

# Tefal Tlakový hrnec 4 l Ingenio All In One set P4704232

Vítejte ve vaší sadě ingenio®; skládá se z tlakového hrnce ClipsoMinut®, rendlíku, pánve, odnímatelné rukojeti a plastové poklice řady ingenio®. Tyto pokyny obsahují doporučení pro každou sadu.



A. Provozní ventil

B. Značka polohy ventilu

C. Otvor pro odvod páry

D. Indikátor tlaku

(viz část „Bezpečnost“)

E. Pojistný ventil

F. Rukojeť víka

G. Víko

H. Těsnění

I. Parní koš

J. Podstavec

K. Značky maximálního plnění

(MAX 1 - 1 330 ml

a Max 2 - 2 660 ml)

L. Tlakový hrnec

M. Plastové víko pro uchování  
potravin v lednici

N. Odnímatelná rukojeť pro rendlík a  
pánev

O. Rendlík

P. Pánev

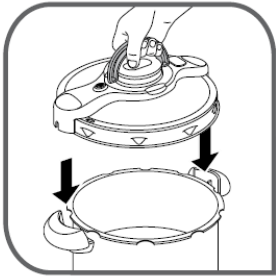


fig 1

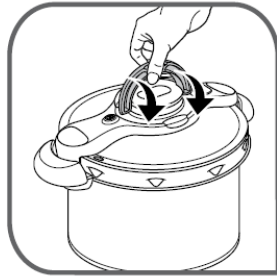


fig 2

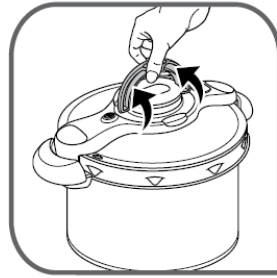


fig 3

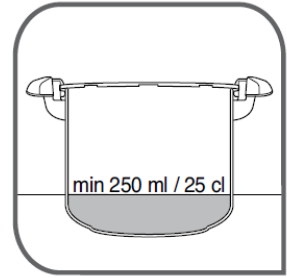


fig 4

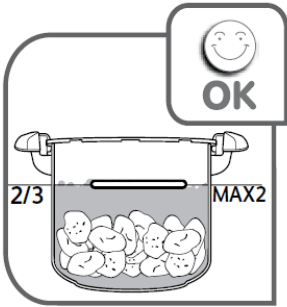


fig 5

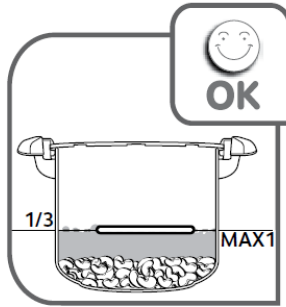


fig 6

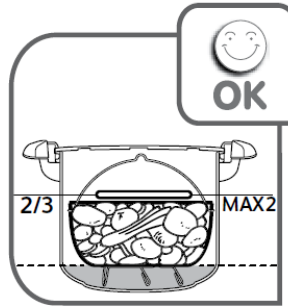


fig 7



fig 8

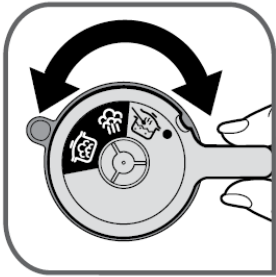


fig 9

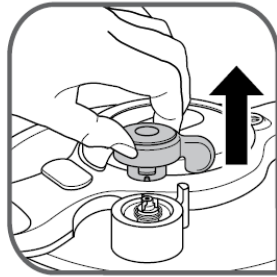


fig 10

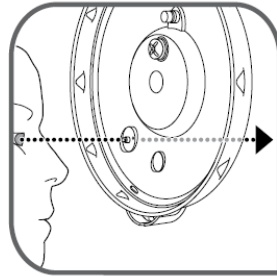


fig 11

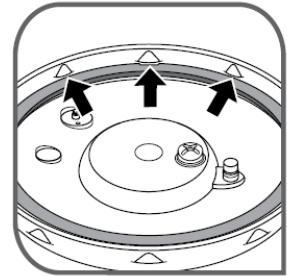


fig 12

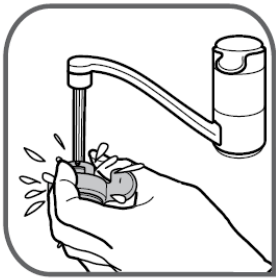


fig 13



fig 14

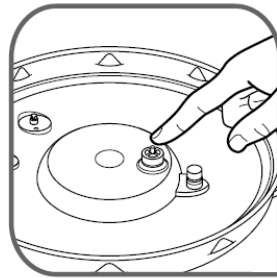


fig 15

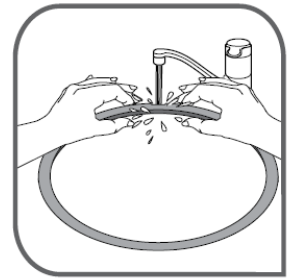


fig 16

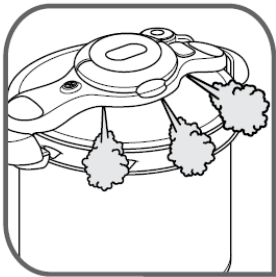


fig 17



fig 18

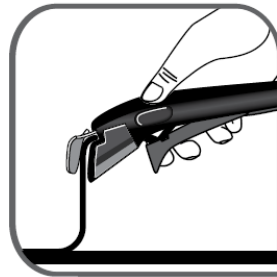


fig 19



fig 20

**Před použitím svého tlakového hrnce věnujte čas prostudování všech pokynů a k návodu pro uživatele se v případě potřeby vraťte.**

**Při nesprávném používání mohou vznikat škody.**

Pro zajištění vaší bezpečnosti je tento přístroj v souladu s příslušnými normami a vyhláškami:

- se směrnicí pro tlaková zařízení
- se směrnicí o materiálech určených pro styk s potravinami
- se směrnicí o životním prostředí

## **NEZBYTNĚ NUTNÉ KONTROLY**

### **PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM ZKONTROLUJTE**

- Zda není ucpaný odvod páry (C) - **obr. 11**
- Zda je píst pojistného ventilu (E) pohyblivý - **obr. 15**
- Zda těsnění víka (H) je umístěno pod každým zářezem ve víku - **obr. 12**
- Zda jsou držadla tlakového hrnce (L) řádně upevněna  
Držadla nádoby jsou bezpečnostními díly.  
Nikdy je sami neodstraňujte nebo nevyměňujte.


