

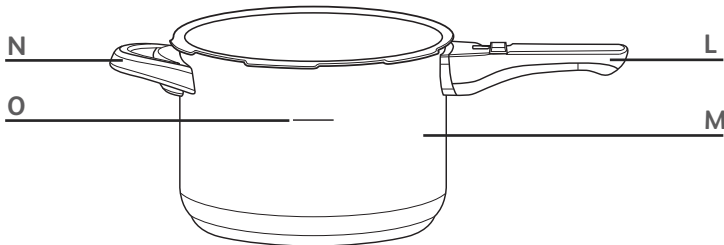
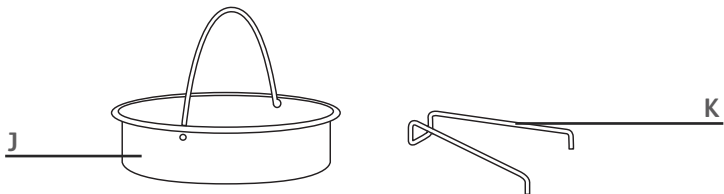
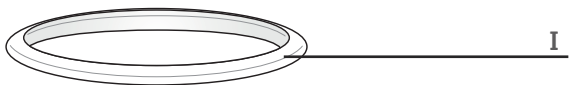
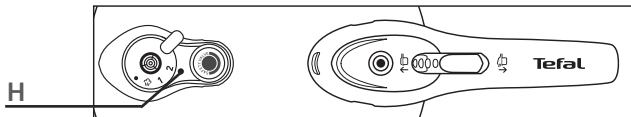
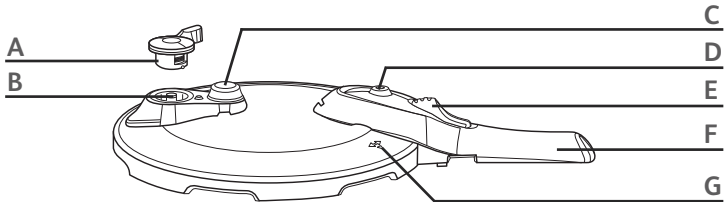
# Tefal

