

Tefal®

CLIPSO® +

CLIPSO® + gourmet

DE

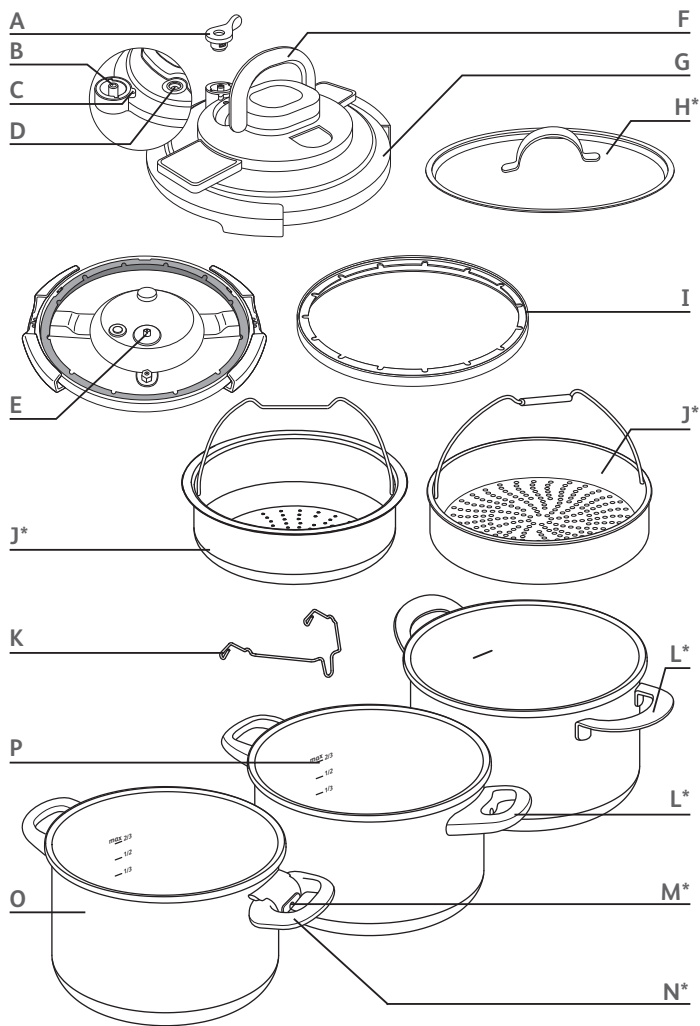
ES

EN



Bedienungsanleitung
Guía del usuario
User Guide

www.tefal.com



* je nach Modell - *según modelo - *depending on model

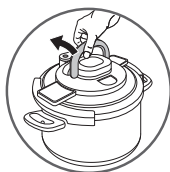


fig. 1

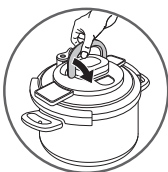


fig. 2

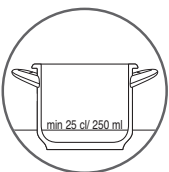


fig. 3



fig. 4



fig. 5

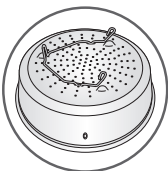


fig. 6



fig. 7

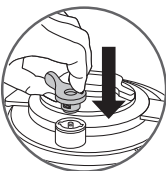


fig. 8



fig. 9



fig. 10

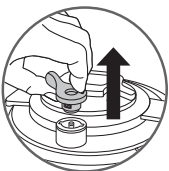


fig. 11

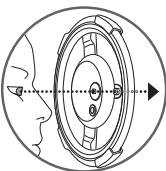


fig. 12

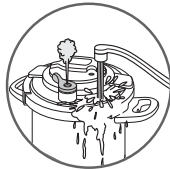


fig. 13

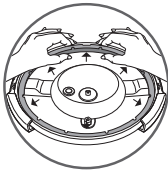


fig. 14

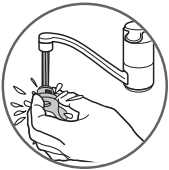


fig. 15

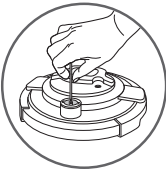


fig. 16

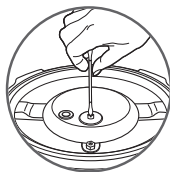


fig. 17

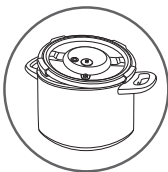


fig. 18



fig. 19

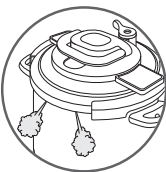


fig. 20

Wichtige Sicherheitshinweise

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den Normen und Vorschriften hinsichtlich der:

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
 - Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
 - Umweltschutz
- Dieser Schnellkochtopf ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
 - Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.
 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, insbesondere wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
 - Stellen Sie den Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen. Es dürfen nur Töpfe mit Edelstahlhenkeln und dem Topfdeckel aus Edelstahl in den Ofen gestellt werden.
 - Ein Schnellkochtopf, der unter Druck steht, darf nur ganz vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie die Handgriffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe.
 - Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Topfgriffe richtig befestigt sind. Ziehen Sie die Schrauben der Topfgriffe gegebenenfalls nach.
 - Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
 - Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verbrühungsgefahr. Versichern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen“.
 - Achten Sie darauf, dass das Ventil sich in der Position der Dekompression befindet, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf öffnen.
 - Öffnen Sie den Schnellkochtopf nie mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht. Siehe Kapitel „Sicherheit“.
 - Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, dies würde ihn schwer beschädigen. Stellen Sie sicher, dass auch während des Kochens stets ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.
 - Verwenden Sie ausschließlich laut Bedienungsanleitung geeignete Herdplatten und Kochfelder.
 - Bereiten Sie niemals Rezepte auf Milchbasis in Ihrem Schnellkochtopf zu.
 - Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie nach dem Garen feines Salz hinzu.
 - Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zu mehr als 2/3 (Markierung des maximalen Füllstands).
 - Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, getrocknetes Gemüse oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei Suppen aus Kürbis, Zucchini, ... einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn anschließend unter fließendes kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt.
 - Stechen Sie nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. Rinderzunge, ...), die sich unter Druck aufblähen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut aufgebläht aussieht; sie könnten sich verbrühen. Wir empfehlen Ihnen, das Fleisch vor dem Kochen einzustechen.
 - Bei der Zubereitung von pastösen Lebensmitteln (Erbsemmus, Rhabarber, ...) muss Ihr Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, damit diese Lebensmittel beim Öffnen des Deckels nicht herausspritzen.
 - Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Kapitel „Vor dem Garen“.
 - Verwenden Sie ausschließlich geeignete Herdplatten und Kochfelder gemäß Bedienungsanleitung.
 - Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
 - Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf ausschließlich passende Original-Ersatzteile von TEFAL. Verwenden Sie vor allem einen Topf und einen Deckel von TEFAL.
 - Die Alkoholdämpfe sind entzündlich. Lassen Sie ihn etwa 2 Minuten kochen, bevor Sie den Deckel auf den Topf setzen. Beaufsichtigen Sie Ihr Gerät bei Rezepten auf Alkoholbasis.
 - Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, um den Topf nicht zu beschädigen.
 - Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals mit heruntergeklappten Handgriffen* auf eine Wärmequelle.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf

* je nach Modell

Schemazeichnung

- | | |
|------------------------------------|--|
| A. Druckventil | J*. Dampfkorb* |
| B. Dampfaustritt | K. Dreifuß |
| C. Positionsmarkierung des Ventils | L*. Unbeweglicher Henkel* |
| D. Druckanzeiger | M*. Entriegelungsknopf für die Henkel* |
| E. Sicherheitsventil | N*. Herunterklappbarer Topfhenkel* |
| F. Griff zum Öffnen/Schließen | O. Topf |
| G. Schnellkochtopfdeckel | P. Markierung des maximalen Füllstands |
| H*. Kochtopfdeckel** | |
| I. Dichtungsring | |

Eigenschaften

Durchmesser des Topfbodens - Artikelnummern

Fas- sungs- vermö- gen	Ø Topf	Ø Boden	CLIPSO® + unbewe- gliche Henkel	CLIPSO® + herunter- klappbare Henkel	CLIPSO® + Gourmet	Topf- und Deckel material
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Inox
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Informationen bezüglich der Normen:

Maximaler Betriebsdruck: 80 kPa

Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa

Geeignete Herdarten

GAS

ELEKTRO

GLASKERAMIK-KOCHFELD
HALOGEN
STRAHLUNGSKREIS

INDUKTION

ELEKTRIZITÄT
HEIZSPIRALETOPPHANDSCHUHE
BENUTZEN

Heizen Sie den Topf
nicht leer auf, um
Schäden am
Produkt zu
vermeiden.

- Ihr Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

- Bei Elektroherdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfes.
 - Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und rückstandsfrei ist.
 - Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.
- Achten Sie bei allen Herdarten darauf, dass sich Ihr Schnellkochtopf in der Mitte des Kochfeldes befindet.

Zubehör von TEFAL

- Im Handel sind folgende Zubehöerteile für Ihren Schnellkochtopf erhältlich:

Zubehörteil			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + Gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Dichtungsring	X1010004	X1010003	X1010003
Dampfkorb*	792185	X1030002	X1030002
Dreifuß	X1030007		-

- Wenn andere Teile ausgetauscht oder Reparaturen durchgeführt werden müssen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten TEFAL-Kundendienst.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf ausschließlich passende Original-Ersatzteile von TEFAL.

Verwendung

Öffnen

- Stellen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen des Topfs aus der waagerechten in die senkrechte Position (die Verriegelungszargen öffnen sich) - **fig. 1**.
- Nehmen Sie den Deckel ab.

Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können:

- Stellen Sie den Griff wieder in die waagerechte Stellung und vergewissern Sie sich, **(D)** dass der Druckanzeiger gesunken ist.

Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt mit dem Deckelrand sein.

- Vergewissern Sie sich, dass der Griff sich in der senkrechten Position befindet und dass die Verriegelungszargen geöffnet sind.
- Setzen Sie den Deckel auf den Topf und vergewissern Sie sich, dass dieser korrekt positioniert wurde.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen des Topfs aus der senkrechten in die waagerechte Position - **fig. 2**.
- Üben Sie am Ende der Bewegung leichten Druck aus, um den Verriegelungsmechanismus zu betätigen.
- Es ist normal, dass sich der Deckel in geschlossener Position frei auf dem Topf drehen lässt.

Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:

- Kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Mindest-und Maximalfüllmenge

- Mindestens 25 cl (2 Gläser) - **fig. 3**
- Maximal 2/3 der Topfhöhe, Markierung (P) - **fig. 4**

Bei einigen Lebensmitteln:

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, getrocknetes Gemüse oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Bei Suppen empfehlen wir Ihnen ein schnelles Abdampfen.

Verwendung des Dampfkorb^{*}

Die Lebensmittel im Dampfkorb^{*} dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.

- Gießen Sie 750 cl Wasser in den Topf.
- Klipsen Sie den Dreifuß (K) unter den Dampfkorb^{*} (J) - **fig. 5 - 6**.
- Geben Sie alle Zutaten in den Topf - **fig. 7**.

^{*} je nach Modell

Verwendung des Druckventils

- Bringen Sie das Ventil (A) auf der Dampfaustrittsöffnung (B) an, indem Sie das Piktogramm ● des Ventils auf die Positionsmarkierung des Ventils (C) ausrichten - fig. 8.
- Drücken Sie es ganz hinein - fig. 8 und drehen Sie es bis in die Garposition - fig. 9.

Für die Zubereitung von empfindlichen Lebensmitteln und Gemüsesorten:

- Positionieren Sie das Piktogramm  des Ventils gegenüber dem Zeichen (C).

Für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und gefrorenen Lebensmitteln:

- Positionieren Sie das Piktogramm  des Ventils gegenüber dem Zeichen (C).

Zum Abnehmen des Druckventils:

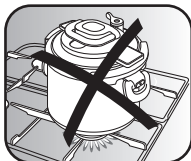
- Drücken Sie auf das Druckventil (A) und drehen Sie es auf das Piktogramm ● mit dem Zeichen (C) - fig. 10.
- Nehmen Sie es ab - fig. 11.

Herunterklappbare Henkel*

Entfernen Sie vor der Verwendung die Etiketten von jedem Henkel.

Versuchen Sie nicht die Henkel herunterzuklappen, ohne die Entriegelungsknöpfe zu drücken.

Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals mit heruntergeklappten Handgriffen auf eine Hitzequelle.



✦ Um die Henkel herunterzuklappen:



✦ Und die Henkel in die Benutzungsstellung zu bringen:



Erstbenutzung

- Klipsen Sie den Dreifuß (**K**) unter den Dampfkorb* (**J**) - fig. 5 - 6.
- Stellen Sie den Dampfkorb* (**J**) auf den Topfboden - fig. 7.
- Füllen Sie den Topf (**P**) zu 2/3 mit Wasser.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Setzen Sie das Druckventil (**A**) ein und positionieren Sie es auf .
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.
- Wenn Dampf aus dem Ventil auszutreten beginnt, drehen Sie die Heizquelle herunter und warten Sie 20 Min.
- Schalten Sie Ihre Heizquelle nach diesen 20 Minuten ab.
- Drehen Sie das Dampfventil bis auf die Position .
- Sobald die Druckanzeige (**D**) nach unten sinkt, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - fig. 1.
- Reinigen Sie ihn.