### **VŽDY DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ MNOŽSTVÍ NAPLNĚNÍ**

- Nikdy nepoužívejte hrnec bez tekutiny, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození. Dbejte na to, aby během vaření bylo v hrnci dostatečné množství tekutiny.
- Minimálně 25 cl - **obr. 4**
- Maximálně 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - **obr. 5**  
Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěné v parním koši v kontaktu s vodou a nesmí překročit úroveň MAX 2 nádoby - **obr. 7**
- Maximálně 1/3 (značka MAX 1) v případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají a / nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé... - **obr. 6**

## PŘED VAŘENÍM A V JEHO PRŮBĚHU

- Když používáte tlakový hrnec, nenechávejte ho v blízkosti dětí.
- Pára je velmi horká, když opouští pracovní ventil.  
Dávejte pozor na proud páry.
- Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Při nevhodném použití může dojít ke zranění vlivem opaření. Před použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen. (Viz odstavec „Uzavírání“).
- Během vaření kontrolujte, zda ventil pravidelně syčí. Pokud neuniká dostatečné množství páry, proveďte dekompresi výrobku a ujistěte se o tom, že je v něm dostatečné množství kapaliny a rovněž o tom, že odvod par není ucpaný. Pokud po tomto ověření pára stále neuniká, mírně zvedněte výkon tepelného zdroje.
- Nevařte potraviny, u kterých existuje nebezpečí ucpaní odvodů bezpečnostních součástí:
  - brusinky
  - krupky, špaldu, proso
  - ovesné vločky
  - lámaný hrách
  - nudle, makarony, špagety
  - rebarboru
  - rybíz
- Vaření velkých kusů masa a potravin s povrchovou kůží (celé klobásy, jazyk, drůbež...): doporučujeme vám, abyste je před vařením propíchnuli nožem nebo vidličkou. V průběhu vaření mohou zachycovat vařící kapaliny a způsobit později postříkání.
  - V tlakovém hrnci nikdy nepřipravujte pokrmy na bázi živočišného mléka.
  - Nepoužívejte hrubou sůl v tlakovém hrnci, na konci vaření přidejte jemnou sůl. Tím zabráníte „důlkové korozi“, která by mohla zhoršit stav dna tlakového hrnce.
  - Tlakový hrnec nepoužívejte pro smažení na oleji pod tlakem.
  - Nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru při ohřevu oleje nebo tuků. Pokračování v zahřívání kouřícího oleje zhorší jeho kvalitu a může zvýšit teplotu oleje natolik, že dojde ke vznícení.
  - Tlakový hrnec používejte pouze k účelům, ke kterým je určen.
  - Nevkládejte tlakový hrnec do teplé trouby.
  - Nevkládejte do tlakového hrnce list alobalu, který není upevněn na formě.
  - Nikdy do tlakového hrnce nevklaďte plastovou folii.
  - Alkoholové páry jsou vznětlivé. Nechte vařit cca 2 minuty, než nasadíte poklici. Pokud připravujete recept obsahující alkohol, dohlížejte na hrnec.
  - Používejte vhodné zdroje tepla v souladu s pokyny k používání.

## PO VAŘENÍ...

- Nepoužívejte šlehače, ani kovové či ostré nádoby. Nenechávejte náčiní odkapat poklepáním na okraj nádoby, mohlo by dojít k jejímu poškození a to by mohlo způsobit netěsnost.
- Postupně otáčejte pracovním ventilem (**A**), přičemž si vyberte rychlost dekomprese podle svého úsudku, dokud nebude ryska naproti piktogramu  - **obr. 9**. Pokud během uvolňování páry zaznamenáte abnormální rozstřík, přepněte pracovní ventil (**A**) do režimu vaření „tlakový hrnec“ a poté proveďte rychlé uvolnění páry pod studenou vodou - (viz odstavec „Závěr vaření v režimu tlakový hrnec“.).
- Pokud nedojde k poklesu bezpečnostní pojistky (**D**), umístěte tlakový hrnec pod studenou vodu - (viz odstavec „Závěr vaření v režimu tlakový hrnec“.).
- Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.
- V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé ... nechte tlakový hrnec několik minut vychladnout a pak jej ochladte pod studenou vodou. Před otevřením tlakový hrnec systematicky a mírně protřepejte, avšak nejprve se přesvědčte, že bezpečnostní pojistka je ve spodní poloze, aby nedošlo k prudkému vytrysknutí páry, což by mohlo způsobit popálení. Tento krok je zvláště důležitý při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení pod studenou vodou.
- Při přemísťování tlakového hrnce dbejte maximální opatrnosti. Nedotýkejte se teplých povrchů. V případě potřeby používejte rukavice. Používejte obě držadla nádoby.
- V rámci přípravy polévek doporučujeme provádět rychlé uvolnění páry pod studenou vodou (viz odstavec „Závěr vaření v režimu tlakový hrnec“.).
- Před otevřením hrnce se ujistěte, že je ventil v poloze pro uvolnění tlaku. Bezpečnostní pojistka (**D**) musí být ve spodní poloze.
- Nikdy se nepokoušejte otevírat tlakový hrnec silou. Zkontrolujte, zda poklesl vnitřní tlak. Bezpečnostní pojistka (**D**) musí být ve spodní poloze. (Viz odstavec „Bezpečnostní prvky“.).

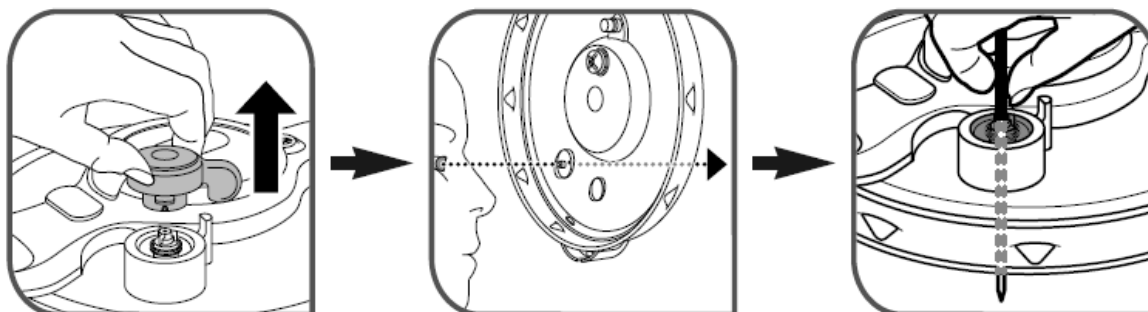
## ÚDRŽBA

- Pokud zjistíte, že některá z částí tlakového hrnce je rozbitá nebo popraskaná, v žádném případě se jej nepokoušejte otevřít, pokud je zavřený, vyčkejte, až zcela vychladne před tím, než jej přemístíte, nadále jej už nepoužívejte a přineste jej do autorizovaného servisního střediska TEFAL na opravu.
- Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné zákroky nad rámec pokynů pro čištění a údržbu.
- Používejte pouze originální díly TEFAL odpovídající vašemu modelu.
- Nenechávejte jídlo v tlakovém hrnci.
- Tlakový hrnec bezprostředně vyčistěte a opláchněte po každém použití.
- Nikdy nedávejte pracovní ventil (**A**), těsnění (**H**), ani nádobu s nepřilnavým povrchem (**L**) do myčky na nádobí.
- Nikdy nedávejte časovač\* (**F**) do vody.
- Nikdy nepoužívejte louh nebo výrobky na bázi chloru, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu nerezavějící oceli.
- Nenechávejte poklici máčet ve vodě.
- Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy pokud je prasklé.
- Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
- Pro uskladnění tlakového hrnce: Obráťte poklici na nádobě tak, abyste zabránili předčasnému opotřebení těsnění víka.

**TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE**

## Nezbytně nutné kontroly před každým použitím

### Kontrola pracovního ventilu (A)



Zkontrolujte, zda nedošlo k zablokování vypouštěcího otvoru pracovního ventilu (viz odstavec „Demontáž a montáž pracovního ventilu“).

### Kontrola bezpečnostního ventilu (E)



Zkontrolujte, zda se píst (E) bezpečnostního ventilu může pohybovat (prstem několikrát posuňte píst)

## Vlastnosti

Objem 4 L

Ø nádoby 22 cm

Ø dna 17,5 cm

Model P47042

Materiál nádoby – hliník potažený nepřilnavým povrchem

### Normativní informace:

Maximální provozní tlak: 65 kPa

Maximální bezpečný tlak: 120 kPa

## Kompatibilní tepelné zdroje



- Tlakový hrnec lze použít na všech tepelných zdrojích, včetně indukčních.
- Na elektrické varné desce použijte plotnu o průměru shodném či menším, než je průměr dna tlakového hrnce.
- Na sklokeramické desce zkontrolujte, zda je dno nádoby čisté a suché.
- Na plynovém hořáku nesmí plamen přesahovat přes průměr nádoby.
- U všech způsobů ohřevu zkontrolujte, zda je tlakový hrnec správně vystředěný.

## Použití



**Vaření v režimu tlakový hrnec**



**Vaření v režimu hrnec\***



**Dekomprese**

## Otevírání

- Naklopte držadlo (F) víka z vodorovné polohy do svislé polohy - **obr. 3**  
Víko se otáčí.
- Nadzvedněte víko.

## Uzavírání



- Ujistěte se, že držadlo víka je ve svislé poloze.
- Umístěte víko na nádobu, jak je to ukázáno na - **obr. 1**, přičemž vyrovnejte plastovou část s držadly nádoby.
- Sklopte držadlo víka ze svislé polohy do vodorovné polohy - **obr. 2**
- Poklice se pootočí

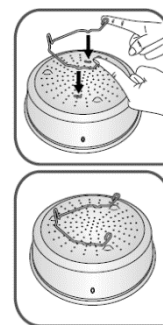
## Pokud se vám nedaří uzavřít víko:

- Ověřte správné umístění těsnění a rovněž správnou polohu víka.
- Pokud nejde výrobek snadno zavřít: propláchněte těsnění pod vodou a vložte jej do poklice, aniž byste jej otřeli - **obr. 16** a přitom se ujistěte se, že těsnění dobře zapadlo pod zářezy poklice - **obr. 12**.



## První použití

- Umyjte a pomocí papírové utěrky lehce potřete olejem na vaření celý vnitřní nepřilnavý povrch.
- Upevněte trojnožku (J) do koše (I) a poté vložte do nádoby.
- Naplňte nádobu (L) vodou do 2/3 (MAX 2) - **obr. 5**.
- Zavřete tlakový hrnec.
- Zarovnejte piktogram  pracovního ventilu (A) s ukazatelem polohy ventilu (C)
- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj a ten pusťte na maximální výkon.
- Jakmile začne ventilem unikat pára, snižte výkon tepelného zdroje a vyčkejte 20 minut.
- Po uplynutí 20 minut tepelný zdroj vypněte.
- Zarovnejte piktogram  pracovního ventilu (A) s ukazatelem polohy ventilu (C).
- Jakmile bezpečnostní pojistka opět sestoupí (D), tlakový hrnec již není pod tlakem.
- Otevřete tlakový hrnec - **obr. 3**
- Vyčistěte jej čisticím prostředkem.

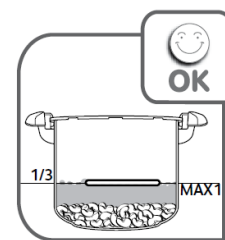


## Minimální a maximální plnění

- Minimálně 25 cl (2 sklenice) - **obr. 4**.
- Maximálně 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - **obr. 5**.
- Do hrnce nedávejte hrubou sůl, na konci vaření přidejte jemnou sůl.

## V případě některých pokrmů:

- V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé apod., naplňte tlakový hrnec do maximálně 1/3 (MAX 1) kapacity. Na konci vaření nechte tlakový hrnec několik minut vychladnout, pak ochlaďte ve studené vodě (viz odstavec „Závěr vaření v režimu tlakový hrnec - rychlá dekomprese“).



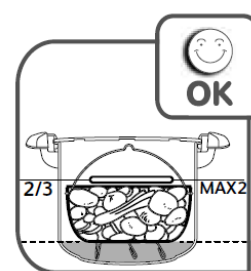
## Pro zachování nepřílnavých vlastností vašeho tlakového hrnce

- Nepoužívejte šlehače, ani kovové či ostré nádoby. Nenechávejte náčiní odkapat poklepáním na okraj nádoby, mohlo by dojít k jejímu poškození a to by mohlo způsobit netěsnost.
- Nikdy neohřívejte tuky až do zuhelnatění. Výpary uvolňované při vaření mohou být nebezpečné pro zvířata, která mají citlivé dýchací ústrojí, např. pro ptáky. Zákazníci, kteří v domácnosti chovají ptáky, musí zamezit jejich přístupu do kuchyně.

## Používání parního koše

- Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěné v parním koši v kontaktu s vodou.
- Nalijte na dno nádoby (L) 750 ml/ 75 cl vody. Vložte parní koš do nádoby.

**Potraviny umístěné do parního koše nesmějí překročit úroveň MAX 2.**



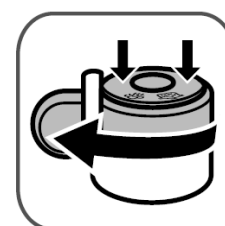
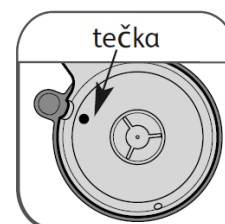
## Vyjmutí a nasazení pracovního ventilu (A)

**Pro vyjmutí pracovního ventilu (A):**

- Zarovnejte drážku s ukazatelem polohy ventilu (C), přičemž tlačte na kroužek pracovního ventilu (A).
- Vytáhněte ventil - **obr. 11**.

**Pro nasazení pracovního ventilu:**


- Umístění pracovního ventilu (A) - **obr. 8**: zarovnejte špičku pracovního ventilu do výše polohové značky (C) (viz na opačné straně).
- Zatlačte na pracovní ventil (A) tak, aby dosedl na pojistku pro odvádění páry (B)
- Stiskněte piktogramy na pracovním ventilu (A) a otočte jím.



