

FR	p. 1
EN	p. 12
NL	p. 26
DE	p. 38
IT	p. 50
SV	p. 62
FI	p. 74
DA	p. 86
NO	p. 98
ES	p. 110
PT	p. 122
EL	p. 134

Tefal®

SECURE 5 NEO

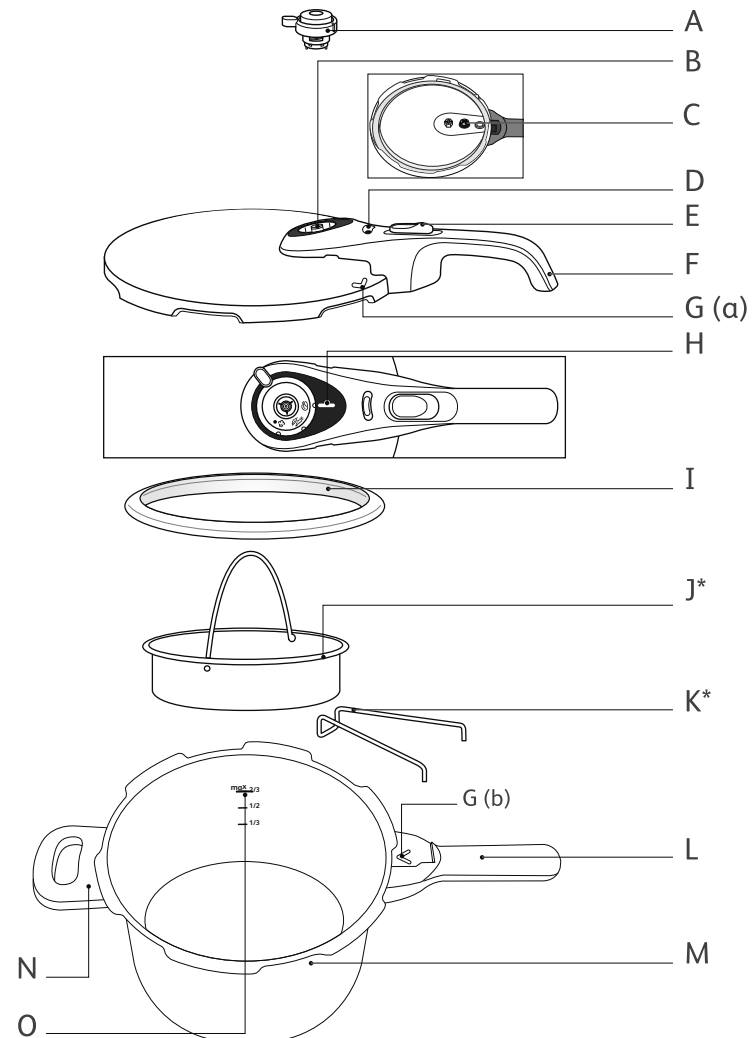


Guide de l'utilisateur - User's Guide
 Handleiding - Bedienungsanleitung
 Manuale d'uso - Bruksanvisning - Käyttöohje
 Brugsanvisning - Brukerveiledning
 Guía del usuario - Guia do Usuário
 Οδηγίες χρήσης.

www.tefal.com

November 2015 - Ref.: NEZINSA4 - Realization: Espace Graphique

FR
 EN
 NL
 DE
 IT
 SV
 FI
 DA
 NO
 ES
 PT
 EL



*Panier non inclus dans certains modèles - *Basket not included with certain models - *Mandje en drievet niet inbegrepen bij bepaalde modellen
 *Bei einigen Modellen ist der Einsatz nicht enthalten - *Cestello non incluso in certi modelli - *Korgen ingår inte i vissa modeller - *Höjrytskori ei kuulu kaikkiin malleihin - *Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller - *Visse modeller har ikke dampkurv - *Cestillo no incluido en algunos modelos - *Cesto não incluído em alguns modelos - *Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι.

