

Tefal®

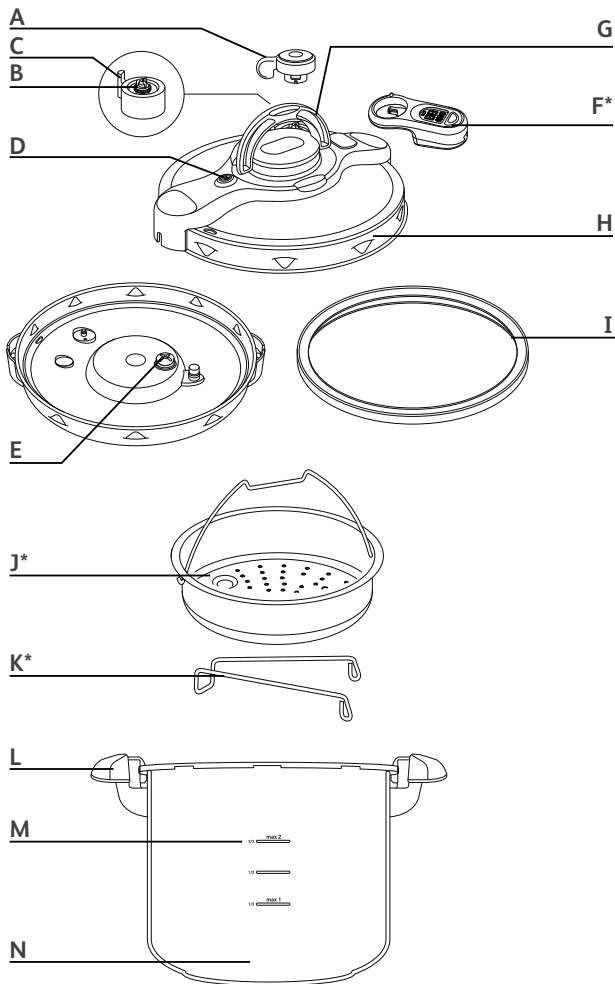
ClipsoMinut® Perfect
ClipsoMinut® Duo
ClipsoMinut® Easy



User manual - Guide de l'utilisateur -
Bedienungsanleitung - Gebruiksaanwijzing -
Manuale d'uso - Guía del usuario - Manual do
utilizador - Brugervejledning - Käyttöopas -
Bruksanvisning - Användarhandbok - Ръководство
на потребителя - Vodič za korisnike - Užívateľská
príručka - Upute za korisnika - Használati útmutató -
Instrukcja obsługi - Ghidul utilizatorului -
Руководство пользователя - Používateľská príručka
- Navodila za uporabnika - Uputstvo za upotrebu -
Інструкція користувача

www.tefal.com

EN
FR
DE
NL
IT
ES
PT
DA
FI
NO
SV
BG
BS
CS
HR
HU
PL
RO
RU
SK
SL
SR
UK



*depending on model - *selon modèle - *Je nach Modell - *afhankelijk van model - *a seconda del modello - *según el modelo - *consoante o modelo - *afhængig af modellen - *mallikohtainen - *avhengig av modell - *beroende på modell - *В зависимости от модели - *ovisno o modelu - *v závislosti na modelu - *ovisno o modelu - *modelltöl fúggðen - *w zależności od modelu - *in functie de model - *в зависимости от модели - *v závislosti od modelu - *odvisno od modela - *u zavisnosti od modela - *залежно від моделі