SECURE<sup>5</sup>



Bruksanvisning

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



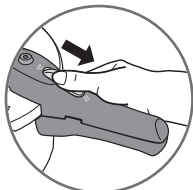


Fig 1

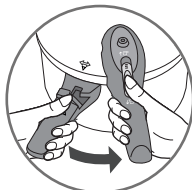


Fig 2

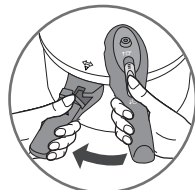


Fig 3



Fig 4

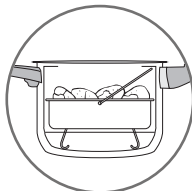


Fig 5

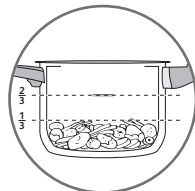


Fig 6



Fig 7

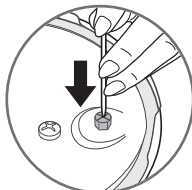


Fig 8

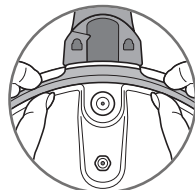


Fig 9

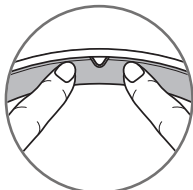


Fig 10



Fig 11

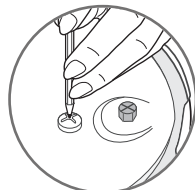


Fig 12

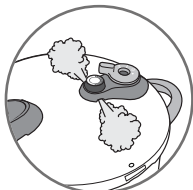


Fig 13



Fig 14

# Viktiga försiktighetsåtgärder

För din säkerhet uppfyller apparaten gällande bestämmelser och standarder:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material godkända för livsmedelskontakt
- Apparaten är avsedd för hemmabruk.
- Läs noga igenom samtliga instruktioner och se alltid "Bruksanvisningen".
- Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över tryckkokaren, i synnerhet om barn befinner sig i närheten.
- Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Om tryckkokaren är under tryck, förflytta den ytterst varsamt. Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen och knapparna. Använd grillvantar vid behov.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än det den är avsedd för.
- Tryckkokaren kokar under tryck. Om den används på ett olämpligt sätt, kan det leda till brännskador. Se till att den är ordentligt stängd, innan du sätter i gång den. Se rubriken "Stänga".
- Se till att ventilen är i läge tryckminskning innan tryckkokaren öppnas.
- Forcera aldrig vid öppning av tryckkokaren. Försäkra dig om att trycket inne i den har sjunkit. Se rubriken "säkerhet".
- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska, det förorsakar allvarliga skador på den. Se till att den alltid innehåller tillräckligt med vätska under kokningen.
- Använd alltid kompatibla värmekällor enligt instruktionerna.
- Fyll inte tryckkokaren till mer än 2/3 (max markering).
- För livsmedel som sväller under kokningen, som t.ex. ris, torkade grönsaker eller torkad frukt, ... fyll inte tryckkokaren till mer än hälften av dess kapacitet.
- Efter kokning av kött med ett yttre skinn som kan svälla på grund av trycket (t.ex. ox-tunga), stick inte hål i köttet så länge skinet är uppsvällt: du kan bränna dig. Stick hål i köttet före kokningen.
- Vid tillagning av trögflytande ingredienser (torkade ärtor, rabarber...) skall tryckkokaren skakas om en aning innan den öppnas, så att innehållet inte sprutar ut.
- Kontrollera före varje användning att ventilerna inte är igensatta. Se rubriken "före kokningen".
- Använd inte tryckkokaren till att flottyrkoka med olja under tryck.
- Gör inga ingrepp i säkerhetssystemen som inte ingår i föreskrifterna för rengöring och underhåll.
- Använd endast originaldelar från TEFAL, som passar din modell. Använd endast ett **SECURE** kärl och lock.
- Alkoholångor är lättantändliga. Koka upp ca 2 minuter innan du sätter på locket. Håll apparaten under uppsikt när du tillagar recept baserade på alkohol.
- Använd inte tryckkokaren för förvaring av sura eller salta livsmedel före och efter kokning.

## Spara instruktionerna

# Beskrivning

A - Funktionsventil

B - Ångutsläpp funktionsventil

C - Säkerhetsventil

D - Tryckindikator

E - Öppningsknapp

F - Långt lockhandtag

G - Markering lockets läge

H - Markering funktionsventilens läge

I - Lockets packning

J - Ånginsats

K - Ånginsatsens hållare

L - Långt handtag kärl

M - Kärl

N - Litet handtag kärl

O - Max markering

## Produktegenskaper

Tryckkokarens botten diameter – artikelnummer

Kapacitet	Kärl Ø	Botten Ø	Rostfri modell
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

**Teknisk information:**

Drifttryck: 80 kPa.

Säkerhetstryck: 170 kPa.

## Kompatibla värmekällor

GAS



ELEKTRISK  
PLATTA



KERAMISK  
HÅLLÖREN  
STRÅLNINGSVÄRME



INDUKTION




ELEKTRISK  
SPIRAL



- Tryckkokaren **SECURE5** används på alla typer av värmekällor, inklusive induction.
- På elspis och induction används en platta med likadan eller mindre diameter än tryckkokarens botten.
- På keramisk spis, var noga med att tryckkokarens botten är ren och torr.
- På gasspis får lågan inte gå utanför tryckkokarens botten.

## TEFAL reservdelar


- Du kan köpa följande reservdelar till tryckkokaren **SECURE** 

Reservdelar	Artikelnummer
Packning	X2010003


- Vid byte av andra delar eller vid reparation, kontakta en auktoriserad TEFAL serviceverkstad.
- Använd endast originaldelar från TEFAL, som motsvarar din modell.

## Användning

### Öppna

- Med hjälp av tummen, för öppningsknappen (E) bakåt till läge  - Bild 1  
Vänster hand håller kärlets långa handtag (L), för med höger hand det långa lockhandtaget (F) motsols, ända tills det öppnas - Bild 2. Lyft därefter av locket.

### Stänga

- Placera locket på kärlet med trianglarna på locket och kärlets handtag mot varandra - Bild 3
- Vrid locket till vänster ända till spärren - Fig 3
- För öppningsknappen (E) till läge  - Bild 4

## Minimum nivå i tryckkokaren

- Minimal vätskenivå är 25 cl (2 glas).

### Ångkokning

- Häll minst 75 cl (6 glas) i tryckkokaren.
- Placera ångsatsen (J) på hållaren (K) som är avsedd för detta - Bild 5
- Ingredienserna i ångsatsen ska inte röra vid tryckkokarens lock.

---

## Maximum nivå i tryckkokaren

- Fyll aldrig till mer än 2/3 av tryckkokarens inre volym (max markering) - Bild 6

### Vissa typer av mat

- För livsmedel som sväller under kokningen, som t.ex. ris, torkade grönsaker eller torkad frukt, ... fyll inte tryckkokaren till mer än hälften av dess kapacitet. - Bild 6

## Användning av funktionsventilen (A)

---


### För att koka ömtåliga ingredienser och grönsaker

- Placera ventilens (A) symbol **1** mitt emot markeringen (H).

