

Tefal[®]

CLIPSO[®] OASIS
autocuiseur

FR

NL

DE



Guide de l'utilisateur
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung

www.tefal.com

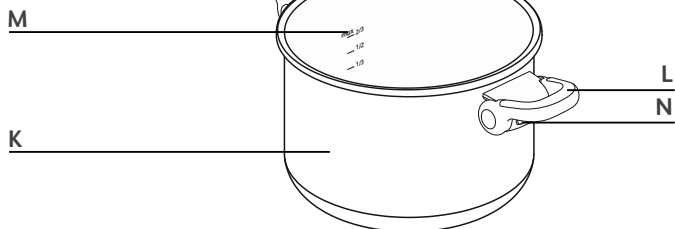
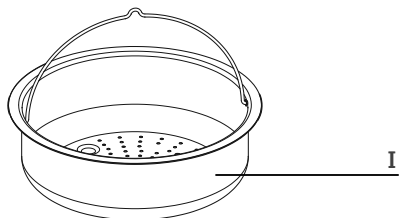
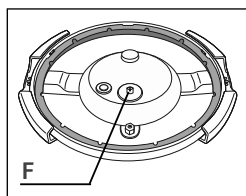
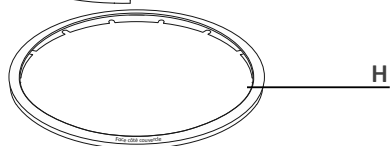
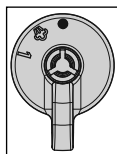
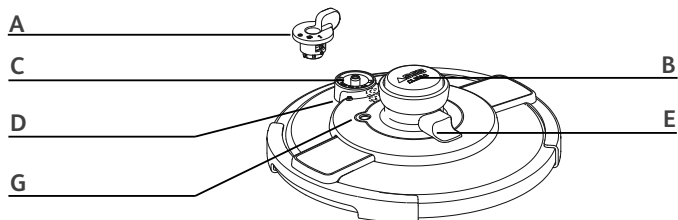




fig. 1



fig. 2

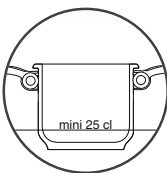


fig. 3



fig. 4



fig. 5



fig. 6

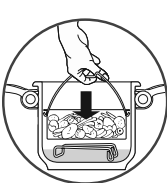


fig. 7

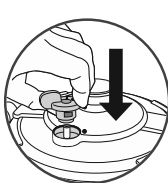


fig. 8



fig. 9

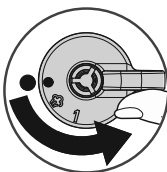


fig. 10

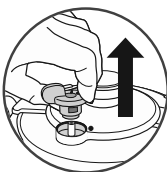


fig. 11

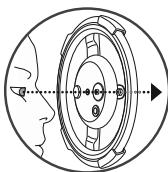


fig. 12



fig. 13

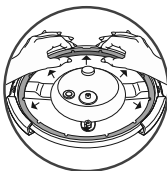


fig. 14

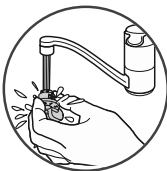


fig. 15

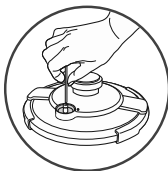


fig. 16



fig. 17

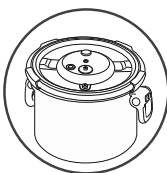


fig. 18

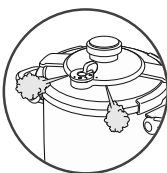


fig. 19

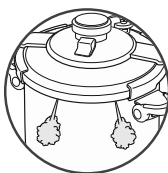


fig. 20

Précautions importantes

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

- Directive des Equipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l'utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chauffé.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “sécurité”.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes ..., laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), votre autocuiseur doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “avant la cuisson”.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

- | | |
|---|--|
| A. Soupape de fonctionnement | I. Panier vapeur |
| B. Bouton de fermeture | J. Trépied |
| C. Conduit d'évacuation de vapeur | K. Cuve |
| D. Repère de positionnement de la soupape | L. Poignée de cuve rabattable |
| E. Bouton d'ouverture | M. Repère maximum de remplissage |
| F. Soupape de sécurité | N. bouton de déverrouillage des poignées |
| G. Indicateur de présence de pression | |
| H. Joint | |

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiseur

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO® OASIS poignées rabattables	Matériau cuve et couvercle
8 L	25 cm	20 cm	P43514	Inox

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 65 kPa.

Pression maximum de sécurité : de 120 kPa.

Sources de chaleur compatibles

GAZ



ELECTRICITÉ
(Plaque fonte)



ELECTRICITÉ
(Plaque radiante ou halogène
en verre céramique)



ELECTRICITÉ
(Plaque à induction en verre
céramique)



ELECTRICITÉ
(Résistance spirale)



- Votre autocuiseur CLIPSO® OASIS s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de votre autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Référence
Joint	8/10L	X1010003
Panier vapeur	8/10L	980513
Trépied		792691

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

Utilisation

Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture (E) du couvercle - **fig 1**

Fermeture

Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.

- Appuyez sur le bouton de fermeture (B) du couvercle - **fig 2**

Remplissage minimum et maximum

- Minimum 25 cl (2 verres) - fig 3
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve (M) - fig 4

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (p. 6).

Utilisation du panier vapeur

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de votre autocuiseur.

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez le trépied (J) et le panier vapeur (I) au fond de la cuve - fig 7
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve - fig 7

Utilisation de la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape (A) sur le conduit d'évacuation de vapeur (C) en alignant le pictogramme ● de la soupape avec le repère de positionnement de la soupape (D) - fig 8
- Appuyez à fond - fig 8 et tournez jusqu'à la position cuisson - fig 9

Pour cuire les aliments

- Positionnez le pictogramme 1 de la soupape face au repère de positionnement (D).

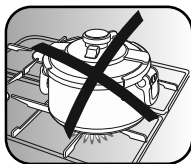
Pour retirer la soupape de fonctionnement

- Appuyez sur la soupape de fonctionnement (A) et alignez le pictogramme ● avec le repère de positionnement (D) - fig 10
- Retirez-la - fig 11

Poignées rabattables

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.



N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.



Pour rabattre les poignées :



Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



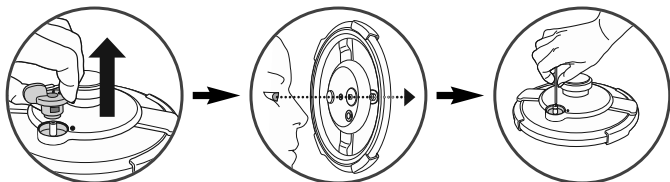
Première utilisation

- Posez le trépied (J) et le panier vapeur (I) au fond de la cuve - **fig 7**
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (M).
- Fermez votre autocuiseur.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) et positionnez-la sur **1**.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (G) redescend : votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - **fig 1**

Vérifications impératives avant chaque utilisation

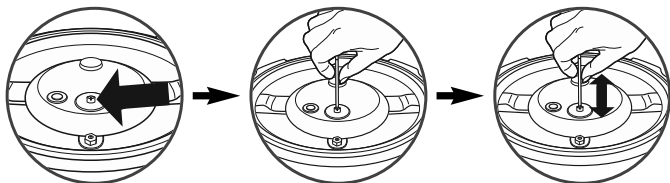
FR

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué.

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile (à l'aide d'un coton tige sans coton).

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (C) n'est pas obstrué - fig 12
- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile : voir le paragraphe "Nettoyage et entretien"
- Fermez votre autocuiseur - fig 2
- Mettez en place la soupape (A) - fig 8
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la position cuisson - fig 9

- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

Fin de cuisson

Si l'indicateur de présence de pression (G) ne descend pas, placer votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 13

N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales : remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson : **1** puis effectuez une décompression rapide

Pour libérer la vapeur

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression (G) redescend : votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- **Décompression rapide** : placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 13. Lorsque l'indicateur de présence de pression (G) redescend : votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig 1

Nettoyage et entretien

Nettoyage de votre autocuiseur

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

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

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

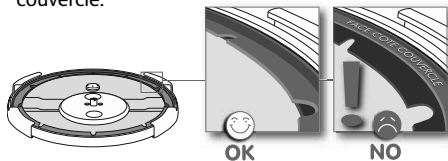
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter à la - fig 14 et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.



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

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

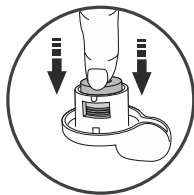
Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A) et le joint (H), vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.

Ne dévissez jamais la vis et l'écrou situés à l'intérieur du couvercle.

Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A)

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 15
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre



Pour nettoyer le conduit de la soupape de fonctionnement située sur le couvercle

- Enlevez la soupape (A) - fig 11
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - fig 12. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - fig 16 et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (F)

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement à l'aide d'un à l'aide d'un coton tige sans coton sur le clapet qui doit être mobile - fig 17

Pour changer le joint votre autocuiseur

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

Pour ranger votre autocuiseur

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Votre autocuiseur possède des poignées rabattables :

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage (O) des poignées. Voir paragraphe "poignées rabattables".

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

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

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

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

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

- **Sécurité à la fermeture :**

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et votre autocuiseur ne peut pas monter en pression.

- **Sécurité à l'ouverture :**

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

- **Deux sécurités à la surpression :**

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (F) libère la pression - **fig 19**
- Deuxième dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - **fig 20**

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (C), la soupape de sécurité (F) et le joint (H).
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un centre Service agréé TEFAL.

Recommandations d'utilisation

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

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve inox de votre nouvel autocuiseur TEFAL est garantie 10 ans contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- Les autres matériaux de cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.

Ces garanties excluent :

- Les rayures et la décoloration dues au vieillissement, pour les cuves avec revêtement antiadhésif.
- Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve avec revêtement antiadhésif.
- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre Service de Agréé TEFAL le plus proche de chez vous.

Marquages réglementaires

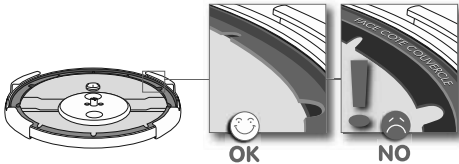
Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de fermeture.
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture".
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

• Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	• Vérifiez que le bouton d'ouverture (E) est bien enfoncé. • Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien". 
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur 1. - Votre autocuiseur est bien fermée. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné dans le couvercle voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement - fig 15 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 16 et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 17.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez votre autocuiseur sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans la déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables en position d'utilisation :	Vérifiez que : • Le bouton de déverrouillage est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables :	• Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.

Sélection de recettes savoureuses à préparer avec votre Clipso® Oasis

Toutes les recettes sont réalisées pour 4 personnes.

Entrée

Soupe de légumes

4 pommes de terre, 1 poireau, 4 carottes, 1 navet, 1 l d'eau, sel, poivre, 3 cuillères à soupe de crème fraîche (facultatif).

4 personnes

Préparation : 15 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 10 min.

Épluchez et lavez les légumes.

Détaillez en gros cubes les pommes de terre et les navets. Coupez les carottes et le poireau en larges rondelles.

Mettez l'eau dans votre autocuiseur, ajoutez les légumes, le sel et le poivre.

Fermez votre autocuiseur et laissez cuire le temps indiqué.

À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur.

Rajoutez éventuellement un peu d'eau si votre soupe est trop épaisse.

Ajoutez éventuellement la crème fraîche avant de servir.

Poisson

Papillotes de julienne aux agrumes

4 pavés de filet de julienne de 150 g chacun, 1 pamplemousse, 1 orange, le jus d'1 citron vert, 2 tomates, 1 oignon, 2 échalotes émincées, 60 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, quelques feuilles d'estragon, sel, poivre.

4 personnes

Préparation : 25 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 10 min.

Coupez les tomates en rondelles. Épluchez et émincez très finement l'oignon.

Pelez à vif et prélevez les quartiers du pamplemousse et de l'orange en prenant soin de conserver le jus.

Disposez au centre de quatre feuilles de papier cuisson 3 rondelles de tomates se chevauchant légèrement. Recouvrez d'un peu d'oignon et d'échalotes émincées, ajoutez quelques feuilles d'estragon et déposez les pavés de julienne. Relevez les bords de chaque papillote afin de pouvoir verser sans crainte 1 cuillerée à soupe de vin blanc et 2 cuillerées à soupe de jus de pamplemousse-orange.

Ajoutez quelques gouttes de citron vert, salez et poivrez. Déposez sur chaque poisson 1 quartier de pamplemousse, 2 quartiers d'orange et 15 g de beurre frais. Refermez bien les papillotes. Perforez chaque papillote de quelques trous à l'aide d'un cure-dent avant de les déposer délicatement dans le panier vapeur.

Dans votre autocuiseur, versez 75 cl d'eau. Placez-y le panier vapeur sur son support en vous assurant qu'il n'est pas en contact avec l'eau. Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur.

Retirez le panier vapeur de votre autocuiseur et déposez délicatement 1 papillote de julienne dans chaque assiette. Ouvrez les papillotes à table à l'aide de ciseaux et servez éventuellement accompagné d'une salade d'avocats.

Mouton

Navarin printanier

600 g de collet de mouton et 600 g de haut de côtelette coupés en morceaux, 1 botte de carottes nouvelles, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 botte de navets nouveaux, 4 petites pommes de terre nouvelles, 100 g de haricots verts, 2 tomates pelées, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 1 cuillère à soupe d'estragon ciselé, 30 g de beurre, 15 cl de vin blanc, 1 cuillère à café d'anis vert, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de farine, sel, poivre.

4 personnes.

Préparation : 20 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 11 min.

+ 8 min.

Épluchez et nettoyez tous les légumes. Dans votre autocuiseur, faites revenir vivement les morceaux de viande et l'ail non pelé dans l'huile et le beurre. Salez et poivrez. Ajoutez la farine en pluie et mélangez bien. Versez le vin blanc, ajoutez l'anis, le bouquet garni et les tomates concassées. Complétez avec de l'eau pour mouiller la viande à hauteur. Portez à ébullition.

Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire selon le premier temps de cuisson indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur. Ajoutez les légumes, salez et poivrez. Refermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape,

baissez le feu et laissez cuire selon le second temps de cuisson indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur.

Egouttez la viande et les légumes, ôtez le bouquet garni et l'ail. Laissez réduire le liquide de cuisson sur feu vif jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Disposez la viande et les légumes dans un plat et arrosez de jus. Parsemez d'estragon et servez

Veau

Rôti aux trois moutardes

1 kg de carré de veau ficelé en rôti, 6 carottes, 3 gousses d'ail, 1 oignon, 1 bouquet garni, 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 40 g de beurre, 30 cl de vin blanc sec, 2 cuillères à soupe de moutarde de Meaux, 1 de moutarde forte et 2 de moutarde douce à l'estragon, 1 cuillère à soupe d'huile, sucre en poudre, sel, poivre.

4 personnes

Préparation : 25 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 26 min.

Piquez le rôti de bâtonnets d'ail. Dans votre autocuiseur, faites-le revenir dans le beurre et l'huile. Salez et poivrez. Retirez-le. Faites revenir les carottes coupées en rondelles à la place, ajoutez 2 cuillerées à soupe de sucre, du sel et du poivre. Remettez le rôti, ajoutez le bouquet garni, l'oignon et le vin blanc. Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur. Retirez le rôti et les carottes. Portez le jus de cuisson à ébullition sur feu vif pour le faire réduire d'un tiers. Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire 5 min. à feu doux, puis incorporez les moutardes sans laisser bouillir. Passez la sauce au chinois et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Découpez le rôti. Servez nappé de sauce et accompagné de carottes.

Bœuf

Pot-au-feu du chef

1,2 kg de bœuf (gîte ou macreuse, queue de bœuf, un peu de plat de côtes), 2 os à moelle, 800 g de grosses pommes de terres, 1/2 citron, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 3 carottes, 3 poireaux ficelés, 3 navets, 1 branche de céleri, 1/2 céleri-rave, 1 tête d'ail, 1 bouquet garni, 4 cuillères à soupe de Porto, 4 tranches de pain de campagne grillées et aillées, cornichons, gros sel, sel, poivre.

4 personnes.

Préparation : 20 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 25 min.

+ 25 min.

Nettoyez et épluchez les légumes, coupez-les en morceaux. Dans votre autocuiseur, versez 2 litres d'eau et mettez l'oignon, les carottes, les poireaux, les navets, le céleri-rave, la tête d'ail, la branche de céleri et le bouquet garni. Salez et poivrez. Portez à ébullition, puis plongez-y les morceaux de viande. Faites cuire 10 min. à feu doux en retirant régulièrement l'écume qui se forme à la surface.

Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire selon le premier temps de

cuisson indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur. Retirez les carottes, les poireaux, le navet et le céleri-rave et mettez-les de côté. Refermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire selon le second temps de cuisson indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur.

Lavez et épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau salée. Pendant la cuisson de la viande et des pommes de terre, coupez des rondelles de citron et placez-les à l'extrémité de chaque os à moelle en les fixant avec de la ficelle de cuisine. Mettez les os à moelle dans une casserole d'eau légèrement salée et citronnée et laissez cuire 10 min. à feu doux.

Egouttez la viande. Servez-la entourée des légumes et accompagnée de gros sel et de cornichons. Egouttez les os et extrayez-en la moelle. Servez celle-ci avec les tranches de pain grillées légèrement aillées. Présentez le bouillon à part après y avoir ajouté 3 ou 4 cuillères à soupe de Porto.