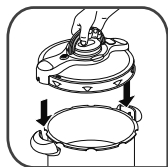


fig 1



fig 2



fig 3

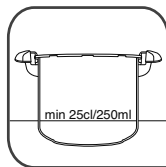


fig 4



fig 5



fig 6

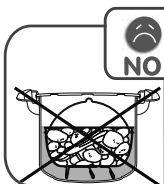


fig 7

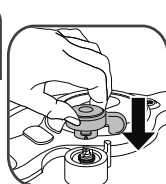


fig 8

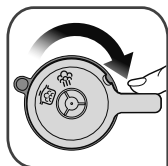


fig 9



fig 10



fig 11

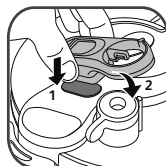


fig 12

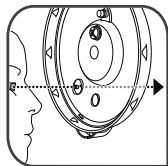


fig 13

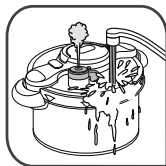


fig 14

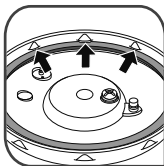


fig 15

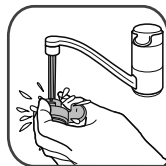


fig 16



fig 17



fig 18

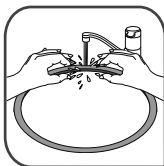


fig 19

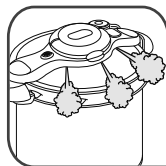


fig 20

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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 <ul style="list-style-type: none">■ vizuálně na denním světle, zda odvod par není blokován - obr. 13.■ zda je kulička pojistného ventilu pohyblivá - obr. 18.■ zda je těsnění ve víku umístěno v každém zárezu víka - obr. 15.■ zda jsou držadla nádoby řádně upevněna. Držadla nádoby jsou bezpečnostními díly. Nikdy je nevyměňujte sami.
VŽDY DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ MNOŽSTVÍ NAPLNĚNÍ	<ul style="list-style-type: none">■ 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 umístěny v parním koši v kontaktu s vodou - obr. 6 a 7.■ V případě pastových potravin, které se při vaření rozšiřují a/nebo pění, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina nebo kompoty, tykve, cukety, mrkve, brambory, nenaplňujte tlakový hrnec více než do 1/3 (MAX 1) jeho kapacity.■ Potraviny umístěné do parního koše nesmějí překročit úroveň MAX 2 nádoby.

**PŘED VAŘENÍM
A V JEHO
PRŮBĚHU**

- Když používáte tlakový hrnec, nenechávejte ho v blízkosti dětí.
- 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 ucpání odvodů bezpečnostních součástí:
 - brusinky
 - krupky
 - ovesné vločky
 - lámaný hrách
 - nudle, makarony, špagety
 - rebarboru
 - rybíz
- V tlakovém hrnci nikdy nepřipravujte pokrmy na bázi živočišného mléka.
- V případě tlakového hrnce s nádobou z nerezové oceli v něm nepoužívejte hrubou sůl, 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.
- 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 nevkładejte plastovou folii
- Alkoholové páry jsou vznětlivé. Nechte vařit cca 2 minuty, než nasadíte víko. Pokud připravujete recept obsahující alkohol, dohlížejte na hrnec.
- Používejte vhodný/é zdroj/e tepla v souladu s pokyny k používání.

PO VAŘENÍ...

- Postupně otáčejte pracovním ventilem **(A)**, přičemž si vyberte rychlost dekomprese podle svého úsudku, dokud nebude ryska naproti piktogramu ☞ - **obr. 10**. Vystřikují-li z hrnce během uvolňování páry abnormálním způsobem voda, vraťte pracovní ventil **(A)** do polohy vaření v režimu „tlakový hrnec“ a poté proveďte rychlou dekompresi pod studenou vodou - **obr. 14**.
- Pokud bezpečnostní pojistka **(D)** nesestupuje, umístěte tlakový hrnec pod kohoutek s tekoucí studenou vodou - **obr. 14**.
- Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.
- Po vaření masa s kůží na povrchu (např. hovězí jazyk), které se může pod tlakem nafouknout, nepropichujte maso, pokud kůže vypadá nafouknutě; hrozí opaření. Propíchněte maso před vařením.
- V případě pastových potravin, které se při vaření rozšiřují nebo pěňí, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina nebo kompoty, tykve, cukety, mrkve... Před ochlazením studenou vodou nechte hrnec několik minut vychladnout. Před každým otevřením zatřepejte systematicky a jemně tlakovým hrcem tak, aby se zabránilo prasknutí bublin páry, u kterých existuje nebezpečí, že by vás mohly popálit. Tento krok je obzvláště důležitý při rychlém úniku páry nebo po ochlazení pod vodou z kohoutku.
- Při přemísťování tlakového hrnce dbejte maximální opatrnosti. Nedotýkejte se teplých povrchů. Používejte držadla a tlačítka. V případě potřeby používejte rukavice.
- Při vaření polévek doporučujeme provést rychlou dekompresi pod studenou vodou (viz odstavec „Závěr vaření v režimu „tlakový hrnec““).
- Před otevřením hrnce se ujistěte, že je ventil **(A)** 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“).