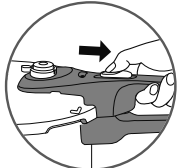


fig. 1

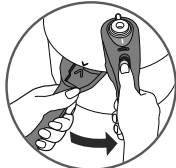


fig. 2

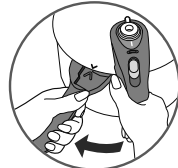


fig. 3

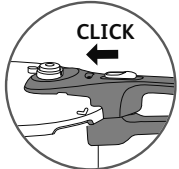


fig. 4

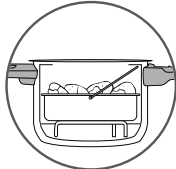


fig. 5*



fig. 6

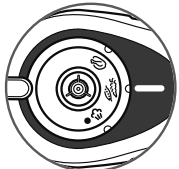


fig. 7

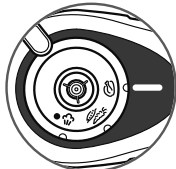


fig. 8



fig. 9

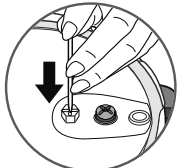


fig. 10

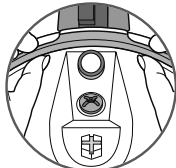


fig. 11

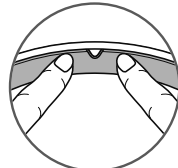


fig. 12



fig. 13



fig. 14

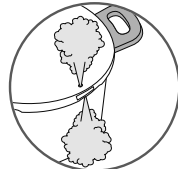


fig. 15

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :

- Directive des Equipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Révissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "Sécurité".
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes..., laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Dans le cas des modèles 3 et 4L, pour les aliments pâteux ou qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas votre produit au-delà de 1/3. En fin de cuisson, attendez 5 minutes avant de décompresser sous l'eau.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe "Avant la cuisson".
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez-la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.

*Panier non inclus dans certains modèles - *Basket not included with certain models - *Mandje en drievout niet inbegrepen bij bepaalde modellen
*Bei einigen Modellen ist der Einsatz nicht enthalten - *Cestello non incluso in certi modelli - *Korgin ingår inte i vissa modeller - *Höyrytiskori ei kuulu kaikkiin malleihin - *Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller - *Visse modeller har ikke dampkurv - *Cestillo no incluido en algunos modelos - *Cesto não incluído em alguns modelos - *Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

För din säkerhets skull uppfyller denna apparat kraven enligt gällande standarder och föreskrifter:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material i kontakt med livsmedel
- Miljö
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk.
- Ta dig tid att läsa igenom alla anvisningar och använd alltid användarhandboken som referens.
- Precis som för alla matlagingsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren, särskilt om den används i närheten av barn.
- Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Var ytterst försiktig om du flyttar tryckkokaren medan den är trycksatt. Vidrör inte de heta ytorna.
- Använd handtagen och knapparna. Använd grytlappar vid behov.
- Kontrollera regelbundet att handtagen på kärlet sitter ordentligt fast. Skruva åt dem vid behov.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än den avsedda användningen.
- I tryckkokaren sker tillagningen under tryck. Felaktig användning kan orsaka personsador genom skällning. Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd innan den tas i drift. Se avsnittet "Stängning".
- Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Säkerställ att det invändiga trycket har sjunkit. Se avsnittet "Säkerhet".
- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska eftersom det skulle orsaka allvarliga produktsador. Säkerställ att det alltid finns tillräckligt mycket vätska under tillagningen.
- Använd den/de kompatibla värmekällan/-källorna enligt bruksanvisningen.
- Laga aldrig mat efter recept med mjölk som bas i tryckkokaren.
- Använd aldrig grovt salt i tryckkokaren. Tillsätt salt vid slutet av tillagningstiden.
- Fyll aldrig tryckkokaren över 2/3 (markeringen för högsta fyllningsnivå).
- För livsmedel som sväller under tillagningen, som ris, torkade baljväxter eller kompotter osv., får tryckkokaren inte fyllas till över halva sin volym. För vissa soppor baserade på pumpa, squash osv., låt tryckkokaren svalna under några minuter, kyl därefter ned den i kallvatten. Vad gäller modellerna på 3 l och 4 l ska apparaten inte fyllas till mer än 1/3 vid tillagning av livsmedel som är tjocka eller sväller. Efter tillagning, vänta 5 minuter och sänk sedan trycket under vatten.
- Efter tillagning av kött med en ytlig hinna (t.ex. oxtunga osv.), som kan svälla upp till följd av trycket, ska du inte sticka i köttet så länge hinnan ser uppblåst ut eftersom det finns en risk för skällning. Stick hål i köttet innan tillagningen.
- Vid tillagning av livsmedel som bildar en massa (ärtpuré, rabarber osv.) ska du skaka tryckkokaren något innan du öppnar den, så att dessa livsmedel inte stänker ut.
- Kontrollera ventilerna före varje användning, för att säkerställa att de inte är igensatta. Se avsnittet "Före tillagningen".
- Använd inte tryckkokaren för att fritera under tryck med olja.
- Gör inga ingrepp på säkerhetssystemen, utöver enligt rengörings- och underhållsanvisningarna.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell. Var särskilt noga med att använda ett kärl och ett lock från TEFAL.
- Alkoholångor är antändliga. Koka upp och låt koka i ca 2 minuter innan du sätter på locket. Övervaka apparaten när du lagar mat efter recept baserade på alkohol.
- Använd inte tryckkokaren för att förvara syrliga eller salta livsmedel före och efter tillagningen eftersom det kan leda till att kärlet skadas.
- Om du under användning av din tryckkokare skulle upptäcka att någon del av den är trasig eller spräckt, skall du under inga omständigheter försöka öppna den; stäng av värmen och låt den stå kvar på spisen och kallna helt och hållet innan den flyttas eller locket öppnas. Använd den inte igen utan ta den till ett av TEFALs godkända servicecenter för reparation.

