

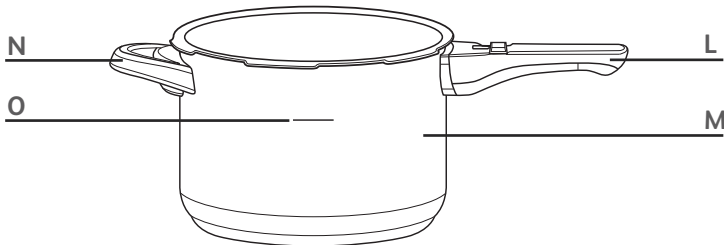
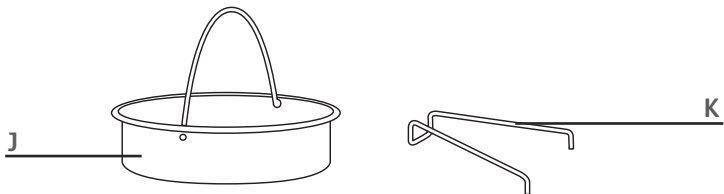
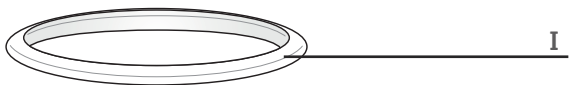
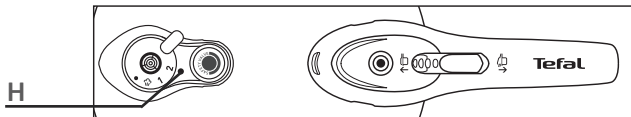
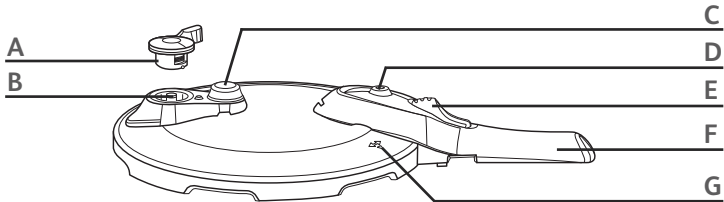
Tefal

SECURE⁵



Guide de l'utilisateur

www.tefal.com



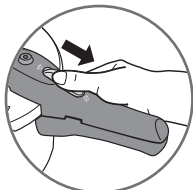


Fig 1

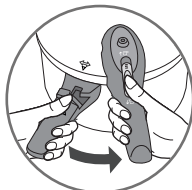


Fig 2

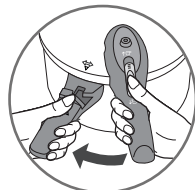


Fig 3



Fig 4

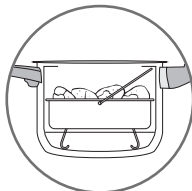


Fig 5

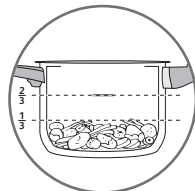


Fig 6



Fig 7

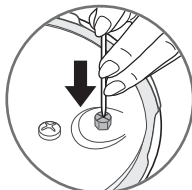


Fig 8

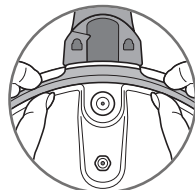


Fig 9

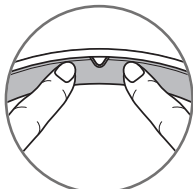


Fig 10



Fig 11

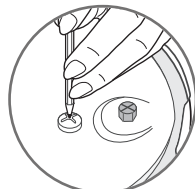


Fig 12

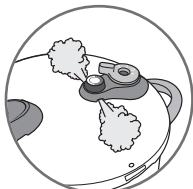


Fig 13



Fig 14

Précautions importantes

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- 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 la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “sécurité”.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la 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 remplissez pas votre cocotte 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 cocotte au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), la cocotte doit être légèrement secouée 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 cocotte 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 **SECURE5**.
- 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 cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

- A - Soupape de fonctionnement
 B - Conduit de soupape de fonctionnement
 C - Soupape de sécurité
 D - Indicateur de présence de pression
 E - Bouton d'ouverture
 F - Poignée longue de couvercle
 G - Repère de positionnement du couvercle

- H - Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement
 I - Joint de couvercle
 J - Panier vapeur
 K - Support de panier vapeur
 L - Poignée longue de cuve
 M - Cuve
 N - Poignée courte de cuve
 O - Repère maximum de remplissage

Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle inox
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa.