<p>ÚDRŽBA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. Především nádoba a víko musí být značky TEFAL. ■ Hrncem nepoužívejte ke skladování kyselých nebo slaných potravin před vařením a po něm, aby nedošlo k jeho poškození. ■ Ihned po každém použití tlakový hrncem vyčistěte a vypláchněte. ■ Nikdy nedávejte pracovní ventil (A), ani těsnění (I), ani časovač* (F), ani nádobu s nepřílnavým povrchem do myčky na nádobí. ■ Nedávejte časovač* (F) do vody. ■ Nikdy nepoužívejte louh nebo výrobky na bázi chloru, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu nerezavějící oceli. ■ Nenechávejte víko máčet ve vodě. ■ Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé. ■ Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrncem zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL. ■ Pro uskladnění tlakového hrnce: Obráťte víko na nádobě tak, abyste zabránili předčasnému opotřebením těsnění víka.
----------------------	---

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Součásti (viz Popisné schéma)

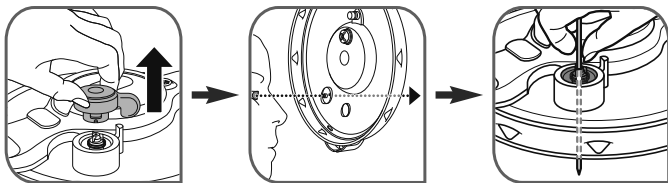
- | | |
|---|--------------------------------|
| A. Pracovní ventil | G. Držadlo víka |
| B. Odvod páry | H. Víko |
| C. Ukazatel umístění ventilu | I. Těsnění |
| D. Bezpečnostní pojistka (viz odstavec „Bezpečnostní prvky“). | J. Parní koš* |
| E. Bezpečnostní ventil | K. Trojnožka* |
| F. Časovač* | L. Držadlo nádoby |
| | M. Značky pro maximální plnění |
| | N. Nádoba |

Časovač : dodává se pouze s modelem ClipsoMinut® Perfect.

K dispozici v obchodech jako příslušenství pro ostatní modely ClipsoMinut®.

Nezbytně nutné kontroly před každým použitím

Kontrola pracovního ventilu



- Zkontrolujte, že vypouštěcí otvor pracovního ventilu není ucpaný.

Kontrola bezpečnostního ventilu



- Zkontrolujte, že kulička bezpečnostního ventilu je pohyblivá (použijte vatovou tyčinku bez vaty).

Použití



Vaření v režimu tlakový hrnec



Vaření v režimu hrnec*



Dekomprese

Otevírání

- Naklopte držadlo víka z vodorovné polohy do svislé polohy - **obr. 2** Víko se otáčí.
- Nadzvedněte víko.
- V případě obtíží při otevírání výrobku: dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - **obr. 19 a 15** a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.


Uzavírání

- Ujistěte se, že držadlo víka je ve svislé poloze.
- Umístěte víko na nádobu, jak je to ukázáno v - **obr. 1**, přičemž vyrovnejte plastovou část s držadly nádoby.
- Sklopte držadlo víka ze svislé polohy do vodorovné polohy - **obr. 3**
- Víko se otáčí.

Pokud se vám nedaří uzavřít víko:

- Ověřte správné umístění těsnění a rovněž správnou polohu víka.
- V případě obtíží při uzavírání výrobku: dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - **obr. 19 a 15** a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.

První použití

- V případě modelů s nepřilnavým povrchem: umyjte a lehce potřete olejem na vaření celý vnitřní upravený povrch.
- Umístěte na dno nádoby trojnožku* (**K**).
- Naplňte nádobu (N) vodou do 2/3 (MAX 2) - **obr. 5**.
- Umístěte na trojnožku* (**K**) koš* (**J**).
- Zavřete tlakový hrnec.
- Zarovnejte piktogram  pracovního ventilu (**A**) s ukazatelem polohy ventilu (**C**) - **obr. 9**.
- 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. 2**
- 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 pastových potravin, které se při vaření rozšiřují a/nebo pění, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina nebo kompoty, tykve, cukety, mrkve, brambory... nenaplňujte tlakový hrnec více než do 1/3 (MAX 1) jeho kapacity. Před ochlazením studenou vodou nechte hrnec několik minut vychladnout. Před každým otevřením zatřepejte systematicky a jemně tlakovým hrncem tak, aby se zabránilo prasknutí bublin páry, u kterých existuje nebezpečí, že by vás mohly popálit. Tento krok je obzvláště důležitý při rychlém úniku páry nebo po ochlazení pod vodou z kohoutku. Při vaření polévek doporučujeme provést rychlou dekompresi pod studenou vodou (viz odstavec „Závěr vaření v režimu „tlakový hrnec““).