Volaille

Poulet basquaise

1 poulet de 1,5 kg coupé en morceaux par le volailler, 1 boîte de 400 g de tomates entières pelées, 1 boîte de 400 g de poivrons rouges, 1 boîte de 400 g de poivrons verts, 3 gousses d'ail hachées, 3 oignons émincés, 1 bouquet garni, 2 verres de vin blanc, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

4 personnes

Préparation : 20 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 14 min.

Egouttez soigneusement les poivrons avant de les émincer. Dans votre autocuiseur, faites chauffer vivement l'huile d'olive avec la moitié de l'ail, puis faites-y revenir les morceaux de poulet. Salez et poivrez. Versez 1 verre de vin blanc pour détacher les sucs de cuisson collés au fond de votre autocuiseur, puis retirez les morceaux.

Dans le même autocuiseur, faites colorer les oignons. Ajoutez les poivrons émincés et faites cuire 5 min. à feu vif en remuant. Ajoutez les tomates, le bouquet garni, l'ail et le vin restants. Salez et poivrez. Laissez mijoter 3 min. et remettez les morceaux de poulet après avoir piqué la peau.

Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué.

Retirez le bouquet garni, puis disposez dans chaque assiette quelques morceaux de poulet avec la garniture basquaise. Servez accompagné d'un riz pilaf.

Légumes

Ratatouille

5 courgettes coupées en rondelles, 4 aubergines en cubes, 4 grosses tomates en quartiers, 2 poivrons rouges en dés, 1 poivron vert en lanières, 2 gros oignons hachés, 3 gousses d'ail pelées en purée, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de romarin, 1 petit bol de basilic, 1/2 botte de coriandre, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 25cl d'eau, sel, poivre.

6 personnes

Préparation : 15 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 13 min.

Dans votre autocuiseur, faites revenir à feu vif les oignons, les dés de poivrons rouges et les lanières de poivron vert dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Quand ils sont dorés, ajoutez les cubes d'aubergines, les rondelles de courgettes, les tomates et le restant d'huile. Terminez avec le thym, le laurier, le romarin et l'ail. Ajoutez l'eau. Salez et poivrez. Remuez bien.

Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur et remettez sur feu doux et laissez réduire ainsi la ratatouille 10 min. environ sans couvercle. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez la ratatouille chaude, parsemée d'un mélange de basilic et de coriandre ciselés.

Riz pilaf

200 g de riz, 40 g de beurre, 75 cl de bouillon de volaille, 4 cuillères à soupe d'arachide, sel, poivre.

4 personnes

Préparation : 20 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 7 min.

Rincez plusieurs fois le riz à l'eau claire et séchez-le bien. Dans votre autocuiseur, faites-le revenir à feu doux dans l'huile et 20 g de beurre. Salez et poivrez. Remuez et ajoutez le bouillon de volaille. Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de votre autocuiseur, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur.

Retirez le riz et égouttez-le. Versez-le dans un grand saladier, ajoutez le beurre restant et remuez.

Ce riz pilaf accompagne les plats exotiques, les poissons, les volailles et le veau.

Compote aux trois pommes caramélisées

4 pommes reinettes, 4 pommes granny smith, 4 pommes Canada, 100 g de pignons de pin, 60 g de beurre, 100 g de cassonade, 2 pincées de cannelle en poudre, 1 cuillère à café de vanille liquide, 1 pincée de gingembre en poudre, 25 cl d'eau.

4 à 6 personnes

Préparation : 15 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 5 min.

Épluchez les pommes, épépinez-les, puis coupez-les en quartiers de 2 cm d'épaisseur.

Dans votre autocuiseur, faites-les revenir à feu doux dans le beurre. Ajoutez la cannelle, la vanille, le gingembre, la cassonade et les pignons de pin. Ajoutez l'eau. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois.

Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur. Servez la compote fraîche ou tiède avec 1 boule de glace à la vanille ou 1 cuillerée à soupe de crème fraîche.

Petites crèmes caramel

25 cl de lait, 1/2 gousse de vanille coupée en deux, 3 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule, quelques gouttes de vinaigre.

4 personnes

Préparation : 15 min.

Position de la soupape : 1

Temps de cuisson : 5 min.

Faites bouillir le lait avec la vanille. Dans une terrine, mettez 50 g de sucre et les jaunes d'œufs. Battez énergiquement jusqu'à obtention d'un mélange bien blanc. Versez progressivement le lait bouillant (débarassé de la gousse de vanille) sur les œufs sans cesser de fouetter.

Dans une casserole à fond épais, mettez le sucre restant avec 2 cuillerées à soupe d'eau et quelques gouttes de vinaigre. Faites chauffer sur feu doux jusqu'à obtention d'un caramel blond. Enduisez quatre ramequins individuels de caramel. Filtrez la préparation aux œufs à l'aide d'une écumoire et versez-la dans les ramequins. Couvrez ceux-ci d'un petit morceau de papier aluminium. Disposez les ramequins dans le panier vapeur.

Versez 75 cl d'eau dans votre autocuiseur et installez-y le panier vapeur sur son support. Fermez votre autocuiseur. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez votre autocuiseur.

Laissez refroidir avant de mettre les crèmes au réfrigérateur.

Démoulez sur un plat et servez froid.

Table des temps de cuisson

Légumes

LÉGUMES (FRAIS)			Cuisson	FRAIS Position de la soupape 1	SURGELÉS Position de la soupape 1
VAPEUR Ingrédient dans le panier vapeur et 75 cl d'eau au fond de l'autocuiseur.  	Artichauts		- vapeur*	17 min.	
			- immersion**	14 min.	
	Asperges		- immersion	4 min.	
	Betterave rouge		- vapeur	20 - 25 min.	
	Blé (lég. secs)			14 min.	
	Brocolis			4 min.	4 min.
	Carottes	rondelles		7 min.	9 min.
	Céleri		- vapeur	5 min.	
			- immersion	9 min.	
	Champignons	émincés	- vapeur	1 min.	7 min.
IMMERSION Ingrédient dans l'eau et sans panier.  		entiers	- immersion	1 min. 30	
	Chou vert	émincé		5 min.	
		effeuillé		6 min.	
	Chou Bruxelles			6 min.	5 min.
	Chou-fleur			3 min.	4 min.
	Courgettes		- vapeur	4 min.	7 min
			- immersion	2 min.	
	Endives			10 min.	
	Epinards		- vapeur	4 min.	
			- immersion	3 min.	
LÉGUMES SECS IMMERSION Sans panier.  	Haricots verts			7 min.	8 min.
	Haricots mi-secs			18 min.	
	Lentilles vertes (lég. secs)			10 min.	
	Navets		- vapeur	6 min.	
			- immersion	5 min.	
	Petits pois			1 min. 30	4 min
	Poireaux rondelles			2 min.	
	Potiron (purée)			8 min.	
	Pommes de terre en quartiers		- vapeur	11 min.	
			- immersion	5 min.	
 	Riz (lég. secs)			6 min.	

* Aliment dans le panier vapeur

** Aliment dans l'eau

Viandes - Poissons

	FRAIS Position de la soupape 1	SURGELÉS position de la soupape 1
Agneau	30 min	40 min
Bœuf	15 min	35 min
Lotte	6 min	8 min.
Porc	32 min	63 min
Poulet	25 min	60 min.
Saumon	9 min	11 min.
Thon	10 min	12 min.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Met het oog op uw veiligheid, voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen:

