

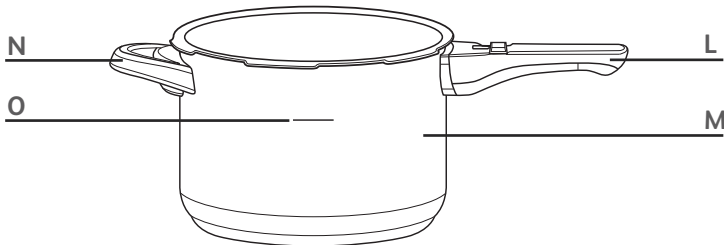
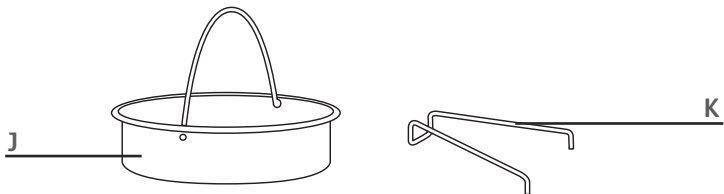
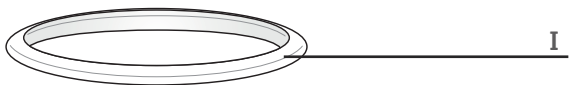
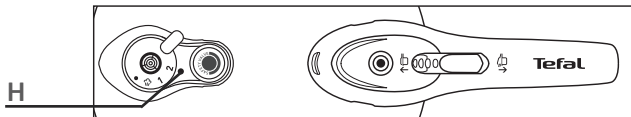
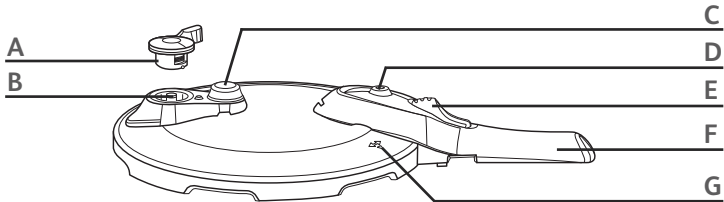
# Tefal

SECURE<sup>5</sup>



Handleiding

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



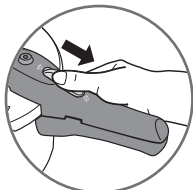


Fig 1

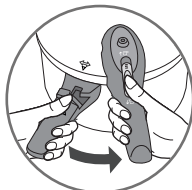


Fig 2

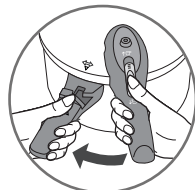


Fig 3



Fig 4

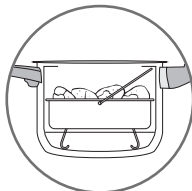


Fig 5

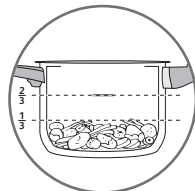


Fig 6



Fig 7

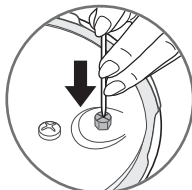


Fig 8

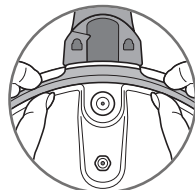


Fig 9

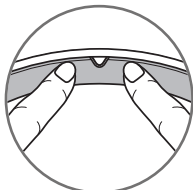


Fig 10



Fig 11

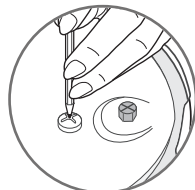


Fig 12

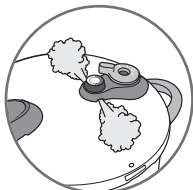


Fig 13



Fig 14

## Belangrijke voorzorgsmaatregelen

Omwille van uw veiligheid is dit apparaat conform de geldende normen en reglementeringen:

- Leidraad Uitrustingen onder Druk
- Materialen in contact met voedingsmiddelen
- Dit apparaat werd voor huishoudelijk gebruik ontworpen.
- Neem de tijd om alle instructies te lezen en sla de “Handleiding” er altijd op na.
- Net als voor elk ander kookgerei dient u de snelkookpan onder toezicht te houden, vooral indien u de snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- Zet uw snelkookpan niet in een hete oven.
- Indien uw snelkookpan onder druk staat dient u deze zeer voorzichtig te verplaatsen. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik indien nodig ovenhandschoenen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor andere doeleinden dan die waarvoor deze werd gemaakt.
- Uw snelkookpan staat tijdens het gebruik onder druk. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot verwondingen door contact met kokend water. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze gaat gebruiken. Zie paragraaf “Sluiten”.
- Zorg ervoor dat het drukventiel in de drukverlagende stand staat voordat u uw snelkookpan opent.
- Gebruik nooit kracht om de snelkookpan te openen. Zorg ervoor dat het drukniveau in de pan verminderd is. Zie paragraaf “Veiligheid”.
- Gebruik uw snelkookpan nooit droog, dit kan uw pan aanzienlijk beschadigen. Zorg ervoor dat er tijdens het koken altijd voldoende vocht aanwezig is.
- Maak van geschikte warmtebronnen gebruik, conform de gebruiksinstructies.
- Vul uw snelkookpan niet hoger dan 2/3 (maximale vulstreep).
- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde groenten of fruitcompotes, ... dient u uw snelkookpan niet meer dan halfvol te gebruiken.
- Na het koken van vleesgerechten met huid (zoals ossentong...), die onder druk op kan zwellen, dient u het vlees niet in te prikken zolang de huid er opgezwollen uitziet; u loopt dan het risico door kokend vocht gewond te raken. Wij raden u aan het vlees voor het koken in te prikken.
- In geval van brijachtige voedingsmiddelen (spliterwtten, rabarber...), dient u de snelkookpan voor het openen licht te schudden zodat de voedingsmiddelen niet uit de pan spatten.
- Controleer voor elk gebruik dat de drukventielen niet verstopt zijn. Zie paragraaf “voor het koken”.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk met olie te frituren.
- U dient de beveiligingssystemen alleen volgens de instructies te reinigen en onderhouden.
- Gebruik alleen originele TEFAL onderdelen die met uw model overeenkomen. Gebruik vooral een **SECURE5** pan en deksel.
- Alcohol dampen zijn brandbaar. Breng ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit de vloeistof aan de kook. Houd uw pan onder toezicht wanneer u recepten met alcohol bereidt.
- Gebruik uw snelkookpan niet om zure of zoute voedingsmiddelen voor of na het koken in op te slaan omdat deze de pan aan kunnen tasten.

## Bewaar deze instructies

# Beschrijving

---

A - Drukventiel  
B - Drukventielkanaal  
C - Veiligheidsventiel  
D - Drukindicator  
E - Ontgrendelknop  
F - Handgreep deksel  
G - Merkteken voor dekselstand  
H - Merkteken voor stand drukventiel

I - Afdichtingsring deksel  
J - Stoommandje  
K - Steun voor stoommandje  
L - Handgreep pan  
M - Pan  
N - Korte handgreep pan  
O - Maximale vulstreep

---

## Eigenschappen

Diameter van de snelkookpanbodem -referenties

Inhoud	Ø Pan	Ø Bodem	RVS Model
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

**Normatieve informatie:**

Bedrijfsdruk: 80 kPa.

Maximale druk: 170 kPa.

## Geschikte warmtebronnen

---



- De snelkookpan **SECURE5** kan op alle warmtebronnen, inclusief inductie, gebruikt worden.
- Gebruik ingeval van elektrische kookplaat of inductie een plaat met dezelfde of een kleinere diameter dan die van de snelkookpanbodem.
- Bij koken op een glaskeramische kookplaat dient u er voor te zorgen dat de bodem van de pan schoon is.
- Bij koken op gas dient de vlam niet buiten de diameter van de pan uit te steken.


- De in de handel verkrijgbare **SECURE5** snelkookpan accessoires zijn:

Accessoire	Referentie
Afdichtingsring	X2010003


- Voor het vervangen van andere delen of uitvoeren van reparaties neemt u contact op met het Erkende TEFAL Service Centrum.
- Gebruik alleen met uw model overeenkomende TEFAL onderdelen.