Vor dem Garen

- Überzeugen Sie sich vor jeder Benutzung und bei hellem Licht davon, dass das Druckventil (**A**) - fig. 10 - 11 und der Dampfaustritt (**B**) nicht verstopft sind - fig. 12.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Sicherheitsventil bewegen lässt, siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - fig. 2.
- Setzen Sie das Ventil (**A**) ein - fig. 8.
- Drücken Sie es ganz hinein und drehen Sie es bis in die gewünschte Garposition - fig. 9.
- Versichern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.

Während des Garens

- Schalten Sie die Heizquelle herunter, sobald aus dem Druckventil gleichmäßig Dampf austritt, der mit einem Zischlaut (PSCHT) einhergeht.
- Die im Rezept angegebene Garzeit wird von diesem Zeitpunkt an gemessen.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil während des Garens regelmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, schalten Sie die Heizquelle etwas höher. Verringern Sie im gegenteiligen Fall die Hitze.

Die Druckanzeige (D) verhindert den Druckaufbau, falls der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen sein sollte.

Nach Ablauf der Garzeit

Die Druckanzeige (D) verhindert das Öffnen des Topfes, solange er noch unter Druck steht.

Wenn die Druckanzeige (D) nicht sinkt, halten Sie Ihren Schnellkochtopf unter kaltes

Leitungswasser - fig. 13.

Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.

Wenn Sie beim Abdampfen ungewöhnliche Spritzer feststellen, stellen Sie das Dampfventil (A) wieder auf die Garposition  oder  führen Sie dann den schnellen Druckabbau durch.

Zum Abdampfen:

- Nach dem Abschalten des Herds, haben Sie zwei Möglichkeiten:
- **Langsamer Druckabbau:** Drehen Sie das Druckventil (A) auf die Position . Sobald die Druckanzeige (D) nach unten sinkt, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- **Schneller Druckabbau:** Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser - fig. 13. Sobald die Druckanzeige (D) nach unten sinkt, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie das Druckventil (A) auf die Position .
- **Benutzen Sie bei Modellen mit Metallgriffen* Topfhandschuhe.**
- Ihr Schnellkochtopf kann nun geöffnet werden - fig. 1.
- Dampfen Sie beim Garen schäumender Lebensmittel oder von getrocknetem Gemüse nicht ab, sondern warten Sie, bis die Druckanzeige gesunken ist, bevor Sie den Topf öffnen. Reduzieren Sie die angegebenen Kochzeiten etwas.

Reinigung und Instandhaltung

Reinigung Ihres Schnellkochtopfs

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung Ihres Topfs nach jeder Benutzung, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung mit lauwarmem Wasser und Spülmittel. Das Gleiche gilt für den Korb*.
- Verwenden Sie niemals Desinfektionsmittel oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Überhitzen Sie Ihren Topf nicht, wenn er leer ist.

Reinigung des Topfinneren:

- Benutzen Sie ein Scheuerpad und Spülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahltopfs einen irisierenden Schimmer aufweist, muss er mit Essig gereinigt werden.

Reinigung der Topfaußenseite:

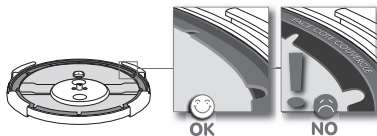
- Benutzen Sie einen Schwamm und Spülmittel.

Reinigung des Deckels:

- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Spülmittel.

Reinigung des Dichtungsringes des Deckels:

- Der Dichtungsring (I) und die Rille zum Einlegen müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Zum Wiedereinlegen des Dichtungsringes siehe - **fig. 14** . Achten Sie darauf, dass die Markierung „face côté couvercle“ zum Deckel zeigt.



Der Dichtungsring ist nicht spülmaschinenfest.

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Streifen stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit dar.

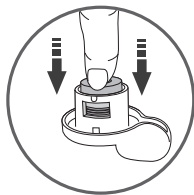
Der Topf und der Korb sind spülmaschinenfest.

Nach dem Entfernen des Dampfventils (A) und der Dichtungsring (I), können Sie den Deckel in der Spülmaschine waschen.

Schrauben Sie niemals die Schraube und die Mutter auf der Deckelinnenseite heraus.

Reinigung des Druckventils (A):

- Entfernen Sie das Druckventil (A) - **fig. 10 - 11.**
- Reinigen Sie das Druckventil (A) unter laufendem Wasser - **fig. 15.**
- Überprüfen Sie seine Beweglichkeit: nebenstehende Zeichnung.



Reinigung des Dampfaustritts (B) an der Deckelinnenseite:

- Nehmen Sie das Ventil (A) - **fig. 10 - 11.**
- Vergewissern Sie sich bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und rund ist - **fig. 12.** Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Zahnstocher - **fig. 16** und spülen Sie ihn durch.

Reinigung des Sicherheitsventils (E):

- Reinigen Sie den an der Deckelinnenseite befindlichen Teil des Sicherheitsventils, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Überprüfen Sie das ordnungsgemäße Funktionieren, indem Sie stark mit einem Wattestäbchen auf die Klappe drücken, die beweglich sein muss - **fig. 17.**

Auswechseln des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfes muss jedes Jahr bzw. sobald er einen Riss aufweist, ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie ausschließlich für Ihr Modell passende Original-Dichtungsringe von TEFAL.
- Zum Wiedereinlegen des Dichtungsringes siehe - **fig. 14** . Achten Sie darauf, dass die Markierung „face côté couvercle“ zum Deckel zeigt.

Verstauen Ihres Schnellkochtopfs:

- Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf - **fig. 18.**

Falls Ihr Schnellkochtopf über herunterklappbare Henkel verfügt*:

- Drücken Sie auf die Entriegelungsknöpfe (M) der Henkel. Siehe Kapitel: „Herunterklappbare Henkel“.

Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

• Sicherheit beim Schließen:

- Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt mit dem Deckelrand sein. Solange der Deckel nicht richtig verschlossen ist, tritt Dampf aus der Druckanzeige (D) aus und der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.

• Sicherheit beim Öffnen:

- Wenn ihr Schnellkochtopf unter Druck steht, darf der Griff zum Öffnen/Schließen (F) nicht betätigt werden.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nie mit Gewalt.
- Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige (D) vor.
- Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht.
- Wenn Sie den Griff zum Öffnen/Schließen (F) in die senkrechte Position gestellt haben, als der Schnellkochtopf noch unter Druck stand, können Sie diesen nicht öffnen.
- Stellen Sie den Griff wieder in die waagerechte Stellung und warten Sie bis die Druckanzeige (D) gesunken ist.

• Doppelte Sicherheit gegen Überdruck:

- Erste Sicherung: das Sicherheitsventil (E) baut den Druck ab - fig. 19.
- Zweite Sicherung: der Dichtungsring lässt den Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen - fig. 20.

Wenn eine der beiden Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck anspringt:

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil (A), den Dampfaustritt (B), das Sicherheitsventil (E) und den Dichtungsring (I) - fig. 15 - 16 - 17.
- Wenn Ihr Produkt nach dieser Überprüfung und Reinigung leckt oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es in ein autorisiertes TEFAL-Kundendienstzentrum.

- 1 - Der aus dem Druckventil austretende Dampf ist sehr heiß.
- 2 - Sobald die Druckanzeige nach oben steigt, kann der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, insbesondere wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- 4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
- 5 - Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfs immer die beiden Topfgriffe.
- 6 - Bewahren Sie keine Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf auf.
- 7 - Verwenden Sie niemals Desinfektionsmittel oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen könnten.
- 8 - Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- 9 - Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfes muss jedes Jahr bzw. sobald er einen Riss aufweist, ausgetauscht werden.
- 10 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig ausgekühlt ist und geleert wurde.
- 11 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einem autorisierten TEFAL-Kundendienstzentrum überprüft werden.
- 12 - Den Schnellkochtopf nie mittels des Henkels transportieren.

Garantie

- Für den **Topf** Ihres neuen Schnellkochtopfs von TEFAL gilt eine **10-Jahres-Garantie**, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, für:
 - Alle Mängel an der Metallstruktur Ihres Topfs.
 - Die vorzeitige Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Teile gilt eine **1-Jahres-Garantie auf Teile und Arbeitszeit** (außer wenn in Ihrem Land dahingehend eine spezielle anders lautende Gesetzgebung gilt). Diese Garantie deckt sowohl Material- als auch Fertigungsfehler ab.
- Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kassenzettels oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt.

Von diesen Garantien ausgenommen sind:

- Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, im Besonderen:
 - Stöße, Herunterfallen, Verwendung im Backofen* ...
- Die Garantie kann nur in autorisierten TEFAL-Kundendienstzentren geltend gemacht werden.
- Melden Sie sich telefonisch bei uns, um den Standort eines TEFAL-Kundendienstzentrums in Ihrer Nähe in Erfahrung zu bringen.

*Nur der Topf mit Edelstahlhandgriffen und der Topfdeckel aus Edelstahl dürfen in den Ofen.

Vorgeschriebene Kennzeichnung

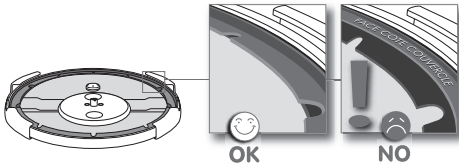
Kennzeichnung	Ort
Identifizierung des Herstellers oder der Handelsmarke	Am Schließknopf
Fabrikationsjahr und -los Artikelnummer des Modells Maximaler Sicherheitsdruck (SD) Maximaler Betriebsdruck (BD)	Am oberen Rand des Deckels sichtbar, wenn dieser sich in der „Öffnen“-Position befindet
Fassungsvermögen	An der Außenseite des Topfbodens

• Denken Sie an den Schutz der Umwelt



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

TEFAL beantwortet Ihre Fragen

Probleme	Empfehlungen
Sie können den Deckel nicht schließen:	• Vergewissern Sie sich, dass der Griff zum Öffnen/Schließen senkrecht steht und dass die Verriegelungszargen geöffnet sind. • Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig in den Deckel eingesetzt wurde; siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“. 
Ihr Schnellkochtopf wurde ohne Flüssigkeit unter Druck aufgeheizt:	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem autorisierten TEFAL-Kundendienstzentrum überprüfen.
Die Druckanzeige ist nicht nach oben gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Ventil aus:	In den ersten Minuten ist das normal. Wenn das Problem weiter besteht, vergewissern Sie sich: - dass die Heizquelle hoch genug eingestellt ist, schalten Sie sie ggf. hoch. - dass sich genügend Flüssigkeit im Topf befindet. - dass das Dampfventil auf  oder  gestellt ist. - dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. - dass der Dichtungsring oder der Topfrand nicht beschädigt sind. - dass der Dichtungsring richtig in den Deckel eingelegt ist. Siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Ventil aus:	In den ersten Minuten ist das normal. Wenn das Problem weiter besteht, halten Sie den Topf unter fließendes kaltes Wasser, bis die Dampfanzeige sinkt. Reinigen Sie das Druckventil - fig. 15 und den Dampfauslass - fig. 16 und überprüfen Sie, ob sich die Klappe des Sicherheitsventils problemlos nach unten drücken lässt - fig. 17.

Probleme	Empfehlungen
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels. Überprüfen Sie:	Ob der Deckel richtig geschlossen wurde. Ob der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt. Ob sich der Dichtungsring in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus. Ob der Deckel, der Dichtungsring und die Rille zum Einlegen des Dichtungsringes im Deckel nicht verschmutzt sind. Ob sich der Rand des Topfes in gutem Zustand befindet.
Am Deckelrand entweicht Dampf mit einem schrillen Geräusch:	Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring nicht zwischen dem Topf und dem Deckel eingeklemmt ist.
Sie können den Deckel nicht öffnen:	Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige nach unten gesunken ist. Falls nicht, lassen Sie den Druck ab und kühlen Sie den Schnellkochtopf ggf. unter kaltem laufenden Wasser ab. Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.
Die Lebensmittel sind nicht gar oder verbrannt. Überprüfen Sie:	Die Garzeit. Die Leistung der Heizquelle. Ob der Garregler richtig eingestellt ist. Die Flüssigkeitsmenge.
Wenn Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf angebrannt sind:	Lassen Sie Ihren Topf vor der Reinigung eine Weile einweichen. Verwenden Sie niemals Desinfektionsmittel oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
Eines der Sicherheitssysteme springt an:	Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen. Warten Sie, bis die Druckanzeige nach unten gesunken ist und öffnen Sie den Topf. Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. Sollte die Störung weiterhin auftreten, muss das Gerät von einem autorisierten TEFAL-Kundendienstzentrum überprüft werden.

Probleme	Empfehlungen
Falls es Ihnen nicht gelingt, die herunterklappbaren Henkel* in die Benutzungsstellung zu bringen:	Überprüfen Sie ob: • Der Entriegelungsknopf* sich bewegen lässt. • Sollte die Störung weiterhin auftreten, muss das Gerät von einem autorisierten TEFAL-Kundendienstzentrum überprüft werden.
Falls es Ihnen nicht gelingt, die herunterklappbaren Henkel* herunterzuklappen:	• Wenden Sie keine Gewalt an. • Vergewissern Sie sich, dass Sie die Entriegelungsknöpfe* der Henkel ganz Eindrücke.