Používání parního koše*

- Nalijte na dno nádoby (N) 75 cl vody.
- Umístěte na dno nádoby trojnožku* (K).
- Umístěte košík* (H) na trojnožku* (I) - **obr. 6.**
- Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěné v parním koši v kontaktu s vodou - **obr. 6 a 7.**

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:

- Zarovnejte pracovní ventil (A), přičemž zarovnejte drážku pracovního ventilu (A) s ukazatelem polohy - (C) - obr. 8.



- Zatlačte na pracovní ventil (A) tak, aby dosedl na pojistku pro odvádění páry.
- Stiskněte kroužek pracovního ventilu (A) a otočte.



Časovač* _____

***dodává se pouze s modelem ClipsoMinut® Perfect.**

Smyslem časovače je pomoci vám zajistit dokonalý výsledek vaření tím, že vám umožní co nejlépe upravit spotřebu energie. Automaticky odpočítává dobu vaření, jakmile je dosaženo teploty odpovídající vaření v režimu „tlakový hrnec“



Aby fungoval, musí být časovač připnutý k tlakovému hrnci.

Během vaření kontrolujte, zda pracovní ventil (A) pravidelně syčí. Neuniká-li pára v dostatečném množství, zvýšte mírně výkon ohřevu, v opačném případě výkon snižte.

1 Pro zapnutí časovače: stiskněte tlačítko.



2 Naprogramujte dobu vaření (v minutách).

- Pokud jste se v době vaření zmýlili, vyčkejte 4 sekundy, aby světla neblíkala, poté tlačítko dlouze stiskněte, abyste jej vynulovali.



3 Spusťte tepelný zdroj na maximální výkon.



4 Jakmile tlakový hrnc dosáhne teploty varu, časovač zapípá a odpočítávání nastavené doby začíná (čísla blikají).

Snižte výkon tepelného zdroje.



5 Na konci nastavené doby vaření začne časovač pípat.

- Pro vypnutí pípání časovače stiskněte tlačítko.



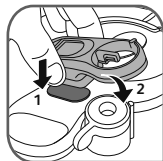
CS

Dlouhé stisknutí tlačítka vynuluje a vypne časovač.


- Vypněte tepelný zdroj.

Nasazení a odejmutí časovače*

- Pro nasazení časovače (F) - **obr. 12** vložte nejdříve část „strany, která se dotýká“ do modulu a poté mírně zatlačte tak, abyste přichytili opačnou část.
- Pro odejmutí časovače (F) jej nadzvedněte a vyjměte.

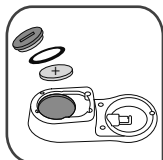


Výměna baterie časovače*

- Časovač je vybaven baterií knoflíkového typu CR2032.
- Pokud se objeví symbol  nebo pokud se nic nezobrazuje, vyměňte baterii.

* v závislosti na modelu

- Životnost baterie závisí na četnosti používání časovače.
- Baterie tohoto zboží obsahuje dimetoxyethan č. CAS 110-71-4. Baterie odpovídá evropským předpisům. Pro vlastní bezpečnost a ochranu životního prostředí: neotvírejte baterii, nevystavujte ji vysokým teplotám, nevyhazujte ji s domovním odpadem; odнесите ji do střediska pro sběr použitých baterií.
- Pro výměnu baterie z časovače otevřete kryt uložení baterie pomocí mince (viz obrázek na druhé straně).
- Vyměňte baterii.
- Umístěte zpět těsnění na jeho místo.
- Umístěte půlměsíc ▲ krytu baterie naproti půlměsíci ● časovače.
- jemně otočte krytem uložení baterie, mírným tlakem, přičemž zarovnejte půlměsíc ▲ krytu baterie s půlměsícem ● časovače.
- Tyto úkony provádějte na kuchyňské lince, aby byl kryt umístěn řádně vodorovně.
- Při zavírání netlačte na kryt baterie. Nepřesahujte krajní polohy.
- V případě ztráty můžete získat nový časovač v kterémkoli z našich autorizovaných servisních středisk TEFAL.




Časovač* nikdy neumývejte pod vodou ani v myčce.

Před vařením

- Před každým použitím odmontujte pracovní ventil (A) - obr. 11 a zkontrolujte při denním světle, zda nedošlo k zablokování odvodu par (B) - obr. 13.
- Zkontrolujte, zda je pojistný ventil pohyblivý (viz odstavce „Čištění“ a „Nezbytně nutné kontroly před každým použitím“) - obr. 18.
- Zavřete tlakový hrnec - obr. 3
- V případě obtíží při uzavírání výrobku: dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - obr. 19 a 15 a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.
- Namontujte pracovní ventil (A) - obr. 8.