### För att koka kött och djupfrysta ingredienser

- Placera ventilens (A) symbol **2** mitt emot markeringen (H).

### För att släppa ut ångan

- Placera ventilens (A) symbol  mitt emot markeringen (H).

### För att ta av funktionsventilen

- Låt tryckkokaren svalna innan du tar av ventilen (A).
- Tryck på ventilen och vrid den så att läget ● är mitt emot markeringen (H) - Bild 7
- Ta av ventilen.


### För att sätta tillbaka funktionsventilen

- Placera funktionsventilen med ● mitt emot markeringen (H).
- Tryck på ventilen och vrid därefter till önskat läge.

---

## Den första användningen

- Fyll på vatten upp till högst 2/3 av tryckkokarens inre volym. (max markering).
- Placera ånginsatsens hållare (K) i botten på kärlet och placera insatsen (J) ovanpå.
- Stäng tryckkokaren.
- Placera funktionsventilen (A) på **2**.
- Placera tryckkokaren på en värmekälla som är inställd på maximal effekt.

- Då ångan börjar strömma ut genom ventilen, minska på värmen och räkna ner 20 min.
- Då 20 minuter gått stänger du av värmekällan.
- Vrid funktionsventilen (A) till läge .
- När tryckindikatorn (D) sjunker: tryckkokaren är inte längre under tryck.
- Öppna tryckkokaren.
- Skölj tryckkokaren under vatten och torka den.
- Notera: om det uppstår fläckar på kärlets inre botten så förändrar det på inget sätt metallkvaliteten. Det beror på kalkavlagringar. För att få bort dem, kan du använda en skursvamp och lite utspädd ättika.

## Före kokningen

---

- Före varje användning, ta av ventilen (A) (se rubriken "Användning av funktionsventilen") och kontrollera i dagsljus att funktionsventilens ångutsläpp (B) inte är igensatt. Om nödvändigt, rengör med en tandpetare - Bild 8
- Kontrollera att säkerhetsventilen (C) är rörlig: se rubriken "rengöring och underhåll".
- Sätt funktionsventilen (A) på plats och välj läge **1** eller **2**.
- Se till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du börjar.
- Placera tryckkokaren på en värmekälla som är inställd på maximal effekt.

---

## Under kokningen



- Då ångan kontinuerligt strömmar ut genom funktionsventilen (A) och avger ett regelbundet ljud (PSCHHHT), börjar kokningen. Minska värmen.
- Räkna ner tiden enligt receptet.
- Stäng av värmen, så fort koktiden har förflutit.



## Efter kokningens slut

---

### För att släppa ut ångan

- Då värmen är avstängd har du två möjligheter:
- **Långsam tryckminskning:** vrid funktionsventilen (A) till läge . När tryckindikatorn (D) sjunker: tryckkokaren är inte längre under tryck.
- **Snabb tryckminskning:** placera tryckkokaren under en kallvattenkran. När tryckindikatorn (D) sjunker: tryckkokaren är inte längre under tryck. Vrid funktionsventilen (A) till läge .
- Du kan öppna tryckkokaren.

Om du märker onormala stänk vid tryckminskningen: ställ återigen väljaren i läge **1** minska därefter sakta trycket igen och se till att det inte längre stänker.

## Rengöring och underhåll

### Rengöring av tryckkokaren

---

Brunbränning och repor kan uppstå efter en lång användning men det innebär inga försämringar av produkten.

Du kan diska kärlet och insatsen i diskmaskin.

Diska inte locket i diskmaskin.

För att bevara tryckkokarens kvaliteter: värm inte kärlet när det är tomt.

- För rätt funktion, var noga med att följa rekommendationerna för rengöring och underhåll efter varje användning.
- Diska tryckkokaren efter varje användning med ljummet vatten och diskmedel. Diska insatsen på samma sätt.
- Använd inte klorin eller klorprodukter.
- Värm inte en tom tryckkokare.

#### Rengöring av kärlets insida

- Diska med en skursvamp och diskmedel.
- Om den rostfria insidan skimrar, rengör med ättika.

#### Rengöring av kärlets utsida

- Diska med en svamp och diskmedel.

#### Rengöring av locket

- Diska locket under rinnande ljummet vatten med en svamp och diskmedel.