Auswahl an leckeren Rezepten für die Zubereitung mit Ihrem Clipso

Alle Rezeptangaben beziehen sich auf 4 Personen.
Verringern Sie die Mengen bei Schnellkochtöpfen mit weniger
als 6 Liter Fassungsvermögen um ein Drittel.

Vorspeise

Gemüsesuppe

4 Kartoffeln, 1 Lauch, 4 Karotten, 1 Rübe, 1 l Wasser, Salz, Pfeffer, 3 EL Creme fraiche (optional).

4 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 10 Min.

Schälen und waschen Sie das Gemüse.

Schneiden Sie die Kartoffeln und die Rübe in große Würfel. Schneiden Sie die Karotten und den Lauch in breite Ringe.

Geben Sie das Wasser in den Schnellkochtopf, fügen Sie das Gemüse, Salz und Pfeffer hinzu.

Schließen Sie den Schnellkochtopf und lassen Sie alles die angegebene Zeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen.

Fügen Sie gegebenenfalls etwas Wasser hinzu, wenn Ihre Suppe zu dick ist.

Fügen Sie gegebenenfalls vor dem Servieren die Creme Fraiche hinzu.

Fisch

Lengfisch in Alufolie an Zitrusfrüchten

4 Lengfisch-Filetstücke mit je 150 g, 1 Grapefruit, 1 Orange, Saft 1 Limone, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, 2 klein geschnittene Schalotten, 60 g Butter, 1 Glas trockener Weißwein, einige Blätter Estragon, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitung: 25 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 10 Min.

Schneiden Sie die Tomaten in Scheiben. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie ganz fein.

Schälen Sie die Grapefruit und die Orange und trennen Sie die Stücke.

Legen Sie in die Mitte von vier Aluminiumfolien

3 Tomatenscheiben, die sich leicht überlappen. Bedecken Sie sie mit etwas Zwiebel und gehackten Schalotten, fügen Sie einige Blätter Estragon hinzu und legen Sie die Lengfisch-Filets darauf. Ziehen Sie die Ränder der Alufolie etwas nach oben, um gefahrlos 1 EL Weißwein

und 2 EL Grapefruit-Orangen-Saft darauf gießen zu können. Fügen Sie einige Tropfen Limonensaft hinzu, salzen und pfeffern Sie alles.

Geben Sie auf jeden Fisch 1 Grapefruitstück, 2 Orangenstücke und 15 g frische Butter. Schließen Sie die Alufolie gut, bevor Sie sie vorsichtig in den Dampfkorb legen.

Geben Sie 700 ml Wasser in den Schnellkochtopf. Setzen Sie den Dampfkorb auf seinem Dreifuß hinein und stellen Sie dabei sicher, dass er das Wasser nicht berührt. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen Zeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen. Entfernen Sie den Dampfkorb aus dem Schnellkochtopf und legen Sie vorsichtig eine Fischfolie auf jeden Teller. Öffnen Sie die Folien bei Tisch mit Hilfe einer Schere und servieren Sie den Fisch mit einem Avocadosalat.

Schaf

Frühlings-Hammelragout

600 g Schafsnacken und 600 g Rippenstück in Stücke geschnitten, 1 Bund frische Karotten, 1 Bund frische Zwiebel, 1 Bund frische Rüben, 4 kleine frische Kartoffeln, 100 g grüne Bohnen, 2 geschälte Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund gemischte Kräuter, 1 EL gehackter Estragon, 30 g Butter, 150 ml Weißwein, 1 TL grüner Anis, 1 EL Olivenöl, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer.

4 Personen.

Zubereitung: 20 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 9 Min.

+ 6 Min.

Schälen und waschen Sie das Gemüse. Braten Sie die Fleischstücke und den nicht geschälten Knoblauch kurz in Öl und Butter im Schnellkochtopf an. Salzen und pfeffern Sie es. Streuen Sie das Mehl darüber und rühren Sie gut um. Fügen Sie den Weinwein, den Anis, die Kräuter und zerdrückten Tomaten hinzu. Geben Sie Wasser hinzu, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Bringen Sie alles zum Kochen.

Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen Zeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen. Fügen Sie das Gemüse hinzu, salzen und pfeffern Sie es. Schließen Sie den Schnellkochtopf wieder. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen zweiten Garzeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen. Probieren Sie das Fleisch und das Gemüse, nehmen Sie die Kräuter und den Knoblauch heraus. Lassen Sie die Kochflüssigkeit bei hoher Temperatur einreduzieren, bis Sie eine cremige Soße erhalten. Legen Sie das Fleisch und das Gemüse auf ein Teller und gießen Sie den Bratensaft darüber. Streuen Sie Estragon darauf und servieren Sie.

Kalb

Braten mit Senftrio

1 kg Kalbskarree als Rollbraten, 6 Karotten, 3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1 Kräuterstrauß, 2 EL dicke Creme Fraiche, 40 g Butter, 300 ml trockener Weißwein, 2 EL „Moutarde de Meaux“-Senf, 1 scharfer Senf und 2 süße Estragon-Senf, 1 EL Öl, Puderzucker, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitung: 25 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 21 Min.

Spicken Sie den Braten mit Knoblauchstücken. Braten Sie ihn im Schnellkochtopf in Butter und Öl an. Salzen und pfeffern Sie ihn. Nehmen Sie ihn heraus. Braten Sie die in Scheiben geschnittenen Karotten an, fügen Sie 2 EL Zucker, Salz und Pfeffer hinzu. Geben Sie den Braten wieder dazu, fügen Sie die Kräuter, die Zwiebel und den Weißwein hinzu. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen Zeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen. Nehmen Sie den Braten und die Karotten heraus. Kochen Sie den Bratensaft auf großer Flamme um ein Drittel ein. Fügen Sie die Creme Fraiche hinzu und lassen Sie alles 5 Min. auf niedriges Flamme kochen, fügen Sie dann die Senfarten hinzu, ohne alles nochmals aufzukochen. Passieren Sie die Soße durch ein Sieb und fügen Sie, falls erforderlich, etwas Wasser hinzu.

Schneiden Sie den Braten auf. Servieren Sie ihn mit der Soße und den Karotten.

Rind

Chef-Feuertopf

1,2 kg Rind (Keule oder Schulter, Ochsenschwanz, etwas Rippe), 2 Markknochen, 800 g große Kartoffeln, ½ Zitrone, 1 mit 3 Nelken gespickte Zwiebel, 3 Karotten, 3 Stangen Lauch, 3 Rüben, 1 Selleriezweig, ½ Knollensellerie, 1 Knoblauchknolle, 1 Kräuterstrauß, 4 EL Porto, 4 Scheiben geröstetes, mit Knoblauch eingestrichenes Landbrot, Essiggurken, grobes Salz, Salz, Pfeffer

4 Personen.

Zubereitung: 20 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 20 Min.

+ 20 Min.

Waschen und schälen Sie das Gemüse, schneiden Sie es in Stücke. Geben Sie 2 Liter Wasser in den Schnellkochtopf, geben Sie die Zwiebel, die Karotten, den Lauch, die Rüben, den Knollensellerie, den Knoblauch, den Selleriezweig und die Kräuter dazu. Salzen und pfeffern Sie alles. Bringen Sie es zum Kochen, geben Sie dann die Fleischstücke hinein. Lassen Sie alles 10 Min. auf niedriger Flamme kochen, schöpfen Sie dabei regelmäßig den Schaum von der Oberfläche ab. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen ersten Garzeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen.

Nehmen Sie die Karotten, den Lauch, die Rübe und den Knollensellerie heraus und legen Sie sie beiseite. Schließen Sie den Schnellkochtopf wieder. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen zweiten Garzeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen.

Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und garen Sie sie in einem Topf mit Salzwasser. Schneiden Sie Zitronenscheiben und legen Sie sie an das Ende jeden Markknochens, während das Fleisch und die Kartoffeln garen. Befestigen Sie sie mit einer Bratenschnur. Geben Sie die Markknochen in einen Topf mit leicht gesalzenen Wasser und etwas Zitronensaft und lassen Sie sie auf niedriger Flamme 10 Min. kochen.

Lassen Sie das Fleisch abtropfen. Servieren Sie es mit dem Gemüse, grobem Salz und Essiggurken. Lassen Sie die Knochen abtropfen und entfernen Sie das Mark. Servieren Sie dieses mit den angerösteten, leicht mit Knoblauch bestrichenen Bratscheiben. Servieren Sie die Bouillon separat, nachdem Sie 3 oder 4 EL Porto hinzugefügt haben.

Geflügel

Baskisches Hähnchen

1 vom Geflügelhändler zerteiltes, 1,5 kg schweres Hähnchen, 400 g geschälte Dosentomaten, 400 g rote Dosenpaprika, 400 g grüne Dosenpaprika, 3 gehackte Knoblauchzehen, 3 gehackte Zwiebeln, 1 Kräuterstrauß, 2 Gläser Weißwein, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitung: 20 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 11 Min.

Lassen Sie die Paprika gut abtropfen, bevor Sie sie schneiden. Braten Sie die Hälfte des Knoblauchs im Schnellkochtopf stark in Olivenöl an, braten Sie dann die Hähnchenstücke an. Salzen und pfeffern Sie sie. Gießen Sie 1 Glas Weißwein hinein, um den am Boden angebratenen Bratensaft zu lösen, nehmen Sie die Hähnchenstücke dann heraus.

Rösten Sie im selben Schnellkochtopf die Zwiebel an. Fügen Sie die geschnittenen Paprika hinzu und braten Sie sie 5 Min. auf hoher Flamme und unter Rühren. Fügen Sie die Tomaten, die Kräuter, den Knoblauch und den restlichen Wein hinzu. Salzen und pfeffern Sie alles. Lassen Sie es 3 Min. schmoren und geben Sie die Hähnchenstücke wieder dazu.

Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen Zeit garen.

Nehmen Sie die Kräuter heraus, legen Sie dann auf jedes Teller einige Stücke Hähnchenfleisch mit der baskischen Beilage. Servieren Sie mit gekochtem Reis.

Gemüse

Ratatouille

5 in Scheiben geschnittene Zucchini, 4 gewürfelte Auberginen, 4 große, geviertelte Tomaten, 2 rote, gewürfelte Paprika, 1 grüne, in Streifen geschnittene Paprika, 2 große gehackte Zwiebel, 3 geschälte, zerdrückte Knoblauchzehen, 1 Thymianzweig, 1 Lorbeerblatt, 1 Rosmarinzweig, 1 kleine Schüssel Basilikum, ½ Bund Koriander, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Glas Wasser (200ml).

6 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 13 Min.

Braten Sie die Zwiebeln, die gewürfelten roten und in Streifen geschnittenen grünen Paprikas in 3 EL Olivenöl an. Wenn Sie angebraten sind, fügen Sie die Auberginenwürfel, die Zucchini-scheiben, die Tomaten und das restliche Öl hinzu. Geben Sie letztendlich den Thymian, das Lorbeerblatt, den Rosmarin und Knoblauch hinzu. Salzen und pfeffern Sie es. Rühren Sie gut um. Wasser hinzufügen.

Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen Zeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen, schalten Sie ihn auf niedrige Flamme und lassen Sie das Ratatouille so etwa 10 Min. ohne Deckel einreduzieren. Würzen Sie gegebenenfalls nach.

Servieren Sie das Ratatouille heiß mit etwas gehacktem Basilikum und Koriander.

Gekochter Reis

200 g Reis, 40 g Butter, 750 ml Geflügelbrühe, 4 EL Erdnussöl, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitung: 20 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 7 Min.

Spülen Sie den Reis mehrmals mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn gut. Braten Sie ihn im Schnellkochtopf auf niedriger Flamme in Öl und 20 g Butter an. Salzen und pfeffern Sie ihn. Rühren Sie ihn um und fügen Sie die Geflügelbrühe hinzu. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil des Schnellkochtopfs zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie ihn während der angegebenen Zeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen.

Nehmen Sie den Reis heraus und lassen Sie ihn abtropfen. Geben Sie ihn in eine große Salatschüssel, fügen Sie die restliche Butter hinzu und rühren Sie um. Dieser gekochte Reis passt zu exotischen Gerichten, Fisch, Geflügel und Kalb.

Desserts

Kompott aus drei karamellisierten Apfelsorten

4 Renette-Äpfel, 4 Äpfel Granny Smith, 4 Äpfel Canada, 100 g Pinienkerne, 60 g Butter, 100 g Rohrzucker, 2 Messerspitzen Zimtpulver, 1 TL Flüssigvanille, 1 Messerspitze Ingwerpulver, 1 Glas Wasser (200ml).

4 bis 6 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 5 Min

Schälen und entkernen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie dann in 2 cm dicke Stücke.

Braten Sie sie im Schnellkochtopf bei niedriger Flamme in Butter an. Fügen Sie den Zimt, die Vanille, den Ingwer, den Rohrzucker und die Pinienkerne hinzu. Rühren Sie mit einem Holzlöffel um. Wasser hinzufügen. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen Zeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen.

Servieren Sie das kalte oder warme Kompott mit 1 Vanilleeiskugel oder 1 EL Creme Fraiche.

Kleine Caramelcremes

250 ml Milch, ½ halbierte Vanilleschote, 3 Eigelb, 100 g Puderzucker, einige Tropfen Essig.