**Během vaření kontrolujte, zda ventil pravidelně syčí. Neuniká-li pára v dostatečném množství, zvýšte mírně výkon tepelného zdroje, v opačném případě výkon snižte.**



## Vaření v režimu „tlakový hrnec“


- Otáčejte pracovním ventilem (A) až do polohy režimu vaření „tlakový hrnec“ 
- Před uvedením hrnce do provozu zkontrolujte, zda je tlakový hrnec řádně uzavřen - **obr. 2**
- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj a ten pusťte na maximální výkon.
- Klapání a vypouštění páry bezpečnostní pojistkou jsou normální, umožňují únik vzduchu před vařením.

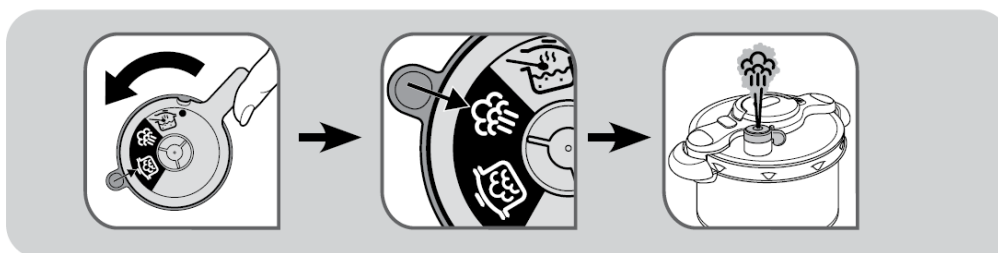
### Během vaření v režimu „tlakový hrnec“


- Pokud z pracovního ventilu (A) nepřetržitě uniká pára s pravidelným syčením, snižte výkon tepelného zdroje.
- Začněte odměřovat dobu vaření uvedenou v receptu.
- Během vaření kontrolujte, zda ventil pravidelně syčí. Neuniká-li pára v dostatečném množství, zvýšte mírně výkon tepelného zdroje, v opačném případě výkon snižte.

### Závěr vaření v režimu „tlakový hrnec“

#### Pro vypuštění páry:

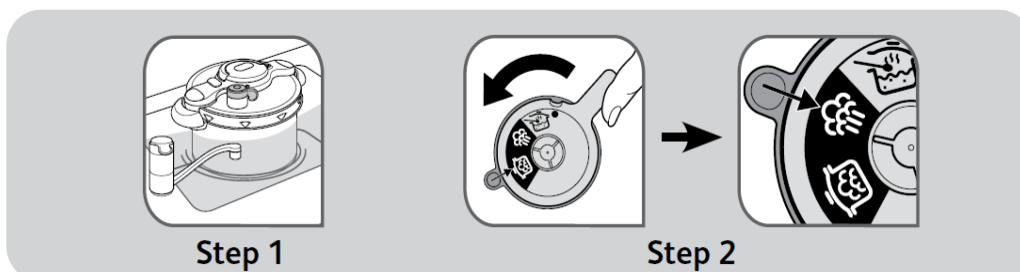
- Po vypnutí tepelného zdroje máte dvě možnosti:
  - Postupná dekomprese: Postupně otáčejte pracovním ventilem (A), dokud nebude ryska naproti piktogramu  - **obr. 9**.



**Pokud během uvolňování páry zaznamenáte abnormální rozstřík, přepněte pracovní ventil (A) do režimu vaření „tlakový hrnec“  a poté proveďte rychlé uvolnění páry pod studenou vodou.**

**Pokud se bezpečnostní pojistka (D) nepřesune do spodní polohy, nalijte studenou vodu do dřezu a ponořte do něj dno tlakového hrnce, dokud se bezpečnostní pojistka (D) nedostane do spodní polohy.**

- **Rychlé uvolnění páry ve studené vodě:** nalijte studenou vodu do dřezu a ponořte do něj dno tlakového hrnce, dokud se bezpečnostní pojistka nedostane do spodní polohy. Jakmile bezpečnostní pojistka (**D**) opět sestoupí, tlakový hrnec již není pod tlakem. Otáčejte pracovním ventilem (**A**) až do polohy ☞.



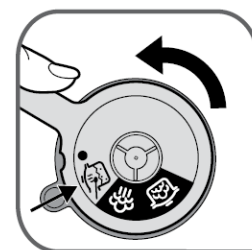
- V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé ... nechte tlakový hrnec několik minut vychladnout a pak jej ochlaďte pod studenou vodou. Před otevřením tlakový hrnec systematicky a mírně protřepejte, avšak nejprve se přesvědčte, že bezpečnostní pojistka je ve spodní poloze, aby nedošlo k prudkému vytrysknutí páry, což by mohlo způsobit popálení. Tento krok je zvláště důležitý při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení pod studenou vodou. V rámci přípravy polévek doporučujeme provádět rychlé uvolnění páry pod studenou vodou (viz obrázek Krok 1 níže).
- Můžete tlakový hrnec otevřít - **obr. 3**.
- Pokud nejde výrobek snadno otevřít: propláchněte těsnění pod vodou a vložte jej do poklice, aniž byste jej otřeli - **obr. 16** a přitom se ujistěte se, že těsnění dobře zapadlo pod zářezy poklice - **obr.12** .

**Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou (D).**



## Vaření v režimu „hrnec“

- Otáčejte pracovním ventilem (**A**) až do polohy režimu vaření „hrnec“ . K tomu je zapotřebí vyvinout dostatečné úsilí, abyste ventil otočili ze stávajícího zářezu do polohy pro uvolnění páry.
- Před použitím hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen - **obr. 2**.
- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj puštěný na **snížený výkon**.
- Začněte odměřovat dobu vaření uvedenou v receptu.
- V režimu „hrnec“ můžete tlakový hrnec otevřít kdykoliv tak, abyste mohli míchat, dohlížet na vaření nebo přidávat přísady.
- Pokud nejde výrobek snadno otevřít: propláchněte těsnění pod vodou a vložte jej do poklice, aniž byste jej otřeli - **obr. 16** a přitom se ujistěte se, že těsnění dobře zapadlo pod zářezy poklice - **obr. 12**.
- Pokud je tepelný zdroj příliš výkonný, může dojít k tomu, že se tlakový hrnec zablokuje (bezpečnostní pojistka (**D**) vystoupí nahoru a zabraňuje otevření) a že s držadlem víka nelze hýbat nebo otevřít tlakový hrnec. V tomto případě snižte výkon tepelného zdroje, nebo jej vypněte. **V případě elektrických litinových desek odeberte tlakový hrnec z tepelného zdroje.**



## Bezpečnostní prvky

Tento tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky:

- **Bezpečné zavírání:**

- Pokud nedojde ke správnému umístění víka či pokud zapomenete sklopit rukojeť víka, dochází k úniku páry v místě bezpečnostní pojistky (**D**) tlakového hrnce, a tlak tak nemůže dosáhnout požadované úrovně.

- **Bezpečné otevírání:**

- Pokud je tlakový hrnec pod tlakem, bezpečnostní pojistka (**D**) je v horní poloze a držadlem víka pro otevření/zavření (**F**) se nesmí manipulovat.
- Nikdy se nepokoušejte otevírat tlakový hrnec silou.