- Richtlijn Drukapparatuur
- Materialen in contact met levensmiddelen
- Omgeving
- Dit apparaat is ontworpen voor thuisgebruik.
- Neem de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg steeds de "Gebruiksaanwijzing".
- Zoals voor elk kookapparaat, zorg voor een nauwlettend toezicht, als u uw snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- Plaats uw snelkookpan niet in een warme oven.
- Verplaats uw snelkookpan onder druk met uiterste voorzichtigheid. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Draag zo nodig ovenhandschoenen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze is bestemd.
- Uw snelkookpan kookt onder druk. Bij oneigenlijk gebruik riskeert u brandwonden. Verzekert u ervan dat uw snelkookpan goed is gesloten voor haar in werking te stellen. Zie paragraaf "Sluiten".
- Let erop dat het ventiel in decompressiestand staat alvorens uw snelkookpan te openen.
- Open nooit uw snelkookpan met geweld. Verzekert u ervan dat de interne druk is gedaald. Zie paragraaf "Beveiliging".
- Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof, want dit kan de pan ernstig beschadigen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof aanwezig is tijdens het koken.
- Gebruik de geschikte warmtebron(nen) overeenkomstig de gebruiksaanwijzingen.
- Bereid nooit een recept op basis van dierlijke melk in uw snelkookpan.
- Gebruik nooit grof zout in uw snelkookpan, maar voeg fijn zout toe aan het einde van het koken.
- Vul uw snelkookpan nooit meer dan 2/3 (markering max. vulcapaciteit).
- Voor pasteuze voedingsmiddelen, die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten of moes, pompoen, courgette... vul uw snelkookpan nooit boven 1/3 van haar capaciteit. Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit.
- Na het koken van vlees met een oppervlakkige huid (zoals ossentong) die onder invloed van de druk kan zwellen, het vlees niet doorprikken zolang de huid opgezwollen is; u loopt het risico te worden verbrand. We raden u aan om in het vlees te prikken vóór u het kookt.
- Bij pasteuze voedingsmiddelen (spliterwtten, rabarber ...), moet u uw snelkookpan lichtjes schudden alvorens te openen, zo vermijdt u dat de voedingswaren eruit spatten.
- Controleer voor elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn. Zie paragraaf "voor het koken".
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk te braden met olie.
- Voer, afgezien van reiniging en onderhoud, geen andere werkzaamheden uit op de veiligheidssystemen.
- Gebruik uitsluitend originele TEFAL-onderdelen die voor uw model snelkookpan zijn bestemd. Gebruik in het bijzonder een TEFAL-pan en -deksel.
- Alcohol dampen zijn ontvlambaar. Breng aan de kook gedurende ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit. Houd toezicht op de snelkookpan bij het bereiden van recepten die alcohol bevatten.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor het bewaren van zure of zoute voedingsmiddelen voor en na het koken, omdat dit uw pan kan beschadigen.
- Plaats nooit uw snelkookpan met ingeklapte handgrepen op een warmtebron.

Bewaar deze instructies

Productbeschrijving

NL

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A. Drukventiel | I. Stoommandje |
| B. Sluitknop | J. Driepoot |
| C. Stoomuitlaat | K. Pan |
| D. Positiemarkering van het ventiel | L. Inklapbare handgreep van de pan |
| E. Openingknop | M. Markeringen maximumvulling |
| F. Veiligheidsventiel | N. Ontgrendelingsknop van de handgrepen |
| G. Drukaanduiding | |
| H. Afdichtingsring | |

Kenmerken

Diameter van de bodem van uw snelkookpan

Inhoud (L)	Ø pan	Ø bodem	CLIPSO® OASIS Inklapbare handgrepen	Materiaal pan en deksel
8 L	25 cm	20 cm	P43514	RVS

Normatieve informatie:

Hoogste werkdruk: 65 kPa

Maximale veiligheidsdruk: 120 kPa

Geschikt voor de warmtebronnen

GAS

ELEKTRICITEIT
(Gietijzeren kookplaat)ELEKTRICITEIT
(Keramische of
halogeen kookplaat)ELEKTRICITEIT
(Inductie-kookplaat)ELEKTRICITEIT
(Gloeispiraal)

- Uw CLIPSO® OASIS-snelkookpan is geschikt voor alle verwarmingsbronnen, ook voor inductie.
- Op een elektrische kookplaat gebruikt u een plaat waarvan de diameter gelijk aan of kleiner is dan deze van de bodem van uw snelkookpan.
- Op een keramische kookplaat dient u te controleren of de bodem van de pan schoon en netjes is.

Verwarm de pan niet als die leeg is, anders kunt u uw product beschadigen.

- Op gas mag de vlam niet buiten de diameter van de pan reiken.

Zorg ervoor dat op alle fornuizen uw snelkookpan correct gecentreerd is.

TEFAL-ACCESSOIRES

- De in de handel beschikbare accessoires voor uw snelkookpan zijn:

Accessoires		Referentie
Afdichtingsring	8/10L	X1010003
Stoommandje	8/10L	980513
Driepoot		792691

- Neem voor het vervangen van andere onderdelen of een reparatie, contact op met erkende TEFAL-servicecentra.
- Gebruik uitsluitend originele TEFAL-onderdelen die voor uw model snelkookpan zijn bestemd.

Gebruik

Opening

- Druk op de openingsknop (E) van het deksel - afb. 1

Sluiten

De klauwen moeten contact maken met de rand van het deksel.

- Druk op de sluitingsknop (E) van het deksel - afb. 2

Minimum en maximum vulling

- Minimum 25 cl (2 glazen) - **afb. 3**
- Maximum 2/3 van de hoogte van de pan (**M**) - **afb. 4**

Voor bepaalde voedingswaren:

- Voor pasteuze voedingsmiddelen, die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten of moes, pompoen, courgette... vul uw snelkookpan nooit boven 1/3 van de hoogte van de pan. Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (p. 28).

Het stoommandje gebruiken

De in het stoommandje geplaatste voedingswaren mogen het deksel van uw snelkookpan niet raken.

- Giet 75 cl water in de bodem van de pan.
- Plaats de driepoot (**J**) en het stoommandje (**I**) op de bodem van de pan - **afb. 7**
- Plaats alles op de bodem van de pan - **afb. 7**

Het drukventiel gebruiken

- Plaats het ventiel (**A**) op de stoomuitlaat (**C**) door het pictogram ● van het ventiel op dezelfde lijn te zetten als de positiemarkering van het ventiel (**D**) - **afb. 8**
- Druk helemaal aan - **afb. 8** en draai tot aan de kookpositie - **afb. 9**

De ingrediënten koken

- Plaats het pictogram **1** van het ventiel tegenover de positiemarkering (**D**).

Om het drukventiel te verwijderen

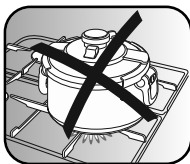
- Druk op het drukventiel (**A**) en zet het pictogram ● op dezelfde lijn als de positimarkering (**D**) - **afb. 10**
- Verwijder het - **afb. 11**

Inklapbare handgrepen

Verwijder de aanwezige etiketten op de handgrepen voor u de pan in gebruik neemt.

Probeer de handgrepen niet in te klappen zonder op de ontgrendelingsknoppen te drukken.

Plaats nooit uw snelkookpan met ingeklapte handgrepen op een warmtebron.



✦ Om de handgrepen in te klappen:



✦ Om de handgrepen in gebruikspositie te plaatsen:



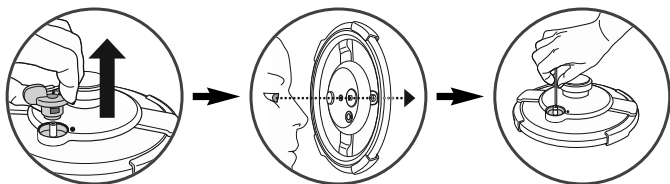
Eerste gebruik

- Plaats de driepoot (J) en het stoommandje (I) op de bodem van de pan - **afb. 7**
- Vul met water tot 2/3 van de pan (M).
- Sluit uw snelkookpan.
- Plaats het drukventiel (A) en zet het op **1**.
- Plaats uw snelkookpan op een op minimaalvermogen ingestelde warmtebron.
- Wanneer de stoom via het ventiel begint te ontsnappen, zet dan de warmtebron lager en tel 20 min af.
- Wanneer de 20 min. zijn verstreken, zet uw warmtebron uit.
- Draai het werkingsventie tot op stand .
- Wanneer de drukaanduiding (G) daalt, dan staat uw snelkookpan niet meer onder druk.
- Open uw snelkookpan - **afb. 1**

Verplichte controles voor elk gebruik _____

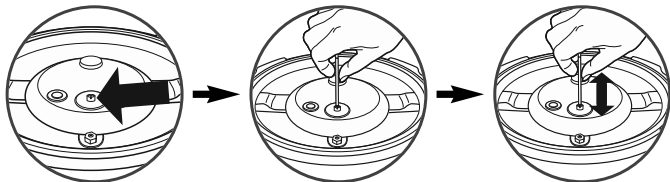
Controle van het drukventiel

NL



- Controleer of de uitlaat van het drukventiel niet geblokkeerd is.

Controle van het veiligheidsventiel



- Controleer of het veiligheidsventiel beweegbaar is (met behulp van een wattenstaafje zonder watten).

Voor het koken

- Controleer voor elk gebruik visueel tegen het licht of de stoomuitlaat (C) niet verstopt is - **afb. 12**.
- Controleer met behulp van een wattenstaafje of het veiligheidsventiel vrij beweegt: zie "Reiniging en onderhoud"
- Sluit uw snelkookpan - **afb. 2**
- Plaats het ventiel (A) - **afb. 8**.
- Druk helemaal aan en draai tot aan de kookpositie - **afb. 9**
- Verzekert u ervan dat uw snelkookpan goed is gesloten voor haar in werking te stellen.

- Plaats uw snelkookpan op een op maximaal vermogen ingestelde warmtebron.

Tijdens het koken

- Zet de warmtebron lager wanneer het drukventiel (A) continu en met een aanhoudend (sissend) geluid stoom laat ontsnappen.
- Tel de in het recept aangegeven kooktijd af.
- Let erop tijdens het koken dat het ventiel regelmatig fluistert. Als er onvoldoende stoom is, zet uw warmtebron iets hoger, en in het tegenovergestelde geval, zet uw warmtebron iets lager.