4 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Ventilposition: 

Garzeit: 5 Min.

Kochen Sie die Milch mit der Vanille. Geben Sie 50 g Zucker und die Eigelbe in eine Terrine. Schlagen Sie sie stark, bis Sie eine weiße Masse erhalten. Geben Sie unter Rühren langsam die kochende Milch (ohne die Vanilleschote) auf die Eier. Geben Sie den restlichen Zucker mit 2 EL Wasser und einigen Tropfen Essig in eine Kasserolle mit dickem Boden. Erhitzen Sie sie auf niedriger Flamme, bis ein heller Karamell entsteht. Streichen Sie vier kleine Auflaufformen mit dem Karamell ein. Streichen Sie die Eiermasse durch ein Sieb und gießen Sie sie in die Auflaufformen. Bedecken Sie diese mit einem Stück Aluminiumfolie. Geben Sie die Auflaufformen in den Dampfkorb.

Geben Sie 750 ml Wasser in den Schnellkochtopf und stellen Sie den Dampfkorb mit seinem Dreifuß hinein. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zischt, schalten Sie die Hitze herunter und lassen Sie alles während der angegebenen Zeit garen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen. Lassen Sie die Creme abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen. Stürzen Sie sie auf einen Teller und servieren Sie sie kalt.

Garzeitentabelle Gemüse

DE

		Garmethode	FRISCH Das Ventil gestellt auf 	TIEFGEFROREN Das Ventil gestellt auf 
Artischocken		- Dampf**	18 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser***	15 Min.	
Blumenkohl		- Kochen in sprudelndem Wasser	3 Min.	4 Min.
Broccoli		- Dampf	3 Min.	3 Min.
Champignons	klein geschnitten	- Dampf	1 Min.	5 Min.
	ganz	- Kochen in sprudelndem Wasser	1 Min. 30	
Chicoree		- Dampf	12 Min.	
Erbsen		- Dampf	1 Min. 30	4 min
Getrocknete Erbsen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	14 Min.	
Grüne Bohnen		- Dampf	8 Min.	9 Min.
Grüne Erbsen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	10 Min.	
Grünkohl	klein geschnitten	- Dampf	6 Min.	
	Blätter	- Dampf	7 Min.	
Karotten	Scheiben	- Dampf	7 Min.	5 Min.
Kartoffeln	Viertel	- Dampf	12 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser	6 Min.	
Kürbis (Püree)		- Kochen in sprudelndem Wasser	8 Min.	
Lauch	Scheiben	- Dampf	2 Min. 30	
Mairüben		- Dampf	7 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser	6 Min.	
Reis (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	7 Min.	
Rosenkohl		- Dampf	7 Min.	5 Min. - Kochen in sprudelndem Was- ser
Rote Beete		- Dampf	20 - 30 Min.	
Sellerie		- Dampf	6 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser	10 Min.	
Spargel		- Kochen in sprudelndem Wasser	5 Min.	
Spinat		- Dampf	5 Min.	8 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	3 Min.	
Trockenbohnen		- Kochen in sprudelndem Wasser	20 Min.	
Weizen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	15 Min.	
Zucchini		- Dampf	6 Min. 30	9 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	2 Min.	

** Im Dampfkorb* zubereiten

*** In Wasser kochen

* je nach Modell

Fleisch - Fisch

	FRISCH Das Ventil gestellt auf 
Hähnchen (1,2 kg)	20 Min.
Lachs (4 mittelgroße Stücke 0,6 Kg)	6 Min.
Lamm (Keule 1,3 kg)	25 Min.
Rind (Braten 1 Kg)	10 Min.
Schwein (Braten 1 Kg)	25 Min.
Seeteufel (Filets 0,6 Kg)	4 Min.
Thunfisch (4 Steaks 0,6 kg)	7 Min.

Precauciones importantes

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

- Directiva de equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico.
- Tómese el tiempo necesario para leer todas las instrucciones y consulte siempre la “Guía del usuario”.
- Como ocurre con todos los aparatos de cocción, mantenga una vigilancia estrecha si utiliza la olla a presión con niños cerca.
- No coloque la olla a presión en un horno caliente. Solamente pueden colocarse en el horno la cuba equipado con asas de acero inoxidable y la tapa de cacerola de acero inoxidable.
- Cuando la olla a presión está bajo presión, muévela con sumo cuidado. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Utilice guantes si fuera necesario.
- Verifique regularmente que las asas de la cuba estén fijadas correctamente. Reviselas si fuera necesario.
- Utilice la olla a presión solamente para el propósito para el que está destinada.
- La olla a presión cocina a presión. El uso inadecuado puede dar lugar a quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de ponerla en servicio. Consulte el párrafo “Cierre”.
- Asegúrese de que la válvula esté en posición de descompresión antes de abrir la olla a presión.
- No abra nunca la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior haya caído. Consulte el párrafo “Seguridad”.
- No use nunca la olla a presión sin líquido ya que al hacerlo se dañaría gravemente. Asegúrese de que siempre haya líquido suficiente durante la cocción.
- Utilice fuente(s) de calor compatible(s) de acuerdo con las instrucciones de uso.
- No prepare nunca recetas a base de leche en la olla a presión.
- No utilice nunca sal gruesa en la olla a presión; agregue sal fina al terminar la cocción.
- No llene la olla a presión más allá de los 2/3 (referencia de llenado máximo).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas y las compotas, no llene la olla a presión más allá de la mitad de la capacidad. Para ciertas sopas a base de calabazas grandes, calabacines (zucchini), etc., deje enfriar la olla a presión durante varios minutos y luego enfriela bajo un chorro de agua fría.
- Después de la cocción de carnes con una piel de superficie (como la lengua de vaca) que puede hincharse por efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel presente un aspecto hinchado ya que correría el riesgo de quemarse. Le recomendamos pinchar la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos (como arvejas secas partidas y ruibarbos), es necesario agitar ligeramente la olla a presión antes de abrirla para evitar que estos alimentos se deslicen al exterior.
- Verifique que las válvulas no estén obstruidas antes de cada uso. Consulte el párrafo “Antes de la cocción”.
- No use la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de lo permitido por las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- No utilice elementos que no sean piezas originales TEFAL que correspondan a su modelo. En particular, utilice una cuba y una tapa TEFAL.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Llévelos al punto de ebullición unos 2 minutos antes de cerrar la tapa. Vigile el aparato cuando se trata de recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados ni antes ni después de la cocción ya que podría dañarse la cuba.
- No coloque nunca la olla a presión con las asas bajas* sobre una fuente de calor.

Guarde estas instrucciones

Diagrama descriptivo

- | | |
|--|--------------------------------------|
| A. Válvula de funcionamiento | I. Junta |
| B. Conducto de evacuación de vapor | J*. Cesta de vapor* |
| C. Referencia de posicionamiento de la válvula | K. Cacerola |
| D. Indicador de presencia de presión | L*. Asa de la cuba fija* |
| E. Válvula de seguridad | M*. botón de liberación de las asas* |
| F. Asa de apertura/cierre | N*. Asa de la cuba fija* |
| G. Tapa de la olla a presión | O. Tazón |
| H*. Tapa de cacerola* | P. Referencia de llenado máximo |

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión: referencias

Capacidad	Ø Tazón	Ø Fondo	CLIPSO® + asas fijas	CLIPSO® + asas plegables	CLIPSO® + gourmet	Material de la cuba y la tapa
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Acero Inoxidable
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Información normativa:

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa

Presión máxima de seguridad: 120 kPa

Fuentes de calor compatibles

GAS



PLACA ELÉCTRICA



VITROCERÁMICA HALÓGENO RADIANTE



INDUCCIÓN



ELECTRICIDAD ESPIRAL



UTILIZACIÓN DE LOS SUJETADORES



No caliente la cuba cuando está vacía, pues el producto podría deteriorarse.

- La olla a presión se utiliza en todos los modos de calentamiento, incluso la inducción.

- Si la calienta sobre una placa eléctrica, utilice una placa de diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.
- Sobre una placa de vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la cuba esté limpio.
- Sobre gas, la llama no debe superar el diámetro de la cuba.

Sobre todos los fuegos, asegúrese de que la olla a presión esté bien centrada.

Accesorios TEFAL

- Los accesorios disponibles en el comercio para la olla a presión

Accesorios			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Junta	X1010004	X1010003	X1010003
Cesta de vapor*	792185	X1030002	X1030002
Cacerola	X1030007		-

- Para cambiar otras piezas o realizar reparaciones, diríjase a los Centros de servicio homologados de TEFAL.
- No utilice elementos que no sean piezas originales TEFAL que correspondan a su modelo.

Utilización

Apertura

- Bascule el asa de apertura/cierre de la posición horizontal a la posición vertical (las pinzas se separan) - **fig 1**.
- Levante la tapa.

Si no puede abrir la tapa:

- Vuelva a bascular el arco en posición horizontal y verifique que el indicador de presencia de presión (D) se encuentre en la posición baja.

Las pinzas deben estar en contacto con el borde de la tapa.

- Asegúrese de que el arco esté en posición vertical y que las pinzas estén abiertas
- Coloque la tapa sobre la cuba asegurándose de que esté posicionada correctamente.
- Bascule el asa de apertura/cierre de la posición vertical a la posición horizontal - **fig 2**.
- Al llegar al final, haga algo de fuerza para activar el mecanismo de bloqueo.
- Es normal que, en posición cerrada, la tapa pueda girar libremente sobre la cuba.

Si no puede cerrar la tapa:

- Verifique que la junta esté bien colocada.

Llenado mínimo y máximo

- Mínimo 25 cl (2 vasos) - **fig 3**
- Máximo 2/3 de la altura de la cuba, referencia (P) - **fig 4**

Para ciertos alimentos:

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas y las compotas, no llene la olla a presión más allá de la mitad de la altura de la cuba. En cuanto a las válvulas, le recomendamos una descompresión rápida.

Utilización de la cesta de vapor*

Los alimentos colocados en la cesta de vapor* no deben tocar la tapa de la olla a presión.

- Vierta 75 cl de agua en el fondo de la cuba.
- Sujete la cacerola (K) bajo la cesta de vapor* (J) - **fig 5 - 6**.
- Coloque el conjunto en el fondo de la cuba - **fig 7**.

* según el modelo

Utilización de la válvula de funcionamiento

- Coloque la válvula (A) sobre el conducto de evacuación de vapor (B) alineando el icono ● de la válvula con la referencia de posicionamiento de la válvula (C) - fig 8.
- Apoye a fondo - fig 8 y gire hasta llegar a la posición de cocción - fig 9.

Para cocinar alimentos delicados y legumbres:

- Posicione el icono 🐟 de la válvula frente a la referencia de posicionamiento (C).

Para cocinar carnes, pescados y alimentos congelados:

- Posicione el icono 🐟 de la válvula frente a la referencia de posicionamiento (C).

Para retirar la válvula de funcionamiento:

- Apriete la válvula de funcionamiento (A) y alinee el icono ● con la referencia de posicionamiento (C) - fig 10
- Quite el - fig 11.

Asas plegables*

Antes del uso, retire las etiquetas de cada asa.

No trate de plegar las asas sin apretar los botones de desbloqueo.

No coloque nunca la olla a presión con las asas bajas* sobre una fuente de calor.



✦ Para plegar las asas:



✦ Para colocar las asas en posición de uso:



Primera utilización

- Sujete la cacerola (K) bajo la cesta de vapor* (J) - **fig 5 - 6.**
- Coloque la cesta de vapor* (J) en el fondo de la cuba - **fig 7.**
- Llene con agua hasta los 2/3 de la cuba (P).
- Cierre la olla a presión.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) y posicónela sobre .
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y luego regule la fuente a su máximo.
- Cuando comienza a salir vapor por la válvula, reduzca la fuente de calor y espere 20 min.
- Una vez pasados los 20 min., apague la fuente de calor.
- Gire la válvula de funcionamiento hasta la posición .
- Cuando el indicador de presencia de presión (D) vuelve a bajar, la olla a presión ya no está bajo presión.
- Abra la olla a presión - **fig 1.**
- Límpiela.

Antes de la cocción

- Antes de cada utilización, retire la válvula de funcionamiento - **fig 10 - 11** y verifique visualmente y la luz del día que el conducto de evacuación de vapor (B) no esté obstruido - **fig 12.**
- Verifique que la válvula de seguridad se mantenga móvil; consulte el párrafo "Limpieza y mantenimiento".
- Cierre la olla a presión - **fig 2.**
- Coloque la válvula en su posición (A) - **fig 8.**
- Apoye a fondo y gire hasta llegar a la posición de cocción elegida - **fig 9.**
- Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de ponerla en servicio.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y luego regule la fuente a su máximo.

Antes de la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento deja escapar vapor continuamente y emite un sonido regular (PSCHHHT), reduzca la fuente de calor.
- Espere hasta que pase el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Vigile la olla a presión durante la cocción para estar seguro de que la válvula emita sonidos regularmente. Si no hay vapor suficiente, aumente ligeramente la fuente de calor; en el caso contrario, redúzcala.

El indicador de presencia de presión (D) impide que aumente la presión de la olla a presión si esta última no está cerrada correctamente.

Fin de la cocción

El indicador de presencia de presión (D) impide que se abra la olla a presión si todavía está bajo presión.