- **Zejména nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou (**D**).**

- Zkontrolujte pokles vnitřního tlaku tak, že ověříte, že bezpečnostní pojistka (**D**) je ve spodní poloze.

- Držadla nádoby jsou bezpečnostními díly. Nikdy je nevyměňujte sami. Nikdy nepoužívejte jiné modely držadel.

- Pokud jste překloupili držadlo pro otevírání/zavírání (**F**) do svislé polohy, přičemž tlakový hrnec byl doposud pod tlakem, nebudete jej moci otevřít. Tato funkce je dodatečným bezpečnostním prvkem.

- Překlopte držadlo do vodorovné polohy a vyčkejte, dokud bezpečnostní pojistka (**D**) nesestoupí do spodní polohy.

### **Dva bezpečnostní prvky proti přetlaku:**

- První zařízení: bezpečnostní ventil (**E**) uvolňuje tlak - **obr. 15**

- Druhé zařízení: těsnění umožňuje páře unikat u víka - **obr. 17**

### **Pokud se spustí některý z bezpečnostních prvků proti přetlaku:**

- Vypněte tepelný zdroj.
- Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.
- Otevřete jej.
- Zkontrolujte a vyčistěte pracovní ventil (**A**), odvod par (**B**), bezpečnostní ventil (**E**) a těsnění (**H**) - **obr. 13 - 14 - 15**. Viz odstavce „Čištění“ a „Nezbytně nutné kontroly před každým použitím“.
- Pokud po kontrole a čištění není váš výrobek těsný, nebo vůbec nefunguje, odnechte jej do autorizovaného servisního střediska TEFAL.

## Čištění

Pro správné fungování tlakového hrnce dodržujte po každém použití tato doporučení pro čištění a údržbu.

Vhodné do myčky	Pouze ruční mytí
Poklice (G) (Důležité: nejprve je nutné odejmutí pracovního ventilu (A) a těsnění (H))	Pracovní ventil (A)
Parní koš (I)	Těsnění (H)
	Tlakový hrnec

- Tlakový hrnec umyjte po každém použití vlažnou vodou se saponátem. Stejně postupujte v případě parního koše.
- Nepoužívejte louh nebo produkty na bázi chloru.
- Nepřehřívejte nádobu, je-li prázdná.

### Pro vyčištění vnitřní strany nádoby:

- Myjte teplou vodou, přípravkem na mytí nádobí a měkkou houbou.
- Nepoužívejte čisticí prášek ani brusné houby.
- Pokud se vám jídlo připálilo, naplňte nádobu teplou vodou a nechte odmočit. Poté ji vyčistěte čisticím prostředkem na nádobí.
- malé škrábance a odřeniny, které se mohou při užívání objevit, nemají nepříznivý vliv na funkci nepřilnavosti povrchu

### Pro čištění vnější strany nádoby:

- Myjte houbičkou a přípravkem na nádobí.

**Nemyjte nádobu s nepřilnavým povrchem v myčce na nádobí, jelikož čisticí prostředky ve formě tablet obsahují velmi agresivní a korozivní látky pro součástky z hliníku.**

**Intenzivní používání nádoby s nepřilnavým povrchem může mít mírně negativní vliv na barvu povrchu (zažloutnutí, obarvení).**

**Opotřebení vnější strany povrchu v souvislosti s kontaktem víka s nádobou je normální.**

### Pro čištění parního koše:

- Parní koš umyjte ručně nebo v myčce na nádobí

### Pro čištění poklice:

- Poklici myjte houbičkou a přípravkem na nádobí.
- Poklici umyjte ručně nebo v myčce na nádobí

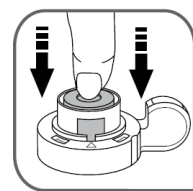
**Nechte poklici odkapat ve svislé poloze, čímž necháte odtéct zbývající vodu mezi kovovými a plastovými částmi poklice.**

### Pro čištění těsnění poklice:

- Po každém vaření vyčistěte těsnění víka (**H**) a místo, kam se nasazuje.
- Pro opětovné nasazení těsnění viz - **obr. 12** a ujistěte se, že je těsnění řádně vloženo do každé z drážek víka.

### Pro čištění pracovního ventilu (**A**):

- Vyjměte pracovní ventil (**A**) - **obr. 10**.
- Vyčistěte provozní ventil (**A**) pod proudem tekoucí vody - **obr. 13**.
- Zkontrolujte, zda je pohyblivý: viz obrázek



**Po vyjmutí pracovního ventilu (**A**) a těsnění (**H**) můžete mýt víko v myčce.**

### Pro čištění odvodu páry (**B**) na víku:

- Odmontujte ventil (**A**) - **obr. 10**.
- Na denním světle zkontrolujte, zda odvod par není blokován a zda je kruhový obr. 11. Podle potřeby jej vyčistěte párátkem - **obr. 14** a opláchněte jej

### Čištění bezpečnostního ventilu (**E**):

- Vyčistěte část bezpečnostního ventilu na vnitřní straně víka tak, že jej propláchnete vodou.
- Zkontrolujte jeho správnou funkci tak, že několikrát zatlačte prstem na píst, který musí zůstat pohyblivý - **obr. 15**.  
Viz odstavec „Nezbytně nutné kontroly před každým použitím“.

## Údržba

### Pro výměnu těsnění tlakového hrnce:

- Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.
- Vždy používejte pouze originální těsnění TEFAL odpovídající vašemu modelu (viz odstavec „Příslušenství“).
- Po opětovném nasazení těsnění viz - **obr. 12** a ujistěte se, že je těsnění řádně vloženo do každé z drážek víka.



### Pro uskladnění tlakového hrnce:

- Otočte víko na nádobě.
- **Mechanismus pro otevírání/zavírání tlakového hrnce nevyžaduje kromě čištění žádnou zvláštní údržbu.**

**Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.**

### Příslušenství TEFAL

- K tlakovému hrnci lze dokoupit tato příslušenství:

Příslušenství	Katalogové č.
Těsnění	X1010008
Parní koš	792185
Podstavec	792691

- Ohledně výměny dalších dílů nebo ohledně oprav kontaktujte autorizovaná servisní střediska TEFAL.
- Používejte pouze originální díly TEFAL odpovídající vašemu modelu.

### Záruka

- Na nádobu a rovněž na všechny ostatní součástky tlakového hrnce se vztahuje záruka na jakoukoliv vadu zpracování nebo materiálu na záruční lhůtu stanovenou platnými právními předpisy v zemi nákupu a od data nákupu.
- Tato smluvní záruka bude uznána po předložení pokladního dokladu nebo faktury s uvedením data nákupu.

### Do této záruky nespádají:

- Škrábance a barevné změny v důsledku stárnutí.
- Oděrky způsobené kontaktem víka s nádobou s nepřilnavým povrchem.
- Vady způsobené nedodržením důležitých pokynů nebo nedbalým používáním, zejména pak:
  - Nárazy, pády, používání v troubě, ...
- K uplatnění této záruky je možno využít pouze autorizovaná servisní střediska TEFAL.

