

# Tefal<sup>®</sup>

CLIPSO<sup>®</sup> ESSENTIAL

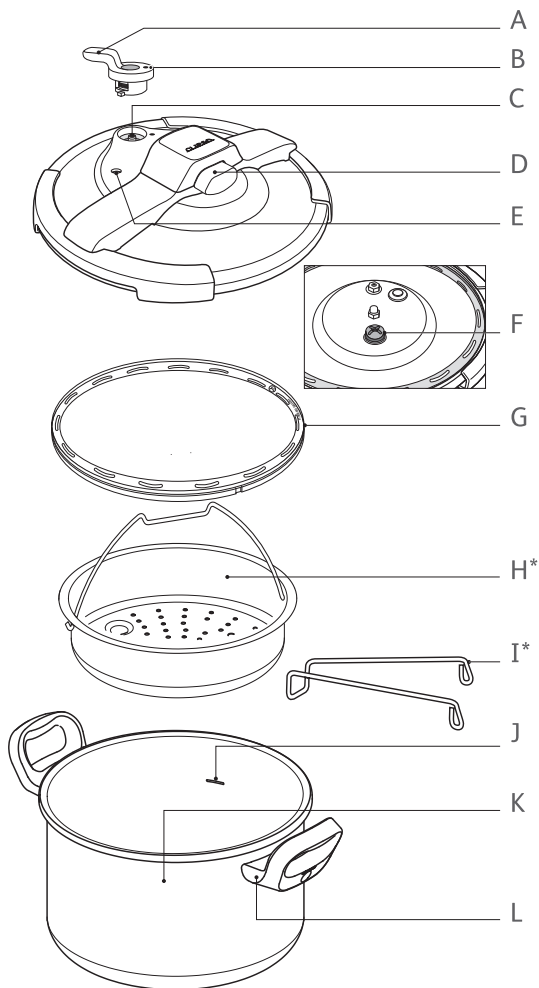
DE

ES



Bedienungsanleitung  
Guía del usuario

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



\* je nach Modell - \*según modelo



fig. 1

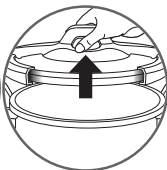


fig. 2

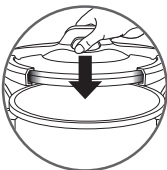


fig. 3

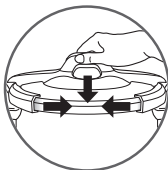


fig. 4

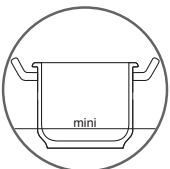


fig. 5

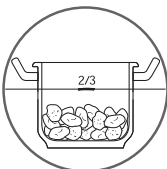


fig. 6



fig. 7\*

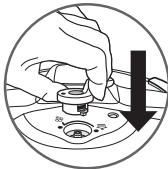


fig. 8



fig. 9

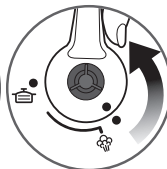


fig. 10

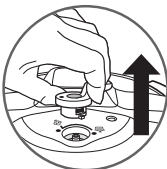


fig. 11

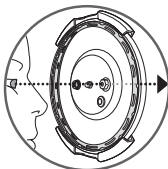


fig. 12

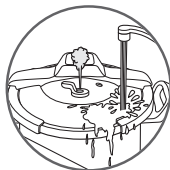


fig. 13

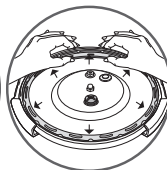


fig. 14



fig. 15

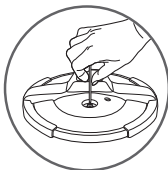


fig. 16

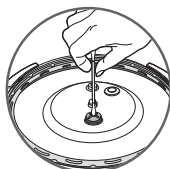


fig. 17

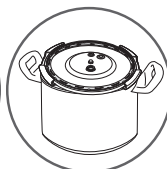


fig. 18

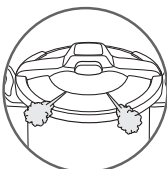


fig. 19



fig. 20

## Wichtige Sicherheitshinweise

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

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
- Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
- Umweltschutz
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entwickelt.
- 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 Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Ein Schnellkochtopf, der unter Druck steht, darf nur ganz vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen (vor allem die Metallteile) nicht. Verwenden Sie die Topfgriffe 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 kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen“.
- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf der Position „Abdampfen“ steht und dass die Druckanzeige gesunken ist, bevor Sie den 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 ausdehnt, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität 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 mehligem Lebensmitteln (Erbsenmus, Rhabarber, ...) muss Ihr Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, damit die Lebensmittel beim Öffnen des Deckels nicht herauspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Kapitel „Vor dem Garen“.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- 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.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf besonders überwacht werden.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, um den Topf nicht zu beschädigen.

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf!!!**

- |                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| A. Garregler                  | G. Dichtungsring                     |
| B. Positionsmarkierung        | H. Dampfkorb*                        |
| C. Dampfaustritt              | I. Dreifuß*                          |
| D. Knopf zum Öffnen/Schließen | J. Markierung der maximalen Füllhöhe |
| E. Druckanzeige               | K. Topf                              |
| F. Druckventil                | L. Topfgriff*                        |

## Technische Daten

Durchmesser des Schnellkochtopfs – Artikel-Nummer

Kapazität	Topf- durchmesser	oben Topf- durchmesser Boden	CLIPSO ESSENTIAL	Material Topf und Deckel
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Edelstahl
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

### Technische Daten:

Maximaler Betriebsdruck: 55 kPa

Maximaler Sicherheitsdruck: 110 kPa

## Geeignete Herdarten

- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

Gas



Elektro



Glaskeramik-Kochfeld  
Halogen-Kochfeld



Induktion



Elektrische  
Heizspirale



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

- Bei Elektroherdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs.

- Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und trocken ist.
- Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.

Achten Sie bei allen Herdarten darauf, dass der Schnellkochtopf in der Mitte des Kochfeldes steht.

## Zubehör von TEFAL

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den Clipso Schnellkochtopf erhältlich:

Zubehör		Artikel-Nummer
Dichtungsring	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Dampfkorb*	6L - 7,5L - 9L	792654
Dreifuß*		792691

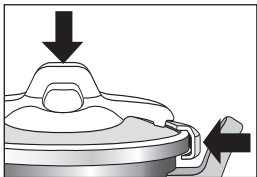
- Wenn Teile ersetzt werden müssen oder das Produkt repariert werden muss, wenden Sie sich an ein autorisiertes TEFAL Servicecenter.
- Verwenden Sie nur TEFAL-Originalteile, die für Ihr Modell geeignet sind.

## Verwendung

### Öffnen

- Drücken Sie den Knopf Öffnen (D) am Deckel - Abb. 1.
- Heben Sie den Deckel ab und lassen Sie den Knopf dabei gedrückt - Abb. 2.

### Schließen



- Drücken Sie den Öffnen/Schließen-Knopf (D) am Deckel und legen Sie ihn auf den Topf - Abb. 3.
- Drücken Sie etwas auf den Deckel, bevor Sie den Knopf loslassen (D), um den Verriegelungsmechanismus auszulösen.
- Lassen Sie den Öffnen/Schließen-Knopf (D) am Deckel los und vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungszargen unter dem Rand des Topfes einrasten (K) - Abb. 4.

- Minimale Füllhöhe 250 ml (2 Glas) - Abb. 5.
- Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe (J) - Abb. 6

## Für einige Lebensmittel gilt Folgendes:


- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung durchführen (siehe Abschnitt „Ende des Kochvorgangs“).

## Verwendung des Dampfkorb\*<sup>\*</sup>


Die Lebensmittel im Dampfkorb\* dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.

- Gießen Sie 750 ml Wasser in den Topf (K).
- Stellen Sie den Dreifuß\* (I) unten in den Topf.
- Stellen Sie den Korb\* (H) auf den Dreifuß\* - Abb. 7.

## Verwendung des Garreglers

- Stecken Sie den Garregler (A) auf den Dampfaustritt (C) und richten Sie die beiden Piktogramme ● aneinander aus.
- Drücken Sie den Garregler nach unten - Abb. 8 und drehen Sie ihn bis zum Anschlag bei  - Abb. 9.

### Garen von Speisen:


- Drehen Sie die Positionsmarkierung ● bis zum Anschlag bei .

### Entfernen des Garreglers:

- Drücken Sie auf den Garregler (A) und richten Sie ihn auf die beiden Piktogramme ● - Abb. 10.
- Entfernen Sie ihn - Abb. 11.


# Erstgebrauch

---

- Stellen Sie den Dreifuß\* (**I**) in den Topf.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf zu 2/3 mit Wasser (**J**) - Abb. 6.
- Stellen Sie den Dampfkorb\* (**H**) auf den Dreifuß\* (**I**) - Abb. 7.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Bringen Sie den Garregler an (**A**) und drehen Sie ihn bis zum Anschlag bei  - Abb. 9.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung eingeschaltet ist.
- Wenn Dampf aus dem Ventil auszutreten beginnt, verringern Sie die Leistung und stellen Sie die Leistung.
- Schalten Sie nach 20 Minuten die Heizquelle ab.
- Drehen Sie die Positionsmarkierung ● langsam, bis sie bei der gewünschten Geschwindigkeit ☼ mit der Sie den Druck ablassen möchten, stoppt.
- Wenn die Druckanzeige (**E**) völlig abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 1 - 2.

---

## Vor dem Garen

- Vergewissern Sie sich vor jeder Benutzung des Schnellkochtopfs bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt (**C**) nicht blockiert ist - Abb. 12.
- Überprüfen Sie außerdem, dass sich das Sicherheitsventil (**F**) bewegen lässt - (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“).
- Füllen Sie den Schnellkochtopf.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 3 - 4.
- Bringen Sie den Garregler an (**A**) - Abb. 8.
- Drücken Sie den Garregler nach unten und drehen Sie ihn bis zum Anschlag bei  - Abb. 8.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor sie ihn in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung eingestellt ist.



- Sobald ständig Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht und ein zischendes Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, verringern Sie die Leistung der Heizquelle.
- Stellen Sie einen Timer auf die in Ihrem Rezept angegebene Kochzeit ein.
- Prüfen Sie während des Kochens, dass das Ventil ständig summt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

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

## Ende des Garvorgangs

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


**Wenn die Druckanzeige (E) nicht fällt, tauchen Sie den unteren Teil des Schnellkochtopfs in ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken - Abb. 13. Manipulieren Sie die Druckanzeige nicht.**

**Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herauspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler (A) wieder in Kochposition  und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung durch.**



### Ablassen des Dampfes:

Nach Abschalten der Wärmequelle haben Sie zwei Möglichkeiten:

#### - Langsames Druckablassen:

- Drehen Sie den Garregler (A) und wählen Sie dabei die Geschwindigkeit, mit der Sie den Druck ablassen möchten, bis zum Anschlag bei .
- Sobald die Druckanzeige (E) völlig abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.

#### - Schnelles Druckablassen:

- Tauchen Sie den unteren Teil des Schnellkochtopfs in ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken - fig. 13.
- Sobald die Druckanzeige (E) völlig abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie das Wasser aus und drehen Sie dann die Positionsmarkierung  des Garreglers (A) bis zum Anschlag bei .
- Sie können den Schnellkochtopf öffnen - Abb. 1 - 2.