Vaření v režimu „tlakový hrnec“


- Otáčejte pracovním ventilem (A) až do polohy režimu vaření „tlakový hrnec“  - obr. 9.
- Před uvedením hrnce do provozu zkontrolujte, zda je tlakový hrnec řádně uzavřen - obr. 3
- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj a ten pusťte na maximální výkon.
- V případě modelů vybavených časovačem : naprogramujte dobu vaření uvedenou v receptu (viz odstavec „Používání časovače“).
- Klapání a vypouštění páry bezpečnostní pojistkou jsou normální, umožňují únik vzduchu před vařením.

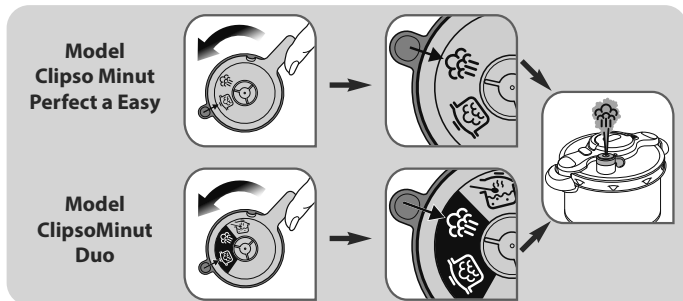
Během vaření v režimu „tlakový hrnec“

- 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.

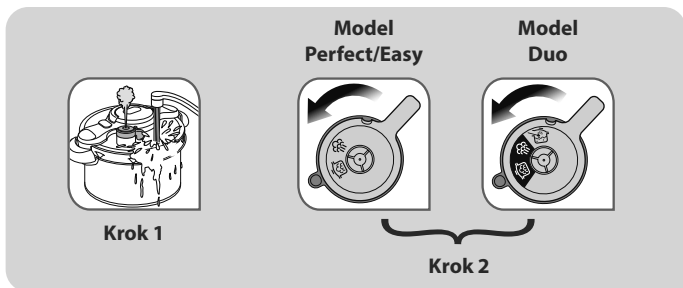
Závěr vaření v režimu „tlakový hrnec“

Pro vypuštění páry:

- Po vypnutí tepelného zdroje máte dvě možnosti:
 - Postupná dekomprese: Postupně otáčejte pracovním ventilem (A), dokud nebude ryska naproti piktogramu  - obr. 10.



- **Rychlá dekomprese pod studenou vodou:** umístěte tlakový hrnec pod kohoutek se studenou vodou - **obr. 14**. Jakmile bezpečnostní pojistka opět sestoupí (D), tlakový hrnec již není pod tlakem. Otáčejte pracovním ventilem (A) až do polohy ☁.



- Můžete tlakový hrnec otevřít - **obr. 2**.
- V případě obtíží při otevírání výrobku: dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - **obr. 19 a 15** a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.

Vystřikuje-li z hrnce během uvolňování páry abnormálním způsobem voda, vraťte pracovní ventil (A) do polohy vaření v režimu „tlakový hrnec“ ☁ a poté proveďte rychlou dekompresi pod studenou vodou.

Pokud bezpečnostní pojistka (D) nesestupuje, umístěte tlakový hrnec pod kohoutek s tekoucí studenou vodou - obr. 14.


Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.

- V případě pastových potravin, které se při vaření rozšiřují a/nebo pění, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina nebo kompoty, tykve, cukety, mrkve, brambory... nenaplňujte tlakový hrnec více než do 1/3 (MAX 1) jeho kapacity. Před ochlazením studenou vodou nechte hrnec několik minut vychladnout. Před každým otevřením zatřepejte systematicky a jemně tlakovým hrncem tak, aby se zabránilo prasknutí bublin páry, u kterých existuje nebezpečí, že by vás mohly popálit. Tento krok je obzvláště důležitý při rychlém úniku páry nebo po ochlazení pod vodou z kohoutku. Při vaření polévek doporučujeme provést rychlou dekompresi.



Vaření v režimu „hrnec“*

Možné pouze s modelem nádoby s nepřilnavou barvou

- Otáčejte pracovním ventilem (A) až do polohy režimu vaření „hrnec“ .
- Před použitím hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen - **obr. 3**.
- 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.
- V případě obtíží při otevírání výrobku: dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - **obr. 19 a 15** a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.
- 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.**
- Nepoužívejte šlehače nebo kovové kuchyňské náčiní nebo ostré náčiní. Neoklepávejte své náčiní poklepáváním o okraj nádoby, protože tím vzniká nebezpečí jeho poškození a vzniku děr.
- 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.