Si el indicador de presencia de presión (D) no baja, coloque la olla a presión bajo chorro de agua fría - fig 13.

Nunca trate de manipular este indicador de presencia de presión.

Si cuando se libera el vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción  o , y luego efectúe una descompresión rápida.

Para liberar el vapor:

- Una vez apagada la fuente de calor, usted tiene dos posibilidades:
- **Descompresión lenta:** gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Cuando el indicador de presencia de presión (D) vuelve a bajar, la olla a presión ya no está bajo presión.
- **Descompresión rápida:** coloque la olla a presión bajo un chorro de agua fría - **fig 13**. Cuando el indicador de presencia de presión (D) vuelve a bajar, la olla a presión ya no está bajo presión. gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .
- **Para los modelos con cuba equipada con asas metálicas*, utilice sujetadores.**
- Puede abrir la olla a presión - **fig 1**.
- En el caso de cocción de alimentos emulsivos o legumbres deshidratadas, no descomprima la olla a presión y espere que baje el indicador de presencia de presión para abrir. Prevea reducir un poco los tiempos de cocción recomendados.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la olla a presión

ES

Para garantizar el buen funcionamiento del aparato, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.

- Lave la olla a presión después de cada uso con agua tibia a la que se haya agregado un producto para lavar vajilla. Siga el mismo procedimiento que para la cesta*.
- No utilice Lejía ni productos clorados.
- No caliente demasiado la cuba cuando está vacía.

Para limpiar el interior de la cuba:

- Lave con un estopajo y un producto para lavar vajilla.
- Si el interior de la cuba de acero inoxidable presenta reflejos iridescentes, límpielo con vinagre blanco.

Para limpiar el exterior de la cuba:

- Lave con una esponja y un producto para lavar vajilla.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa con una esponja y un producto para lavar vajilla.

Para limpiar la junta de la tapa a presión o de acero inoxidable:

- Después de cada cocción, limpie la junta (I) y su alojamiento.
- Para volver a colocar la junta en su lugar, consulte la - fig 14 y asegúrese de que la leyenda “face côté couvercle” quede contra la tapa.

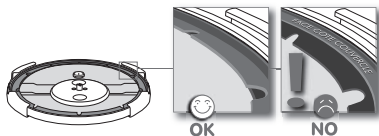
El oscurecimiento y las rayas que pueden aparecer después de una utilización prolongada no son un problema.

Es posible colocar la cuba y la cesta en el lavavajillas.

Después de retirar la válvula de funcionamiento (A) y la junta (I), puede colocar la tapa en el lavavajillas.

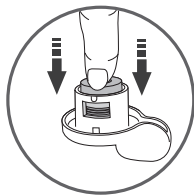
No retire nunca el tornillo ni la tuerca del interior de la tapa.

No coloque nunca la junta en el lavavajillas.



Para retirar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) - fig 10 - 11.
- la válvula de funcionamiento (A) bajo un chorro de agua - fig 15.
- Verifique su movilidad: figura de la derecha.



Para limpiar el conducto de evacuación de vapor (B) situado sobre la tapa:

- Retire la válvula (A) - fig 10 - 11.
- Controle visualmente a la luz del día que el conducto de evacuación de vapor se encuentre destapado y redondo - fig 12. Si fuera necesario límpielo con un palillo mondadientes - fig 16 y enjuáguelo.

Para limpiar la válvula de seguridad (E):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa colocándola en agua.
- Verifique que funcione correctamente apretando firmemente con un palillo de algodón la bola que debe ser móvil - fig 17.

Para cambiar la junta de la olla a presión:

- Cambie la junta de la olla a presión todos los años, o bien cuando presente un corte.
- Tome siempre una junta original TEFAL correspondiente a su modelo.
- Para volver a colocar la junta en su lugar, consulte la - fig 14 y asegúrese de que la leyenda "face côté couvercle" quede contra la tapa.

Para guardar la olla a presión:

- Dé la vuelta a la tapa y apóyela sobre la cuba - fig 18.

Si la olla a presión cuenta con asas plegables*:

- Apriete los botones de desbloqueo (M) de las asas. Consulte el párrafo "Asas plegables".

Seguridad

La olla a presión cuenta con varios dispositivos de seguridad:

- **Seguridad para el cierre:**

- Los sujetadores deben estar en contacto con el borde de la tapa. De lo contrario, habrá una fuga de vapor al nivel del indicador de presencia de presión (**D**) y la presión dentro de la olla a presión no podrá aumentar.

- **Seguridad para la apertura:**

- Si la olla a presión se encuentra bajo presión, el asa de apertura/cierre (**F**) no debe ser accionada.
- No intente nunca de abrir la olla a presión a la fuerza.
- Especialmente importante es que no manipule el indicador de presencia de presión (**D**).
- Asegúrese de que la presión interior haya caído.
- Si ha basculado el asa de apertura/cierre (**F**) para que quede en posición vertical cuando la olla a presión todavía estaba bajo presión, no podrá abrirla.
- Vuelva a bascular el asa en posición horizontal y espere hasta que el indicador de presencia de presión (**D**) se encuentre en posición baja.

- **Dos medios de seguridad contra la sobrepresión:**

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (**E**) libera la presión - **fig 19**.
- Segundo dispositivo: la junta deja escapar vapor entre la tapa y la cuba - **fig 20**.

Si uno de los sistemas de seguridad contra la sobrepresión se activa:

- Detenga la fuente de calor.
- Espere hasta que la olla a presión se enfríe completamente.
- Abra la olla.
- Verifique y limpie la válvula de funcionamiento (**A**), el conducto de evacuación de vapor (**B**), la válvula de seguridad (**E**) y la junta (**I**) - **fig 15 -16 - 17**.
- Si después de estas verificaciones y tareas de limpieza el producto presenta pérdidas o no funciona, llévelo a un Centro de servicio homologado TEFAL.

Recomendaciones para el uso

- 1 - Cuando sale de la válvula de funcionamiento, el vapor está muy caliente.
- 2 - En cuanto el indicador de presencia de presión sube, usted ya no puede abrir la olla a presión.
- 3 - Como ocurre con todos los aparatos de cocción, mantenga una vigilancia estrecha si utiliza la olla a presión con niños cerca.
- 4 - Atención al chorro de vapor.
- 5 - Utilice las dos asas de la cuba para mover la olla a presión.
- 6 - No deje alimentos dentro de la olla a presión.
- 7 - No utilice nunca Lejía ni productos clorados que podrían afectar la calidad del acero inoxidable.
- 8 - Nunca sumerja la tapa en agua.
- 9 - Cambie la junta todos los años, o bien cuando presente un corte.
- 10 - La limpieza de la olla a presión debe realizarse imperativamente en frío, con la unidad vacía.
- 11 - Es imperativo hacer verificar la olla a presión en un Centro de servicio homologado TEFAL después de los 10 años de uso.
- 12 - No transporte nunca la olla a presión tomándola por la asa.

Garantía

- Si se la utiliza de acuerdo con los principios indicados en las instrucciones, **la cuba** de su nueva olla a presión TEFAL tiene **garantía de 10 años** contra:
 - Todo defecto vinculado a la estructura metálica de la cuba,
 - Toda degradación prematura del metal de base.
- **Para las demás piezas, la garantía de material y mano de obra es de 1 año** (a menos que la legislación específica de su país indique lo contrario), contra todo defecto o fallo de fabricación.
- **Esta garantía contractual se obtendrá contra presentación del comprobante de caja o factura de esta fecha de compra.**

Estas garantías excluyen:

- Las degradaciones consecutivas debidas al incumplimiento de las precauciones importantes al uso negligente, en particular:
 - Choques, caídas, colocación en el horno*, ...
- Solamente los Centros de servicio homologados TEFAL están autorizados para brindar los beneficios de esta garantía.
- Llame a información telefónica para obtener la dirección del Centro de servicio homologados TEFAL más cercano a su domicilio.

*Solamente pueden colocarse en el horno la cuba equipada con asas de acero inoxidable y la tapa de cacerola de acero inoxidable.

Marcas reglamentarias

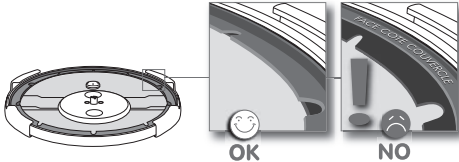
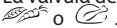
Marcas	Localización
Identificación del fabricante o marca comercial	En la cubierta
Año y lote de fabricación Referencia modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	En el borde superior de la tapa, visible cuando la tapa está en posición “abierta”
Capacidad	En el fondo exterior de la cuba

• ¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!



- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

TEFAL responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapa:	• Verifique que el asa de apertura/cierre esté efectivamente en posición vertical y que las pinzas estén separadas. • Verifique el sentido correcto de montaje de la junta; consulte el párrafo "Limpieza y mantenimiento". 
Si la olla a presión se ha calentado bajo presión sin líquido en el interior:	Lleve a revisar la olla a presión por un Centro de servicio homologado TEFAL.
Si el indicador de presencia de presión no está montado y no sale nada por la válvula durante la cocción:	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, verifique que: - La fuente de calor sea suficientemente fuerte y, de no ser así, aumentela. - La cantidad de líquido en la cuba sea suficiente. - La válvula de funcionamiento esté posicionada sobre . - La olla a presión esté bien cerrada. - La junta o el borde de la cuba no está deteriorado. - La junta esté bien posicionada en la tapa; consulte el párrafo "Limpieza y mantenimiento".
Si el indicador de presencia de presión está montado y no sale nada por la válvula durante la cocción:	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, coloque el aparato debajo de agua fría hasta que descienda el indicador de presencia de presión. Limpie la válvula de funcionamiento - fig 15 y el conducto de evacuación de vapor - fig 16 y use un palillo con algodón para verificar que la bola de la válvula de seguridad se hunde sin dificultades - fig 17.

Problemas	Recomendaciones
Si hay fugas de vapor alrededor de la tapa, verifique:	El cierre correcto de la tapa. El posicionamiento de la junta en la tapa. El buen estado de la junta; si fuera necesario, cámbiela. El estado de limpieza de la tapa, la junta y su alojamiento en la tapa. El buen estado del borde de la cuba.
Si hay fugas de vapor alrededor de la tapa, acompañadas de un ruido estridente:	Verifique que la junta no haya quedado atrapada entre la cuba y la tapa.
Si no puede abrir la tapa:	Verifique que el indicador de presencia de presión esté en posición de base. De no ser así, descomprima y, según sea necesario, enfríe la olla a presión bajo un chorro de agua fría. Nunca trate de manipular este indicador de presión.
Si los alimentos no están cocidos o están quemados verifique:	El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. El posicionamiento correcto de la válvula de funcionamiento. La cantidad de líquido.
Si se han quemado alimentos en la olla a presión:	Deje templar un tiempo la olla a presión antes de lavarla. No utilice Lejía ni productos clorados.
Si uno de los sistemas de seguridad se activa:	Detenga la fuente de calor. Deje enfriar la olla a presión sin moverla. Espere hasta que el indicador de presencia de presión haya bajado y abra la olla a presión. Verifique y limpie la válvula de funcionamiento, el conducto de evacuación de vapor, la válvula de seguridad y la junta. Si el defecto persiste, Lleve a revisar el aparato por un Centro de servicio homologado TEFAL.
Si no logra colocar las asas plegables * en posición de uso:	Verifique que: • El botón de desbloqueo* se pueda mover. • Si el fenómeno persiste, Lleve a revisar el aparato por un Centro de servicio homologado TEFAL.
Si no logra colocar las asas plegables * en posición plegada:	• No las fuerce. • Asegúrese de apoyar a fondo sobre los botones de bloqueo* de las asas.

8 deliciosas recetas para preparar con la olla CLIPSO® +

Entrante

Sopa de verduras

4 patata, 2 cebollas de cambray, 5 zanahorias, 2 nabos, 1 1/2 l de agua, sal, pimienta, 3 cucharadas soperas de crema líquida (opcional).

4 personas

Elaboración: 15 min

Tiempo de cocción: 10 min

Posición de la válvula: 

Pele y lave las verduras.

Corte en trozos grandes las patata y los nabos. Corte las zanahorias y las cebollas de cambray en rodajas gruesas.

Ponga agua en la olla, añada las verduras, sal y pimienta.

Deje cocer durante 10 min

Si lo desea, puede añadir crema líquida antes de servirla.

Arroz a la mexicana

3 cucharadas de aceite, 1 taza de arroz, 2 tazas de agua caliente, 1 trozo de cebolla, 1 diente de ajo, 1 ramita de perejil, 1 taza de verdura (chicharo, zanahoria y elote) precocida, 1 cucharada de consomé en polvo.

4 personas

Elaboración: 20 min

Tiempo de cocción: 7 min

Posición de la válvula: 

Remoje 1 taza de arroz en 2 tazas de agua caliente durante una hora. Escorra el arroz perfectamente.

En la olla a presión, caliente el aceite y fría el arroz hasta que esté transparente. Agregue el agua caliente, el trozo de cebolla, el ajo, el perejil, las verduras y el consomé en polvo.

Tape la olla y cocine a fuego vivo hasta que ésta haya alcanzado su punto de presión.

Baje el fuego y deje cocer durante 7 minutos.

