorizované servisní středisko TEFAL.
- Používejte pouze originální díly TEFAL, které jsou určeny pro váš model.

Použití

Otevření

- Palcem povytáhněte tlačítko pro otevření **(E)** a zatlačte jej do polohy  – Obr. 1
- Levou rukou přidržujte dlouhou rukojeť nádoby **(L)**, pravou rukou pootočte dlouhou rukojeť víka **(F)** proti směru pohybu hodinových ručiček, až dojde k otevření – Obr. 2. Potom nadzvedněte víko.

Zavření

- Položte víko naplocho na nádobu, aby trojúhelníky víka a rukojeti nádoby mířily k sobě – Obr. 3
- Pootočte víkem doleva až po záračku – Obr. 3
- Zatlačte tlačítko pro otevření **(E)** do polohy  – Obr. 4

Minimální plnění

- Vždy použijte minimálně 25 cl tekutiny (2 sklenice).

Při vaření na páře

- Požijte minimálně 75 cl (6 sklenic).
- Postavte koš **(J)** na držák **(K)**, který je k tomu určen – Obr. 5
- Potraviny v parním koši se nesmí dotýkat víka tlakového hrnce.

Maximální plnění

- Tento tlakový hrnec plňte maximálně do 2/3 výšky nádoby (značka maximálního plnění) – Obr. 6

Při vaření některých potravin

- Při tepelné úpravě potravin, které při vaření zvětšují svůj objem, jako je například rýže, sušená zelenina nebo kompoty..., tlakový hrnec plňte maximálně do poloviny – Obr. 6

Použití provozního ventilu (A)

Pro vaření choulostivých potravin a zeleniny

- Nastavte piktogram **1** ventilu (A) na značku (H).

Pro vaření masa a zmražených potravin

- Nastavte piktogram **2** ventilu (A) na značku (H).

Pro vypuštění páry

- Nastavte piktogram  ventilu (A) na značku (H).

Pro zvednutí provozního ventilu

- Před sejmutím ventilu (A) nechte přístroj vychladnout.
- Stlačte ventil a otočte jej, aby poloha ● mířila na značku (H) – Obr. 7
- Sejměte ventil.

Pro nasazení provozního ventilu

- Umístěte provozní ventil, aby poloha ● mířila na značku (H).
- Stlačte ventil a otočte jej do požadované polohy.

CS

První použití

- Naplňte vodu do 2/3 výšky nádoby (značka maximálního plnění).
- Na dno nádoby dejte držák koše (K) a na něj postavte koš (J).
- Zavřete tlakový hrnec.
- Provozní ventil (A) nastavte na **2**.
- Tlakový hrnec postavte na tepelný zdroj s nastaveným maximálním výkonem.
- Až ventilem začne unikat pára, snižte výkon tepelného zdroje a odpočítejte 20 min.
- Po 20 min tepelný zdroj vypněte.

- Provozní ventil **(A)** otočte do polohy 
- Až ukazatel tlaku **(D)** klesne: tlakový hrnec již není pod tlakem.
- Otevřete tlakový hrnec.
- Propláchněte tlakový hrnec vodou a osušte jej.
- Poznámka: skvrny na vnitřní straně dna nádoby nejsou známkou zhoršení kvality kovu. Jedná se o usazeniny vápna. Odstraníte je pomocí žínky a menšího množství zředěného octu.

Před vařením

- Před každým použitím sejměte ventil **(A)** (viz část "Použití provozního ventilu") a při denním světle vizuálně zkontrolujte, zda vedení provozního ventilu **(B)** není ucpané. V případě potřeby jej vyčistěte pomocí párátka – Obr. 8
- Zkontrolujte, zda se bezpečnostní ventil **(C)** volně pohybuje: viz část "Čištění a údržba".
- Vložte provozní ventil (A) a zvolte polohu **1** nebo **2**.
- Před použitím tlakového hrnce se ujistěte, zda je správně uzavřený.
- Tlakový hrnec postavte na tepelný zdroj s nastaveným maximálním výkonem.