**- Beim Kochen schäumender und stärkehaltiger Lebensmittel**, sollten Sie den Druck nicht ablassen, sondern mit dem Öffnen warten, bis die Druckanzeige gefallen ist. Verringern Sie die empfohlene Kochzeit etwas.

- Sie können Schnellkochtopf dann öffnen - Abb. 1 - 2.

# Reinigung und Instandhaltung des Schnellkochtopfs

Um die Funktionsfähigkeit des Schnellkochtopfs zu erhalten, sollten Sie diese Reinigungs- und Instandhaltungsempfehlungen nach jedem Gebrauch befolgen.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel. Befolgen Sie dasselbe Verfahren für den Korb\*.
- Verwenden Sie nie Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Überhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

## Reinigen der Topfinnenseite:

- Reinigen Sie sie mit einem Scheuerpad und Geschirrspülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahltopfes einen schimmernden Glanz oder weiße Punkte aufweist, reinigen Sie sie mit Essig.

## Reinigen der Topfaußenseite:

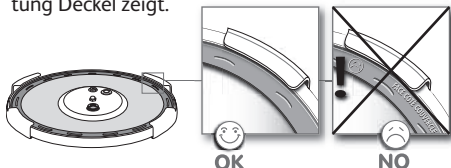
- Reinigen Sie sie mit einem Schwamm und flüssigem Geschirrspülmittel.

## Reinigen des Deckels:

- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und flüssigem Geschirrspülmittel.

## Reinigen der Deckeldichtung:

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Dichtungsring (G) und die Rille zum Einlegen.
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - Abb. 13 – 14 gezeigt. Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass die Markierung „face côté couvercle“ [Deckelseite] in Richtung Deckel zeigt.



Reinigen des Garreglers (A):

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

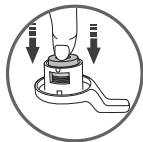
Prüfen Sie regelmäßig, dass die Griffe fest angebracht sind. Ziehen Sie sie bei Bedarf erneut fest.

Um die Lebensdauer des Schnellkochtopfs zu verlängern, sollten Sie ihn im leeren Zustand nicht überhitzen.

Sie können den Topf und den Deckel im Geschirrspüler reinigen, nachdem Sie den Dichtungsring und den Garregler entfernt haben.

Der Dichtungsring ist nicht spülmaschinengeeignet.

- Entfernen Sie das Betriebsventil (A) - Abb. 10 - 11.
- Spülen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - Abb. 15.
- Prüfen Sie, ob sich das Druckventil bewegen lässt (siehe Zeichnung rechts).



### Reinigen des Dampfaustritts (C) am Deckel:

- Entfernen Sie das Ventil (A) - Abb. 10 - 11.
- Prüfen Sie visuell und bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt (C) frei und rund ist - Abb. 12. Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnschaber - Abb. 16 und durch Spülen.

### Reinigen des Sicherheitsventils (F):

- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils, der sich im Deckel befindet, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Prüfen Sie den korrekten Betrieb, indem Sie mit einem Baumwolltuch fest auf den Stift drücken, der sich frei bewegen sollte - Abb. 17.

### Austauschen des Dichtungsringes des Schnellkochtopfs:

- Tauschen Sie den Dichtungsring des Schnellkochtopfs jedes Jahr oder wenn er Risse aufweist.
- Verwenden Sie immer einen TEFAL Original-Dichtungsring, der für Ihr Modell geeignet ist.

### Aufbewahren des Schnellkochtopfs:

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

Falls das Sicherheitsventil versehentlich teilweise oder ganz aus dem Gehäuse tritt, muss der Topf bei einer von TEFAL autorisierten Servicestelle überprüft werden..

Um die Lebensdauer des Schnellkochtopfs zu verlängern, sollten Sie ihn nicht leer überhitzen.

Nach 10 Jahren Gebrauch muss Ihr Schnellkochtopf bei einer von TEFAL autorisierten Servicestelle überprüft werden.

## Sicherheit

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

Der Dampfkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

### • Sicherheit beim Schließen:

- Die Verriegelungszargen müssen mit dem Rand des Deckels in Kontakt sein. Sonst kommt es zu einem Dampfleck in der Druckanzeige und der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.

### • Sicherheit beim Öffnen:

- Solange der Schnellkochtopf unter Druck steht, kann der Öffnen-Knopf nicht gedrückt werden.
- Versuchen Sie nie, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.

- Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf nicht mehr unter Druck steht.
- **Zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:**
  - Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil (F) lässt den Druck ab - Abb. 19.
  - Zweite Vorrichtung: Der Dichtungsring lässt Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen - Abb. 20.

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

#### **Wenn eines der Überdruck-Sicherheitssysteme ausgelöst wird:**

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn (siehe Abschnitt „Öffnen“).
- Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfauslass (C), den Dampfaustritt (F) und den Dichtungsring (G).
- Falls nach all diesen Prüfungen und der Reinigung das Produkt undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten TEFAL Servicestelle.

---

## **Tipps zum Gebrauch:**

- 1 - Der aus dem Druckventil austretende Dampf ist sehr heiß.
- 2 - Sobald die Druckanzeige angestiegen ist, 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 verwenden.
- 4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
- 5 - Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfes immer die beiden Topfgriffe.
- 6 - Bewahren Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf auf.
- 7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, da diese die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
- 8 - Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- 9 - Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr bzw. wenn er Risse 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 bei einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüft werden.