Einde van de kooktijd

Indien de drukaanduiding (D) niet daalt, plaats uw snelkookpan onder de koudwaterkraan - afb. 13. Voer nooit werkzaamheden uit op de drukaanduiding.

Indien u bij het laten ontsnappen van de stoom ongewone spatten vaststelt, plaats het drukventiel (A) terug in kookpositie: 1, en voer een snelle drukverlaging uit.

Om de stoom af te laten:

- Zodra de warmtebron is uitgezet, heeft u twee opties:
- **Langzame drukverlaging:** draai het drukventiel (A) in positie . Wanneer de drukaanduiding (G) daalt, dan staat uw snelkookpan niet meer onder druk.
- **Snelle drukverlaging:** plaats uw snelkookpan onder de koudwaterkraan - afb. 13. Wanneer de drukaanduiding (G) daalt, dan staat uw snelkookpan niet meer onder druk. Draai het werkingsventiel tot op stand .
- U kunt nu uw snelkookpan openen - afb. 1

Reinigen en onderhoud

Uw snelkookpan reinigen

NL

- Voor de goede werking van uw apparaat moeten deze reinigings- en onderhoudsaanbevelingen na elk gebruik worden nageleefd.
- Was uw snelkookpan na elk gebruik met warm water en afwasmiddel. Doe hetzelfde met het mandje.
- Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.
- Oververhit uw pan niet wanneer deze leeg is.

Om de binnenkant van de pan te reinigen

- Wassen met een schuursponsje en afwasmiddel.
- Als de binnenkant van de roestvrijstalen pan verschillende kleuren weerspiegelt, dan moet u die reinigen met azijn.

Om de buitenkant van de pan te reinigen

- Wassen met een spons en afwasmiddel.

Het deksel te schoonmaken

- Was het deksel met een spons en afwasmiddel.

Om de dichting van het deksel te reinigen:

- Reinig na elk gebruik de dichting en (H) en haar behuizing.
- Om de dichting terug te plaatsen, zie - **afb.14** en let erop dat het opschrift "face côté couvercle" zich tegen het deksel bevindt.

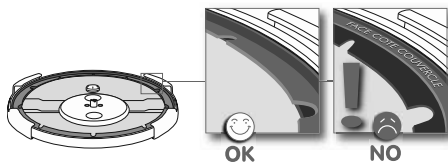
De bruine kleur en de krassen die kunnen optreden als gevolg van een langdurig gebruik zijn niet bezwaarlijk.

De pan en het stoommandje mogen in de vaatwasser.

Nadat het drukventiel (A) en de afdichtingsring (H) zijn verwijderd, kunt u het deksel in de vaatwasser plaatsen.

Draai nooit de schroef en de moer los die zich aan de binnenkant van het deksel bevinden.

Plaats de dichting nooit in de vaatwasser.



Om het drukventiel (A) te reinigen:

- Verwijder het drukventiel (A) - **afb. 11**
- Reinig het drukventiel (A) onder stromend kraanwater - **afb. 15**.
- Controleer of het vrij beweegt: afbeelding hiernaast.

Om de uitlaat van het drukventiel op het deksel te reinigen

- Verwijder het ventiel (A) - **afb. 11**
- Controleer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat vrij en rond is - **afb. 12**. Reinig die indien nodig met een tandenstoker - **afb. 16** en spoel de uitlaat af.

Om het veiligheidsventiel te reinigen (F)

- Reinig het gedeelte dat zich aan de binnenzijde van het deksel bevindt door het onder stromend water te houden.
- Controleer of het ventiel goed functioneert door hard met een wattenstaafje zonder watten op het kogeltje te drukken en te controleren of het vrij kan bewegen - **afb. 17**

Om de afdichtingsring van uw snelkookpan te vervangen

- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan elk jaar.
- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan wanneer deze een scheurtje vertoont.
- Gebruik steeds een originele TEFAL-afdichtingsring die voor uw model is bestemd.

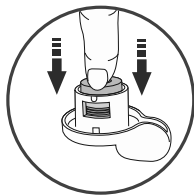
Om uw snelkookpan rop te bergen

- Plaats het deksel omgekeerd op de pan.

Uw snelkookpan is voorzien van inklapbare handgrepen:

- Druk op de ontgrendelingsknoppen (O) van de handgrepen. Zie paragraaf "inklapbare handgrepen".

Probeer de handgrepen niet in te klappen zonder op de ontgrendelingsknoppen te drukken.



Gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen voor deze handeling.

Om langer van uw snelkookpan te genieten: let er op dat u de pan niet oververhit als deze leeg is.

Het is absoluut noodzakelijk om uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend TEFAL-servicecenter.

Beveiliging

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende beveiligingen:

- **Beveiliging bij het sluiten:**
 - De klauwen moeten contact maken met de rand van het deksel. Als dit niet gebeurt, kan de stoom ontsnappen bij de drukmeter en kan uw snelkookpan geen druk opbouwen.
- **Beveiliging bij het openen:**
 - Als uw snelkookpan onder druk staat, dan kunt u de openingsknop niet bewegen.
 - Open nooit uw snelkookpan met geweld.
 - Werk niet in op de drukaanduiding.
 - Verzekert u ervan dat de interne druk is gedaald.
- **Twee overdrukbeveiligingen:**
 - Eerste voorziening: het veiligheidsventiel (E) ontlast de druk - **afb. 19**.
 - Tweede voorziening: de afdichtingsring laat de stoom ontsnappen tussen het deksel en de pan - **afb. 20**.

Wanneer één van deze overdrukbeveiligingen in werking treedt:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat uw snelkookpan volledig afkoelen.
- Open.
- Controleer en reinig het drukventiel (A), de stoomuitlaat (C), het veiligheidsventiel (F) en de afdichtingsring (H).
- Indien na deze controles en reinigingen uw snelkookpan lekt of niet meer werkt, breng hem dan naar een erkend TEFAL-servicecentrum.

Gebruiksaanbevelingen

- 1 - De stoom is zeer warm wanneer deze uit het werkingsventiel ontsnapt.
- 2 - Zodra de drukaanduiding stijgt kunt u de snelkookpan niet meer openen.
- 3 - Zoals voor elk kookapparaat, zorg voor een nauwlettend toezicht, als u uw snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- 4 - Pas op voor een stoomstraal.
- 5 - Gebruik de twee handgrepen om uw snelkookpan te verplaatsen.
- 6 - Laat geen voedingswaren in uw snelkookpan staan.
- 7 - Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, die de kwaliteit van het roestvrij staal zouden kunnen aantasten.
- 8 - Laat het deksel niet in water liggen.
- 9 - Vervang elk jaar de dichting.
- 10 - Reinig enkel uw snelkookpan als die koud en leeg is.
- 11 - Het is absoluut noodzakelijk om uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend TEFAL-servicecenter.

Garantie

- In het kader van het in de gebruiksaanwijzing aanbevolen gebruik, heeft de roestvrijstalen pan van uw nieuwe TEFAL-snelkookpan 10 jaar garantie voor:
 - Elk gebrek in verband met de metalen structuur van uw kuip;
 - Elke vroegtijdige degradatie van het basismetaal.
- De andere materialen van de pan en alle andere onderdelen van uw snelkookpan worden gegarandeerd tegen fabricage- of materiaalfouten, gedurende de garantieperiode die wordt bepaald door de wet die van kracht is in het land van aankoop, te rekenen vanaf de datum van aankoop.
- Deze contractuele garantie zal worden verleend op vertoon van het kassaticket of factuur voor deze datum van aankoop.

Het volgende is uit deze garanties uitgesloten:

- De krassen en verkleuring als gevolg van veroudering, voor kuipen met anti-aanbaklaag.
- Krassen die ontstaan doordat het deksel in contact komt met de pan met anti-aanbaklaag.
- Degradaties als gevolg van de niet-naleving van de belangrijke voorzorgsmaatregelen of onzorgvuldig gebruik, waaronder:
 - Schokken, vallen, gebruik in de oven...
- Alleen de erkende TEFEAL-servicecentra zijn gemachtigd u deze garantie te verlenen.
- U kunt het gratis nummer bellen voor de adresgegevens van het dichtst bij gelegen erkende TEFAL-servicecentrum.

Verplichte markeringen

Markering	Plaats
Identificatie van de fabrikant of het handelsmerk	Sluitknop.
Productiejaar en productiepartij Refrentiemodel Maximale beveiligingsdruk (PS) Hoogste werkdruk (PF)	Aan de bovenkant van het deksel en zichtbaar wanneer deze in de "open"-stand staat.
Inhoud (L)	Op de buitenzijde van de bodem van de pan

• Help mee het milieu te beschermen!



- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➡ Breng het apparaat naar een verzamelpunt zodat het correct kan worden verwerkt.