Během vaření

- Až z provozního ventilu **(A)** stále uniká pára a ozývá se přitom pravidelný zvuk (PŠŠŠŠŠ), nastal var, a proto snižte výkon tepelného zdroje.
- Nastavte čas vaření podle použitého receptu.
- Po uplynutí času vaření vypněte tepelný zdroj.

Konec vaření

Pro vypuštění páry

- Po vypnutí tepelného zdroje máte dvě možnosti:
- **Pomalá dekomprese:** pootočte provozní ventil **(A)** do polohy . Až ukazatel tlaku **(D)** klesne: tlakový hrnec již není pod tlakem.
- **Rychlá dekomprese:** dejte tlakový hrnec pod proud studené vody. Až ukazatel tlaku **(D)** klesne: tlakový hrnec již není pod tlakem. Pootočte provozní ventil **(A)** do polohy .
- Můžete jej otevřít.

Když během snižování tlaku dochází k abnormálnímu rozstříkávání: nastavte volič do polohy **1**, potom opět pomalu snižujte tlak a kontrolujte, zda už nedochází k rozstříkávání.

Čištění a údržba

Čištění tlakového hrnce

- V zájmu správného fungování tohoto přístroje dodržujte po každém použití tato doporučená pravidla pro čištění a údržbu.
- Po každém použití umyjte tlakový hrnec vlažnou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Podobným způsobem pečujte také o koš.
- Nepoužívejte bělicí přípravky nebo chlórové výrobky.
- Nepřehřívejte prázdnou nádobu.

Vyčištění vnitřní části nádoby

- Vnitřní část nádoby umyjte žínkou a prostředkem na mytí nádobí.
- Jestliže se uvnitř nerezové nádoby objevují duhové odlesky, vyčistěte ji pomocí octu.

Vyčištění vnější části nádoby

- Vnější část nádoby umyjte žínkou a prostředkem na mytí nádobí.

Vyčištění víka

- Víko umyjte pod tenkým proudem vlažné vody mycí houbou a prostředkem na mytí nádobí.

Vyčištění těsnění víka

- Po každém vaření vyčistěte těsnění (I) a prostor pro jeho usazení.
- Při vložení těsnění na původní místo se řiďte pokyny uvedenými na schématech – Obr. 9 - 10

Vyčištění provozního ventilu (A)

- Vyjměte provozní ventil **(A)**: viz část "Použití provozního ventilu".
- Vyčistěte provozní ventil **(A)** pod proudem vody z kohoutku – Obr. 11

Zhnědnutí a pruhy, které se po delším použití mohou objevit, nejsou známkou poškození.

Nádobu a koš můžete mýt v myčce nádobí.

Víko nedávejte do myčky nádobí.

V zájmu dlouhodobého uchování vlastností tohoto tlakového hrnce: nepřehřívejte prázdnou nádobu.

Nikdy přitom ne-
používejte ostrý předmět
nebo hrot.

Po 10 letech používání
je nutné tento tlakový
hrnec nechat zkontrolo-
vat v autorizovaném
servisním středisku
TEFAL.

Vyčištění vedení provozního ventilu ve vnitřní části víka

- Vyjměte ventil **(A)**.
- Za denního světla proveďte vizuální kontrolu, zda je vedení odvodu páry průchozí a kruhové. V případě potřeby jej vyčistěte párátkem – Obr. 8

Vyčištění bezpečnostního ventilu (C)

- Vyčistěte pod vodou část bezpečnostního ventilu ve vnitřní části víka.
- Zkontrolujte jeho správnou funkčnost mírným stisknutím záklopky, která se musí snadno zarazit – Obr. 12

Provedení výměny těsnění tlakového hrnce

- Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok.
- Těsnění tlakového hrnce vyměňte, jestliže je prasklé.
- Používejte pouze originální díly TEFAL určené pro váš model.

Uložení tlakového hrnce

- Na nádobu dejte víko.

Bezpečnost

Tento tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními systémy:

• Bezpečnost uzavření:

- Jestliže hrnec není správně uzavřený, ukazatel tlaku se nemůže zvednout, a proto v tlakovém hrnci nemůže vzrůst tlak.