SPARA DE HÄR ANVISNINGARNA

Beskrivande schema

- A. Funktionsventil
B. Rör för bortledning av ånga
C. Säkerhetsventil
D. Tryckindikator
E. Knapp för öppning
F. Lockhandtag
G(a). Lägemarkering till locket
G(b). Lägemarkering för locket i förhållande till kärlet
H. Lägemarkering för funktionsventilen
I. Packning
J. Ångkorg*
K. Stativ*
L. Långt handtag till kärlet
M. Käril
N. Kort handtag till kärlet
O. Markering för högsta fyllningsnivå

Kännetecken

Diameter på tryckkokarens botten – referenser

Kapacitet	Ø Käril	Ø Botten	Modell Rostfritt stål	Maximalt säkerhetsstryck:
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Normativ information:

Övre driftstryck: 80 kPa

Kompatibla värmekällor



- Tryckkokaren kan användas med alla typer av värmekällor.
- Om du använder en elektrisk värmepatta ska plattans diameter vara lika stor som eller mindre än tryckkokarens botten.
- Om du använder glaskeramikhäll ska du se till att kärlets botten alltid är ren och torr.
- På gasspis är det viktigt att lågan inte sträcker sig utanför kärlets bottendiameter.
- Se till att tryckkokaren placeras exakt mitt på värmekällan, oavsett typ.

*Korgen ingår inte i vissa modeller

- Följande tillbehör till tryckkokaren finns tillgängliga:

Tillbehör	Referensnummer
Packning	X9010101
Ångkorg*	792185
Stativ*	792691

- Kontakta ett servicecenter som godkänts av TEFAL vid behov av byte av andra komponenter eller reparationer (vänd dig till: www.tefal.com).
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell.

Användning

Öppning

- Tryck in öppningsknappen med tummen (**E**) och håll kvar den i intryckt läge – fig. 1.
- Håll i kärlets långa handtag (**L**) med ena handen, vrid med den andra handen lockets långa handtag (**F**) i motsatt riktning till klockans visare ända till dess att det öppnas – fig. 2.
- Lyft sedan av locket.

Stängning

När produkten är stängd och inte är i drift är det normalt att locket är rörligt i förhållande till kärlet. Denna effekt upphör så fort produkten blir trycksatt.

- Placera locket vågrätt på kärlet utifrån lockets lägesmarkeringar **G(a)** och **G(b)**.
 - Vrid locket i klockans riktning ända till stoppklotsen – fig. 3 till dess att du kan höra ljudet av att knappen låser sig – fig. 4.
- Om du inte lyckas vrida om locket, kontrollera att öppningsknappen (**E**) är ordentligt intryckt.

Lägsta fyllningsnivå

- Fyll alltid kärlet med minst 25 cl/250 ml (2 glas) vätska.