Cerdo

Asado de cerdo (cocción de base)

1 kg de lomo de cerdo, 1 cucharada sopera de aceite de cacahuete, 30 g de mantequilla, sal, pimienta, 3 dientes de ajo, 2 cebollas, 2 zanahorias cortadas en trozos grandes, azúcar, 2 vasos de vino blanco, 1 vaso de agua, 1 ramillete de hierbas de olor.

4 personas

Elaboración: 20 min

Tiempo de cocción: 18 min

Posición de la válvula: 

En la olla, freir a fuego vivo la carne en aceite y mantequilla. Salpimiente.

Añada el ajo pelado, las cebollas, las zanahorias, 1 cucharada sopera de azúcar en polvo y dore durante 5 min a fuego vivo. Vierta el vino blanco y 1 vaso de agua, añada las hierbas de olor. Cierre la olla. En cuanto silbe la válvula, baje el fuego y deje cocer durante 18 min

Retire la carne y deje reducir el líquido de cocción a fuego vivo hasta que obtenga una salsa. Retire el ramillete de hierbas de olor y los dientes de ajo.

Corte el lomo en rodajas gruesas y báñelas abundantemente con la salsa.

Carne del chef

2 litros de agua, 1 cebolla picada con 3 clavos, 3 zanahorias, 3 poros atados, 3 nabos, 1 cabeza de ajo, 1 rama de apio, 1 ramillete de hierbas aromatizadas, 1.2 kg de carne de res (codillo o espaldilla, cola de res, costillas), 800 g de patata gruesas, 1/2 limón, 2 huesos con tuétano, 4 rebanadas de pan de hogaza tostado, 4 cucharas soperas de Oporto, sal y pimienta.

4 personas

Elaboración: 20 min

Tiempo de cocción: 20 min

30 min

Posición de la válvula: 

Limpie y pele las verduras, córtelas en trozos. Vierta 2 litros de agua en la olla y ponga la cebolla, las zanahorias, los poros, los nabos, el apio- nabo, la cabeza de ajo, la rama de apio y el ramillete de hierbas aromatizadas.

Salpimiente. Hiérvalo e introduzca los trozos de carne. Cuez a 10 min a fuego lento retirando de forma regular la espuma que se forma en la superficie.

Cierre la olla. En cuanto empiece a silbar la olla, baje el fuego y deje cocer durante 20 min. Retire las zanahorias, los poros, el nabo y sepárelos. Cierre la olla. En cuanto empiece a silbar la válvula, baje el fuego y deje cocer durante 30 min

Lave y pele las patata y cuézalas en una cacerola con agua salada. Durante la cocción de la carne y de las patata, corte en rodajas el limón y colóquelas en el extremo de cada hueso con tuétano fijándolas con un hilo de cocina. Coloque los huesos con tuétano en una cacerola con agua ligeramente salada y el limón, deje cocer durante 10 min a fuego lento.

Escurre la carne. Sirvala con las verduras alrededor. Escurre los huesos y extraiga el tuétano. Sirvalos con rebanadas de pan tostado ligeramente condimentado con ajo. Presente el caldo aparte después de añadir 3 ó 4 cucharadas soperas de Oporto.

Aves

Pollo a la vasca

4 cucharas soperas de aceite de oliva, 3 dientes de ajo picado, 1 pollo de 1.5 kg cortado en trozos, sal, pimienta, 2 vasos de vino blanco, 3 cebollas cortadas en rebanadas, 2 latas de 400 g de pimientos, 1 lata de 400 g de jitomates, 1 ramillete de hierbas de olor.

4 personas.

Elaboración: 20 min

Tiempo de cocción: 11 min

Posición de la válvula: 

Escurre cuidadosamente los pimientos antes de cortarlos en tiras. Caliente en la olla a fuego vivo el aceite de oliva con la mitad del ajo, y remoje los trozos de pollo. Salpimiente. Vierta 1 vaso de vino blanco para despegar los jugos de cocción pegados en el fondo de la olla, y retire los trozos.

En la misma olla, dore la cebolla. Añada los pimientos cortados y cuézalos durante 5 min a fuego vivo removiendo. Añada los jitomates, el ramillete de hierbas aromatizadas, el ajo y el vino restante. Salpimiente. Deje cocer a fuego lento 3 min y vuelva a introducir los trozos de pollo.

Cierre la olla. En cuanto empiece a silbar la válvula, baje el fuego y déjelo cocer durante 11 min

Retire el ramillete de hierbas aromatizadas, y coloque en cada plato unos trozos de pollo con la salsa. Sirvalo acompañado de arroz.

Verduras

Pisto

2 cebollas grandes picadas, 3 pimientos rojos en cubos, 6 cucharadas soperas de aceite de oliva, 4 berenjenas en cubos, 5 calabazas cortadas en rodajas, 4 jitomates grandes en cubos, 1 rama de tomillo, 1 hoja de laurel, 1 rama de romero, 3 dientes de ajo pelados y triturados, 15 g bote de cilantro, sal y pimienta, un vaso de agua (200ml).

6 personas

Elaboración: 15 min

Tiempo de cocción: 15 min

Posición de la válvula: 

Fría en la olla a fuego vivo las cebollas, el pimiento rojo y verde con 3 cucharadas soperas de aceite de oliva. Cuando estén dorados, añade berenjena, calabaza, jitomate y el resto del aceite. Para terminar, añade tomillo, laurel, romero y ajo. Salpimiente. Remueva bien. Añadir agua.

Cierre la olla. En cuanto empiece a silbar la válvula, baje el fuego y deje cocer durante el tiempo indicado. Abra, vuelva a colocarlo a fuego lento durante 10 minutos aproximadamente sin tapa. Rectifique la sazón, si fuera necesario.

Sirva caliente, espolvoreado con una mezcla de albahaca y cilantro picado.

Frijoles

Frijoles tradicionales

2 tazas de frijoles bayos, 4 tazas de agua (la suficiente para cubrir), 1 cucharada de sal, 1 trozo de cebolla, 1 diente de ajo, 1 ramita de epazote.

8 personas

Elaboración: 20 min

Tiempo de cocción: 30 min

Posición de la válvula: 

Remoje los frijoles desde la noche anterior. Escurra los frijoles y colóquelos dentro de la olla.

Agregue 4 tazas de agua, la sal, la cebolla, el ajo y el epazote. Cierre la olla y cocine a fuego vivo hasta que ésta haya llegado a su punto de presión. Baje el fuego y cocine durante 30 minutos.

Escurra el agua. Vierta 4 tazas de agua nueva caliente, agregue la sal, la cebolla, el ajo y el epazote y cocínelos con la olla destapada durante 10 minutos.

Postre

Compotas a las tres manzanas caramelizadas

4 manzanas amarillas, 4 manzanas rojas, 4 manzanas verdes, 60 g de mantequilla, 2 pizcas de canela en polvo, 1 cucharadita de vainilla líquida, 1 pizca de Jengibre en polvo, 100 g de azúcar morena, 100 g de piñones, helado de vainilla o crema, un vaso de agua (200 ml).

4 a 6 personas

Elaboración: 15 min

Tiempo de cocción: 6 min

Posición de la válvula: 

Pele las manzanas, quíteles las semillas y córtelas en gajos de 2 cm de espesor.

Saltee las manzanas en la olla a fuego lento con la mantequilla. Añada canela, vainilla, jengibre, azúcar moreno y los piñones. Remueva con una cuchara de madera. Añadir agua.

Cierre la olla. En cuanto empiece a silbar la válvula, baje el fuego y deje cocer durante 6 min

Sirva la compota fría o templada con 1 bola de helado de vainilla o 1 cucharada sopera de crema.

Tabla de los tiempos de cocción

Verduras

ES

		Cocción	FRESCOS Posición de la válvula 	CONGELADOS Posición de la válvula 
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	- Vapor	1 min.	5 min.
	enteros	- 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 
Cordero (pierna 1,3 Kg)	25 min
Tenera (rôti 1 Kg)	10 min
Rape (filetes 0,6 Kg)	4 min
Cerdo (rollo 1 Kg)	25 min
Pollo (entero 1,2 Kg)	20 min
Salmón(4 rodajas 0,6 Kg)	6 min
Atún (4 filetes 0,6 Kg)	7 min

Important safety information

For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations:

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environment
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User Guide".
- Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially when using pressure cooker near children.
- Never place the pressure cooker in a hot oven. Only vessels with stainless steel handles and stainless steel pan lid can be put in the oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Never touch hot surfaces (in particular metal parts). Use the handles and knobs. Use oven gloves where necessary. Regularly check that the handles of the cooker are fitted correctly. Tighten them if necessary.
- Never use your pressure cooker for any purpose other than the one it was designed for.
- The pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable or incorrect use. Always make sure that your pressure cooker is properly closed before starting to use it. Refer to the section headed "Closing".
- Always make sure that the valve is in steam release position before opening the pressure cooker.
- Never force the pressure cooker to open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the section headed "Safety".
- Never use the pressure cooker without any liquid in it as this will seriously damage it. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with the pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never make milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding, ...) in the pressure cooker.
- Do not use sea salt in the pressure cooker, add table salt at the end of the cooking time.
- Never fill the pressure cooker more than two-thirds full (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill the pressure cooker more than half full. For some soups based on pumpkins, courgettes, let the pressure cooker cool down for a few minutes, then cool it under cold water.
- After cooking meat with a superficial outer skin (e.g. tongue...) that may expand with the pressure, never stab the meat while the skin looks swollen under pressure as you may be scalded. We recommend that you pierce the meat before cooking.
- When cooking food with a thick texture, (e.g. split peas, rhubarb...), the pressure cooker should be shaken slightly prior to opening to ensure that these foods do not spray out.
- Always make sure that the valves are not blocked before use. Refer to the section headed "Before Cooking".
- Never use the pressure cooker to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use TEFAL genuine spares parts designed for your product model. This especially means using a TEFAL cooker pan and lid.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil for two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never use the pressure cooker to store acidic or salty foods prior to and after cooking as this may damage the pressure cooker body.
- Never use the pressure cooker with folded handles* on a heat source, always unfold them first.

Keep these instructions

Description of diagram

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| A. Operating valve | I. Seal |
| B. Steam release outlet | J*. Steam basket* |
| C. Valve positioning mark | K. Trivet |
| D. Pressure indicator | L*. Fixed pan handle* |
| E. Safety valve | M*. Handle release button* |
| F. Opening/Closing handle | N*. Folding pan handle* |
| G. Pressure cooker lid | O. Pan |
| H*. Pan lid* | P. Maximum filling line |

Characteristics

Diameter of the base of the pressure cooker - references

Capacity	Ø Cooker	Ø Base	CLIPSO® + fixed handles	CLIPSO® + folding handles	CLIPSO® + gourmet	Material body and lid
4.5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Stainless steel
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Standards information

Upper operating pressure limit: 80 kPa (12 psi / 12 lbs pressure)

Maximum safety pressure limit: 120 kPa (18 psi / 18 lbs pressure)

Compatible heat sources

GAS



SOLID HOTPLATE



CERAMIC OR HALOGEN



INDUCTION



ELECTRIC SPIRAL



USING POT HOLDERS**



Never heat your pressure cooker when it is empty or you may damage it.

- Your pressure cooker can be used on all heat sources except Aga hobs but including induction.

- When using an electric hotplate or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen plate, always make sure that the pressure cooker base is clean and dry.
- On a gas burner, the flame should not extend past the diameter of the pressure cooker base.
- For all heat sources, make sure that your pressure cooker is properly centred.

TEFAL Accessories

- The following Clipso pressure cooker accessories are available. Contact the helpline - see contact list.

Accessories			
	CLIPSO® + (fixed or folding handles)		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Seal	X1010004	X1010003	X1010003
Steam basket*	792185	X1030002	X1030002
Trivet	X1030007		-

- To replace other parts or have repairs performed, please call on your local TEFAL Approved Service Centre.
- Only use TEFAL genuine parts designed for your product model.

Use

Opening

- Move the Opening/Closing handle from the horizontal to the vertical position (the jaws open) - **fig. 1**.
- Lift the lid.

If you cannot open the lid:

- Move the Opening/Closing handle back to the horizontal position and check that the pressure indicator (**D**) is in low position.

The jaws must be in contact with the edge of the lid.

- Make sure that the Opening/Closing handle is in the vertical position and that the jaws are open.
- Place the lid on the pressure cooker, taking care to ensure that it is correctly positioned.
- Move the Open/Close handle from the vertical to the horizontal position - **fig. 2**.
- Apply a little force at the end when closing to trigger the locking mechanism.
- Once in the closed position, it is normal that the lid can turn freely on the pressure cooker pan.

If you cannot close the lid:

- Check that the seal is in place properly.

Minimum and maximum filling

- Minimum 250 ml (2 glasses) - **fig. 3**.
- For steam cooking always fill with at least 750 ml of water.
- Maximum two-thirds full - **fig. 4**.

For some food:

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill the pressure cooker more than half full. For soups, we recommend you to use fast pressure release (refer to section "End of cooking").

Using the steam basket*

Food placed in the steam basket* must not touch the pressure cooker lid.

- Pour 750 ml of water into the base of the pan.
- Place the trivet (**K**) under the steam basket* (**J**) - **fig. 5 - 6**.
- Place the steam basket into the base of the pan - **fig. 7**.