## Zákonná značení


Značení	Umístění
Obchodní značka	Na poklici
Rok výroby a výrobní šarže Referenční číslo modelu Maximální bezpečnostní tlak (PS) Maximální provozní tlak (PF)	Na poklici
Objem	Na vnějším dnu nádoby.
Poštovní adresa výrobce	Na vnějším dnu nádoby.


- Podílejme se na ochraně životního prostředí!**



- ① Váš přístroj obsahuje čteně zpětně použitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➔ Na konci životnosti jej proto odevzdejte na sběrném místě k recyklaci.




## Společnost TEFAL odpovídá na vaše dotazy

Problémy	Doporučení
V případě obtížného otevírání a / nebo zavírání:	Sejměte těsnění a propláchněte jej vodou - <b>obr. 16</b> . Těsnění neutírejte a nasadte jej zpět do poklice - <b>obr. 12</b> .
Pokud se vám nedaří uzavřít víko:	Zkontrolujte, zda je rukojeť víka ve svislé poloze. Zkontrolujte správnou pozici těsnění (viz odstavec „Čištění a údržba“). Zkontrolujte, že je víko řádně umístěné, jak je to znázorněno na - <b>obr. 2</b> . Propláchněte těsnění pod vodou a nasadte jej do poklice, aniž byste jej otřeli - <b>obr. 16</b> a přitom se ujistěte se, že těsnění dobře zapadlo pod zářezy poklice - <b>obr. 12</b> .
Pokud se tlakový hrnec ohříval pod tlakem bez tekutiny uvnitř:	Nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
Pokud bezpečnostní pojistka klape a vypouští páru:	To je v průběhu prvních minut normální: umožňuje to únik vzduchu před vařením.
Pokud bezpečnostní pojistka nevystoupila a z ventilu během vaření nic neuniká:	V prvních minutách je to běžné. Pokud stav přetrvává, zkontrolujte, zda: - Výkon tepelného zdroje je dostatečně silný, pokud ne, zvyšte jej. - Množství tekutiny v nádobě je dostatečné. - Provozní ventil ( <b>A</b> ) je umístěn na  . - Je tlakový hrnec řádně zavřený. - Těsnění nebo okraj nádoby nejsou poškozené. - Těsnění je správně umístěné.
Pokud bezpečnostní pojistka vystoupila a z ventilu během vaření nic neuniká:	V prvních minutách je to běžné. Pokud problém přetrvává, nalijte studenou vodu do dřezu a ponořte do něj dno tlakového hrnce, dokud se bezpečnostní pojistka ( <b>D</b> ) nedostane do spodní polohy. Vyčistěte provozní ventil ( <b>A</b> ) - <b>obr. 13</b> a odvod páry - <b>obr. 14</b> a zkontrolujte, zda lze bez obtíží zatlačit píst bezpečnostního ventilu - <b>obr. 15</b>

Problémy	Doporučení
<p><b>Pokud pára uniká kolem víka a kolik je ve spodní poloze, zkontrolujte:</b></p>	<p>Správné uzavření víka.          Polohu těsnění víka.          Správný stav těsnění, případně je vyměňte.          Čistotu víka, těsnění a jeho uložení ve víku.</p>
<p><b>Pokud se vám nedaří otevřít víko:</b></p>	<p>Zkontrolujte, že bezpečnostní pojistka (<b>D</b>) je ve spodní poloze. Pokud se tak nestane, nalijte studenou vodu do dřezu a ponořte dno tlakového hrnce. Nechte jej ponořený ve vodě, dokud se bezpečnostní pojistka (<b>D</b>) nedostane do spodní polohy. K vypuštění páry nikdy nepoužívejte bezpečnostní pojistku (<b>D</b>). Otočte pracovní ventil (<b>A</b>) do polohy .</p>
<p><b>Pokud potraviny nejsou uvařené nebo jsou naopak spálené, zkontrolujte:</b></p>	<p>Dobu vaření.          Výkon tepelného zdroje.          Správnou polohu pracovního ventilu (<b>A</b>).          Množství tekutiny.</p>
<p><b>Pokud se potraviny v tlakovém hrnci spálily:</b></p>	<p>Než nádobu umyjete, nechte ji nějakou dobu odmočit.          Nikdy nepoužívejte louh nebo produkty na bázi chloru.</p>
<p><b>Pokud se spustí některý z bezpečnostních systémů:</b></p>	<p>Vypněte tepelný zdroj.          Nechte tlakový hrnec vychladnout a nepřenášejte jej. Vyčkejte, dokud bezpečnostní pojistka nesestoupí, a otevřete.          Zkontrolujte a vyčistěte pracovní ventil (<b>A</b>), odvod par, bezpečnostní ventil a těsnění.          Zkontrolujte, že jsou řádně dodrženy podmínky plnění.          Pokud porucha přetrvává, nechte výrobek zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.</p>

# TABULKA PRO VAŘENÍ

## Zelenina

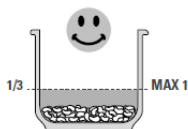
<b>ZELENINA (ČERSTVÁ)</b>		
<p><b>NA PÁŘE</b> Složka v parním koši a 750 ml vody na dně tlakového hrnce.</p>  	Artyčoky, 2 kusy, každý o hmotnosti 600 g (ponoření)	30 až 35 minut
	Brambory nakrájené na půlky (950 g) (na páře)	20 až 25 minut (podle velikosti)
	Celer hlíznatý, krájený na plátky (ponoření) 600 g	7 až 9 minut
	Cukety krájené na kolečka (3 mm) 600 g (na páře)	12 až 15 minut
	Chřest, bílý (na páře)	5 až 6 minut
	Čekanky nakrájené na půlky (900 g) (na páře)	14 až 16 minut
	Dýně, krájená na kousky (3 až 5 cm) 600 g (na páře)	13 až 18 minut
	Fazole flažolet, sušené 250 g (ponoření)	35 až 40 minut
	Fenykl krájený na proužky (600 g) (na páře)	6 až 9 minut
	Hlávkové zelí, krájené a zelené, 500 g (ponoření)	5 až 6 minut
	Houby, krájené na plátky 800 g (ponoření)	4 až 5 minut
	Hrách (na páře)	6 až 8 minut
	Jemné fazolové lusky (600 g) (na páře)	10 až 12 minut
	Lilky, oloupané a nakrájené (na 3 mm), 850 g (na páře)	10 až 12 minut
	Mangold, krájený na plátky (2 cm) 700 g (na páře)	15 až 17 minut
	Mrkev krájená na kolečka (3 mm) 600 g (na páře)	17 až 19 minut
	Nakládací okurky (na páře)	7 až 8 minut
	Papriky nakrájené na půlky (550 g) (na páře)	14 až 16 minut
	Pór, celý a bílý 650 g (na páře)	9 až 11 minut
	Půlený hrách 250 g (ponoření)	18 až 20 minut
Růžičková kapusta (na páře)	10 až 12 minut	
Růžičky brokolice 600 g (na páře)	9 až 11 minut	
Růžičky květáku 600 g (na páře)	10 až 12 minut	
Řepa, červená, nakrájena na čtvrtky (ponoření)	20 až 25 minut (podle velikosti)	
Špenát (na páře)	3 až 4 minuty	
Tuřín, krájený na kostičky (500 g) (na páře)	14 až 16 minut	
Zelená čočka 250 g (ponoření)	14 až 16 minut	

### PONOŘENÍ

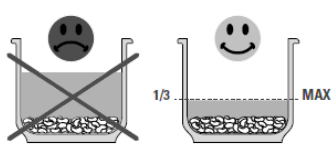
Složka ve vodě a bez použití koše.