För ångkokning*:

- Fyllningsnivån ska uppgå till minst 75 cl/750 ml (6 glas).
- Placera korgen* (**J**) på det stativ* (**K**) som är avsett för detta ändamål – fig. 5.

De livsmedel som läggs i ångkorgen* får inte vidröra tryckkokarens lock.



Högsta fyllningsnivå

- Fyll aldrig tryckkokaren till högre än 2/3 av kärlets höjd (märket för högsta fyllningsnivå) (O) – fig. 6.

För vissa livsmedel:

- För livsmedel som sväller under tillagningen, såsom ris, torkade baljväxter eller kompotter osv., får tryckkokaren inte fyllas till över halva kärlets höjd.
- Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning (se avsnittet "Snabb trycksänkning").

Användning av funktionsventilen (A)

För att sätta funktionsventilen (A) på plats:

Obs, dessa moment bör utföras endast när produkten är sval och inte är i drift.

- Placera funktionsventilen (A) genom att rikta in symbolen ● på ventilen efter lägesmarkeringen (H).
- Tryck in ventilen och vrid tills det tar stopp mot symbolen ☞ eller ☜.

Avlägsna funktionsventilen:

Obs, dessa moment bör utföras endast när produkten är sval och inte är i drift.

- Tryck in ventilen och vrid på den för att rikta in symbolen ● efter lägesmarkeringen (H) som på motstående teckning.
- Ta loss ventilen som på motstående teckning.

För att tillaga grönsaker eller ömtåliga livsmedel:

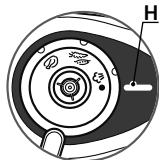
- Rikta in symbolen ☞ på ventilen mitt emot lägesmarkeringen (H) - fig. 7.

För att tillaga kött eller djupfrysta livsmedel:

- Rikta in symbolen ☜ på ventilen mitt emot lägesmarkeringen (H) - fig. 8.

För att släppa ut ånga:

- Vrid ventilen (A) gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till lägesmarkeringen mitt emot symbolen ☞ – fig. 9 eller ställ tryckkokaren i vasken under en kall vattenstråle (avsnittet "Snabb trycksänkning").





SV





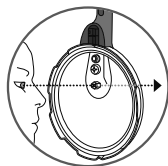
Första användningen

När produkten tas i drift är det normalt att det förekommer ånga i höjd med tryckindikatorn (D).

- Placera stativet (K) på kärlets botten och ställ korgen (J) ovanpå*.
- Fyll kärlet med vatten till 2/3 (lägesmarkering för högsta fyllningsnivå (O)).
- Stäng tryckkokaren.
- Rikta in symbolen  mittemot lägesmarkeringen (H) – fig. 8.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla, ställ sedan in den på högsta effekt.
- När det börjar komma ut ånga genom ventilen sänker du värmen från värmekällan och startar tidtagning på 20 minuter.
- När de 20 minuterna har förflutit stänger du av värmekällan.
- Vrid ventilen (A) gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till stoppklotsen mittemot symbolen  – fig. 9.
- När tryckindikatorn (D) har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Öppna tryckkokaren – fig. 1 – 2.
- Skölj ur tryckkokaren och torka den.

Före tillagningen

- Före varje användning ska du ta av ventilen (A) (se avsnittet "Användning av funktionsventilen") och utföra en visuell kontroll i dagsljus av att röret för bortledning av ånga (B) inte är igensatt (se ritningen här intill). Rengör det med en tandpetare vid behov – fig. 10.
- Kontrollera att säkerhetsventilens kula (C) är rörlig, se motstående teckning och avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Tillsätt dina ingredienser och vätskan.
- Stäng tryckkokaren – fig. 3 och se till att den är ordentligt stängd – fig. 4.
- Rikta in symbolen  eller  på ventilen mittemot lägesmarkeringen H – fig. 7 eller 8.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla, ställ sedan in den på högsta effekt.



Under tillagningen

Tryckindikatorn (D) förhindrar att trycket i tryckkokaren ökar om tryckkokaren inte är ordentligt stängd.