• Bezpečnost otevření:

- Jestliže je tlakový hrnec pod tlakem, tlačítko otevření nelze použít. Při otvírání tlakového hrnce nikdy nepoužívejte sílu. Rozhodně nijak nezasahujte do ukazatele tlaku. Zkontrolujte, že tlak uvnitř nádoby klesl.

• Dvě bezpečnosti přetlaku:

- První systém: bezpečnostní ventil **(C)** uvolní tlak a pára uniká vodorovným směrem nad víkem – Obr. 13
- Druhý systém: těsnění **(I)** umožní únik páry svislým směrem na okraji víka – Obr. 14

Jestliže dojde ke spuštění některého z bezpečnostních systémů přetlaku:

- Vypněte tepelný zdroj.
- Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.
- Otevřete jej.
- Zkontrolujte a vyčistěte provozní ventil **(A)**, vedení odvodu páry **(B)**, bezpečnostní ventil **(C)** a těsnění **(I)**.

Doporučené používání

- 1 - Pára unikající z provozního ventilu je velice horká.
- 2 - Po zvednutí ukazatele tlaku již tento tlakový hrnec nemůžete otevřít.
- 3 - Při použití všech přístrojů určených k tepelné úpravě potravin věnujte pozornost pečlivé kontrole, a to zejména tehdy, když tlakový hrnec používáte v přítomnosti dětí.
- 4 - Pozor na unikající páru.
- 5 - Při přenášení tlakového hrnce používejte obě rukojeti na nádobě.
- 6 - V tlakovém hrnci nenechávejte potraviny.
- 7 - Nikdy nepoužívejte bělicí přípravky nebo chlórové výrobky, které by mohly nepříznivě ovlivnit nerezovou ocel.
- 8 - Víko nemyjte v myčce nádobí. Víko nenechávejte ponořené ve vodě.
- 9 - Každý rok měňte těsnění.
- 10 - Tento tlakový hrnec musí být při čištění rozhodně vychladlý a prázdný.
- 11 - Po 10 letech používání je nutné tento tlakový hrnec nechat zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

CS

Záruka

- Při používání v souladu s návodem se na **nádobu** vašeho nového tlakového hrnce TEFAL vztahuje **záruka v trvání 10 let**, která se vztahuje:
 - Na jakoukoliv vadu kovové struktury vaší nádoby,
 - Na jakékoliv předčasné znehodnocení základního kovu.
- **Na další díly a práci se vztahuje záruka v trvání 1 roku** (s výjimkou zvláštní zákonné úpravy platné ve vaší zemi) a vztahuje se na jakoukoliv výrobní vadu nebo chybu.
- **Tato záruka se uplatní na základě předložení pokladního dokladu nebo faktury s datem nákupu.**
- **Záruka se nevztahuje:**
 - Na poškození vzniklé v důsledku nedodržení důležitých pokynů nebo v důsledku nesprávného použití, zejména:
 - Nárazy, pády, vložení do trouby, ...
 - Mytí víka v myčce nádobí.
 - Tuto záruku lze uplatnit pouze v autorizovaných servisních střediscích TEFAL.
 - Pro zjištění nejbližšího autorizovaného servisního střediska TEFAL zavolejte na zelenou linku.