#### Rengöring av lockets packning

- Efter varje kokning, rengör packningen (I) och spåret.
- För att sätta packningen på plats igen, se bilderna - Bild 9 - 10

#### Rengöring av funktionsventilen (A)

- Ta av funktionsventilen (A): se rubriken "Användning av funktionsventilen".
- Diska funktionsventilen (A) under rinnande kranvatten - Bild 11

### Rengöring av funktionsventilens ångutsläpp på lockets insida

- Ta av ventilen (A).
- Kontrollera i dagsljus att funktionsventilens ångutsläpp inte är igensatt. Om nödvändigt, rengör med en tandpetare - Bild 8

Använd aldrig ett vasst eller spetsigt föremål för att göra det.

### Rengöring av säkerhetsventilen (C)

- Rengör den delen av säkerhetsventilen som är på lockets insida under rinnande kranvatten.
- Kontrollera att den fungerar rätt genom att trycka lätt på ventilen som ska kunna tryckas in utan svårigheter - Bild 12

### Byte av tryckkokarens packning

- Byt ut tryckkokarens packning en gång om året.
- Byt ut tryckkokarens packning om den är skadad.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL avsedd för din modell.

Det är nödvändigt att låta en auktoriserad TEFAL serviceverkstad se över tryckkokaren vart 10:e år.

### Förvaring av tryckkokaren

- Vänd locket upp och ner och placera det på kärlet.

## Säkerhet

---

Tryckkokaren är utrustad med flera säkerhetsanordningar:

#### • Säkerhet när den stängs:

- Om tryckkokaren inte är ordentligt stängd kan tryckindikatorn inte stiga och tryckkokaren kan inte öka i tryck.

#### • Säkerhet när den öppnas:

- Om tryckkokaren är under tryck kan öppningsknappen inte aktiveras. Forcera aldrig tryckkokaren för att öppna den. Försök aldrig att påverka tryckindikatorn. Se till att det inre trycket sjunkit.

#### • Två säkerheter för övertryck:

- Den första säkerhetsanordningen: säkerhetsventilen (C) lättar på trycket och låter ånga strömma ut horisontalt över locket - Bild 13
- Den andra säkerhetsanordningen: packningen (I) läcker ånga vertikalt på lockets kanter - Bild 14

Om ett av dessa säkerhetssystem utlöses:

- Stäng av värmen.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A), funktionsventilens ångutsläpp (B), säkerhetsventilen (C) och packningen (I).

## Rekommendationer vid användningen

- 1 - Ångan är mycket het när den kommer ut ur funktionsventilen.
- 2 - Så snart tryckindikatorn stiger kan du inte längre öppna tryckkokaren.
- 3 - Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över tryckkokaren om barn befinner sig i närheten.
- 4 - Se upp för ångstrålar under pågående kokning.
- 5 - Använd kärlets två handtag för att förflytta tryckkokaren.
- 6 - Lämna ej kvar mat i tryckkokaren.
- 7 - Använd aldrig klorin eller klorprodukter då de kan förstöra den rostfria stålytan.
- 8 - Diska inte locket i diskmaskin. Låt inte locket ligga i blöt i vatten.
- 9 - Byt ut packningen en gång om året.
- 10 - Tryckkokaren ska rengöras när den svalnat helt och är tom.
- 11 - Låt en auktoriserad TEFAL serviceverkstad se över tryckkokaren vart 10:e år.

SV

---

## Garanti

- Vid användning enligt instruktionerna i bruksanvisningen har TEFAL-tryckkokarens kärn en **10 års garanti** mot:
  - Alla fel som är förknippade med produktens metalluppbyggnad,
  - För tidig försämring av basmetallen.
- **De andra delarna omfattas av 1 års garanti** (med undantag av specifik lagstiftning i ditt land), mot fel eller fabriktionsfel.
- **Garantin gäller mot uppvisande av kassakvitto eller faktura med inköpsdatum.**
- **Garantin täcker inte:**
  - Skador som beror på att försiktighetsåtgärderna inte följts eller vårdslös användning, t.ex.:
    - Stötar, fall, användning i ugn, ...
    - Diskning i diskmaskin av locket.
  - Endast en auktoriserad TEFAL serviceverkstad har rätt att erbjuda dessa garantirättigheter.
  - Kontakta vår kundservice för adressen till närmaste auktoriserad TEFAL serviceverkstad.