- När produkten tas i drift är det normalt att det förekommer ånga i höjd med tryckindikatorn (D).
- Om funktionsventilen (A) släpper ut ånga kontinuerligt, med ett regelbundet ljud (PSCHHHT), ska du sänka värmen så att ventilen (A) fortsätter att susa regelbundet.
- Starta tidtagning enligt den tillagningstid som anges i receptet.
- Stäng av värmen när tillagningstiden är över.

Slutet av tillagningen

Släppa ut ångan:

– Långsam trycksänkning:

- Vrid ventilen (A) gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till lägesmarkeringen mitt emot symbolen ☁ – fig. 9. När tryckindikatorn (D) har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.


Tryckindikatorn (D) förhindrar öppning av tryckkokaren om den fortfarande är trycksatt.

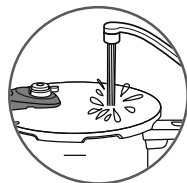
- Snabb trycksänkning:

- Du kan ställa tryckkokaren under en kran med rinnande kallvatten för att skynda på trycksänkningen, se motstående bild. När tryckindikatorn (D) har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Du kan öppna tryckkokaren - fig. 1 - 2.

- Specialfall:

- Vid tillagning av emulgerande livsmedel (se tillagningstabellen) eller torkade baljväxter ska du inte sänka trycket utan vänta tills tryckindikatorn (D) har sjunkit ned innan du öppnar tryckkokaren. Räkna med att förkorta de rekommenderade tillagningstiderna något.

Om innehåll slungas ut på ett onormalt sätt i samband med utsläpp av ånga ska du vrida tillbaka funktionsventilen (A) till lägesmarkeringen  eller  – fig. 7 eller 8 – och sedan sänka trycket långsamt för att undvika ytterligare utslungning.



Var ytterst försiktig om du flyttar på tryckkokaren när den är trycksatt och se till att inte skaka den.

Rengöring och underhåll

Rengöring av tryckkokaren

För att apparaten ska fungera korrekt är det viktigt att följa dessa rekommendationer angående rengöring och underhåll efter varje användningstillfälle.

- Diska tryckkokaren (kärlet och locket) med ljummet vatten och diskmedel efter varje användning. Gör samma sak med korgen*.
- Använd inte klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.
- Överhetta inte kärlet när det är tomt.

Rengöra insidan av kärlet:

- Rengör med en svamp och diskmedel.
- Förekomsten av bruna fläckar på insidan av kärlets botten påverkar inte metallens kvalitet. Det är fråga om kalkavlagringar. För att avlägsna dem kan du använda en svamp indränkt i lite vitvinsvinäger.

Rengöra utsidan av kärlet:

- Rengör med en svamp och diskmedel.

Rengöra locket:

- Diska locket under rinnande ljummet vatten med en svamp och diskmedel och skölj av det ordentligt.

Rengöra lockets packning:

- Rengör packningen (I) och packningsspåret efter varje tillagning.
- Montera tillbaka packningen enligt - fig. 11 - 12.

Rengöra funktionsventilen (A):

- Avlägsna funktionsventilen (A), se avsnittet "Användning av funktionsventilen".
- Rengör funktionsventilen (A) under rinnande vatten vid vattenkranen - fig. 13.

Diska tryckkokaren efter varje användning.

Den brunfärgning och de repor som kan uppträda efter långvarig användning innebär inga problem.

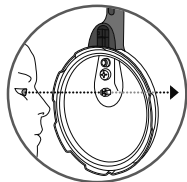
Det är bara kärlet och korgen som får diskas i diskmaskin.

Tryckkokarens goda egenskaper bevaras längre om du undviker att överhetta kärlet när det är tomt.

Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.

Rengöra röret för bortledning av ånga (B):

- Avlägsna ventilen (A).
- Utför en visuell kontroll i dagsljus av att röret för bortledning av ånga har en rund form och inte är igensatt. Se motstående teckning. Rengör det med en tandpetare vid behov - fig. 10.



Rengöra säkerhetsventilen (C):

- Rengör den del av säkerhetsventilen som är placerad på insidan av locket genom att skölja den under vatten.
- Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka lätt på kulan, som ska sjunka ned utan motstånd. Se motstående teckning.

Använd aldrig ett vasst eller spetsigt föremål för att utföra denna åtgärd.