## Gebruik

### Openen

- Schuif de ontgrendelknop (**E**) naar u toe en plaats deze in de stand  - Fig 1  
Pak met uw linkerhand de lange greep van de pan (**L**), en draai met uw rechterhand de lange greep van het deksel (**F**) tegen de wijzers van de klok, totdat deze open klikt - Fig 2. Licht vervolgens het deksel op.

### Sluiten

- Plaats het deksel vlak op de pan waarbij u de driehoeken op het deksel in lijn brengt met de greep van de pan - Fig 3
- Draai het deksel tot de aanslag naar links - Fig 3
- Duw de knop (**E**) in stand  - Fig 4

### Minimale vulhoeveelheid

- Giet altijd een minimale hoeveelheid vloeistof die overeenkomt met 25 cl (2 glazen) in de pan.

#### Voor stomen

- U dient ten minste 75 cl (6 glazen) vloeistof te gebruiken.
- Plaats uw mandje (**J**) op de hiervoor bedoelde steun (**K**) - Fig 5
- De in het stoommandje geplaatste voedingsmiddelen dienen het deksel van de snelkookpan niet te raken.

---

## Maximale vulhoeveelheid

- Vul uw snelkookpan nooit hoger dan 2/3 van de pan (maximale vulstreep) - Fig 6

### Voor bepaalde voedingsmiddelen

- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde groenten of fruitcompotes, ... dient u uw snelkookpan niet meer dan halfvol te gebruiken - Fig 6

## Het drukventiel gebruiken (A)

---


### Voor het koken van subtiele voedingsmiddelen en groenten

- Plaats het pictogram **1** van het drukventiel (A) tegenover merkteken (H).

### Voor het koken van vlees en diepgevroren voedingsmiddelen

- Plaats het pictogram **2** van het drukventiel (A) tegenover merkteken (H).

### Om stoom te laten ontsnappen

- Plaats het pictogram  van het drukventiel (A) tegenover merkteken (H).

### Om het drukventiel uit te nemen

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het drukventiel uitneemt (A).
- Druk op het drukventiel en draai het zodat het in lijn komt
  - met het merkteken (H) - Fig 7
- Neem het drukventiel uit.

### Om het drukventiel op zijn plaats te brengen


- Plaats het drukventiel en breng het in lijn ● met het merkteken (H).
- Druk op het drukventiel en draai het tot het in de gewenste stand staat.

---

## Eerste gebruik

- Vul de pan tot 2/3 met water (maximale vulstreep).
- Plaats de steun voor het mandje (K) op de bodem van de pan en zet het mandje (J) hierop.
- Sluit de snelkookpan.
- Plaats het drukventiel (A) op **2**.
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron in de maximale stand
- Wanneer er stoom uit het drukventiel begint te komen

brengt u de warmtebron terug naar een lager niveau en begint u 20 minuten af te tellen.

- Wanneer de 20 min. zijn verstreken draait u de warmtebron uit.
- Draai het drukventiel (A) in stand 
- Wanneer de drukindicator (D) terugloopt: staat uw snelkookpan niet langer onder druk.
- Open de snelkookpan.
- Spoel de snelkookpan met water om en droog deze.
- NB: eventuele vlekken op de bodem van de pan tasten de kwaliteit van het metaal niet aan. Het betreft hier pansteen. U kunt een schuursponsje met wat verdund azijn gebruiken om deze vlekken tegen te gaan.

## Voor het koken

---

- Neem voor elk gebruik het drukventiel uit (A) (zie paragraaf “Het drukventiel gebruiken”) en controleer of het drukventielkanaal (B) niet verstopt is geraakt. Reinig dit indien nodig met een naald - Fig 8
- Controleer de mobiliteit van het drukventiel (C) zie paragraaf “reiniging en onderhoud”.
- Breng het drukventiel (A) op zijn plaats en kies stand **1** of **2**.
- Sluit het deksel van de snelkookpan op juiste wijze voordat u deze gaat gebruiken.
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron in de maximale stand.