CS

Bezpečnostní prvky

Tento tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky:

■ Bezpečné zavírání:

- Pokud je víko špatně nasazené, nebo pokud zapomenete sklopit držadlo víka, dochází k úniku páry po obvodu tlakového hrnce a nemůže dosáhnout zvýšení tlaku.

* v závislosti na modelu

■ **Bezpečné otevírání:**

- Pokud je tlakový hrnec pod tlakem, bezpečnostní pojistka (D) je v horní poloze a držadlem víka pro otevření/zavření (G) 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 překlopili držadlo pro otevírání/zavírání (G) 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. 20**
- Druhé zařízení: těsnění umožňuje páře unikat u víka - **obr. 20**

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 (I) - **obr. 16 - 17- 18**. Viz odstavce „Čištění“ a „Nezbytně nutné kontroly před každým použitím“.
- Pokud po kontrole a čištění není váš výrobek těsný, nebo vůbec nefunguje, odneste jej do autorizovaného servisního střediska TEFAL.

Doporučení pro použití _____

- 1 - **Pára je při výstupu z pracovního ventilu velmi horká. Pozor na proud páry.**
- 2 - **Jakmile se bezpečnostní pojistka zvedne, nebudete již moci tlakový hrnec otevřít.**
- 3 - **Podobně jako u všech nástrojů na vaření na tlakový hrnec pečlivě dohlížejte, pokud jej používáte v blízkosti dětí.**
- 4 - **Při přenášení tlakového hrnce používejte obě držadla nádoby.**
- 5 - **Nikdy nenechávejte potraviny v tlakovém hrnci po delší dobu. Tlakový hrnec nikdy nepřenášejte za držadlo víka.**
- 6 - **Nikdy nepoužívejte louch nebo výrobky na bázi chloru, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu nerezové oceli.**
- 7 - **Nenechávejte víko máčet ve vodě.**
- 8 - **Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.**

- 9 - Čištění tlakového hrnce je třeba provádět, když je studený a prázdný.
- 10 - Po 10-ti letech používání je nezbytně nutné nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

Čištění

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

Zahnědnutí a škrábnutí, které se mohou objevit po dlouhém používání, nejsou na závadu.

Opatřebení vnější strany povrchu (v závislosti na modelu) v souvislosti s kontaktem víka s nádobou je normální.

V případě tlakových hrnců s nepřilnavým povrchem (v závislosti na modelu): malé škrábance a odřeniny, které se mohou při užívání objevit, nemají nepříznivý vliv na funkci nepřilnavosti povrchu.

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

Pro čištění vnitřní strany nádoby z nerezové oceli:

- Myjte pomocí drátěnky a přípravku na nádobí.
- Pokud se na vnitřní straně nádoby z nerezové oceli objeví duhové odrazy nebo bílé usazeniny (nános minerálů), vyčistěte je pomocí bílého octa.

Pro vyčištění vnitřní strany nádoby z hliníku s nepřilnavým povrchem:

- Abyste prodloužili životnost výrobku, doporučujeme jej mýt ručně.
- Myjte teplou vodou, přípravkem na mytí nádobí a měkkou houbou.
- Nepoužívejte čistící prášek ani brusné houby.
- Pokud se vám jídlo připálilo, naplňte nádobu teplou vodou a nechte odmočit. Poté ji vyčistěte čistícím prostředkem na nádobí.

Pro čištění vnější strany nádoby:

- Myjte houbičkou a přípravkem na nádobí.

Nádobu tlakového hrnce z nerezové oceli a koš můžete mýt v myčce.

* v závislosti na modelu

Nemyjte nádobu s nepřílnavým povrchem (v závislosti na modelu) v myčce na nádobí, jelikož čisticí prostředky ve formě tablet obsahují velmi agresivní a korozivní látky pro součástky z hliníku.

Intenzivní používání nádoby s nepřílnavým povrchem (v závislosti na modelu) může mít mírně negativní vliv na barvu povrchu (zažloutnutí, obarvení).

Pro čištění víka:

- Víko myjte houbičkou a přípravkem na nádobí.

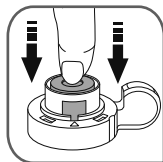
Pro čištění těsnění víka:

- Po každém vaření vyčistěte těsnění víka (I) a místo, kam se nasazuje.
- Pro opětovné nasazení těsnění viz - **obr. 15** a ujistěte se, že je těsnění řádně vloženo do každé z drážek víka.