TEFAL beantwoordt uw vragen

Problemen	Aanbevelingen
Als u het deksel niet kunt sluiten:	• Controleer of het deksel (E) goed is geplaatst. • Controleer de juiste plaatsing van de afdichtingsring, zie paragraaf "Reiniging en onderhoud".
Indien uw snelkookpan opgewarmd werd zonder vloeistof erin:	Laat uw snelkookpan nakijken door een erkend TEFAL-servicecentrum.
Indien de drukaanduiding niet is gestegen, en niets uit het ventiel ontsnapt tijdens het koken:	Dit is normaal tijdens de eerste minuten. Indien het fenomeen aanhoudt, controleer of: - De warmtebron hoog genoeg staat, zo niet, zet hem hoger. - De hoeveelheid vloeistof in de kuip voldoende is. - Het werkingsventiel op 1 staat. - Uw snelkookpan goed gesloten is. - De dichting of de rand van de kuip niet beschadigd zijn. - De dichtingsring in het deksel goed is geplaatst, zie paragraaf "Reiniging en onderhoud".
Indien de drukaanduiding is gestegen, en niets uit het ventiel ontsnapt tijdens het koken:	Dit is normaal tijdens de eerste minuten. Indien het fenomeen aanhoudt, houd uw apparaat onder koud kraantjeswater tot de drukaanduiding daalt. Reinig het drukventiel - afb.15 en de stoomuitlaat - afb. 16 en controleer of het kogeltje van het veiligheidsventiel moeiteloos kan worden ingedrukt - afb. 17.

Problemen	Aanbevelingen
Indien stoom rondom het deksel ontsnapt, controleer:	De correcte sluiting van het deksel. De positionering van de afdichtingsring van het deksel. De staat van de afdichtingsring en vervang deze zo nodig. Of het deksel, de afdichtingsring en haar behuizing in het deksel schoon zijn. De staat van de rand van de pan.
Als er stoom lekt rondom het deksel en u een hard geluid hoort:	Controleer of de dichting niet gekneld zit tussen de pan en het deksel.
Als u het deksel niet kunt openen:	Controleer op de drukaanduiding of er veel druk in de pan staat. Zo niet, laat stoom ontsnappen en koel zo nodig uw snelkookpan af onder een straal koud water. Voer nooit werkzaamheden uit op deze drukaanduiding.
Indien de voedingswaren niet gaar of verbrand zijn, controleer:	De kooktijd. De kracht van de warmtebron. De correcte positionering van het drukventiel. De hoeveelheid vloeistof.
Indien de voedingswaren in uw snelkookpan zijn aangebrand:	Laat uw pan een tijdje weken alvorens hem te wassen. Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten.
Wanneer één van de beveiligingen in werking treedt:	Zet de warmtebron uit. Laat uw snelkookpan afkoelen zonder die te verplaatsen. Wacht tot de drukaanduiding is gedaald en open. Controleer en reinig het drukventiel, de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de afdichtingsring. Laat uw snelkookpan nakijken door een erkend TEFAL-servicecentrum wanneer u het probleem zelf niet kunt verhelpen.
Als u de inklapbare handgrepen niet in de werkingspositie krijgt:	Controleer dan: • of u de ontgrendelingsknop kunt bewegen. • Als het probleem aanhoudt, laat dan uw snelkookpan nakijken door een erkend TEFAL-servicecentrum.
Als u de inklapbare handgrepen niet kunt inklappen:	• Niet forceren. • Zorg ervoor dat u de ontgrendelingsknoppen van de handgrepen helemaal indrukt.

Een selectie van van heerlijke recepten om met uw Clipso® Oasis klaar te maken

Alle recepten zijn voorzien voor 4 personen.

Voorgerecht

Groentesoep

4 aardappelen, 1 prei, 4 wortelen, 1 raap, 1 l water, zout, peper, 3 eetlepels room (optioneel).

4 personen

Bereiding: 15 min.

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 10 min.

Schil en was de groenten.

Snijd de aardappelen en de rapen in blokjes. Snijd de wortelen en de prei in grote schijfjes.

Doe het water in uw snelkookpan, voeg de groenten, het zout en de peper toe.

Sluit uw snelkookpan en laat koken volgens de aangegeven tijd.

Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding. Voeg wat extra water toe als uw soep te dik is.

Werk eventueel af met een beetje room net voor het opdienen.

Vis

Papillotten van blauwe leng met citrusvruchten

4 stukken filet van blauwe leng van 150 g, 1 grapefruit, 1 sinaasappel, sap van 1 limoen, 2 tomaten, 1 ui, 2 fijngesneden sjalotjes, 60 g boter, 1 glas droge witte wijn, enkele blaadjes dragon, zout, peper.

4 personen

Bereiding: 25 min.

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 10 min.

Snijd de tomaten in schijfjes. Schil de ui en snijd in dunne plakjes.

Schil het grapefruit en de sinaasappelen en verdeel in kwartjes, zorg ervoor dat het sap wordt behouden.

Leg 3 tomatenplakken in het midden van 4 vellen bakpapier, ze mogen enigszins overlappen. Dek af met een wat ui en gehakte sjalotten, voeg een paar blaadjes dragon toe en leg de stukken blauwe leng erop. Til de randen van elke papillot op om 1 eetlepel witte wijn en 2 eetlepels grapefruit-sinaasappelsap eronder te gieten.

Voeg enkele druppels limoen toe en nog wat peper en

zout. Leg op elke vis 1 schijfje grapefruit, 2 schijfjes sinaasappel en 15 g verse boter. Sluit de papillotten goed. Prik in elke papillot enkele gaatjes met een tandenstoker voor u ze voorzichtig in het stoommandje legt.

Giet 75 cl water in uw snelkookpan. Plaats het stoommandje op de voorziene steun en zorg ervoor dat er geen contact is met het water. Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding.

Haal het stoommandje uit uw snelkookpan en let de vispapillotten afzonderlijk op een bord. Open de papillotten op tafel met een schaar en serveer eventueel met een avocadosalade.

Schaap

Lamsragout in herfsttooi

600 g schapenkotelet en 600 g hoge kotelet in stukjes, 1 bosje nieuwe wortels, 1 bosje lenteuitjes, 1 bosje rapen, 4 krielaardappeltjes, 100 g sperziebonen 2 gepelde tomaten 2 knoflooktenen, 1 bouquet garni, 1 eetlepel dragon, 30 g boter, 15 cl witte wijn, 1 theelepel anijs, 1 el olie olijfolie, 1 eetlepel bloem, zout, peper.

4 PERSONEN

Bereidingstijd: 20 min

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 11 min.

+ 8 min.

Schil en was de groenten. Laat de stukken vlees en ongeschilde knoflook fruiten in olie en boter in uw snelkookpan. Breng op smaak met zout en peper. Strooi de bloem erbij en meng goed. Voeg de witte wijn toe, de anijs, de bouquet garni en de geplette tomaten. Vul met water om het vlees op te bevochtigen. Breng aan de kook. Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding. Voeg de groenten toe en werk af met peper en zout. Sluit uw snelkookpan opnieuw. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding.

Laat het vlees en de groenten uitlekken, verwijder het bouquet garni en de knoflook. Laat het kookvocht verdampen op hoog vuur tot een smeuvige saus. Schik het vlees en de groenten in een schaal en bestrooi met het sap. Strooi wat dragon erover en serveer

Kalf

Gebraden kalfsvlees met drie mosterdsauzen

1 kg gebonden kalfsgebraad, 6 wortelen, 3 knoflooktenen, 1 ui, 1 bouquet garni, 2 eetlepels slagroom, 40 g boter, 30 cl droge witte wijn, 2 eetlepels Meaux-mosterd, 1 eetlepel sterke mosterd en 1 eetlepel zachte dragonmosterd, 1 eetlepel olie, poedersuiker, zout, peper.

4 personen

Bereiding: 25 min.

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 26 min.

Prik stukjes look in het gebraad. Laat even fruiten in boter en olie in uw snelkookpan. Breng op smaak met zout en peper. Haal het vlees eruit. Laat de in schijfjes gesneden wortelen fruiten, voeg 2 eetlepels suiker toe, zout en peper. Leg het vlees er terug in, voeg de bouquet garni, de ui en de witte wijn toe. Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding. Haal het gebraad en de wortelen eruit. Breng aan de kook op hoog vuur en laat het kookvocht inkoken tot een derde. Voeg de room toe en laat 5 minuten sudderen op laag vuur, voeg de mosterd toe zonder te laten koken. Giet de saus door de zeef en voeg wat water toe, indien nodig.

Snijdt het gebraad. Serveer overgoten met saus en afgewerkt met wortelen.