## Garantie

- Für den Topf Ihres neuen TEFAL Schnellkochtopfs gilt eine 10-Jahres-Garantie, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, bei:
  - allen Mängeln an der Metallstruktur des Topfes.
  - vorzeitiger Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Teile gilt eine 1-Jahres-Garantie auf Ersatzteile (Verschleißteile wie Dichtungsring, Griffe, Dampfkorb), außer wenn in Ihrem Land dahingehend eine spezielle anderslautende Gesetzgebung gilt. Diese Garantie deckt alle Mängel oder Fertigungsfehler ab.
- Die vertragliche Garantie gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufnachweises, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.

### Die Garantie gilt nicht für:

- Schäden, die aus der Nichteinhaltung von wichtigen Empfehlungen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
  - Stöße, Herunterfallen, in einen heißen Ofen stellen, usw.
- Die Garantie kann nur in autorisierten TEFAL Servicestellen geltend gemacht werden.
- Ihre nächstliegende TEFAL Servicestelle entnehmen Sie bitte der beigefügten Servicestellen-Liste.

## Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

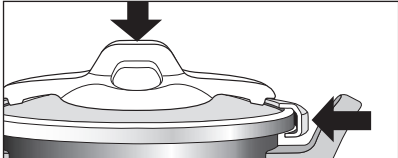



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## Gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Angabe des Herstellers oder der Handelsmarke	An der Deckelverkleidung
Herstellungsjahr und -los	Im Deckel
Kapazität Artikel-Nummer Maximaler Sicherheitsdruck (PS) Maximaler Betriebsdruck (PF)	An der Außenseite des Topfbodens

# TEFAL beantwortet Ihre Fragen \_\_\_\_\_

Probleme	Empfehlungen
<p>Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:</p>	<p>Drücken Sie den Öffnen/Schließen-Knopf <b>(D)</b> am Deckel und legen Sie ihn auf den Topf - <b>Abb. 3</b>.            Drücken Sie leicht oben auf den Deckel, bevor Sie den Knopf loslassen <b>(D)</b> um den Verriegelungsmechanismus auszulösen.            Lassen Sie den Öffnen/Schließen-Knopf <b>(D)</b> am Deckel los und achten Sie darauf, dass die Verriegelungszargen unter dem Rand des Topfes eingerastet sind <b>(K)</b> - <b>Abb. 4</b>.</p> 
<p>Wenn der Schnellkochtopf unter Druck erhitzt wurde, ohne dass sich Flüssigkeit darin befindet:</p>	<p>Lassen Sie den Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüfen.</p>
<p>Wenn die Druckanzeige nicht gestiegen ist und während des Kochens kein Dampf aus dem Ventil entweicht:</p>	<p>Dies ist in den ersten Minuten normal.            Wenn dieses Phänomen anhält, prüfen Sie Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Leistung der Heizquelle ist ausreichend hoch; falls nicht, erhöhen Sie sie.</li> <li>- Es befindet sich ausreichend Flüssigkeit im Topf.</li> <li>- Der Garregler ist auf .</li> <li>- Der Schnellkochtopf ist richtig geschlossen.</li> <li>- Der Dichtungsring und der Rand des Topfes sind nicht beschädigt.</li> <li>- Der Dichtungsring sitzt richtig im Deckel (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“).</li> </ul>
<p>Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Kochens kein Dampf aus dem Ventil entweicht:</p>	<p>Dies ist in den ersten Minuten normal.            Wenn dieses Phänomen anhält, tauchen Sie den Schnellkochtopf in ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken, bis die Druckanzeige fällt- <b>Abb. 13</b>.            Reinigen Sie den Garregler <b>(A)</b> - <b>Abb. 15</b> und den Dampfaustritt <b>(C)</b> - <b>Abb. 16</b> und prüfen Sie, ob der Stift des Sicherheitsventils problemlos sinkt - <b>Abb. 17</b>.</p>

Probleme	Empfehlungen
<b>Wenn Dampf rund um den Deckel entweicht, prüfen Sie Folgendes:</b>	Ist der Deckel richtig geschlossen. Die Position der Deckeldichtung. Den Zustand des Dichtungsringes. Tauschen Sie ihn bei Bedarf aus. Die Sauberkeit des Deckels, des Dichtungsringes und der Einlegerille im Deckel. Den Zustand des Topfrandes.
<b>Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können:</b>	Prüfen Sie, ob sich die Druckanzeige in der unteren Position befindet. Tauchen Sie andernfalls den Schnellkochtopf in ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken, bis die Druckanzeige fällt - Abb. 13. Manipulieren Sie die Druckanzeige nicht.
<b>Wenn die Lebensmittel nicht gekocht werden oder anbrennen, prüfen Sie Folgendes:</b>	Die Kochzeit. Die Leistung der Heizquelle. Die richtige Position des Garreglers. Die Menge der Flüssigkeit.
<b>Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:</b>	Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen einweichen. Verwenden Sie nie Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
<b>Wenn eines der Überdruck-Sicherheitssysteme ausgelöst wird:</b>	Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen. Warten Sie, bis die Druckanzeige fällt, und öffnen Sie den Schnellkochtopf (siehe Abschnitt „Öffnen“). Überprüfen und reinigen den Garregler, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.. Sollte das Problem weiterhin bestehen, lassen Sie den Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestellen prüfen.

# 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: 11 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: 11 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: 12 Min.**

**+ 9 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: 28 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, Essigurken, grobes Salz, Salz, Pfeffer

**4 Personen.**

**Zubereitung: 20 Min.**

**Ventilposition:** 

**Garzeit: 27 Min.**

+ 27 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: 16 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.

**6 Personen**

**Zubereitung: 15 Min.**

**Ventilposition:** 

**Garzeit: 14 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.

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: 8 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.

