

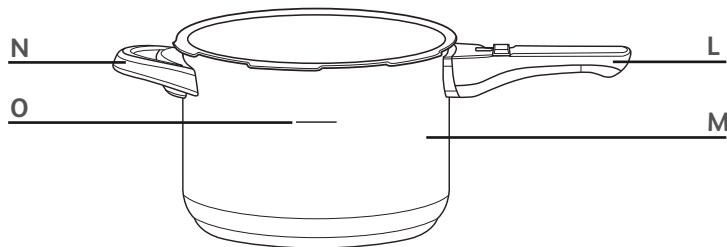
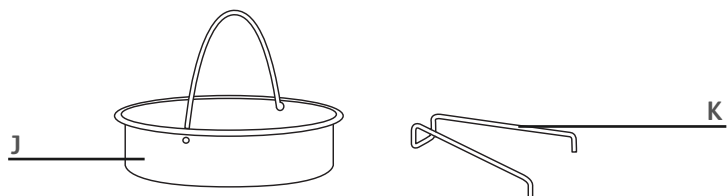
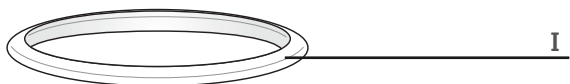
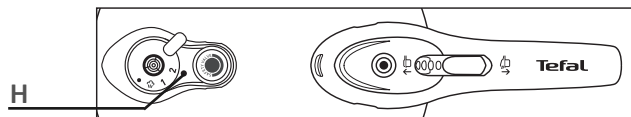
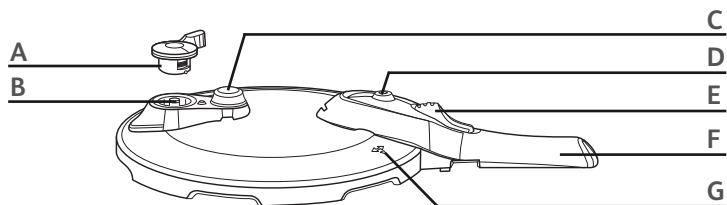
Tefal