---

## Tijdens het koken



- Wanneer er constant stoom uit het drukventiel (A) ontsnapt, en hierbij een regelmatig siggeluid te horen is, begint het koken, draai de warmtebron naar een lagere stand.
- Tel de in uw recept aangegeven tijd af.
- Zodra uw kooktijd is verstreken draait u de warmtebron uit.



# Einde kookproces

---

## Stoom laten ontsnappen

- Wanneer de warmtebron uit is heeft u twee mogelijkheden:
- **Langzame decompressie:** draai het drukventiel (A) naar stand . Wanneer de drukindicator (D) daalt: uw snelkookpan staat niet langer onder druk.
- **Snelle decompressie:** plaats uw snelkookpan onder de lopende koude kraan. Wanneer de drukindicator (D) daalt: uw snelkookpan staat niet langer onder druk. Draai het drukventiel (A) in stand .
- U kunt de snelkookpan nu openen.

Indien u tijdens het ontsnappen van de stoom ongebruikelijke spatten opmerkt: zet de keuzeschakelaar terug **1**, laat de stoom langzaam ontsnappen en controleer of er geen spatten meer zijn.

## Reiniging en onderhoud

### De snelkookpan reinigen

- Het is voor een goede werking van uw pan van belang dat u de aanbevelingen voor reiniging en onderhoud na elk gebruik opvolgt.
- Was de snelkookpan na elk gebruik met lauw sop. Dit geldt ook voor het mandje.
- Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.
- Voorkom oververhitting van uw pan wanneer deze leeg is.

#### Reinigen van de binnenkant van de pan

- Reinig met een schuurspons en afwasmiddel.
- Indien de binnenkant van de RVS pan een regenboogverkleuring vertoont reinigt u deze met azijn.

#### Reinigen van de buitenkant van de pan

- Gebruik een spons en afwasmiddel.

#### Reinigen van het deksel

- Was het deksel onder een dun straaltje lauw water met een spons en afwasmiddel.

#### Reinigen van de afdichtingsring van het deksel

- Reinig de afdichtingsring (I) en de bijbehorende uitsparing na elk gebruik.
- Wij verwijzen naar de tekeningen voor het weer op de plaats brengen van de afdichtingsring - Fig 9 - 10

#### Reinigen van het drukventiel (A)

- Neem het drukventiel (A) uit: zie paragraaf "Het drukventiel gebruiken".
- Reinig het drukventiel (A) onder de stromende kraan - Fig 11

De bruine verkleuring en krassen die na lang gebruik kunnen optreden vormen geen obstakel voor gebruik.

Pan en mandje kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen.

Het deksel dient niet in de vaatwasmachine te worden gewassen.

Om de eigenschappen van uw snelkookpan zo lang mogelijk te behouden: vermijdt oververhitting van uw lege pan.

### Voor het reinigen van het drukventielkanaal aan de onderkant van het deksel

- Verwijder het drukventiel (A).
- Controleer of het drukventielkanaal ontstopt en rond. Reinig indien nodig met een tandenstoker - Fig 8

### Voor het reinigen van het veiligheidsdrukventiel (C)

- Reinig het deel van het veiligheidsdrukventiel aan de onderkant van het deksel onder de stromende kraan.
- Controleer de werking door lichte druk op de terugslagklep uit te oefenen, deze dient u moeiteloos in te kunnen drukken - Fig 12

### De afdichtingsring van uw snelkookpan vervangen

- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan jaarlijks.
- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan indien deze ingesneden is.
- Gebruik altijd een originele, bij uw model horende, TEFAL afdichtingsring.

### Uw snelkookpan opbergen

- Doe het deksel op de pan.

Gebruik hiervoor geen scherpe of puntige voorwerpen.

Laat uw snelkookpan na een gebruik van 10 jaar door een erkende Servicedienst van TEFAL nakijken.