Byta packning i tryckkokaren:

- Byt packningen i tryckkokaren en gång per år eller om den uppvisar hack.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL, motsvarande den aktuella modellen.



Ställa undan tryckkokaren för förvaring:

- Vänd på locket på kärlet.

Säkerhet

Tryckkokaren är utrustad med flera säkerhetsanordningar:

• Säkerhet vid stängning:

- Om produkten inte är ordentligt stängd kan tryckindikatorn (D) inte stiga och trycket kan inte öka i tryckkokaren.

• Säkerhet vid öppning:

- Om tryckkokaren (E) är trycksatt går det inte att manövrera öppningsknappen. Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Utför inga som helst ingrepp på tryckindikatorn (D).

• Två säkerhetsanordningar mot övertryck:

- En första anordning: Säkerhetsventilen (C) frigör trycket och ångan släpps ut horisontellt över lockets ovansida – fig.14.
- En andra anordning: Packningen (I) släpper igenom ånga vertikalt genom det lilla hålet vid lockets kant eller längs kärlet – fig.15. Obs!, detta kan leda till att lågan släcks på en gasspis.

Om något av säkerhetssystemen mot övertryck utlöses:

- Stäng av värmekällan.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna den.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A) – fig.13, röret för bortledning av ånga (B) – fig.10, säkerhetsventilen (C) och packningen (I). Se motstående teckning.



___ Rekommendationer för användningen

- 1 – Ångan är mycket het när den kommer ut ur tryckkokaren, akta dig för brännskador. Använd handskar vid behov.
- 2 – Så snart tryckindikatorn höjs går det inte längre att öppna tryckkokaren.
- 3 – Precis som för alla matlagingsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren om den används i närheten av barn.
- 4 – Använd kärlets båda handtag för att flytta tryckkokaren.
- 5 – Låt inga livsmedel ligga kvar under längre tid i tryckkokaren.
- 6 – Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter, som skulle kunna försämra det rostfria stålets kvalitet.
- 7 – Diska inte packningen, locket eller funktionsventilen i diskmaskin och låt inte dessa delar ligga i blöt i vatten.
- 8 – Byt packningen en gång per år eller om den uppvisar hack.
- 9 – Rengöringen av tryckkokaren får utföras endast när den är sval och tom.
- 10 – Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.

Garanti

- Förutsatt att tryckkokaren används enligt rekommendationerna i bruksanvisningen, åtföljs kärlet i din nya tryckkokare från TEFAL av **10 års garanti** mot:
 - varje fel som rör kärlets metallkonstruktion,
 - all förtida förlitning av grundmetallen.
- Alla övriga delar av din tryckkokare omfattas av garanti mot tillverkningsfel eller materialfel under den lagstadgade tidsperiod som gäller i det land där produkten är inköpt och från och med inköpsdatum.
- Denna avtalsenliga garanti gäller vid uppvisande av kassakvitto eller faktura som bekräftar inköpsdatumet.

Följande undantas från dessa garantier:

- Skador som uppstår till följd av underlåtelse att följa de viktiga försiktighetsåtgärderna eller försumlig användning, i synnerhet:
 - mekanisk stöt, fall, placering i ugn,
 - diskning i diskmaskin av locket och funktionsventilen.
- Endast servicecenter som godkänts av TEFAL är behöriga att låta dig utnyttja denna garanti (vänd dig till: www.tefal.com).

Föreskriven märkning

Märkning	Placering
Uppgift om tillverkaren och varumärket	På kärlets handtag och lockets handtag
Tillverkningsår och tillverkningsparti	På kärlet
Modellnummer Maximalt säkerhetsstryck (PS) Övre driftstryck (PF)	På locket
Kapacitet	På kärlets botten

SV


• Var rädd om miljön!





- ① Apparaten innehåller mycket material som kan tas tillvara och återvinnas.
- ➡ Lämna in den till ett samlingsställe för återvinning.