SECURE⁵



Guía del usuario

www.tefal.com



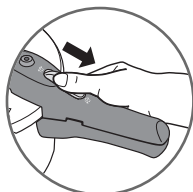


Fig 1

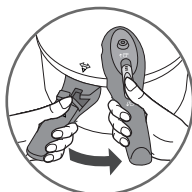


Fig 2

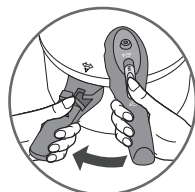


Fig 3



Fig 4

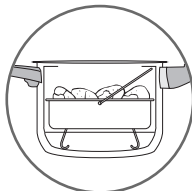


Fig 5

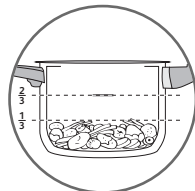


Fig 6



Fig 7

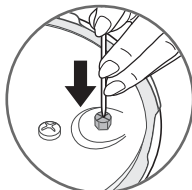


Fig 8

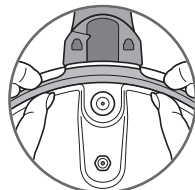


Fig 9

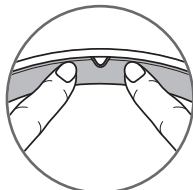


Fig 10



Fig 11

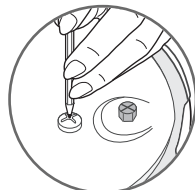


Fig 12

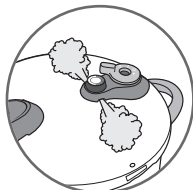


Fig 13



Fig 14

Precauciones importantes

Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales en contacto con los alimentos
- Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico.
- Lea detenidamente todas las instrucciones y diríjase siempre a la “Guía del usuario”.
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia, sobre todo si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Desplace la olla a presión con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. Utilice guantes, si fuera necesario.
- No utilice la olla para otro fin que no sea para el que se ha diseñado.
- La olla cuece a presión. Si no la utiliza adecuadamente, podría quemarse debido a que el agua está hirviendo. Asegúrese de que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha. Ver párrafo “Cierre”.
- Asegúrese de que la válvula está en posición de descompresión antes de abrir la olla.
- Nunca abra la olla a la fuerza. Asegúrese que la presión interior ha disminuido. Ver párrafo “seguridad”.
- Nunca utilice la olla sin líquido, esto la dañaría gravemente. Asegúrese que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), conforme a las instrucciones de uso.
- No llene la olla más de 2/3 (señal de llenado máximo).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas,... no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- Después de cocer carne con una piel superficial (ej. lengua de ternera...), ésta podría hincharse bajo el efecto de la presión, no agujerear o picar la carne mientras la piel presente un aspecto inflado; podría quemarse. Le recomendamos que pique o agujeree la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos (garbanzos, ruibarbo...), debe sacudir ligeramente la olla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Compruebe que las válvulas no están obstruidas antes de cada uso. Ver párrafo “antes de la cocción”.
- No utilice la olla para freír a presión con aceite.
- No intervenga en los sistemas de seguridad, más allá de las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL adecuadas a su modelo. En especial, utilice una cuba y una tapa **SECURE®**.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve a ebullición aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Supervise el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, podría dañar la cuba..

Conserve estas instrucciones

Esquema descriptivo

A - Válvula de funcionamiento
B - Conducto de válvula de funcionamiento
C - Válvula de seguridad
D - Indicador de presencia de presión
E - Botón de apertura
F - Asa larga de la tapa
G - Señal de posición de la tapa
H - Señal de posición de la válvula de funcionamiento

I - Junta de la tapa
J - Cestillo
K - Soporte del cestillo
L - Asa largo de la cuba
M - Cuba
N - Asa corta de la cuba
O - Señal de llenado máximo

Características

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacidad	Ø Cuba	Ø Fondo	Modelo de acero inoxidable
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Información sobre normativas:

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa.

Presión máxima de seguridad: 170 kPa.

Fuentes de calor compatibles

GAS



PLACA
ELECTRICA



VITROCERÁMICA
HALÓGENO
RADIANTE



INDUCCIÓN



ELECTRICIDAD
ESPIRAL



- La olla **SECURE5** se puede utilizar en todas las fuentes de calor, inclusive la inducción.
- Sobre placa eléctrica e inducción, use una placa con un diámetro igual al del fondo de la olla.
- Sobre placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la cuba está limpio.
- Sobre gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la cuba.

Accesorios TEFAL

- Los accesorios de la olla **SECURE5** que podrá encontrar en las tiendas, son:

Accesorio	Referencia
Junta	X2010003

- Para el cambio de otras piezas o reparaciones, llame al Servicio Técnico Autorizado TEFAL.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL adecuadas a su modelo.

Utilización

Apertura

- Con el pulgar, tire del botón de apertura (**E**) y llévelo a la posición  - Fig 1
Mientras con la mano izquierda sujeta el asa largo de la cuba (**L**), gire con la mano derecha el asa largo de la tapa (**F**) en el sentido inverso de las agujas de un reloj, hasta su apertura - Fig 2. Y a continuación, retire la tapa.

Cierre

- Coloque la tapa en plano sobre la cuba alineando los triángulos de la tapa y del asa de la cuba - Fig 3
- Gire la tapa hacia la izquierda hasta el tope - Fig 3
- Empuje el botón de apertura (**E**) hacia la posición  - Fig 4

Llenado mínimo

- Introduzca siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 25 cl (2 vasos).

Para una cocción vapor

- El llenado debe ser al menos igual a 75 cl (6 vasos).
- Coloque el cestillo (**J**) en el soporte (**K**) previsto a este efecto - Fig 5
- Los alimentos que están en el cestillo no deben estar en contacto con la tapa de la olla.

Llenado máximo

- Nunca llene la olla más de 2/3 de la altura de la cuba (señal de llenado máximo) - Fig 6

Para algunos alimentos

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas..., no llene la olla más de la mitad de su capacidad - Fig 6

Utilización de la válvula de funcionamiento (A)

Para cocer alimentos delicados y verduras

- Coloque el símbolo o pictograma **1** de la válvula (A) en frente de la señal (H).