## Kompott aus drei karamellisierten Apfelsorten

4 Renette-Äpfel, 4 Äpfel Granny Smith, 4 Äpfel Canado, 100 g Pinienkerne, 60 g Butter, 100 g Rohrzucker, 2 Messerspitzen Zimtpulver, 1 TL Flüssigvanille, 1 Messerspitze Ingwerpulver.

**4 bis 6 Personen**

**Zubereitung: 15 Min.**

**Ventilposition:** 

**Garzeit: 6 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.

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: 6 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

		Garmethode	Ventil auf 
Artischocken		Dampfgaren*	19 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser**	16 Min.
Blumenkohl		- Kochen in sprudelndem Wasser	4 Min.
Broccoli		- Dampfgaren	5 Min.
Champignons	klein geschnitten	- Dampfgaren	2 Min.
	ganz	- Kochen in sprudelndem Wasser	2 Min.
Chicoree		- Dampfgaren	12 Min.
Erbsen		- Dampfgaren	2 Min.
Geviertelte Kartoffeln		- Dampfgaren	11 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	6 Min.
Grüne Bohnen		- Dampfgaren	8 Min.
Grüne Erbsen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	11 Min.
Grünkohl	klein geschnitten	- Dampfgaren	6 Min.
	Blätter	- Dampfgaren	7 Min.
Halbe Erbsen (getrocknet)		- Kochen in sprudelndem Wasser	13 Min.
Karotten	Scheiben	- Dampfgaren	8 Min.
Kürbis (Püree)		- Kochen in sprudelndem Wasser	9 Min.
Lauch (in Scheiben)		- Dampfgaren	3 Min.
Mairüben		- Dampfgaren	7 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	6 Min.
Reis (getrocknet)		- Kochen in sprudelndem Wasser	7 Min.
Rosenkohl		- Dampfgaren	7 Min.
Rote Beete		- Dampfgaren	20 - 25 Min.
Sellerie		- Dampfgaren	6 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	10 Min.
Spargel		- Kochen in sprudelndem Wasser	5 Min.
Spinat		- Dampfgaren	5 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	4 Min.

\* Im Dampfkorb zubereitet

\*\* In Wasser gekocht


		<b>Garmethode</b>	<b>Ventil auf </b>
Trockenbohnen		- Kochen in sprudelndem Wasser**	20 Min.
Weizen (getrocknet)		- Kochen in sprudelndem Wasser	16 Min.
Zucchini		- Dampfgaren*	5 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	3 Min.

\* Im Dampfkorb zubereitet

\*\* In Wasser gekocht


## Fleisch - Fisch

---

	<b>FRISCH</b> <b>Ventil auf </b>
Hähnchen (ganz 1,2 kg)	28 Min.
Lachs (4 mittelgroße Stücke 0,6 kg)	10 Min.
Lamm (Keule 1,3 kg)	33 Min.
Rind (Braten 1 kg)	17 Min.
Schwein (Braten 1 kg)	36 Min.
Seeteufel (Filets 0,6 kg)	7 Min.
Thunfisch (4 Steaks 0,6 kg)	11 Min.

# Precauciones importantes

Por su propia seguridad, este aparato cumple todas las normas y reglamentos aplicables:

- Directiva de equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medioambiente
- Este aparato está diseñado para uso doméstico.
- Tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la Guía del usuario.
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia, especialmente si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévala con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Utilice eventualmente guantes.
- Verifique regularmente que las asas de la olla están bien fijadas. Apriételas si fuese necesario.
- No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- La olla cuece a presión, por lo que un uso inadecuado podría producirle heridas por quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Véase el apartado "Cierre".
- Asegúrese de que la válvula se encuentra en posición de descompresión (  ) antes de abrir la olla a presión.
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. Véase el apartado "Seguridad".
- Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Nunca prepare recetas a base de leche en la olla a presión.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción.
- No llene la olla a presión por encima de los 2/3 de su capacidad (marca máxima de llenado).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las champiñones, no llene la olla a presión por encima de la mitad su capacidad. Para determinadas sopas a base de calabaza, calabacín, etc., deje enfriar la olla a presión durante varios minutos y después póngala bajo agua fría para enfriarla.
- Después de cocinar carnes que tengan piel superficial, tales como lengua de ternera, susceptible a hincharse por los efectos de la presión, no pinche la carne cuando la piel parezca estar hinchada. Podría sufrir quemaduras. Le aconsejamos pinchar la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos, como por ejemplo guisantes secos, ruibarbo, etc., debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrirla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Asegúrese de que las válvulas de seguridad no están obstruidas siempre que vaya a usar el aparato. Véase el apartado "Antes de la cocción".
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo. Utilice, en particular, una olla y una tapa TEFAL.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que la olla podría degradarse.

## Conserve estas instrucciones



# Esquema descriptivo

- A. Válvula de funcionamiento
- B. Marca de posicionamiento de la válvula
- C. Conducto de evacuación del vapor
- D. Botón de apertura/cierre
- E. Indicador de presencia de presión
- F. Válvula de seguridad
- G. Junta
- H. Cestillo para vapor\*
- I. Trípode\*
- J. Marca máxima de llenado
- K. Olla
- L. Asa de la olla\*

ES

## Características

Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	CLIPSO ESSENTIAL	Material de la olla y la tapa
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Acero inoxidable
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

**Información normativa:**

Presión superior de funcionamiento: 55 kPa

Presión máxima de seguridad: 110 kPa

## Fuentes de calor compatibles

GAS



PLACA ELÉCTRICA



VITROCERÁMICA HALÓGENO RADIANTE



INDUCCIÓN



ELECTRICIDAD ESPIRAL



**No ponga la olla al fuego cuando esté vacía, ya que podría deteriorarse.**

- La olla a presión puede utilizarse con cualquier método de generación de calor, incluida la inducción.
- En placas eléctricas, utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.