### PULZY PONOŘENÍ

Bez koše.



## Rýže

<b>PONOŘENÍ</b> Bez koše. 		<b>MNOŽSTVÍ VODY</b>	<b>MNOŽSTVÍ RÝŽE</b>	<b>DOBA VAŘENÍ</b>
	2 OSOBY	400 ml / 2 sklenice	150 g / 1 sklenice	7 až 8 minut
	4 OSOBY	500 ml / 2,5 sklenice	250 g / 2 sklenice	
	6 OSOB	700 ml / 3,5 sklenice	375 g / 3 sklenice	

## maso / ryby

	<b>ČERSTVÉ</b>	<b>MRAŽENÉ</b>
Filety z mořského dása (1 kg) každá o hmotnosti 75 g	5 až 6 minut	7 až 8 minut
Hovězí pečeně (1 kg, průměr 8–11 cm)	30 až 35 minut	45 až 50 minut
Jehněčí kolínka: 2 (0,95 kg)	40 až 45 minut	1 hodina 5 minut až 1 hodina 15 minut
Králík (1,5 kg porcovaný)	8 až 9 minut	20 až 23 minut
Křepelka: 4	9 až 10 minut	18 až 20 minut
Kuřátka: 2 (1,3 kg)	23 až 25 minut	40 až 45 minut
Kuře (1,35 kg)	23 až 25 minut	1 hodina až 1 hodina 10 minut
Lososové steaky: 4 (0,8 kg)	5 až 6 minut	7 až 8 minut
Mladá kachna (1,8 kg)	45 až 47 minut	50 až 55 minut
Telecí panenka: 0,7 kg	17 až 21 minut	33 až 38 minut
Telecí koleno (0,8 kg, průměr 5–7 cm)	17 až 19 minut	35 až 40 minut
Telecí závitky: 4	10 až 12 minut	x
Tuňákové steaky: 4 (0,7 kg)	5 až 6 minut	7 až 9 minut
Vepřová panenka: 2 kusy každý o hmotnosti 350 g	13 až 15 minut	26 až 29 minut
Vepřové koleno (0,8 kg, průměr 8–10 cm)	30 až 35 minut	1 hodina 5 minut až 1 hodina 15 minut

## Nádobí Ingenio®

### Doporučení pro použití

- Rukojeť nevystavujte plameni.
- Pro dlouhodobou výdrž vaší rukojeti Ingenio® se doporučuje rukojeť během vaření sundat, abyste předešli riziku přehřátí, a tím zajistili její dlouhodobou trvanlivost.
- Rukojeť používejte pouze pro manipulaci, abyste předešli riziku převrácení u nádob s malým průměrem.
- Nemyjte rukojeť v myčce na nádobí.
- Vždy držte spodní páku uzavřenou prsty a nikdy netiskněte odemykací tlačítka při manipulaci s nádobou
- Nepřenášejte vroucí tekutiny v blízkosti jiných osob.
- Nepřetěžujte nádobí více než 10kg.
- Rukojeť nikdy nerozebírejte, ale vraťte ji zákaznickému servisu Tefal.
- Pokud je vaše rukojeť poškozena (zlomená, odštípnutá, přehřátá, roztavená, spadlá), už ji nepoužívejte.
- Rukojeť Ingenio® je kompatibilní pouze s výrobky z řady Tefal Ingenio®.
- Nikdy nepoužívejte rukojeť s jinými značkami než Tefal Ingenio®.
- Pokud jsou vaše nádoby zdeformované, už je nepoužívejte.
- Kuchyňské nádobí Ingenio® nelze použít v mikrovlnné troubě.
- Před vložením nádobí do trouby sejměte rukojeť.
- Po vložení pánve do trouby sejměte rukojeť a pokličku.
- Neskladujte kyselá jídla (rajčatová omáčka, ocet, jídla z citronové šťávy, kyselé zelí atd.)

**Tento výrobek není určen k použití pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyli pod dohledem nebo bez instruktáže o používání výrobku osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.**

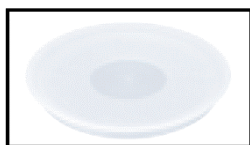
### Výhody odnímatelné rukojeti.

Ještě více elegance a praktičnosti, to je nová rukojeť Ingenio®, která je snadno odnímatelná, a díky tomu jsou hrnce, pánve, hluboké pánve i rendlíky Ingenio® lehce skladovatelné.

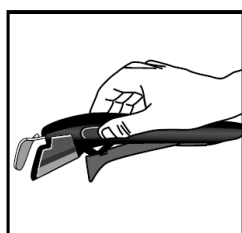
**Vaše nádobí můžete vložit: do trouby na max 250 °C, do ledničky, do myčky nádobí, na stůl.**

## Plastové víko

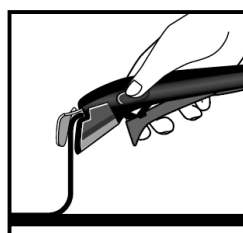
slouží ke konzervaci potravin, není však vhodné pro skladování tučných nebo mastných jídel. Tyto víka nejsou pokličky určené k vaření a nesmí se používat v troubě nebo mikrovlnné troubě. Buďte opatrní, jídlo uchovávejte v ledničce nejvýše jeden den.