Para cocer carne y alimentos congelados

- Coloque el símbolo o pictograma **2** de la válvula (A) en frente de la señal (H).

Para liberar el vapor

- Coloque el símbolo o pictograma  de la válvula (A) en frente de la señal (H).

Para retirar la válvula de funcionamiento

- Deje enfriar el aparato antes de retirar la válvula (A).
- Presione sobre la válvula y gírela para alinear la posición  con la señal (H) - Fig 7
- Retire la válvula.

Para colocar de nuevo la válvula de funcionamiento

- Coloque la válvula de funcionamiento alineándola  con la señal (H).
- Presione sobre la válvula y gire hasta la posición deseada.

Primera utilización

- Llene de agua 2/3 de la cuba. (señal de llenado máximo).
- Coloque el soporte del cestillo (K) en el fondo de la cuba y deposite el cestillo (J) encima.
- Cierre la olla.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en **2**.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

- Cuando el vapor comienza a salir por la válvula, disminuya la fuente de calor y cuente 20 min.
- Cuando los 20 min. hayan transcurrido, apague la fuente de calor.
- Gire la válvula de funcionamiento **(A)** hasta la posición .
- Cuando el indicador de presencia de vapor **(D)** baje: la olla ya no tiene presión.
- Abra la olla.
- Aclare la olla con agua y séquela.
- Nota: la aparición de manchas en el fondo interno de la cuba, no altera en nada la calidad del metal. Se trata de depósitos calcáreos. Para eliminarlos, puede utilizar un estropajo con un poco de vinagre diluido.

Antes de la cocción

- Antes de cada utilización, retire la válvula **(A)** (ver párrafo "Utilización de la válvula de funcionamiento") y compruebe a la luz del día que el conducto de la válvula de funcionamiento **(B)** no está obstruido. Si fuera necesario, límpielo con un palillo de dientes - Fig 8
- Compruebe que la válvula de seguridad **(C)** es móvil: ver párrafo "limpieza y mantenimiento".
- Coloque la válvula de funcionamiento **(A)** y seleccione la posición **1** o **2**.
- Asegúrese que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

Durante la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento **(A)** deja salir el vapor de manera continua, emitiendo un sonido regular (PSCHHHT), la cocción comienza, disminuya la fuente de calor.
- Cuente el tiempo de cocción indicado en su receta.
- Cuando el tiempo de cocción termina, apague la fuente de calor.

Fin de la cocción

Para liberar el vapor

- Una vez que la fuente de calor esté apagada, tiene dos posibilidades:
- **Descompresión lenta:** gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: su olla ya no tiene presión.
- **Descompresión rápida:** coloque la olla debajo de un grifo de agua fría. Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: la olla ya no tiene presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .
- Puede abrirla.

Si durante la descompresión, observa salpicaduras anormales: coloque el selector en posición **1** y descomprima lentamente, asegurándose que ya no salpica.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza de la olla

El ennegrecimiento y las ralladuras que pueden aparecer después de una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

Puede meter la cuba y el cestillo al lavavajillas.

No introduzca la tapa en el lavavajillas.

Para conservar por más tiempo las cualidades de la olla: no ponga a calentar la cuba cuando está vacía.

- Para el buen funcionamiento del aparato, por favor, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.
- Lave la olla después de cada utilización con agua tibia y un detergente para vajillas. Repita la operación para el cestillo.
- No utilice lejía o productos clorados.
- No ponga a calentar la cuba cuando esté vacía.

Para limpiar el interior de la cuba

- Lave con estropajo y detergente para vajillas.
- Si el interior de la cuba de acero inoxidable presenta reflejos irisados, límpielo con vinagre.

Para limpiar el exterior de la cuba

- Lave con una esponja y producto lavavajillas.

Para limpiar la tapa

- Lave la tapa con un chorro de agua tibia con una esponja y producto lavavajillas.

Para limpiar la junta de la tapa

- Después de cada cocción, limpie la junta (I) y su compartimento.
- Para volver a colocar la junta, observe los dibujos - Fig 9 - 10

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A)

- Retire la válvula de funcionamiento (A): ver párrafo "Utilización de la válvula de funcionamiento".
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) debajo del chorro de agua del grifo - Fig 11

Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para realizar esta operación.