- En vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla está limpio y seco.
- Con gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la olla.

En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

## Accesorios TEFAL

- Los accesorios para la olla a presión de venta en tiendas son los siguientes:

Accesorios		Referencia
Junta	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Cestillo para vapor*	6L - 7,5L - 9L	792654
Trípode*		792691

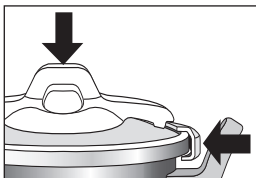
- Para la sustitución de otras piezas o efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio oficial TEFAL.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

## Utilización

### Apertura

- Presione el botón de apertura/cierre (**D**) - fig. 1.
- Levante la tapa sin dejar de presionar el botón - fig. 2.

### Cierre



- Presione el botón de apertura/cierre (**D**) de la tapa y colóquela sobre la olla - fig. 3.
- Presione ligeramente la parte superior de la tapa antes de soltar el botón (**D**) para activar el mecanismo de bloqueo.
- Suelte el botón de apertura/cierre (**D**) de la tapa y asegúrese de que las mordazas están bien ajustadas al borde de la olla (**K**) - fig. 4.

## Llenado mínimo y máximo \_\_\_\_\_

- Mínimo 25 cl (2 vasos) - fig. 5.
- Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca (J) - fig. 6.

### Para determinados alimentos:

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las computas, no llene la olla a presión por encima de la mitad de la altura de la olla. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida (véase el apartado "Fin de la cocción").

## Utilización del cestillo para vapor\*

**Los alimentos colocados dentro del cestillo para vapor\* no deben estar en contacto con la tapa de la olla a presión.**

- Vierta 75 cl de agua en el fondo de la olla (K).
- Sitúe el trípode\* (I) en el fondo de la olla.
- Coloque el cestillo\* (H) sobre el trípode\* - fig. 7.

## Utilización de la válvula de funcionamiento \_\_\_\_\_

- Sitúe la válvula (A) sobre el conducto de evacuación del vapor (C) alineando los dos pictogramas ● .
- Introdúzcala hasta el fondo - fig. 8 y gírela hasta el tope del pictograma ☞ - fig. 9.

### Para cocinar los alimentos:



- Posicione la marca de posicionamiento de la válvula ● en el tope del pictograma ☞ .

### Para retirar la válvula de funcionamiento:

- Presione la válvula de funcionamiento (A) y alinee los dos pictogramas ● - fig. 10.
- Retírela - fig. 11.


## Primer uso

---

- Sitúe el trípode\* (I) en el fondo de la olla.
- Llene la olla (K) de agua hasta alcanzar los 2/3 (J) - fig. 6.
- Coloque el cestillo\* (H) sobre el trípode\* (I) - fig. 7.
- Cierre la olla a presión.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) y posicónela en el tope  - fig. 9.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Sitúe progresivamente la marca de posicionamiento de la válvula ● hasta el tope correspondiente al pictograma  escogiendo la velocidad de descompresión que más le convenga.
- Cuando el indicador de presencia de presión (E) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.
- Abra la olla a presión - fig. 1 - 2 y enjuáguela.

---

## Antes de la cocción

- Antes de cada uso, verifique visualmente que el conducto de evacuación de vapor (C) no está obstruido - fig. 12.
- Verifique que la válvula de seguridad (F) se mueve (véase el apartado "Limpieza y mantenimiento").
- Llene la olla a presión.
- Cierre la olla a presión - fig. 3 - 4.
- Coloque la válvula (A) - fig. 8.
- Introdúzcala hasta el fondo y gírela hasta el tope del pictograma  - fig. 9.
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.

## Durante la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento deje escapar vapor de forma continua y emita un sonido regular (PSSSS), reduzca la fuente de calor.
- Espere el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, redúzcala

**El indicador de presencia de presión (E) impide que la olla empiece a ganar presión si esta no se ha cerrado correctamente.**


ES

## Fin de la cocción

**El indicador de presencia de presión (E) impide abrir la olla si todavía se encuentra bajo presión.**

**Si el indicador de presencia de presión (E) no desciende, coloque la olla a presión bajo el grifo de agua fría - fig. 13.**


**Nunca manipule dicho indicador de presencia de presión.**

**Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción  y después efectúe una descompresión rápida.**



**Para liberar el vapor:**

Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos posibilidades:

**- Descompresión lenta:**

- Gire progresivamente la válvula (A) aplicando la velocidad de descompresión que más le convenga hasta llegar al pictograma .
- Cuando el indicador de presencia de presión (E) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.

**- Descompresión rápida:**

- Coloque la olla a presión bajo el grifo de agua fría - fig. 13.
- Cuando el indicador de presencia de presión (E) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión. Cierre el agua y a continuación gire la marca de posicionamiento  de la válvula de funcionamiento (A) hasta el pictograma .
- Ya puede abrir la olla a presión - fig. 1 - 2.

**- En el caso de cocinar alimentos emulsivos o verduras secas, , no descomprimir y esperar a que el indicador de presencia de presión descienda para abrir. Prevea reducir un poco el tiempo de cocción previsto.**

- Ya puede abrir la olla a presión - fig. 1 - 2.

# Limpieza y mantenimiento

## Limpieza de la olla a presión

Para que el aparato funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

- Lave la olla a presión después de cada uso con agua templada y un producto lavavajillas. Proceda igualmente con el cestillo\*.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No sobrecaliente la olla mientras se encuentre vacía.