Rundvlees

Stoofpotje van de chef

1,2 kg rundvlees (bil of bloemstuk, ossenstaart, enkele buikribbetjes), 2 beenmergen, 800g grote aardappelen, 1/2 citroen, 1 ui geprikt met 3 kruidnagels, 3 wortels, 3 stengels gebonden prei, 3 rapen, 1 stengel selderij, 1/2 knolselderij, 1 bol knoflook, 1 bouquet garni, 4 eetlepels Porto, 4 sneetjes geroosterd boerenbrood en knoflook, augurken, grof zout, zout, peper.

4 PERSONEN

Bereidingstijd: 20 min

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 25 min.

+ 25 min.

Was en schil de groenten, en snijd ze in stukjes. Vul uw snelkookpan met 2 liter water en voeg de uien, wortelen, prei, rapen, knolselderij, knoflookhoofd, selderij en bouquet garni toe. Breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook en werp er de stukken vlees in. Bak 10 minuten. op lage temperatuur en verwijder regelmatig het schuim dat zich vormt op het oppervlak.

Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding. Haal de wortelen, prei, rapen en knolselderij uit en leg ze opzij. Sluit uw snelkookpan opnieuw. Verlaag het vuur

zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding. Was en schil de aardappelen en kook ze in een pot met gezouten water. Snijd de citroen in plakjes, leg ze op het einde van elke mergpijp en maak ze vast met keukentouw, terwijl het vlees en de aardappelen aan het koken zijn. Leg het beenmerg in pot met licht gezouten water en citroen en kook gedurende 10 minuten. op laag vuur.

Laat het vlees uitlekken. Serveer met de groenten errond en afgewerkt grof zout en augurken. Laat de beenderen uitlekken en haal het merg eruit. Serveer met plakjes geroosterd lookbrood. Serveer de bouillon afzonderlijk nadat u er 3 of 4 eetlepels Porto heeft toegevoegd.

Gevogelte

Baskische kip

1 kip 1,5 kg in stukken gesneden door slager, 1 blik van 400 g hele gepelde tomaten, 1 blik van 400 g rode paprika's, 1 blik 400 g groene paprika, drie knoflooktenen, 3 gehakte uien, 1 bouquet garni, 2 glazen witte wijn, 4 eetlepels olijfolie, zout, peper.

4 personen

Bereiding: 20 min.

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 14 min.

Laat de paprika's voorzichtig uitlekken voor u ze in stukken snijdt. Verhit de olijfolie met de helft van de look in uw snelkookpan en fruit er vervolgens de stukjes kip in. Breng op smaak met zout en peper. Voeg 1 glas witte wijn toe aan het kookvocht om de stukjes die aan de bodem uw snelkookpan kleven los te maken, maak vervolgens de stukjes los.

Bak in dezelfde snelkookpan de uien bruin. Voeg de versneden paprika's toe en laat 5 min. bakken op hoog vuur terwijl u roert. Voeg de tomaten toe, de bouquet garni, de look en de resterende wijn. Breng op smaak met zout en peper. Laat 3 minuten sudderen en leg de stukjes erbij nadat u in het vel heeft geprikt.

Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd.

Haal de bouquet garni eruit en leg op elk bord enkele stukken kip met Baskische garnituur. Serveer met pilafrijst.

Groenten

Ratatouille

5 Courgette in schijfjes gesneden, 4 aubergines in blokjes, 4 grote tomaten in kwartjes, 2 rode paprika's in blokjes, 1 groene paprika in reepjes, 2 grote uien, 3 teentjes gepeld en geplette knoflook, 1 takje tijm, 1 blad laurier, 1 takje rozemarijn, 1 kommetje basilicum, 1/2 bosje koriander, 6 eetlepels olijfolie, 25 cl water, zout, peper.

6 personen

Bereiding: 15 min.

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 13 min.

Fruit de uien op hoog vuur in uw snelkookpan, samen met de blokjes rode paprika en reepjes groene paprika in 3 eetlepels olijfolie. Als ze goudbruin zijn, voegt u de aubergineblokjes, de courgetteplakjes, de tomaten en de rest van de olie toe. Werk af met tijm, laurier, rozemarijn en de look. Voeg het water toe. Breng op smaak met zout en peper. Goed roeren.

Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. als u bijna klaar bent met koken, open dan uw snelkookpan, zet op een laag vuurtje en laat de ratatouille nog 10 min. stoven zonder deksel. Kruid bij, indien nodig.

Serveer de ratatouille warm, bestrooid met een mix van basilicum en gehakte koriander.

Pilafrijst

200 g rijst, 40 g boter, 75 cl kippenbouillon, 4 eetlepels arachideolie, zout, peper.

4 personen

Bereiding: 20 min.

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 7 min.

Spoel de rijst meerdere keren met proper water en laat goed drogen. Laat even fruiten op een zacht vuur in 20 g boter en olie in uw snelkookpan. Breng op smaak met zout en peper. Roer goed om en voeg de kippenbouillon toe. Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel van uw snelkookpan fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding.

Haal de rijst eruit en laat uitlekken. Giet in een grote saladekom, voeg de overige boter toe en roer.

Deze pilafrijst wordt opgediend met exotische gerechten, vis, gevogelte en kalfsvlees.

Desserten

NL

Compote van drie gekarameliseerde appels _____

4 reinetteappels, 4 granny smith-appels, vier Canadese appels, 100 g pijnboompitten, 60 g boter, 100 gram suiker, 2 snufjes kaneelpoeder, 1 theelepel vanille-extract, 1 mespuntje gemberpoeder, 25 ml water.

4 tot 6 personen

Bereiding: 15 min.

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 5 min.

Schil de appels, verwijder de zaadjes en snijd in kwartjes van 2 cm dik.

Laat even fruiten op een zacht vuur in boter in uw snelkookpan. Voeg de kaneel, vanille, gember, bruine suiker en pijnboompitten toe. Voeg het water toe. Roer met een houten lepel.

Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding. Serveer de compote koel of warm met 1 bolletje vanille-ijs of 1 eetlepel slagroom.

Kleine flans _____

25 cl melk, 1/2 vanillestokje in tweeën gesneden, 3 eierdooiers, 100 g basterdsuiker, enkele druppels azijn.

4 personen

Bereiding: 15 min.

Positie van het ventiel: 1

Kooktijd: 5 min.

Breng de melk aan de kook met de vanille. Doe 50 g suiker en de eidooiers in een kom. Klop krachtig tot een glad wit mengsel. Giet geleidelijk de kokende melk (zonder de vanillestokjes) bij de eieren tijdens het kloppen.

Doe de rest van de suiker met 2 eetlepels water en enkele druppels azijn in een pan met dikke bodem. Verwarm op een laag vuurtje tot u een lichte karamel krijgt. Bestrijk vier afzonderlijke schaaltes met karamel. Zeef het eimengsel met een schuimspaan en giet in schaaltes. Bedek ze met een klein stuk aluminiumfolie. Plaats de schaaltes in het stoommandje.

Giet 75 cl water in uw snelkookpan en plaats het stoommandje op de steun. Sluit uw snelkookpan. Verlaag het vuur zodra het ventiel fluistert, en laat verder garen volgens de aangegeven tijd. Doe uw snelkookpan open op het einde van de bereiding.

Laat afkoelen voor u de flans in uw koelkast zet.

Haal de flan uit het schaalteje en zet op een bord, serveer koud.

Tabel met kooktijden

Groenten

GROENTEN (VERS)			Gerechten bereiden	VERS Positie van het ventiel: 1	DIEPVRIES Positie van het ventiel: 1
STOMEN Ingrediënt in het stoommandje en 75 cl water op de bodem van de snelkookpan	Artisjokken		- Stomen	17 min.	
			- onderdompelen	14 min.	
	Asperges		- onderdompelen	4 min	
	Bloemkool			3 min.	4 min
	Broccoli			4 min	4 min
	Courgettes		- Stomen	4 min	7 min
			- onderdompelen	2 min	
	Erwten			1 min. 30	4 min
	Groene linzen (lichtdroog)			10 min	
	Halfgedroogde bonen			18 min	
ONDERDOMPELING Ingrediënt in het water zonder mandje.	Paddenstoelen	in plakjes	- Stomen	1 min	7 min
		in hun geheel	- onderdompelen	1 min. 30	
	Pommes de terre en quartiers		- Stomen	11 min.	
			- onderdompelen	5 min	
	Pompoen (puree)			8 min.	
	Prei in schijfjes			2 min	
	Prinsessenbonen			7 min	8 min.
	Rapen		- Stomen	6 min.	
			- onderdompelen	5 min	
	Rijst (lichtdroog)			6 min.	
DROGE GROENTEN ONDERGEDOMPELD Zonder mandje.	Rode biet		- Stomen	20 - 25 min	
	Savooi	in plakjes		5 min	
		ontbladerd		6 min.	
	Selderij		- Stomen	5 min	
			- onderdompelen	9 min.	
	Spinazie		- Stomen	4 min	
			- onderdompelen	3 min.	
	Spruitjes			6 min.	5 min
	Tarwe (lichtdroog)			14 min.	
	Witloof			10 min	
	Wortelen	plakjes gesneden		7 min	9 min.