TEFAL svarar på dina frågor _____



Problem	Rekommendationer
Om tryckkokaren har värmts upp under tryck utan vätska inuti:	Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren.
Om tryckindikatorn inte har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:	<p>Det här är normalt under de första minuterna. Kontrollera följande om fenomenet kvarstår:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Att värmekällan är tillräckligt varm. Öka värmen om så inte är fallet. – Att mängden vätska i kärlet är tillräcklig. – Att funktionsventilen har riktats mot en av symbolerna  eller  – fig. 7 eller 8. – Att tryckkokaren är ordentligt stängd. – Att packningen eller kärlets kant inte är skadade.
Om tryckindikatorn har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:	<p>Det här är normalt under de första minuterna. Om fenomenet kvarstår ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten, se avsnitten "Snabb trycksänkning" och "Specialfall", öppna den därefter. Rengör funktionsventilen och röret för bortledning av ånga och kontrollera att det går att trycka in kulan i säkerhetsventilen utan svårigheter.</p>
Om ångan läcker ut runt locket ska du kontrollera följande:	<p>Att locket är ordentligt stängt. Att packningen är korrekt placerad i locket. Att packningen är i gott skick. Byt ut den vid behov. Att locket, packningen och packningens spår i locket är rena, liksom säkerhetsventilen och funktionsventilen. Att kärlets kant är i gott skick.</p>
Om det inte går att öppna locket:	<p>Kontrollera att tryckindikatorn är i det låga läget. Om så inte är fallet ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten vid kranen tills tryckindikatorn sjunker ned igen, se avsnitten "Snabb trycksänkning" och "Specialfall".</p>
Om livsmedlen inte är kokta eller om de är vidbrända ska du kontrollera följande:	<p>Tillagningstiden. Värmekällans effekt. Att funktionsventilen är korrekt placerad. Mängden vätska.</p>
Om livsmedel har bränts vid i tryckkokaren:	<p>Lägg kärlet i blöt en stund innan du diskar det. Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.</p>

Grönsaker

		Tillagning	FÄRSKA Ventilläge 	DJUPFRYSTA Ventilläge 
Artpuré (baljväxter)		– nedsänkning	14 min	-
Blomkål		– nedsänkning	3 min	4 min
Broccoli		– ånga	3 min	3 min
Brysselkål		– ånga	7 min	5 min – nedsänkning
Champinjoner	unnskivade	– ånga	7 min	5 min
	hela	– nedsänkning	1 min 30 s	-
Endiver		– ånga	12 min	-
Gröna ärter		– ånga	1 min 30 s	4 min
Gröna bönor		– ånga	8 min	9 min
Gröna linser (baljväxter)		– nedsänkning	10 min	-
Halvtorkade bönor		– nedsänkning	20 min	-
Kronärtskocka		– ånga	18 min	-
		– nedsänkning	15 min	-
Morötter (emulgerande livsmedel)	skivor	– ånga	7 min	5 min
Potatisklyftor		– ånga	12 min	-
		– nedsänkning	6 min	-
Pumpa (puré) (emulgerande livsmedel)		– nedsänkning	8 min	-
Ris (baljväxter)		– nedsänkning	7 min	-
Rödbeta		– ånga	20 – 30 min	-
Rova		– ånga	7 min	-
		– nedsänkning	6 min	-
Savoykål	skiva	– ånga	6 min	-
	avbladad	– ånga	7 min	-
Selleri		– ånga	6 min	-
		– nedsänkning	10 min	-
Skivad purjolök		– ånga	2 min. 30	-
Spenat		– ånga	5 min	8 min
		– nedsänkning	3 min	-
Sparris		– nedsänkning	5 min	-
Squash		– ånga	6 min 30 s	9 min
		– nedsänkning	2 min	-
Vete (baljväxter)		– nedsänkning	15 min	-

** Livsmedel i ångkorgen* - *** Livsmedel i vatten

Kött och fisk

	FÄRSKA Ventilläge 	DJUPFRYSTA Ventilläge 
Fläskkött (stek 1 kg)	25 min	45 min
Kyckling (hel 1,2 kg)	20 min	45 min
Lake (filéer 0,6 kg) (emulgerande livsmedel)	4 min	6 min
Lamm (stek 1,3 kg)	25 min	35 min
Lax (4 kotletter på 0,6 kg) (emulgerande livsmedel)	6 min	8 min
Nötkött (stek 1 kg)	10 min	28 min
Tonfisk (4 biffar på 0,6 kg) (emulgerande livsmedel)	7 min	9 min

*Korgen ingår inte i vissa modeller