### Para limpiar el interior de la olla:

- Lávela con un estropajo y producto lavavajillas.
- Si el interior de la olla de acero inoxidable presenta reflejos irisados, límpiela con vinagre blanco.

### Para limpiar el exterior de la olla:

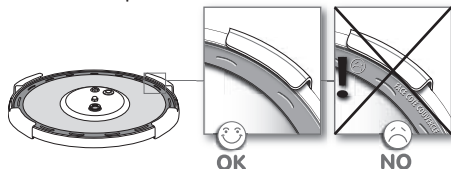
- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.

### Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa con una esponja y producto lavavajillas.

### Para limpiar la junta de la tapa:

- Limpie la junta (G) y el hueco de la misma después de cada cocción.
- Para volver a colocar la junta, consulte la - fig. 14 y asegúrese de que la inscripción "face côté couvercle" ("esta cara contra la tapa") queda del lado de la tapa.



### Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) - fig. 10 -11.

El ennegrecimiento y los arañazos que pueden aparecer tras una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

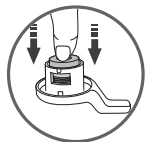
Verifique regularmente que las asas de la olla están bien fijadas. Reviselas si fuese necesario.

Para conservar durante más tiempo las características de la olla a presión, no sobrecaliente la olla cuando esté vacía.

Puede introducir la olla y la tapa en el lavavajillas retirando primero la junta y la válvula de funcionamiento.

Nunca introduzca la junta en el lavavajillas.

- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo - fig. 15.
- Compruebe la movilidad de la válvula de funcionamiento (A): véase la figura que se muestra a la derecha.



#### Para limpiar el conducto de evacuación del vapor (C) situado sobre la tapa:

- Retire la válvula (A) - fig. 10 - 11.
- Compruebe visualmente que el conducto de evacuación del vapor (C) no está obstruido - fig. 12. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - fig. 16 y enjuáguelo.

#### Para limpiar la válvula de seguridad (F):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Verifique que funciona correctamente presionando con fuerza con la ayuda de un bastoncillo de algodón sobre la bola, que debería poder moverse - fig. 17.

#### Para sustituir la junta de la olla a presión:

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

#### Para guardar la olla a presión:

- Coloque la tapa boca abajo sobre la olla - fig. 18.

Si por descuido la válvula de seguridad se sale de su sitio, parcial o totalmente, se produciría una fuga sin peligro alguno. Diríjase a un centro de servicio oficial con el aparato.

Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para efectuar esta operación.

Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.

## Seguridad

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

#### • Seguridad de cierre:

- Las mordazas deben estar en contacto con el borde de la tapa. De no ser así se produce una fuga de vapor a la altura del indicador de presencia de presión y la olla no consigue ganar presión.

#### • Seguridad de apertura:

- Si la olla se encuentra bajo presión, no se puede accionar el botón de apertura.  
- No intente abrir la olla a presión a la fuerza bajo ningún concepto.

- En especial, no actúe sobre el indicador de presencia de presión.
- Asegúrese de que la presión interior ha descendido.
- **Dos tipos de seguridad de sobrepresión:**
  - Primer dispositivo: la válvula de seguridad (F) libera la presión - fig. 19.
  - Segundo dispositivo: la junta deja escapar el vapor entre la tapa y la olla - fig. 20.

**Si uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión se activa:**

- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar completamente la olla a presión.
- Ábrala (véase el apartado "Apertura").
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación del vapor (C), la válvula de seguridad (F) y la junta (G).
- Si tras las comprobaciones y la limpieza el aparato presenta fugas o ha dejado de funcionar, llévelo a un centro de servicio oficial TEFAL.

---

## Recomendaciones de utilización

- 1 - El vapor que sale de la válvula de funcionamiento está muy caliente.
- 2 - Desde el momento en que el indicador de presencia de presión se eleva ya no puede abrir la olla a presión.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- 4 - Tenga cuidado con el chorro de vapor.
- 5 - Para mover la olla a presión utilice las dos asas de la olla.
- 6 - No deje reposar alimentos en la olla a presión.
- 7 - Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- 8 - No deje la tapa a remojo.
- 9 - Sustituya la junta una vez al año o si esta presenta cortes.
- 10 - La limpieza de la olla a presión debe realizarse en frío con el aparato vacío.
- 11 - Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.



# Garantía

---

ES

- Siempre que la utilización sea conforme con las instrucciones de uso, **la olla** de la olla a presión TEFAL tiene **10 años de garantía** contra:
  - Cualquier defecto asociado a la estructura metálica de la olla
  - Cualquier degradación prematura del metal base
- **Para el resto de piezas, la garantía de piezas y de mano de obra es de 1 año** (salvo que la legislación específica del país disponga lo contrario), contra todo defecto o tara de fabricación.
- **Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el ticket de compra o la factura con la fecha de adquisición.**

## La garantía no cubre:

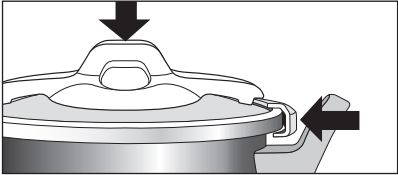

- Las degradaciones provocadas por no observar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, a saber:
  - Golpes, caídas, uso en horno, etc.
- Los centros de servicio oficiales TEFAL son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.
- Llame al número indicado para obtener la dirección del centro de servicio oficial TEFAL más cercano.