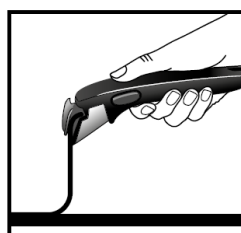
## Pokyny k používání rukojeti



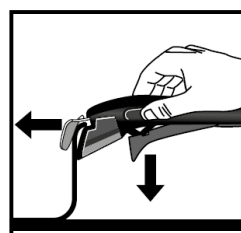
(Fig.1)



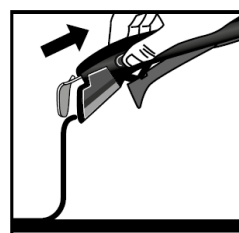
(Fig.2a)



(Fig.2b)



(Fig.3)



(Fig.4)

## Připevnění a odejmutí rukojeti:

1. Otevření rukojeti: palcem a ukazováčkem současně zatlačte na odjišťovací tlačítka, která se nacházejí po obou stranách. (**obr.1**)
2. Usazení rukojeti. Otevřenou rukojeť umístěte na okraj pánve Ingenio®. Rukojeť sevřete a zatlačte na páčku tak, aby došlo k zapadnutí rukojeti na určené místo (uvnitř) a rukojeť svírala okraj pánve. (**obr.2a**)
3. Rukojeť je nyní uzamčena v poloze a můžete začít pánev Ingenio® používat. Úchop rukojeti doporučený pro manipulaci s nádobím (**obr. 2b**).
4. Chcete-li odstranit rukojeť, umístěte Ingenio® pánev na rovnou, stabilní, tepluvzdornou plochu. Stiskněte boční uvolňovací tlačítka pomocí ukazováku a palce. (**obr.3**)
5. Když páčka automaticky uvolní, je rukojeť otevřená. Nyní ji můžete z pánve sejmut. (**obr.4**)

**Všechny různé typy rukojetí Tefal Ingenio® lze použít na kterékoli pánve z řady Ingenio®.**



## **THERMO-SIGNAL®**

Symbol přesýpacích hodin zmizí a THERMO-SIGNAL® získá jednolitou červenou barvu, když je pánve správně rozežhátá a připravená k vaření. Abyste zabránili nadměrnému zahřívání ztlumte ohřev, když bod zčervená. Tím technologie THERMO-SIGNAL® pomáhá předcházet přehřívání pánve.

### **Návod k používání**

- Před prvním použitím otřete vnitřní povrch výrobku ubrouskem s jednou lžičkou oleje. Odstraňte přebytečný olej. Díky nepřilnavému povrchu nádobí není potřeba přidávat pod jídlo tuk/olej. Zdravé a chutné vaření.

### **Pokyny pro uchování nepřilnavých vlastností povrchu výrobku:**

- Nádobí nepřehřívejte,
- Zabraňte připálení tučných jídel na uhel,
- Nepoužívejte nože a metly. Lehká škrábnutí a otěry vzniklé používáním jsou normální a nenaruší nepřilnavé vlastnosti povrchu výrobku
- Nikdy nepouštějte studenou vodu přímo do horké pánve. Náhlé změny teploty mohou způsobit deformaci kovu, což může mít za následek nerovnou základnu.
- Pouze pro pánve, hluboké pánve a mělké pánve: při přípravě pokrmu lze používat většinu kuchyňského náčiní z kovu, s výjimkou nožů, šlehače a pomůcek s ostrými hranami. Pokrm nikdy neporcujte nožem přímo na dně nádoby s nepřilnavou vrstvou. Lehká škrábnutí a otěr vzniklé používáním nenaruší nepřilnavé vlastnosti povrchu výrobku.

#### **Nádoby z nerez oceli:**

- Tepelné vlastnosti nerezové oceli umožňují, aby se připravovaná potravina optimálně osmahla anebo zkaramelizovala.
- Při přípravě pokrmu lze používat většinu kuchyňského náčiní z kovu, s výjimkou nožů, šlehače a pomůcek s ostrými hranami.
- U nádob z nerezové oceli přidejte sůl do vody pouze tehdy, když dojde k varu (aby zrnka soli nepoškodila nerezovou ocel).
- Pro prodloužení životnosti vašeho produktu doporučujeme ruční mytí.
- Použití v myčce: je vhodnější používat jemné čisticí prostředky, jako jsou tekutiny, gely nebo prášek, nikoli tablety ani sáčky.

### **Nádobí se speciální vnější i vnitřní povrchovou úpravou:**

- nádobu s nepřilnavým povrchem omyjte zvenčí i zevnitř houbičkou a teplou vodou s tekutým čisticím prostředkem (práškové čisticí prostředky a kovové drátěnky se nedoporučují)

### **Nádobí z nerez oceli:**

- pánve pečlivě čistěte speciálním čisticím prostředkem určeným na nerezovou ocel.
- Pokud připravované jídlo připálíte na pánvi, která má vnitřní povrch z nerez, naplňte pánev teplou vodou a ponechte namočené asi hodinu. Poté nádobí omyjte houbičkou v teplé vodě s trochou čisticího prostředku.

### **Indukce:**

Nádoby s menším průměrem dna než je velikost indukční plotýnky mohou způsobit, že se indukční ohřev nezapne.

Nikdy nezahřívejte Vaše nádobí naprázdno, protože to by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu a deformaci dna.

Dno indukční pánve osušte po každém čištění.

Může se objevit světle modré nebo žluté zbarvení. Je přirozené, není nebezpečné a může být odstraněno běžně prodejnými čisticími prostředky na nádobí z nerezové oceli, nebo citronovou šťávou anebo octem.

Doporučujeme používat abrazivní část mycí houby pouze na nerezové dno.

### **Z důvodu bezpečnosti:**

Nechte nádobí vychladnout a pak jej uložte mimo dosah dětí.

Abyste zabránili nebezpečí popálenin při vystříknutí horkého oleje, používejte poklici.

Případnou reklamaci je možné uplatnit v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, nebo přímo v autorizované opravně.

K uplatnění záruky slouží řádný nákupní doklad, který si dobře uschovejte.

**Tefal nenese odpovědnost za závady vzniklé nesprávným použitím (např. zahříváním na vysoké teploty, komerčním využitím výrobku, nárazy apod.), které nebylo v souladu s uživatelským manuálem.**

**Výrobky Ingenio® jsou recyklovatelné.**

## Obchodní záruka

Na rukojeť, pánve a hrnce z nerezavějící oceli se poskytuje záruka 10 let na všechny výrobní chyby. Po obdržení produktu s dokladem o zakoupení bude provedena kontrola. Pokud se zjistí chyba, bude s ní zaslán nový produkt nebo ekvivalentní výměna. Podle podmínek této záruky nemá společnost Tefal žádné další povinnosti kromě výměny vadného produktu.

### **Tato záruka se nevztahuje na škody vzniklé:**

- Otřesy
- Nesprávným používáním
- Nedbalostí
- Nedodržováním pokynů k použití a údržbou
- Neoprávněnou úpravou nebo opravou

### **Záruka zároveň nezahrnuje běžné opotřebení výrobku ani následující případy:**

- Předehřátí, dlouhodobé vystavení teple z plamene nebo vystavení teple, když je pánev prázdná
- Skvrny, odbarvení nebo vnitřní či vnější poškrábání
- Profesionální použití nebo používání na pracovišti

### **Specifické výjimky pro rukojeť Ingenio:**

- Používání pouze s pánvemi z řady Ingenio
- Popáleniny, stopy po přehřátí způsobené vystavením plameni během vaření
- Použití v troubě
- Čištění v myčce nádobí, ponoření do vody
- Ucpání mastnotou, prachem, omáčkami atd.
- Zvedání zátěže těžší než 10 kg

### **Zákonná záruka**

Na pánve a rendlíky Tefal a jejich příslušenství poskytuje společnost Tefal po předložení dokladu záruku proti vadám výroby nebo materiálu po dobu 2 let od data nákupu.