Pro čištění pracovního ventilu (A):

- Vyjměte pracovní ventil (A) - **obr. 11**.
- Vyčistěte provozní ventil (A) pod proudem tekoucí vody - **obr. 16**.
- Zkontrolujte, zda je pohyblivý: nákres na protější straně.

Po vyjmutí pracovního ventilu (A), těsnění (I) a časovače* (F) můžete mýt víko v myčce.



Nikdy nedávejte pracovní ventil (A), ani těsnění (I), ani časovač* (F), ani nádobu s nepřílnavým povrchem do myčky na nádobí.

Pro čištění odvodu páry (B) na víku:

- Odmontujte ventil (A) - **obr. 11**.
- Na denním světle zkontrolujte, zda odvod par není blokován a zda je kulatý **obr. 13**. Podle potřeby jej vyčistěte párátkem - **obr. 17** 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 silně zatlačíte na kuličku (pomocí vatové bavlněné tyčinky bez vaty), která se musí pohybovat - **obr. 18**. Viz odstavec „Nezbytně nutné kontroly před každým použitím“.

Pro čištění časovače* (F):

- Použijte čistý a suchý hadr.
- Nepoužívejte rozpouštědla.
- Časovač nikdy neumývejte pod proudem vody nebo v myčce.

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“).
- Pro opětovné nasazení těsnění viz - **obr. 15** a ujistěte se, že je těsnění řádně vložené 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	3/4,4,5/6 l: vnější průměr těsnění: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 l: vnější průměr těsnění: 27 cm	X1010007
Parní koš*	3/4,5/4/6 l: pro nádobu o poloměru 22 cm	792185
	5/7,5/9 l: pro nádobu o poloměru 24 cm	792654
Trojnožka*		792691
Časovač*		X1060007

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

* v závislosti na modelu

Vlastnosti

Průměr dna tlakového hrnce - reference

Objem	Ø Nádobý	Ø Dna	Clipso Minut [®] Perfect / Easy	Clipso Minut [®] Duo	Materiál nádobý	Materiál víka
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Nerezová ocel	Nerezová ocel
4,5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Nerezová ocel	
6 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Nerezová ocel	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	Potažený hliník	
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	Potažený hliník	
7,5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	Nerezová ocel	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	Nerezová ocel	
Set $\frac{5 \text{ L}}{7,5 \text{ L}}$	24 cm	14 cm	P46353		Potažený hliník	
		18 cm			Nerezová ocel	

Normativní informace:

Maximální provozní tlak: 65 kPa

Maximální bezpečný tlak: 120 kPa

Kompatibilní tepelné zdroje

PLYN



ELEKTRINA
(Litinová deska)



ELEKTRINA
(Indukční deska nebo halogenová sklokeramická deska)



ELEKTRINA
(Indukční deska nebo halogenová sklokeramická deska)



ELEKTRINA
(Topné těleso)



- Tlakový hrnce 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 nádobý čisté a suché.
- Na plynovém hořáku nesmí plamen přesahovat přes průměr nádobý.
- U všech způsobů ohřevu zkontrolujte, zda je tlakový hrnce správně vystředěný.

Záruka

- V případě používání v souladu s návodem k použití se na **nádobu z nerezové oceli** vašeho tlakového hrnce TEFAL poskytuje **10-letá záruka** na:
 - Všechny vady související s kovovou konstrukcí vaší nádoby,
 - Jakékoliv předčasné poškození kovu dna.
- **Na ostatní materiály nádoby 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 v případě nádob s nepřilnavým povrchem.
 - Oděrky způsobené kontaktem víka s nádobou s nepřilnavým povrchem.
 - Vady způsobené nedodržáním důležitých pokynů nebo nedbalým používáním, zejména pak:
 - Nárazy, pády, používání v troubě,...
 - K uplatnění této záruky je možno využít pouze autorizovaná servisní střediska TEFAL.
 - Využijte informační telefonní linky na adrese nejbližšího autorizovaného servisního střediska TEFAL.

Zákonná značení


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

• Podílejte se na ochraně životního prostředí!