## Beveiliging

Uw snelkookpan is voorzien van diverse beveiligingen:

- **Beveiliging bij de sluiting:**
  - Indien de pan niet goed is gesloten kan de drukindicator niet stijgen en daardoor kan de druk in de snelkookpan niet oplopen.
- **Beveiliging bij het openen:**
  - Indien de snelkookpan onder druk staat kunt u de pan niet openen. Probeer de snelkookpan nooit uit alle macht te openen. Laat de drukindicator met rust. Zorg ervoor dat de druk in de pan weer terug gevallen is.
- **Twee beveiligingen tegen overdruk:**
  - Eerste voorziening: het veiligheidsdrukventiel (C) laat de druk teruglopen waarbij er horizontaal stoom uit het deksel ontsnapt - Fig 13
  - Tweede voorziening: de afdichtingsring (I) laat verticaal stoom vanuit de rand van het deksel ontsnappen - Fig 14

Indien een van de beveiligingssystemen tegen overdruk in werking treedt:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan geheel afkoelen.
- Open.
- Controleer en reinig het drukventiel (A), het uitstroomkanaal voor stoom (B), het veiligheidsdrukventiel (C) en de afdichtingsring (I).

## Gebruiksaanbevelingen

- 1 - Wanneer stoom uit het drukventiel ontsnapt is het bijzonder heet.
- 2 - Zodra de drukindicator op begint te lopen kunt u uw snelkookpan niet meer openen.
- 3 - Zoals bij elk kookapparaat dient u de snelkookpan nauw in de gaten te houden indien u deze in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- 4 - Let op ontsnappende stoom.
- 5 - Gebruik voor het verplaatsen van de snelkookpan de twee grepen op de pan.
- 6 - Laat geen voedingsmiddelen in uw snelkookpan staan.
- 7 - Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, deze kunnen de kwaliteit van het RVS aantasten.
- 8 - Was het deksel niet in de vaatwasmachine. Laat het deksel niet in water weken.
- 9 - Vervang de afdichtingsring jaarlijks.
- 10 - Het reinigen van uw snelkookpan dient koud te geschieden, terwijl het apparaat leeg is.
- 11 - U dient uw snelkookpan na tien jaar gebruik door een Erkend TEFAL Service Centrum te laten controleren.

---

## Garantie

- **De metalen romp** van uw nieuwe TEFAL snelkookpan heeft volgens de gebruiksaanwijzingen een **garantie van 10 jaar tegen:**
  - Structurele defecten van de metalen delen van uw pan,
  - Voortijdige aantasting van het metaal.
- **Op de andere delen bedraagt de garantie op onderdelen en arbeid 1 jaar** (behoudens voor uw land specifieke wettelijke regelgeving), voor elke mogelijke fabricagefout.
- **Deze contractuele garantie wordt verkregen op vertonen van de kassabon of rekening met de aankoopdatum.**
- **Uitgesloten van deze garantie zijn:**
  - Beschadigingen als gevolg van het niet opvolgen van belangrijke voorzorgsmaatregelen of onvoorzichtig gebruik, zoals:
    - Schokken, vallen, gebruik in oven, ...
    - Reinigen van het deksel in de vaatwasmachine.
  - Alleen een Erkend TEFAL Service Centrum is bevoegd deze garantie te verlenen.
  - U kunt de klantenservice bellen om het adres van het dichtstbijzijnde Erkend TEFAL Service Centrum op te vragen.