* depending on model

Using the operating valve

- Place the operating valve (A) on the steam release outlet (B) matching the symbol ● of the valve with the valve positioning mark (C) - fig. 8.
- Press the valve down fully - fig. 8 and turn it to the cooking position - fig. 9.

To cook delicate food and vegetables:

- Position the symbol  on the valve in front of the valve positioning mark (C). Operates at 54 kPa (7 psi/ 7 lbs pressure).

To cook meat, fish and frozen food:

- Position the symbol  on the valve in front of the valve positioning mark (C). Operates at 80 kPa (12 psi/ 12 lbs pressure).

To remove the operating valve:

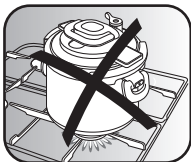
- Press down on the operating valve (A) (when it is not longer pressurised) and align the symbol ● with the valve positioning mark (C) - fig. 10.
- Remove the operating valve - fig. 11.

Folding handles*

Before use, make sure to remove the labels from each of the handles.

Do not try to fold the handles without pressing the release buttons.

Never use the pressure cooker with folded handles on a heat source.



✦ To fold the handles:



✦ To put the handles in the operating position:



First use

- Place the trivet (K) under the steam basket* (J) - **fig. 5 - 6**.
- Place the steam basket* (J) in the pressure cooker - **fig. 7**.
- Fill the pressure cooker to the two-thirds mark (P) with cold water.
- Close the pressure cooker.
- Place the operating valve (A) and position it on .
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts to escape from the valve, turn the heat down and set a timer for 20 min.
- 20 minutes later turn off the heat.
- Gradually turn the valve positioning mark until it is at the steam release position , adjusting the speed at which you want to release the pressure.
- When the pressure indicator (D) drops down, the pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - **fig. 1**.
- Clean it.

Note: the appearance of stains on the inside of the pan does not alter the quality of the metal in any way. They are simply scale deposits. To remove the deposits, you can use a sponge pad with a little diluted white vinegar.

Before cooking

- Before each use, remove the operating valve (A) - **fig. 10 - 11** and visually check, in daylight, to see that the steam release outlet (B) is not blocked - **fig. 12**.
- Check that the safety valve (E) moves freely: Refer to the section headed "Cleaning and Maintenance".
- Fill the pressure cooker with food and the necessary amount of liquid for cooking (see "Minimum and Maximum filling" section).
- Close the pressure cooker - **fig. 2**.
- Fit the operating valve (A) in its place - **fig. 8**.
- Press down hard and turn it to the cooking position  or  - **fig. 9**.
- Make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to use it.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

* depending on model

During cooking

- When steam escapes through the operating valve continuously, and a regular hissing sound (PSCHHHT) is heard, reduce the heat source.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce the heat source.

The pressure indicator (D) prevents the pressure cooker from increasing in pressure if it is not properly closed.

As with any cooking appliance, watch over it carefully especially if you are using your pressure cooker around children.

Steam is very hot as it exits the steam release outlet.

End of cooking

The pressure indicator (D) prevents you from opening the pressure cooker if it still under pressure.

If the pressure indicator (D) does not drop down, place the pressure cooker under cold running water - fig. 13.

Never interfere with the pressure indicator.

To release the steam:

- Once the heat is turned off, you have two options:

- **Slow pressure release:** Gradually turn the operating valve (A) to the position . When the pressure indicator (D) drops down, the pressure cooker is no longer under pressure. Make sure that the cooker is positioned so that the steam is directed away from you.

This method is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.

If you notice any food or liquid start to spray out from the valve when you are releasing steam, return the selector to cooking position then wait a minute and then gradually turn the operating valve again, making sure that nothing spurts out.

If food or liquid starts to spray out while you are releasing the steam, return the operating valve (A) to the cooking position  or , then release the steam using the fast pressure release method described opposite.

- **Fast pressure release:** Place the pressure cooker under cold running water - **fig. 13**. When the pressure indicator (D) drops down, the pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the position .

This method is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and sponge puddings, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content.

- **For models with pans fitted with metal handles*, use potholders as the handles get hot.**

- You can open the pressure cooker - **fig. 1**.
- When cooking frothy or starchy foods or dried vegetables, do not release the pressure by either the slow pressure or fast pressure release methods. Instead lift the pressure cooker away from the heat source, leave the operating valve (A) in the cooking position and let the cooker cool slowly at room temperature (takes about 15 minutes) until the pressure indicator (D) drops down. Open the pressure cooker. Plan to reduce the recommended cooking time slightly.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

For best operation, make sure to follow these cleaning and maintenance recommendations after each time the pressure cooker is used.

- Wash the pressure cooker (pan and lid) after each use using warm water with washing-up liquid in it. Follow the same procedure for the basket*.
- Never use bleach or chlorine products.
- Do not overheat your cooker when it is empty.

Stains and scratches that may appearance after prolonged use do not affect the quality of the metal.

* depending on model

To clean the inside of the pan pressure cooker:

- Clean it with a sponge pad and washing-up liquid.
- If the interior of the steel pan has an iridescent sheen, clean it using white vinegar or a special stainless steel cleaning product.

To clean the outside of the pressure cooker:

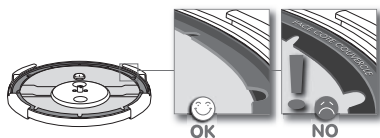
- Clean it with a sponge and washing-up liquid.
- Clean it with a special stainless steel cleaning product.

To clean the pressure cooker lid:

- Clean the lid with a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid seal

- After each use, always clean the seal (I) and its groove using a sponge, warm water and washing-up liquid.
- To refit the lid seal, refer to the drawing - fig. 14 and make sure that the words "face côté couvercle" (facing lid side) are against the lid.
- Replace the pressure cooker seal every year or if it shows signs of splitting or damage.



To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) - fig. 10 - 11.
- Wash the operating valve (A) under running tap water - fig. 15.
- Check that it moves freely: see figure on the right.

To clean the steam release outlet (B) located on the lid:

- Remove the valve (A) - fig. 10 - 11.
- Visually check, in daylight, to see that the steam release outlet is round and not blocked - fig. 12. If necessary, clean with a toothpick - fig. 16 and rinse.

To clean the safety valve (E):

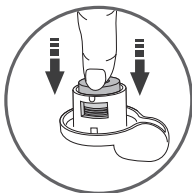
You can wash the pressure cooker pan and the steam basket in the dishwasher.

After removing the operating valve (A) and the seal (I), you can wash the lid in the dishwasher.

Never unscrew the screw and the screw nut inside the lid.

Never wash the seal in the dishwasher.

Regularly check that the pan handles are attached properly. Tighten them again if necessary.



If the safety valve accidentally comes out of its housing partly or fully, this may cause a leak without any danger. Contact the helpline -see contact list.

- Wash the part of the safety valve located inside the lid under running water.
- Check that it is moving freely by pressing hard with a cotton bud on the ball - **fig. 17**.

To replace the pressure cooker seal:

- Replace the pressure cooker seal every year or if it has any splits or is damaged.
- Always use an original TEFAL seal suitable for your model.
- When replacing the seal, please see - **fig. 14** and make sure that the words "face côté couvercle" (facing lid side) are against the lid.

To store the pressure cooker:

- Turn the lid upside down on the pressure cooker - **fig. 18**.

If the pressure cooker has folding handles*:

- Press the handle release button (M). Refer to the section headed "Folding Handles."

You must have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use. Contact the helpline - see contact list.

Safety

Your pressure cooker is provided with a number of safety mechanisms:

• Closing safety:

- The jaws must be in contact with the rim of the lid. If not, steam will escape from underneath the pressure indicator (D) and steam will not build up pressure.

• Opening safety:

- If the pressure cooker is under pressure, the Opening/Closing handle (F) cannot be operated.
- Never force the pressure cooker to open.
- Especially do not interfere with the pressure indicator (D).
- Make sure that the internal pressure has fallen.
- If you have put the Opening/Closing handle (F) in vertical position, while the pressure cooker was still under pressure, you cannot open it.
- Move the Opening/Closing handle back to the horizontal position and wait until the pressure indicator (D) is in low position.

• **Two excess pressure safety devices:**

- First device: the safety valve (E) releases the pressure and steam escapes - **fig. 19**.
- Second device: the seal allows the pressure to be released between the lid and the pan - **fig. 20**.

If one of the two excess pressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Allow the pressure cooker to cool down completely.
- Open it up (refer to section "Opening").
- Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet (B), the safety valve (E) and the seal (I) - **fig. 15 - 16 - 17**.
- If after checking and cleaning your product leaks or does not work, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre or contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it comes out of the operating valve.
- 2 - When the pressure indicator rises, you cannot open the pressure cooker.
- 3 - As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the pressure cooker with children nearby.
- 4 - Beware of the jet of steam.
- 5 - To move the pressure cooker, always use both of the carrying handles on the side.
- 6 - Never leave food in your pressure cooker.
- 7 - Never use bleach or chlorine products as they could affect the finish of the stainless steel.
- 8 - Never leave the lid to soak in water.
- 9 - Replace the seal every year or if it has any splits or is damaged.
- 10 - Clean the pressure cooker only when it is absolutely cold, and the pressure cooker is empty.
- 11 - Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.
- 12 - Never carry the pressure cooker by the opening/closing handle (F).

Guarantee

- TEFAL pressure cookers have a 10 year guarantee from the date of purchase against any faulty materials or workmanship related to the pot or any premature damage of the metal base provided the product is used in accordance with the manufacturer's recommended product instructions. This guarantee does not include any damage due to inappropriate use or resulting from knocks, falls or by placing the product in the oven.
- It should be noted that the normal life of the gasket, pressure control, valves, handles or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal. It should also be noted that for models with an electronic timer, the timer is guaranteed for the first year only. Accessories such as the basket, trivet and steam basket are also guaranteed for 12 months only.

*Only pots which have a stainless steel handle and the stainless steel stew pot lid may be used in the oven.

Regulatory markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark.	On the lid
Production year and batch Model number Maximum safe operating pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	Inside of the lid on the top of the jaw, visible when the cover is in the "Open" position
Capacity	On the outside of the pressure cooker pan

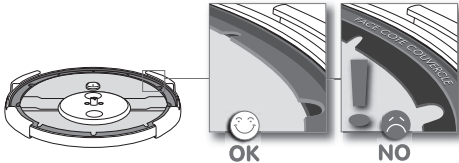
• Environment protection first !



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.



TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid:	- Check that the Opening/Closing handle is in vertical position and the jaws are open. - Check the seal is correctly fitted, refer to the section headed "Cleaning and Maintenance". 
If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre. Contact Customer Relations Helpline.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, check that: - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - There is enough liquid in the pan. - The operating valve is positioned on  or . - The pressure cooker is properly closed. - The seal or the rim of the pan is not damaged. - The seal is correctly positioned inside the lid, refer to the section headed "Cleaning and Maintenance".
If the pressure indicator has raised but still nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, put the pressure cooker under cold running water until the pressure indicator drops down. Clean the operating valve - fig. 15 and the steam release outlet - fig. 16 and check that the safety valve is moving freely by pressing hard with a cotton bud on the ball - fig. 17.

Problems	Recommendations
If steam escapes from around the lid, check:	That the lid is properly closed. The position of the lid seal is the correct way up. That the seal is in good condition, and if necessary, replace it. That the lid, the seal, its seat in the lid are clean. That the rim of the pressure cooker pan is in good condition.
If steam escapes from around the lid together with a piercing noise:	Check that the seal is not caught between the body and the lid.
If you cannot open the lid:	Check that the pressure indicator is in low position. If not, depressurise and cool the pressure cooker under cold running water if necessary. Never interfere with the pressure indicator.
If food is not cooked or has burnt, check:	The cooking time is correct. The heat level was neither too low nor too high. That the operating valve was in the right position. The amount of liquid was sufficient for the cooking time.
If food has burnt in the pressure cooker:	Fill the pan with water and leave the pressure cooker to soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine products.
If one of the safety systems is triggered:	Turn off the heat source. Leave the pressure cooker to cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop down and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve, the steam release outlet, the safety valve and the seal. If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If you cannot raise the folding handles*:	Check that: • The handle release button* is mobile. • If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If you cannot fold the folding handles* :	• Do not force them to fold. • Make sure that you have pressed hard on the handle release button*.

Ten tasty recipes to prepare with your pressure cooker

All the recipes are intended for 4 people.
For pressure cookers with a capacity of less than 6 litres,
reduce the proportions by a third.

Starter

Vegetable soup

4 potatoes, 1 leek, 4 carrots, 1 turnip, 1 litre water, salt, pepper, 3 tablespoons of crème fraîche (optional).

Serves 4

Preparation time: 15 min

Valve position: 

Cooking time: 10 min

Peel and wash the vegetables.

Cut the potatoes and the turnip into large dice. Thinly slice the carrots and the leek.

Pour 1 litre of water into the pressure cooker, and then add the vegetables, the salt and the pepper.

Close the pressure cooker. As soon as the valve begins to whistle, reduce the heat and cook for the recommended amount of time. Depressurise by placing the pressure cooker under running cold water.

If desired, the crème fraîche can be added before serving.

Fish

Citrus fish parcels

2 tomatoes, 1 onion, 2 shallots, 1 grapefruit, 1 orange, 4 thick fillets of ling or cod (about 50 g each), juice of 1 lime, 60 g butter, 1 glass (125 ml) white wine, a few fresh tarragon leaves, salt, pepper.