---

## Marcado reglamentario

Marcado	Ubicación
Identificación del fabricante o marca comercial	Sobre la tapa
Año y lote de fabricación Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	Sobre el borde superior de la tapa
Capacidad	Sobre el exterior del fondo de la olla

# TEFAL responde a sus preguntas \_\_\_\_\_

Problemas	Recomendaciones
<p><b>Si no puede cerrar la tapa:</b></p>	<p>Presione el botón de apertura/cierre <b>(D)</b> de la tapa y colóquela sobre la olla - fig. 3.</p> <p>Presione ligeramente la parte superior de la tapa antes de soltar el botón <b>(D)</b> para activar el mecanismo de bloqueo.</p> <p>Suelte el botón de apertura/cierre <b>(D)</b> de la tapa y asegúrese de que las mordazas están bien ajustadas al borde de la olla <b>(K)</b> - fig. 4.</p> 
<p><b>Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:</b></p>	<p>Llévela a revisar a un centro de servicio oficial TEFAL.</p>
<p><b>Si el indicador de presencia de presión no está elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:</b></p>	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fuente de calor es bastante fuerte, si no, aumentela</li> <li>- La cantidad de líquido en la olla es suficiente</li> <li>- La válvula de funcionamiento está situada hasta el tope .</li> <li>- La olla a presión está bien cerrada</li> <li>- La junta o el borde de la olla no están deteriorados</li> <li>- La junta está bien colocada en la tapa, véase el apartado "Limpieza y mantenimiento".</li> </ul>
<p><b>Si el indicador de presencia de presión está elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:</b></p>	<p>Es normal durante los primeros minutos.</p> <p>Si el fenómeno persiste, coloque la olla a presión bajo el grifo de agua fría hasta que el indicador de presión descienda - fig. 13.</p> <p>Limpie la válvula de funcionamiento <b>(A)</b> - fig. 15 y el conducto de evacuación del vapor <b>(C)</b> - fig. 16 y compruebe que la bola de la válvula de seguridad <b>(F)</b> se hunde sin dificultad - fig. 17.</p>

Problemas	Recomendaciones
<b>Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe:</b>	Que la tapa está bien cerrada. La colocación de la junta dentro de la tapa. Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. Que la tapa, la junta y su sitio dentro de la tapa están limpios. Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.
<b>Si no puede abrir la tapa:</b>	Compruebe que el indicador de presencia de presión está en la posición baja. De lo contrario, coloque la olla a presión bajo el grifo de agua fría hasta que el indicador de presión descienda - fig. 13. Nunca manipule dicho indicador de presión.
<b>Si los alimentos no se cocuen o se queman, compruebe:</b>	El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento está bien colocada. La cantidad de líquido.
<b>Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:</b>	Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados.
<b>Si uno de los sistemas de seguridad se activa:</b>	Detenga la fuente de calor. Deje enfriar la olla a presión sin moverla. Espere a que el indicador de presencia de presión haya descendido y ábrala (véase el apartado "Apertura"). Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento, el conducto de evacuación del vapor, la válvula de seguridad y la junta. Si el problema persiste, lleve el aparato a un centro de servicio oficial TEFAL para que lo revisen.

## ¡ ¡ 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.

# 8 deliciosas recetas para preparar con la olla CLIPSO® Essential

## Entrante

### Sopa de verduras


---

4 patatas, 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 patatas 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: 8 min 30s**

**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 8 min. 30s.

# 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: 21 min 30

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 21 min. 30s. 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 patatas 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: 24 min

36 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 24 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 36 min.

Lave y pele las patatas y cuézalas en una cacerola con agua salada. Durante la cocción de la carne y de las patatas, 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.

Escorra la carne. Sirvala con las verduras alrededor. Escorra 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: 13 min**

**Posición de la válvula:** 

Escorra 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 13 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.*

**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, añada berenjena, calabaza, jitomate y el resto del aceite. Para terminar, añada tomillo, laurel, romero y ajo. Salpimiente. Remueva bien.

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.*

**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 morena y los piñones. Remueva con una cuchara de madera.

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	Posición de la válvula: 
Alcachofas		- vapor	18 min
		- inmersión	15 min
Alubias		- inmersión	20 min
Apio		- vapor	6 min
		- inmersión	10 min
Arroz (legumbres)		- inmersión	7 min
Brócoli			3 min
Calabacines		- vapor	
Calabaza		- vapor	6 min30
		- inmersión	2 min
Cebollas de cambray			2 min 30
Champiñones	Cortados en láminas	- vapor	1 min
	Enteros	- inmersión	1 min 30
Chicharos			7 min
Chicharos redondas extra-finas		- vapor	
Col		- vapor	20-30 min
Col	Cortados en láminas		6 min
	Deshojado		7 min
Coles de Bruselas		- inmersión	7 min
Coliflor		- inmersión	3 min
		- vapor	
Endibias			12 min
Espárragos		- inmersión	5 min
Espinacas		- vapor	5 min
		- inmersión	3 min
Fríjoles (legumbres)		- vapor	
		- inmersión	45 min
Guisantes (legumbres)		- inmersión	14 min

		Cocción	Posición de la válvula: 
Lentejas (legumbres)		- inmersión	10 min
Nabos		- vapor	7 min
		- inmersión	6 min
Patatas en trozos		- vapor	10 min
		- inmersión	6 min
Trigo (legumbres)			15 min
Zanahorias	en rodajas	- vapor	
	enteras	- vapor	
Zanahorias			6 min

## Carne - Pescado

---

	Posición de la válvula: 
Atún (4 bifes 0,6 kg)	9 min
Carne de res (asado 1 kg)	12 min
Cerdo (asado 1 kg)	30 min
Cordero (pierna 1 kg)	30 min
Pescado Monkfish (filetes de 0,6 kg)	5 min
Pollo (entero 1,2 kg)	24 min
Salmón (4 bifes 0,6 kg)	8 min

DE p. 1

ES p. 20

March 2014 - Réf. : 4138077 - Realization : Espace Graphique

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

TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey  
FRANCE