# TEFAL geeft antwoord op uw vragen

Problemen,	Aanbevelingen
Indien de snelkookpan zonder vloeistof onder druk werd verhit:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laat uw snelkookpan door een Erkend TEFAL Service Centrum controleren.</li></ul>
Indien de drukindicator niet stijgt en er tijdens het koken geen stoom door het drukventiel ontsnapt:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is dit normaal gedurende de eerste minuten.</li><li>• Indien deze situatie blijft bestaan dient u te controleren of:<ul style="list-style-type: none"><li>- De warmtebron krachtig genoeg is, anders dient u deze op een hogere stand te zetten.</li><li>- De hoeveelheid vloeistof in de pan voldoende is.</li><li>- Het drukventiel op <b>1</b> of <b>2</b> staat.</li><li>- De snelkookpan goed werd gesloten.</li><li>- Afdichtingsring of rand van de pan niet zijn beschadigd.</li></ul></li></ul>
Indien de drukindicator stijgt en er tijdens het koken geen stoom door het drukventiel ontsnapt:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is dit normaal gedurende de eerste minuten.</li><li>• Indien deze situatie blijft bestaan,</li><li>• Zet uw apparaat onder de stromende koude kraan. Daarna openen.</li><li>• Reinig drukventiel en ventielkanaal - Fig 8 en controleer of de terugslagklep moeiteloos ingedrukt kan worden - Fig 12</li></ul>
Indien er stoom rond het deksel ontsnapt controleer:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Of het deksel goed gesloten is.</li><li>• De plaatsing van de afdichtingsring.</li><li>• De staat van de afdichtingsring, vervang indien nodig.</li><li>• Schoon zijn van deksel, afdichtingsring en uitsparing in het deksel, van veiligheidsventiel en drukventiel.</li><li>• De staat van de rand van de pan.</li></ul>
Indien er voedingsmiddelen in de snelkookpan zijn angebrand:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laat uw pan voor het wassen een tijdje weken.</li><li>• Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten.</li></ul>
Indien u het deksel niet open krijgt:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of de drukindicator zich in de lage stand bevindt.</li><li>• Indien dit niet het geval is: decompresseren, laat de snelkookpan indien nodig onder koud stromend water afkoelen.</li></ul>
Indien de voedingsmiddelen niet gaar of angebrand zijn controleert u:	<ul style="list-style-type: none"><li>• De kooktijd.</li><li>• De kracht van de warmtebron.</li><li>• Juiste stand van het drukventiel.</li><li>• De hoeveelheid vloeistof.</li></ul>

## Wettelijk bepaalde aanduidingen

Aanduiding	Plek
Identificatie van de fabrikant of het handelsmerk	Dekselgreep.
Jaar van fabricage en partijnummer	Binnenkant deksel
Modelreferentie Bedrijfsdruk (PF) Maximale druk (PS) Vermogen	Onderkant pan.

## Tabel kooktijden Groenten

		Kookproces	VERS Ventielstand 1	DEIEPVRIES Ventielstand 2
Aardappels in kwarten		- stoom	12 min.	
		- onderdompeling	6 min.	
Artisjokken		- stoom*	18 min	
		- onderdompeling**	15 min.	
Asperges		- onderdompeling	5 min.	
Bietjes (rood)		- stoom	20 - 30 min.	
Bloemkool		- onderdompeling	3 min.	4 min.
Broccoli		- stoom	3 min.	3 min.
Champignons	In stukjes	- stoom	1 min.	5 min.
	heel	- onderdompeling	1 min. 30	
Courgettes		- stoom	6 min. 30	9 min
		- onderdompeling	2 min.	
Erwten		- stoom	1 min. 30	4 min
Groene kool	in dobbelsteentjes	- stoom	6 min.	
	zonder blad	- stoom	7 min.	
Groene linzen (gedroogde groenten)		- onderdompeling	10 min.	
Halfdroge bonen		- onderdompeling	20 min.	
Pompoen (puree)		- onderdompeling	8 min.	
Prei	schijfjes	- stoom	2 min. 30	
Raap		- stoom	7 min.	
		- onderdompeling	6 min.	
Selderij		- stoom	6 min.	
		- onderdompeling	10 min.	
Sperziebonen		- stoom	8 min.	9 min.
Spinazie		- stoom	5 min.	8 min.
		- onderdompeling	3 min.	
Splitterwten (gedroogde groenten)		- onderdompeling	14 min.	
Spruitjes		- stoom	7 min.	5 min. onderdompeling
Rijst (gedroogde groenten)		- onderdompeling	7 min.	
Tarwe (gedroogde groenten)		- onderdompeling	15 min.	
Witlof		- stoom	12 min.	
Worteltjes	schijfjes	- stoom	7 min.	5 min.

\* Voedingsmiddel in het stoommandje

\*\* Voedingsmiddel in water

## Vlees - Vis

	VERS Ventielstand 2	DEIEPVRIES Ventielstand 2
Kip (heel 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Lam (bout 1,3 Kg)	25 min	35 min
Rundvlees (gebraden 1 Kg)	10 min	28 min
Tonijn (4 steaks 0,6 Kg)	7 min	9 min.
Varkensvlees (gebraden 1 Kg)	25 min	45 min
Zalm (4 moten 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Zeeduivel (gefileerd 0,6 Kg)	4 min	6 min.