Serves 4

Preparation time: 25 min

Valve position: 

Cooking time: 8 min

Cut the tomatoes into slices. Peel the onion and shallots, and finely slice them.

Skin the grapefruit and oranges and cut into quarters taking care to retain their juice.

Place three tomato slices in the centre of four sheets of aluminium foil, slightly overlapping them. Cover with some sliced onions and shallots, add a few tarragon leaves, then place the fish fillets on top. Fold up the sides of each foil parcel so that it will hold one tablespoon of white wine and two tablespoons of grapefruit-orange juice without leaking. Add a few drops of lime juice, salt and pepper to taste.

On top of each fish fillet, place one quarter of grapefruit, two quarters of orange and 15 g of fresh butter. Close up the foil parcels before carefully placing them in the steaming basket.

Pour 750 ml of water into the pressure cooker. Place the steaming basket on its trivet, in the pressure cooker, taking care to make sure that it is not in contact with the water.

Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the specified time. When cooked, open the pressure cooker.

Remove the steaming basket from the pressure cooker and delicately place one fish foil parcel on each plate. Open up the parcels at the table using scissors. An avocado salad may be served with this dish.

Lamb

Spring Navarin stew

600 g lamb shoulder and 600 g breast of lamb, cut into chunks, a bunch of fresh, spring carrots, a bunch of spring onions, white part of 2 leeks, 4 small new potatoes, 100 g of green beans, 2 large peeled and chopped tomatoes, 2 cloves of garlic, 1 bouquet garni, 1 tablespoon of chopped tarragon, 30 g of butter, 150 ml of white wine, 1 tablespoon of olive oil, 1 tablespoon of flour, salt, pepper.

Serves 4

Preparation time: 20 min

Valve position: 

**Cooking time: 10 min
+ 7min**

Peel and wash all of the vegetables. In the pressure cooker pan, brown the pieces of meat and the unpeeled garlic in the oil and butter. Add salt and pepper. Sprinkle the flour over the ingredients and mix well. Pour in the white wine, add the bouquet garni of herbs and the chopped tomatoes. Pour in sufficient water to cover the meat. Bring to the boil.

Fit the lid and close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the first cooking duration. After this time, open the pressure cooker. Add the vegetables, salt and pepper them. Close up the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the second cooking duration specified. After this time, open the pressure cooker.

Remove the meat and the vegetables, letting the juice run off, remove the bouquet garni and the garlic.

Let the cooking juices reduce over high heat until a thick gravy is obtained. Place the meat and the vegetables in a serving dish and pour over the gravy. Add the tarragon and serve.

Pork

Pot roast pork

1 kg boneless rack or loin of pork (keep the bones), 1 tablespoon groundnut oil, 30g butter, 3 cloves garlic, 2 onions, 2 carrots (diced), 2 teaspoons sugar, 2 glasses (250 ml) white wine, 1 bouquet garni, salt, pepper.

Serves 4

Preparation time: 20 min

Valve position: 

Cooking time: 33 min

In the pressure cooker, brown the meat and the crushed bones in the oil and butter. Season. Add the unpeeled garlic, onions, carrots and sugar; brown for 5 minutes over a high heat. Pour in the white wine and 1 glass (125 ml) water, add the bouquet garni. Close the pressure cooker. When the valve begins to hiss, lower the heat and leave it to cook for the time stated. Release the pressure slowly.

Remove the joint and allow the cooking liquid to reduce over a high heat until a thick stock is obtained. Take out the bouquet garni and cloves of garlic. Slice the joint into thick slices and pour the stock over them.

Beef

Pot-au-feu beef stew

1.2 kg of beef (topside or blade roast, ox tail, a little beef rib end), cut into cubes, 2 marrow bones, 800 g of large potatoes, half a lemon, one onion studded with cloves, 3 carrots, 3 leeks tied up, 3 turnips, 1 celery stick, 1/2 celeriac, 1 garlic clove, 1 bouquet garni, 4 tablespoons of Port wine, 4 slices of toasted wholemeal bread rubbed with garlic, pickles, whole salt, salt, pepper.

Serves 4

Preparation time: 20 min

Valve position: 

Cooking time: 20 min
+ 20 min

Wash and peel the vegetables, cut them into pieces. Pour 2 litres of water into the pressure cooker, and add the onion, carrots, leeks, turnips, celeriac, the garlic clove, the celery stick and the bouquet garni of herbs. Season. Bring to the boil, and then add the cubed meat. Cook for 10 minutes, without the lid on, over low heat while regularly skimming off the foam that forms on the surface.

Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for 20 minutes. Use slow pressure release method, open the pressure cooker. Remove the carrots, leeks, turnips and the celeriac and keep warm. Close the pressure cooker once again. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for an additional 20 minutes. Once cooked, open the pressure cooker.

Wash and peel the potatoes and cook them in a saucepan of salted water. While the meat and potatoes are cooking, cut up the lemon slices and place them on each end of the marrow bones using kitchen string. Place the marrow bones in a pan full of slightly salted and lemon juice added and leave to cook for 10 minutes over low heat.

Drain the meat. Serve it surrounded by the vegetables and dill pickles and season with sea salt. Strain the bones and remove the marrow. Serve the marrow with the slices of toasted bread lightly rubbed with garlic. Serve the stock bouillon separately after first adding 3 or 4 tablespoons of Port wine.

Tip: If preferred, you can serve without the marrow bone jelly on the toasted bread.

Poultry

Basque chicken

1 chicken weighing 1.5 kg (cut into 8 pieces by your butcher), 400 g tin or jar of red peppers, 400 g tin or jar of green peppers, 3 tablespoons olive oil, 3 chopped cloves of garlic, 3 finely chopped onions, 400 g tin of peeled whole tomatoes, 1 bouquet garni, 2 glasses (250 ml) white wine, salt, pepper.

Serves 4

Preparation time: 20 min

Valve position: 

Cooking time: 11 min

Carefully drain the peppers before slicing them. In the pressure cooker pan, heat the olive oil with half of the garlic over high heat, then fry the chicken pieces. Season. Remove the chicken pieces. Pour in 125 ml of white wine to deglaze the cooking juices stuck to the bottom of the pressure cooker.

Still using the same pressure cooker, brown the onions. Add the sliced peppers and cook for 5 minutes over high heat while stirring. Add the tomatoes, the bouquet garni of herbs, the garlic and the remainder of the wine. Salt and pepper.

Leave to simmer for 3 minutes and put the chicken pieces back in.

Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration.

Remove the bouquet garni, then put a few pieces of chicken on each plate along with the Basque-style sauce. Serve with pilaf rice.

Vegetables

Ratatouille

5 sliced courgettes, 4 aubergines cubed, 4 large tomatoes peeled and quartered, 2 red peppers diced, 1 green pepper in strips, 2 large chopped onions, 3 peeled garlic cloves crushed, 1 sprig fresh thyme, 1 bay leaf, 1 sprig fresh rosemary, 1 small bunch fresh basil, ½ bunch fresh coriander, 6 tablespoons of olive oil, salt and pepper, 1 glass (125 ml) water.

Serves 6

Preparation time: 15 min

Valve position: 

Cooking time: 14 min

In the pressure cooker, brown the onions, diced red pepper and green pepper strips in 3 tablespoons of olive oil. Once they are brown, add the aubergine cubes, the courgette slices, the tomatoes and the rest of the oil. Finish up with the thyme, bay leaf, rosemary and garlic. Season with salt and pepper. Stir well. Add water.

As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated cooking time. Once cooked, open the pressure cooker and put back on low heat to let the liquid evaporate from the ratatouille for about 10 minutes or so, without a lid. Season to taste, if necessary. Remove the thyme stalks and bay leaf.

Serve the ratatouille hot, garnished with a mixture of chopped basil and coriander.

Pilaf rice

200 g of rice, 40 g of butter, 750 ml chicken stock, 4 tablespoons of peanuts, salt, pepper.

Serves 4

Preparation time: 20 min

Valve position: 

Cooking time: 8 min

Rinse the rice in fresh water several times and dry it well. Using the pressure cooker, fry it over low heat in the oil and in 20 g of butter.

Season with salt and pepper. Stir and add the chicken stock. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration. Once cooked, open the pressure cooker.

Remove the rice and drain it. Pour it into a large bowl and add the remaining butter, and stir.

This pilaf rice compliments exotic dishes, fish, poultry and veal.

Desserts

Caramelised three apple compote

4 Braeburn apples, 4 Granny Smith apples, 4 Coxes Orange apples, 100 g of pine nuts, 60 g of butter, 100 g of brown sugar, 2 pinches of ground cinnamon, 1 teaspoon of vanilla extract, a pinch of ground ginger, 1 glass of water (200 ml).

Serves 4 to 6

Preparation time: 15 min

Valve position: 

Cooking time: 6 min

Peel the apples, deseed them and cut them into quarters 2 cm thick.

Using the pressure cooker, gently cook them in the butter. Add the cinnamon, vanilla, ginger, brown sugar and pine nuts. Stir with a wooden spoon until the sugar melts and starts to caramelize. Add 200 ml water to the cooker.

Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration. Once cooked, open the pressure cooker.

Serve the compote cold or warm with a scoop of vanilla ice cream or a tablespoon of crème fraîche.

Crème caramels

250 ml of milk, 1/2 vanilla pod cut in two, 3 egg yolks, 100 g of granulated sugar, a few drops of vinegar.

Serves 4

Preparation time: 15 min

Valve position: 

Cooking time: 8½ min

In a saucepan bring the milk to the boil with the vanilla. Pour 50 g of sugar and the egg yolks into a basin. Beat the eggs vigorously with a whisk until the mixture looks pale and white. Slowly pour in the boiling milk (after removing the vanilla pod) over the egg while continuing to beat the mixture vigorously..

Using a thick-based saucepan, add the remaining sugar with two tablespoons of water and a few drops of vinegar. Heat over low heat until a pale caramel is obtained. Coat four individual heatproof ramekin with caramel. Filter the egg mixture using a strainer and pour it into the ramekins. Cover them with a small piece of aluminium foil secured with kitchen string. Place the dishes in the steam basket fitted with the trivet.

Pour 750 ml of water into the pressure cooker and place the steam basket in the pressure cooker. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated time. Once cooked, open the pressure cooker.

Leave the dishes to cool before placing them in the fridge. Turn out onto a plate and serve cold.

Table of cooking times

Vegetables

		Cooking	FRESH PRODUCE Valve position 	FROZEN PRODUCE Valve position 
Artichoke		- steam*	18 min	
		- immersion**	15 min	
Asparagus		- immersion	5 min	
Beetroot, red		- steam	20 - 30 min	
Broccoli		- steam	3 min	3 min
Brussels sprouts		- steam	7 min	5 min - immersion
Cabbage, green	sliced	- steam	6 min	
	leaves	- steam	7 min	
Carrots	sliced	- steam	7 min	5 min
Cauliflower		- immersion	3 min	4 min
Celery		- steam	6 min	
		- immersion	10 min	
Courgettes		- steam	6:30 min	9 min
		- immersion	2 min	
Endives		- steam	12 min	
Green beans		- steam	8 min	9 min
Green lentils (dried pulses) ⁽¹⁾		- immersion	10 min	
Leek	sliced	- steam	2:30 min	
Mushrooms	sliced	- steam	1 min	5 min
	whole	- immersion	1:30 min	
Peas		- steam	1:30 min	4 min
Potatoes	quartered	- steam	12 min	
		- immersion	6 min	
Pumpkin (mashed)		- immersion	8 min	
Rice, white ⁽²⁾		- immersion	7 min	
Spinach		- steam	5 min	8 min
		- immersion	3 min	
Split peas (dried pulses) ⁽¹⁾		- immersion	14 min	
Turnips		- steam	7 min	
		- immersion	6 min	
White beans semi-dry ⁽¹⁾		- steam	20 min	

* In the steam basket

** In water

(1) = When cooking pulses they swell up and tend to froth up so do not fill more than one-third full. Use 2 pints (1.2 litres) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before use in recipes.

(2) = When cooking rice, cereal or pasta, do not fill more than half full as it expands during cooking.

Meat - Fish

	FRESH PRODUCE Valve position 
Beef (pot roast 1 Kg)	40 min (medium)
Chicken (whole 1.2 Kg)	27 min
Lamb (pot roast 1.3 Kg)	50 min (medium)
Monk fish (fillets 0.6 Kg)	6 min
Pork (pot roast 1 Kg)	35 min (well done)
Salmon (4 steaks 0.6 Kg)	4 min
Tuna (4 steaks 0.6 Kg)	6 min

For UK consumers, please visit our website for a multitude of tasty recipes with your Clipso + pressure cooker :

www.tefal.co.uk.

EN

Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers)

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see text below).
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:
 - Solid foods e.g. vegetables, meat joints:* no more than two-thirds full
 - Liquids and cereals e.g. soups, stews, rice, cereal and pasta:* no more than half full
 - Pulses e.g. dried beans and dried peas:* no more than one-third full
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to either  or , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.
- Pressure  operates at 7 lb (7 psi) and pressure  at 12 lb (12 psi).
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

DE	p. 1
ES	p. 24
EN	p. 46