## TEFAL svarar på dina frågor

Problem,	Rekommendation
Om tryckkokaren har värmts upp utan vätska inuti:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Låt en auktoriserad TEFAL serviceverkstad kontrollera tryckkokaren.</li></ul>
Tryckindikatorn har ej rört sig uppåt och ingen ånga kommer från ventilen under kokning:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Detta är normalt under de första minuterna.</li><li>• Om fenomenet inte upphör, kontrollera att:<ul style="list-style-type: none"><li>- Värmen är tillräckligt stark, öka den i annat fall.</li><li>- Vätskemängden i kärlet är tillräcklig.</li><li>- Funktionsventilen är placerad i läge <b>1</b> eller <b>2</b>.</li><li>- Tryckkokaren är ordentligt stängd.</li><li>- Packningen eller kärlets kant inte är skadade.</li></ul></li></ul>
Tryckindikatorn har rört sig uppåt och ingen ånga kommer ut under pågående ångkokning:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Detta är normalt under de första minuterna.</li><li>• Om fenomenet inte upphör,</li><li>• Skölj tryckkokaren under kallt vatten. Öppna därefter.</li><li>• Rengör funktionsventilen och ångutsläppet – Bild 8 och kontrollera att säkerhetsventilen kan tryckas in utan svårigheter - Bild 12</li></ul>
Om ånga läcker ut runt locket, kontrollera:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Att locket är ordentligt stängt.</li><li>• Att lockets packning är rätt placerad.</li><li>• Att packningen är i fullgott skick. Byt ut den vid behov.</li><li>• Att locket, packningen och dess skåra i locket, säkerhetsventilen och funktionsventilen är rena.</li><li>• Att tryckkokarens ovkant är i fullgott skick.</li></ul>
Om du inte kan öppna locket:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrollera att tryckindikatorn är i det nedre läget.</li><li>• I annat fall: minska på trycket och kyl vid behov av tryckkokaren under rinnande kallt kranvatten.</li></ul>
Om ingredienserna inte är färdiga eller om de är vidbrända, kontrollera :	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tillagningstiden</li><li>• Värmekällans effekt.</li><li>• Rätt läge på funktionsventilen.</li><li>• Mängden vätska.</li></ul>
Om ingredienserna är vidbrända i tryckkokaren:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blötlägg kärlet en stund innan du diskar det.</li><li>• Använd aldrig klorin eller klorprodukter.</li></ul>

## Föreskrivna markeringar

Markering	Placering
Identifiering av tillverkaren eller märket	Lockhandtag
År och tillverkningsparti	På lockets insida.
Modellens artikelnummer Drifttryck (PF) Säkerhetstryck (PS) Kapacitet	På kärlets yttre botten.

# Tabell med tillagningstider

## Grönsaker

		Kokning	FÄRSKA Ventilens läge 1	DJUPFRYSTA Ventilens läge 2
Blomkål		- vatten	3 min.	4 min.
Bönor halvtorra		- vatten	20 min.	
Broccoli		- ånga	3 min.	3 min.
Brysselkål		- ånga	7 min.	5 min. - vatten
Endiver		- ånga	12 min.	
Gröna ärtor		- ånga	1 min. 30 sek.	4 min
Gröna linser (torra)		- vatten	10 min.	
Grönkål	skivad	- ånga	6 min.	
	blad	- ånga	7 min.	
Haricots verts		- ånga	8 min.	9 min.
Helt vete (torrt)		- vatten	15 min.	
Kronärtskocka		- ånga*	18 min.	
		- vatten**	15 min.	
Morötter	skivor	- ånga	7 min.	5 min.
Potatis i klyftor		- ånga	12 min.	
		- vatten	6 min.	
Pumpa (puré)		- vatten	8 min.	
Purjolök skivor		- ånga	2 min. 30 sek.	
Ris (torrt)		- vatten	7 min.	
Rödbetor		- ånga	20 - 30 min.	
Rovor		- ånga	7 min.	
		- vatten	6 min.	
Selleri		- ånga	6 min.	
		- vatten	10 min.	
Sparris		- vatten	5 min.	
Spenat		- ånga	5 min.	8 min.
		- vatten	3 min.	
Svamp	Skivad	- ånga	1 min.	5 min.
	Hel	- vatten	1 min. 30 sek.	
Torkade ärtor (torra)		- vatten	14 min.	
Zucchini		- ånga	6 min. 30 sek.	9 min
		- vatten	2 min.	

\* Ingrediens i ångsatsen

\*\* Ingrediens i vatten

## Kött - Fisk

	FÄRSK Ventilens läge 2	DJUPFRYST Ventilens läge 2
Biff (stek 1 kg)	10 min	28 min
Fläskkött (stek 1 kg)	25 min	45 min
Kyckling (hel 1,2 kg)	20 min	45 min.
Lamm (lammstek 1,3 kg)	25 min	35 min
Lax (4 skivor 0,6 kg)	6 min	8 min.
Marul (filéer 0,6 kg)	4 min	6 min.
Tonfisk (4 skivor 0,6 kg)	7 min	9 min.