Pression maximum de sécurité : 170 kPa.

Sources de chaleur compatibles



- La cocotte **SECURE⁵** s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Accessoires TEFAL


- Les accessoires de la cocotte **SECURE5** disponibles dans le commerce sont :

Accessoire	Référence
Joint	X2010003


- Pour le changement d'autres pièces ou réparations faites appel aux Centres de Service Agréé TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

- À l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture (E) et reculez-le sur la position  - Fig 1
La main gauche tenant la poignée longue de cuve (L), tournez avec votre main droite la poignée longue de couvercle (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ouverture - Fig 2. Puis soulevez le couvercle.

Fermeture

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les triangles du couvercle et de la poignée de cuve - Fig 3
- Tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à la butée - Fig 3
- Poussez le bouton d'ouverture (E) sur la position  - Fig 4

Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres)

Pour une cuisson vapeur

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl (6 verres).
- Posez votre panier (J) sur le support (K) prévu à cet effet - Fig 5
- Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) - Fig 6

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes..., ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité - Fig 6

Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)


Pour cuire les aliments délicats et les légumes

- Positionnez le pictogramme **1** de la soupape (A) face au repère (H).

Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés

- Positionnez le pictogramme **2** de la soupape (A) face au repère (H).

Pour libérer la vapeur

- Positionnez le pictogramme  de la soupape (A) face au repère (H).

Pour enlever la soupape de fonctionnement

- Laissez refroidir l'appareil avant de retirer la soupape (A).
- Appuyez sur la soupape et tournez la pour aligner la position ● avec le repère (H) - Fig 7
- Retirez la soupape.


Pour remettre en place la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape de fonctionnement en alignant le ● avec le repère (H).
- Appuyez sur la soupape puis tournez jusqu'à la position souhaitée.

Première utilisation

- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve. (repère maximum de remplissage)
- Posez le support du panier (K) au fond de la cuve et déposez le panier (J) dessus.
- Fermez la cocotte.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) sur **2**.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puis-

sance maximum.

- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position 
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- Ouvrez la cocotte.
- Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.
- Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

Avant la cuisson



- Avant chaque utilisation retirez la soupape **(A)** (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et vérifiez à l'oeil et au jour que le conduit de la soupape de fonctionnement **(B)** n'est pas obstrué. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - Fig 8
- Vérifiez que la soupape de sécurité **(C)** est mobile : voir paragraphe "nettoyage et entretien".
- Mettez en place la soupape de fonctionnement **(A)** et sélectionnez la position **1** ou **2**.
- Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement **(A)** laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), la cuisson commence, réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans votre recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- **Décompression rapide** : placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .
- Vous pouvez l'ouvrir.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez le sélecteur en position **1** puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la cocotte

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.

Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte : ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez la cocotte après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous aux dessins - Fig 9 - 10

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A)

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) : voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement".
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - Fig 11

Pour nettoyer le conduit de la soupape de fonctionnement située à l'intérieur du couvercle

- Enlevez la soupape (A).
- Contrôlez à l'oeil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - Fig 8

Pour nettoyer la soupape de sécurité (C)

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le clapet qui doit s'enfoncer sans difficulté - Fig 12

Pour changer le joint votre cocotte

- Changez le joint de votre cocotte tous les ans.
- Changez le joint de votre cocotte si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve.

N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.

Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

• Sécurité à la fermeture :

- Si le produit n'est pas correctement fermé l'indicateur de présence de pression ne peut pas monter et de ce fait la cocotte ne peut pas monter en pression.

• Sécurité à l'ouverture :

- Si la cocotte est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné. N'ouvrez jamais la cocotte en force. N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.

• Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (C) libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - Fig 13

- Deuxième dispositif : le joint (I) laisse échapper de la vapeur verticalement sur le rebord du couvercle - Fig 14

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (C) et le joint (I).

Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 8 - Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle. Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans.
- 10 - Le nettoyage de votre cocotte s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**
- **Ces garanties excluent :**
 - Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
 - Passage du couvercle au lave vaisselle.
 - Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
 - Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL le plus proche de chez vous.
 - Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

TEFAL répond à vos questions

Problèmes,	Recommandations
Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	<ul style="list-style-type: none">• Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<ul style="list-style-type: none">• Ceci est normal pendant les premières minutes.• Si le phénomène persiste, vérifiez que :<ul style="list-style-type: none">- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.- La soupape de fonctionnement est positionnée sur 1 ou 2.- La cocotte est bien fermée.- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<ul style="list-style-type: none">• Ceci est normal pendant les premières minutes.• Si le phénomène persiste,• Passez votre appareil sous l'eau froide. Puis ouvrez.• Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit de soupape de fonctionnement - Fig 8 et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - Fig 12
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none">• La bonne fermeture du couvercle.• Le positionnement du joint du couvercle.• Le bon état du joint, au besoin changez-le.• La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.• Le bon état du bord de la cuve.
Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :	<ul style="list-style-type: none">• Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.• N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.• Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none">• Le temps de cuisson.• La puissance de la source de chaleur.• Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.• La quantité de liquide.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Poignée de couvercle.
Année et lot de fabrication	À l'intérieur du couvercle.
Référence modèle Pression supérieure de fonctionnement (PF) Pression maximum de sécurité (PS) Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

Table des temps de cuisson

Légumes

		Cuisson	FRAIS	SURGELÉS
			Position de la soupape 1	Position de la soupape 2
Artichauts		- vapeur*	18 min.	
		- immersion**	15 min.	
Asperges		- immersion	5 min.	
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.	
Blé (lég. secs)		- immersion	15 min.	
Brocolis		- vapeur	3 min.	3 min.
Carottes	rondelles	- vapeur	7 min.	5 min.
Céleri		- vapeur	6 min.	
		- immersion	10 min.	
Champignons	émincés	- vapeur	1 min.	5 min.
	entiers	- immersion	1 min. 30	
Chou vert	émincé	- vapeur	6 min.	
	effeuillé	- vapeur	7 min.	
Chou Bruxelles		- vapeur	7 min.	5 min. - immersion
Chou-fleur		- immersion	3 min.	4 min.
Courgettes		- vapeur	6 min. 30	9 min
		- immersion	2 min.	
Endives		- vapeur	12 min.	
Épinards		- vapeur	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	
Haricots verts		- vapeur	8 min.	9 min.
Haricots mi-secs		- immersion	20 min.	
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.	
Navets		- vapeur	7 min.	
		- immersion	6 min.	
Petits pois		- vapeur	1 min. 30	4 min
Poireaux rondelles		- vapeur	2 min. 30	
Potiron (purée)		- immersion	8 min.	
Pommes de terre en quartiers		- vapeur	12 min.	
		- immersion	6 min.	
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.	
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.	

* Aliment dans le panier vapeur

** Aliment dans l'eau

Viandes - Poissons

	FRAIS	SURGELÉ
	Position de la soupape 2	position de la soupape 2
Agneau (gigot 1,3 Kg)	25 min	35 min
Bœuf (rôti 1 Kg)	10 min	28 min
Lotte (filets 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Porc (rôti 1 Kg)	25 min	45 min
Poulet (entier 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Saumon (4 darnes 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Thon (4 steaks 0,6 Kg)	7 min	9 min.