Es necesario revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

Para limpiar el conducto de la válvula de funcionamiento situada dentro de la tapa

- Retire la válvula (A).
- Controle a la luz del día que el conducto de evacuación del vapor está desatascado y redondo. Si fuera necesario, límpielo con un palillo de dientes - Fig 8

Para limpiar la válvula de seguridad (C)

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada dentro de la tapa, pasándola por agua.
- Compruebe que el funcionamiento es correcto, presionando ligeramente sobre la válvula que debe hundirse sin dificultad - Fig 12

Para cambiar la junta de la olla

- Cambie la junta de la olla todos los años.
- Cambie la junta de la olla si presentara algún corte.
- Utilice siempre una junta original TEFAL, adecuada a su modelo.

Para guardar la olla

- Déle la vuelta a la tapa sobre la cuba.

Seguridad

La olla a presión está equipada con varios sistemas de seguridad:

- **Sistema de seguridad para el cierre:**
 - Si el aparato no está correctamente cerrado, el indicador de presencia de presión no puede subir y por lo tanto la olla no puede tener presión.
- **Sistema de seguridad para la apertura:**
 - Si la olla está bajo presión, el botón de apertura no puede accionarse. Nunca abra la olla a la fuerza. Sobre todo, no fuerce el indicador de presencia de presión. Asegúrese que la presión interior ha disminuido.
- **Dos sistemas de seguridad para el exceso de presión:**
 - Primer sistema: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por encima de la tapa - Fig 13
 - Segundo sistema: la junta (I) deja salir el vapor verticalmente por el borde de la tapa - Fig 14

Si uno de los sistemas de seguridad par el exceso de presión se activa:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar por completo la olla.
- Abra.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación de vapor (B), la válvula de seguridad (C) y la junta (I).

Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale por la válvula de funcionamiento.
- 2 - Cuando el indicador de presencia de presión suba, ya no puede abrir la olla.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, realice una estrecha vigilancia si utiliza la olla cerca de niños.
- 4 - Atención al chorro de vapor.
- 5 - Para desplazar la olla, utilice las asas de la cuba
- 6 - No almacene alimentos en la olla.
- 7 - Nunca utilice lejía o productos clorados que pudieran alterar la calidad del acero inoxidable.
- 8 - No introduzca la tapa en el lavavajillas. No deje la tapa en remojo.
- 9 - Cambie la junta todos los años.
- 10 - La limpieza de la olla debe realizarse en frío y con el aparato vacío.
- 11 - Debe revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

Garantía

- En el marco de la utilización recomendada por el modo de empleo, **la cuba** de la nueva olla a presión TEFAL está **garantizada por 10 años** contra:
 - Cualquier defecto relacionado con la estructura metálica de la cuba,
 - Cualquier deterioro prematuro del metal de base.
- **Para las otras piezas, la garantía para piezas y mano de obra, es de 1 año** (excepto legislación específica de su país), frente a cualquier defecto o vicio de fabricación.
- **Esta garantía contractual será adquirida tras la presentación del ticket de caja o factura con la fecha de compra.**
- **Estas garantías excluyen:**
 - Los deterioros consecutivos ocasionados por no respetar las precauciones importantes o utilizaciones negligentes, especialmente:
 - Golpes, caídas, introducción en el horno,...
 - Introducción de la tapa en el lavavajillas.
 - Solamente, los Servicios Técnicos Autorizados TEFAL están habilitados para que se beneficie de esta garantía.
 - Por favor, llame al número Azur para la dirección del Servicio Técnico Autorizado TEFAL más próximo a su domicilio.-