TEFAL odpovídá na vaše dotazy

Problémy	Doporučení
Jestliže došlo k zahřátí hrnce pod tlakem bez tekutiny:	• Nechte svůj tlakový hrnec prohlédnout v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
Jestliže se ukazatel tlaku nezvedl a při varu z ventilu nevychází žádná pára:	• V několika prvních minutách je to normální projev. • Jestliže tento stav přetrvává, zkontrolujte: - Zda je tepelný zdroj dostatečně silný, není-li tomu tak, zvýšte jej. - Zda je v nádobě dostatečné množství tekutiny. - Zda je provozní ventil v poloze 1 nebo 2. - Zda je tlakový hrnec správně uzavřený. - Zda není poškozené těsnění nebo okraj nádoby.
Jestliže se ukazatel tlaku zvedl a při varu z ventilu nevychází žádná pára:	• V několika prvních minutách je to normální projev. • Jestliže tento stav přetrvává, • Dejte přístroj pod studenou vodu. Potom jej otevřete. • Vyčistěte provozní ventil a vedení provozního ventilu – Obr. 8 a zkontrolujte jeho správnou funkčnost mírným stisknutím záklopy, která se musí snadno zarazit – Obr. 12
Jestliže v okolí víka uniká pára, zkontrolujte:	• Správné uzavření víka. • Polohu těsnění víka. • Dobrý stav těsnění, které v případě potřeby vyměňte. • Čistotu víka, těsnění a prostoru pro jeho uložení ve víku, bezpečnostního ventilu a provozního ventilu. • Dobrý stav okraje nádoby.
Jestliže v tlakovém hrnci došlo k připálení potravin:	• Nechte nádobu před umytím odmočit. • Nikdy nepoužívejte bělicí prostředky nebo chlórové výrobky.
Jestliže nemůžete otevřít víko:	• Zkontrolujte, zda je ukazatel tlaku ve spodní poloze. • V opačném případě: uvolněte tlak, v případě potřeby ochlaďte tlakový hrnec pod proudem studené vody.
Jestliže potraviny nejsou dovařené nebo jsou připálené, zkontrolujte:	• Dobu vaření. • Výkon tepelného zdroje. • Správnou polohu provozního ventilu. • Množství použité tekutiny.

Předeepsané označení

Označení	Umístění
Identifikace výrobce nebo obchodní známky	Rukojeť víka.
Rok výroby a výrobní šarže	Na vnitřní straně víka.
Reference modelu Provozní tlak (PF) Maximální bezpečný tlak (PS) Objem	Na vnější straně dna nádoby.

Přehled časů vaření Zelenina

		Vaření	ČERSTVÁ Poloha ventilu 1	ZMRAŽENÁ Poloha ventilu 2
Artyčoky		- pára*	18 min.	
		- ponoření**	15 min.	
Chřest		- ponoření	5 min.	
Červená řepa		- pára	20 - 30 min.	
Pšenice (suchá)		- ponoření	15 min.	
Brokolice		- pára	3 min.	3 min.
Mrkev	Kolečka	- pára	7 min.	5 min.
Čeler		- pára	6 min.	
		- ponoření	10 min.	
Houby	plátky	- pára	1 min.	5 min.
	celé	- ponoření	1 min. 30	
Brukev zelná	plátky	- pára	6 min.	
	zbavená listí	- pára	7 min.	
Růžičková kapusta		- pára	7 min.	5 min. - ponoření
Květák		- ponoření	3 min.	4 min.
Tykvíčky		- pára	6 min. 30	9 min
		- ponoření	2 min.	
Čekankové puky		- pára	12 min.	
Špenát		- pára	5 min.	8 min.
		- ponoření	3 min.	
Zelené fazolové lusky		- pára	8 min.	9 min.
Polosuché fazole		- ponoření	20 min.	
Zelená čočka (suchá)		- ponoření	10 min.	
Tuřín		- pára	7 min.	
		- ponoření	6 min.	
Hrášek		- pára	1 min. 30	4 min
Pórek na kolečka		- pára	2 min. 30	
Obrovská tykev (protlak)		- ponoření	8 min.	
Brambory na čtvrtky		- pára	12 min.	
		- ponoření	6 min.	
Půlený hrášek (suchý)		- ponoření	14 min.	
Rýže (suchá)		- ponoření	7 min.	

* Potraviny v parním koši

** Potraviny ve vodě

Maso - Ryby

	ČERSTVÁ Poloha ventilu 2	ZMRAŽENÁ Poloha ventilu 2
Jehněčí (kýta 1,3 Kg)	25 min	35 min
Hovězí (pečeně 1 Kg)	10 min	28 min
Mník (filety 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Vepřové (pečeně 1 Kg)	25 min	45 min
Kuře (celé 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Losos (4 plátky 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Tuňák (4 steaky 0,6 Kg)	7 min	9 min.

