

# Tefal

## SECURE<sup>5</sup>

SL

RO

BG

HR

SR

PL

CS

HU

SK

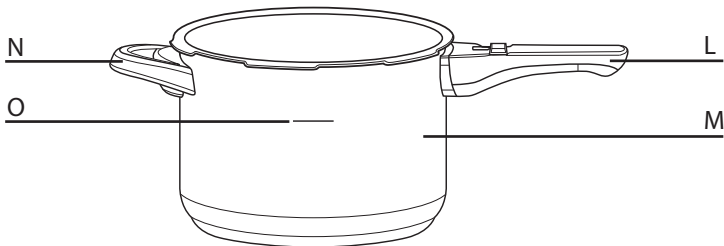
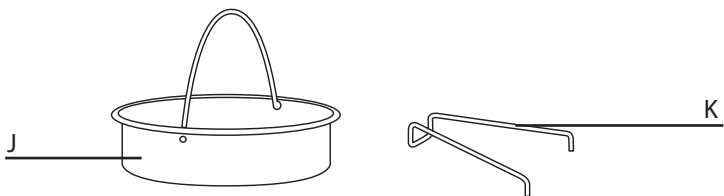
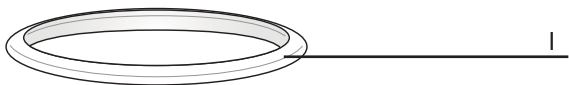
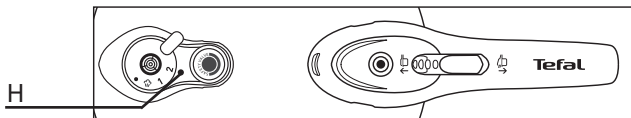
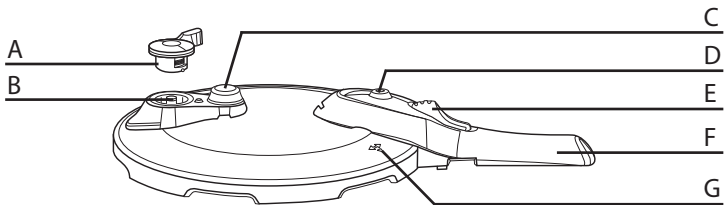
UK

RU



Priročnik za uporabnika - Ghidul utilizatorului  
Ръководство за потребителя - Korisnički priručnik  
Korisnički vodič - Podręcznik użytkownika  
Uživatelská příručka - Használati útmutató  
Používateľská príručka - Інструкція з експлуатації  
Инструкция по применению

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



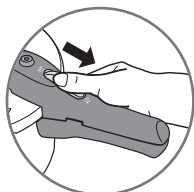


Fig 1

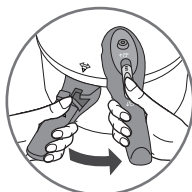


Fig 2

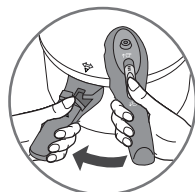


Fig 3

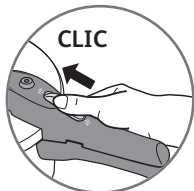


Fig 4

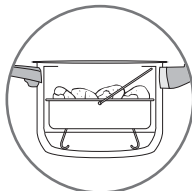


Fig 5

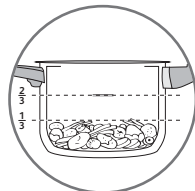


Fig 6



Fig 7

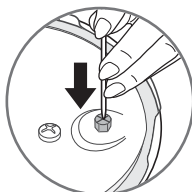


Fig 8

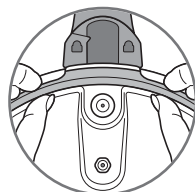


Fig 9

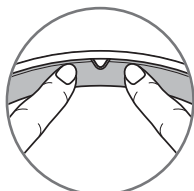


Fig 10



Fig 11

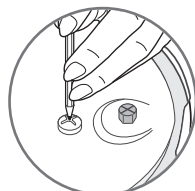


Fig 12

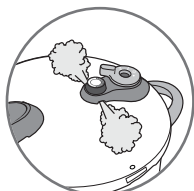


Fig 13



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 otevírání 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

### Normativní informace:

Nejvyšší provozní tlak: 80 kPa.

Maximální bezpečnostní tlak: 170 kPa.

## Použitelné tepelné zdroje

PLYN



ELEKTRICKÁ  
DESKA



SKLOKERAMICKÁ  
HALOGENOVÁ  
SÁLIVA



INDUKČNÍ



ELEKTRICKÁ  
SPIRÁLA



- Tlakový hrnce **SECURE<sup>5</sup>** 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	


- 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.

## 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 párátko – 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 , 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 zkontrolovat 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nechte svůj tlakový hrnc prohlédnout v autorizovaném servisním středisku TEFAL.</li> </ul>
Jestliže se ukazatel tlaku nezvedl a při varu z ventilu nevychází žádná pára:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V několika prvních minutách je to normální projev.</li> <li>• Jestliže tento stav přetrvává, zkontrolujte:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zda je tepelný zdroj dostatečně silný, není-li tomu tak, zvyšte jej.</li> <li>- Zda je v nádobě dostatečné množství tekutiny.</li> <li>- Zda je provozní ventil v poloze <b>1</b> nebo <b>2</b>.</li> <li>- Zda je tlakový hrnc správně uzavřený.</li> <li>- Zda není poškozené těsnění nebo okraj nádoby.</li> </ul> </li> </ul>
Jestliže se ukazatel tlaku zvedl a při varu z ventilu nevychází žádná pára:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V několika prvních minutách je to normální projev.</li> <li>• Jestliže tento stav přetrvává,</li> <li>• Dejte přístroj pod studenou vodu. Potom jej otevřete.</li> <li>• Vyčistěte provozní ventil a vedení provozního ventilu – Obr. 8 a zkontrolujte jeho správnou funkčnost mírným stisknutím záklopy, která se musí snadno zarazit – Obr. 12</li> </ul>
Jestliže v okolí víka uniká pára, zkontrolujte:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Správné uzavření víka.</li> <li>• Polohu těsnění víka.</li> <li>• Dobrý stav těsnění, které v případě potřeby vyměňte.</li> <li>• Čistotu víka, těsnění a prostoru pro jeho uložení ve víku, bezpečnostního ventilu a provozního ventilu.</li> <li>• Dobrý stav okraje nádoby.</li> </ul>
Jestliže v tlakovém hrnci došlo k připálení potravin:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nechte nádobu před umytím odmočit.</li> <li>• Nikdy nepoužívejte bělicí prostředky nebo chlórové výrobky.</li> </ul>
Jestliže nemůžete otevřít víko:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je ukazatel tlaku ve spodní poloze.</li> <li>• V opačném případě: uvolněte tlak, v případě potřeby ochlaďte tlakový hrnc pod proudem studené vody.</li> </ul>
Jestliže potraviny nejsou dovařené nebo jsou připálené, zkontrolujte:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobu vaření.</li> <li>• Výkon tepelného zdroje.</li> <li>• Správnou polohu provozního ventilu.</li> <li>• Množství použité tekutiny.</li> </ul>

## Předepsané 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.	
Chřestý		- 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.

SL	p. 1
RO	p. 12
BG	p. 23
HR	p. 34
SR	p. 45
PL	p. 56
CS	p. 67
HU	p. 78
SK	p. 89
UK	p. 100
RU	p. 111