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


Společnost TEFAL odpovídá na vaše dotazy

Problémy	Doporučení
<p>Pokud se vám nedaří uzavřít víko:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, že držadlo víka je ve svislé poloze. ■ Zkontrolujte správnou pozici těsnění (viz odstavec „Čištění a údržba“). ■ Zkontrolujte, že je víko řádně umístěné, jak je to znázorněno na - obr. 1. ■ Dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - obr. 19 a 15 a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.
<p>Pokud se tlakový hrnec ohřival pod tlakem bez tekutiny uvnitř:</p>	<p>Nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.</p>
<p>Pokud bezpečnostní pojistka klapce a vypouští páru:</p>	<p>To je v průběhu prvních minut normální: umožňuje to únik vzduchu před vařením.</p>
<p>Pokud bezpečnostní pojistka nevystoupila a z ventilu během vaření nic neuniká:</p>	<p>V prvních minutách je to běžné. Pokud stav přetrvává, zkontrolujte, zda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výkon tepelného zdroje je dostatečně silný, pokud ne, zvyšte jej. - Množství tekutiny v nádobě je dostatečné. - Provozní ventil (A) je umístěn na . - Je tlakový hrnec řádně zavřený. - Těsnění nebo okraj nádoby nejsou poškozené. - Těsnění je správně umístěné.
<p>Pokud bezpečnostní pojistka vystoupila a z ventilu během vaření nic neuniká:</p>	<p>V prvních minutách je to běžné. Pokud stav přetrvává, postavte přístroj pod studenou vodu, dokud bezpečnostní pojistka (D) neklesne. Vyčistěte provozní ventil (A) - obr. 16 a odvod páry - obr. 17 a zkontrolujte, zda lze bez obtíží zatlačit kuličku bezpečnostního ventilu - obr. 18.</p>

Problémy	Doporučení
Pokud kolem víka uniká pára, zkontrolujte:	Správné uzavření víka. Polohu těsnění víka. Správný stav těsnění, případně je vyměňte. Čistotu víka, těsnění a jeho uložení ve víku. Správný stav okraje nádoby.
Pokud se vám nedaří otevřít víko:	Zkontrolujte, že bezpečnostní pojistka (D) je ve spodní poloze. Pokud tomu tak není, proveďte dekompresi, případně ochladte tlakový hrnec pod proudem studené vody. Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou (D). Dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - obr. 19 a 15 a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.
Pokud potraviny nejsou uvařené nebo jsou naopak spálené, zkontrolujte:	Dobu vaření. Výkon tepelného zdroje. Správnou polohu pracovního ventilu (A). Množství tekutiny.
Pokud se potraviny v tlakovém hrnci spálily:	Než nádobu umyjete, nechte ji nějakou dobu odmočit. Nikdy nepoužívejte louh nebo produkty na bázi chloru.
Pokud se spustí některý z bezpečnostních systémů:	Vypněte tepelný zdroj. Nechte tlakový hrnec vychladnout a nepřenášejte jej. Vyčkejte, dokud bezpečnostní pojistka nesestoupí, a otevřete. Zkontrolujte a vyčistěte pracovní ventil (A), odvod par, bezpečnostní ventil a těsnění. Zkontrolujte, že jsou řádně dodrženy podmínky plnění. Pokud porucha přetrvává, nechte výrobek zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
Pokud zpozorujete výskyt stop oxidace:	V extrémních případech použití vysoce výkonné nerezové oceli nezabraňuje výskytu oxidace. Pokud zpozorujete stopy oxidace, odstraňte je třením brusnou houbou před opětovným použitím tlakového hrnce.

TABULKA PRO VAŘENÍ

Zelenina

ZELENINA (ČERSTVÁ)		
	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 kvěťáku 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

NA PÁŘE

Složka v parním koši a 750 ml vody na dně tlakového hrnce.

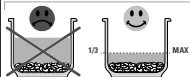


PONOŘENÍ

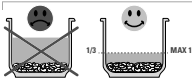
Složka ve vodě a bez použití koše.

PULZY PONOŘENÍ

Bez koše.



Rýže

PONOŘENÍ Bez koše. 		MNOŽSTVÍ VODY	MNOŽSTVÍ RÝŽE	DOBA VAŘENÍ
	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

	ČERSTVÉ	MRAŽENÉ
Filety z mořského dšasa (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

Poznámka: U modelů o maximálním objemu 5 litrů zajistěte, aby kusy masa a drůbeže nepřesahovaly značku uvnitř hrnce. Vybírejte si kusy masa a drůbeže, které mají maximální výšku 8 cm.

EN	p. 1
FR	p. 25
DE	p. 48
NL	p. 71
IT	p. 94
ES	p. 117
PT	p. 140
DA	p. 163
FI	p. 186
NO	p. 209
SV	p. 232
BG	p. 255
BS	p. 278
CS	p. 301
HR	p. 324
HU	p. 347
PL	p. 370
RO	p. 393
RU	p. 416
SK	p. 439
SL	p. 462
SR	p. 485
UK	p. 508