TEFAL responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si la olla se ha calentado a presión sin líquido dentro:	• Lleve la olla a revisar a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL.
Si el indicador de presencia de presión no ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	• Esto es normal durante los primeros minutos. • Si el fenómeno continua, compruebe que: - La fuente de calor es bastante fuerte, si no aumentela. - La cantidad de líquido en la cuba es suficiente. - La válvula de funcionamiento está colocada en 1 o 2. - La olla está bien cerrada. - La junta o el borde de la cuba no están deteriorados.
Si el indicador de presencia de presión ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	• Esto es normal durante los primeros minutos. • Si el fenómeno continúa, • Pase el aparato por agua fría. A continuación, abra. • Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de la válvula de funcionamiento - Fig 8 y compruebe que la válvula de seguridad se hunde sin dificultad - Fig 12
Si el vapor se escapa alrededor de la tapa, compruebe:	• Si la tapa está cerrada correctamente. • La posición de la junta de la tapa. • El buen estado de la junta, si fuera necesario, cámbiela. • La limpieza de la tapa, de la junta y de su compartimento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento. • El buen estado del borde de la cuba.
Si se han quemado alimentos en la olla:	• Deje la cuba en remojo durante algún tiempo antes de lavarla. • Nunca utilice lejía o productos clorados.
Si no puede abrir la tapa:	• Compruebe que el indicador de presencia de presión está bajado. • Si no: descomprima, si fuera necesario, enfríe la olla bajo un chorro de agua fría.
Si los alimentos no se han cocido o si se han quemado, compruebe:	• El tiempo de cocción. • La potencia de la fuente de calor. • Si la posición de la válvula de funcionamiento es correcta. • La cantidad de líquido.
Si los alimentos se han quemado en la olla:	• Deje la cuba en remojo algún tiempo antes de lavarla. • Nunca utilice lejía o productos clorados.

Marcados o etiquetajes reglamentarios

Marcado	Localización
Identificación del fabricante o marca comercial	Asa de la tapa.
Año y lote de fabricación	Dentro de la tapa.
Referencia modelo Presión de funcionamiento (PF) Presión máxima de seguridad (PS) Capacidad	En el fondo externo de la cuba.

Tabla de los tiempos de cocción

Verduras

		Cocción	FRESCOS Posición de la válvula 1	CONGELADOS Posición de la válvula 2
Alcachofas		- Vapor*	18 min.	
		- inmersión**	15 min.	
Espárragos		- inmersión	5 min.	
Remolacha		- Vapor	20 - 30 min.	
Trigo (cereales)		- inmersión	15 min.	
Brócoli		- Vapor	3 min.	3 min.
Zanahorias	Rodajas	- Vapor	7 min.	5 min.
Apio		- Vapor	6 min.	
		- inmersión	10 min.	
Champiñones	Laminados enteros	- Vapor	1 min.	5 min.
		- inmersión	1 min. 30	
Repollo	Laminado	- Vapor	6 min.	
	deshojado	- Vapor	7 min.	
Coles de Bruselas		- Vapor	7 min.	5 min. - immersion
Coliflor		- inmersión	3 min.	4 min.
Calabacines		- Vapor	6 min. 30	9 min
		- inmersión	2 min.	
Endivias		- Vapor	12 min.	
Espinacas		- Vapor	5 min.	8 min.
		- inmersión	3 min.	
Judías verdes		- Vapor	8 min.	9 min.
Judías semi secas		- inmersión	20 min.	
Lentejas verdes (legumbre)		- inmersión	10 min.	
Nabos		- Vapor	7 min.	
		- inmersión	6 min.	
Guisantes		- Vapor	1 min. 30	4 min
Puerros rodajas		- Vapor	2 min. 30	
Calabaza (puré)		- inmersión	8 min.	
Patatas en cuartos		- Vapor	12 min.	
		- inmersión	6 min.	
Garbanzos (legumbre)		- inmersión	14 min.	
Arroz (legumbre)		- inmersión	7 min.	

*Alimento en el cestillo

** Alimento en el agua

Carne - Pescado

	FRESCOS Posición de la válvula 2	CONGELADOS Posición de la válvula 2
Cordero (pierna 1,3 Kg)	25 min	35 min
Ternera (rôti 1 Kg)	10 min	28 min
Rape (filetes 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Cerdo (rollo 1 Kg)	25 min	45 min
Pollo (entero 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Salmón(4 rodajas 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Atún (4 filetes 0,6 Kg)	7 min	9 min.