* Ingrediënten in het stoommandje

** Ingrediënten in het water

	VERS Positie van het ventiel: 1	DIEPVRIES Positie van het ventiel: 1
Kip	25 min	60 min
Lamsvlees	30 min	40 min
Rundvlees	15 min	35 min.
Tonijn	10 min	12 min
Varkensvlees	32 min	63 min.
Zalm	9 min	11 min.
Zeeduivel	6 min	8 min.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
- Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Umwelt
- 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, vor allem wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern verwenden.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Ein unter Druck stehender Schnellkochtopf darf nur sehr vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Verwenden Sie die Topfgriffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- 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, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht. Siehe Kapitel „Sicherheit“.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit. Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Stellen Sie sicher, dass während des Kochvorgangs immer ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist.
- Verwenden Sie ausschließlich die geeignete(-n) Herdplatte(-n) und Kochfeld(-er), gemäß den Benutzerhinweisen.
- Bereiten Sie niemals Rezepte auf Milchbasis in Ihrem Schnellkochtopf zu.
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie stattdessen 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, die sich während des Garens ausdehnen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zu 1/3 seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei Suppen aus Kürbis, Zucchini usw. einige Minuten abkühlen, und kühlen Sie ihn dann unter kaltem Wasser herunter.
- Stechen Sie Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. Rinderzunge,...), die sich unter Druck aufblähen kann, nach der Zubereitung nicht an, solange die Haut aufgebläht ist; Sie könnten sich verbrühen. Wir empfehlen Ihnen, das Fleisch vor dem Garen 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 ausschließlich Original-Zubehör von TEFAL, das für Ihr Modell geeignet ist. Verwenden Sie vor allem einen Topf und einen Deckel von TEFAL.
- Alkoholdämpfe sind entflammbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf überwacht werden.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, um den Topf nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf niemals mit nach unten geklappten Topfgriffen auf eine Wärmequelle.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf!!!

Beschreibung

- A. Garregler
- B. Knopf zum Schließen
- C. Dampfaustritt
- D. Positionsmarkierung
- E. Knopf zum Öffnen
- F. Sicherheitsventil
- G. Druckanzeige

- H. Dichtungsring
- I. Garkorb-Einsatz
- J. Dreifuß
- K. Garbehälter
- L. Nach unten klappbarer Topfgriff
- M. Markierung der maximalen Füllhöhe
- N. Entriegelungsknopf für die Topfgriffe

DE

Technische Daten

Durchmesser des Bodens Ihres Schnellkochtopfs

Kapazität	Topfdurchmesser	Topfdurchmesser	CLIPSO® OASIS Kochtopfgriffe abnehmbar	Material Topf und Deckel
8 L	25 cm	20 cm	P43514	Edelstahl

Informationen bzgl. der Normen:

Maximaler Betriebsdruck: 65 kPa Maximaler

Sicherheitsdruck: 120 kPa

Geeignete Herdarten

GAS



ELEKTRO

(Gusseiserne Kochplatte)



ELEKTRO

(Wärmestahl- oder Halogenplatte aus
Glaskeramik)



ELEKTRO

(Induktionsplatte aus
Glaskeramik)



ELEKTRO

(Spiralförmige Heizleiter)



- Der Schnellkochtopf CLIPSO® OASIS ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- 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.

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

Bitte stellen Sie bei allen Herdarten sicher, dass Ihr Schnellkochtopf in der Mitte der Platte steht.

Zubehör von TEFAL

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den Schnellkochtopf erhältlich:

Zubehörteile		Artikel-Nummer
Dichtungsring	8/10L	X1010003
Garkorb-Einsatz	8/10L	980513
Dreifuß		792691

- Wenn Teile ersetzt werden müssen oder das Produkt repariert werden muss, wenden Sie sich an ein autorisiertes TEFAL Servicecenter.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von TEFAL, das für Ihr Modell geeignet ist.

Verwendung

Öffnen

- Drücken Sie den Öffnen-Knopf (**E**) am Deckel - Abb. 1.

Schließen

Die Verriegelungszargen müssen mit dem Rand des Deckels in Kontakt sein.

- Drücken Sie den Schließen-Knopf (**B**) am Deckel - Abb. 2.

Minimale und maximale Füllhöhe

- Minimale Füllhöhe 250 ml (2 Glas) - Abb. 3
- Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe (M) - Abb. 4

Für einige Lebensmittel gilt Folgendes:

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht (zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott) darf der Schnellkochtopf nur bis zu 1/3 seiner Kapazität gefüllt werden. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung durchführen (siehe S. 50).

Verwendung des Garkorb-Einsatzes

Die in den Garkorb-Einsatz gefüllten Lebensmittel dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.

- Gießen Sie 750 ml Wasser in den Topf.
- Stellen Sie den Dreifuß (J) und den Garkorb-Einsatz (I) auf den Topfboden - Abb. 7.
- Stellen Sie das Ganze auf den Topfboden - Abb. 7.

Verwendung des Garreglers

- Stecken Sie den Garregler (A) auf den Dampfaustritt (C) und richten Sie das Piktogramm ● des Garreglers an der Positionsmarkierung (D) aus - Abb. 8.
- Drücken Sie ihn nach unten - Abb. 8 und drehen Sie ihn in Garposition - Abb. 9.

Garen von Speisen

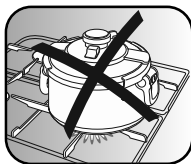
- Positionieren Sie das Piktogramm 1 des Reglers bei der Positionsmarkierung (D).

Entfernen des Garreglers

- Drücken Sie auf den Garregler (A) und richten Sie das Piktogramm ● an der Positionsmarkierung (D) aus - Abb. 10.
- Entfernen Sie ihn - Abb. 11.

Kochtopfgriffe abnehmbar

Stellen Sie den Schnellkochtopf niemals mit nach unten geklappten Topfgriffen auf eine Wärmequelle.



Achten Sie vor der Benutzung darauf, die Etiketten auf den beiden Topfgriffen zu entfernen.

Drücken Sie zum Herunterklappen der Topfgriffe immer auf die Entriegelungsknöpfe.



Topfgriffe nach unten



Topfgriffe in
Verwendungsposition
bringen:

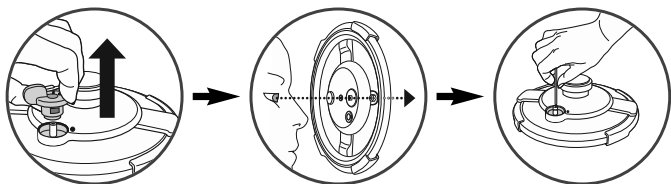


Erstgebrauch

- Stellen Sie den Dreifuß (J) und den Garkorb-Einsatz (I) auf den Topfboden - **Abb. 7**.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf zu 2/3 mit Wasser (M).
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Bringen Sie den Garregler (A) an und drehen Sie ihn auf **1**.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung gestellt ist.
- Wenn der Dampf durch den Regler entweicht, reduzieren Sie die Hitzeleistung und warten Sie 20 Minuten.
- Wenn die 20 Minuten vorbei sind, schalten Sie die Heizquelle aus.
- Drehen Sie den Garregler bis zur Position
- Wenn die Druckanzeige (G) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - **Abb. 1**.

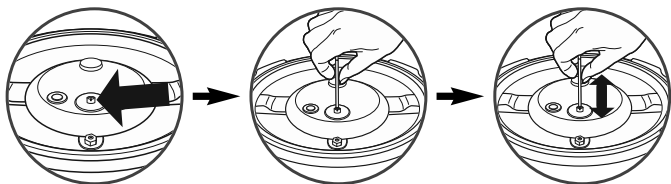
Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen _____

Überprüfung des Garreglers



- Stellen Sie sicher, dass der Austritt des Garreglers nicht verstopft ist.

Überprüfen Sie das Sicherheitsventil.



- Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventils frei beweglich ist (verwenden Sie dazu ein Wattestäbchen ohne Watte).

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, ob sich das Sicherheitsventil bewegen lässt: siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - **Abb. 2**.
- Bringen Sie den Garregler an (A) - **Abb. 8**.
- Drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn in Garposition - **Abb. 9**.
- 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 gestellt ist.

Während des Garens

- Sobald ständig Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht und ein zischendes Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, verringern Sie die Leistung der Heizquelle.
- Warten Sie die im Rezept angegebene Garzeit ab.
- Achten Sie während des Kochens darauf, dass der Garregler gleichmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

Ende des Garvorgangs

Wenn die Druckanzeige (G) nicht fällt, stellen Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser - 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 Garposition **1** und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung durch.

Ablassen des Dampfs

- Nach Abschalten der Wärmequelle haben Sie zwei Möglichkeiten:
- **Langsame Druckminderung:** Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Position . Wenn die Druckanzeige (G) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- **Schnelle Druckminderung:** Stellen Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser - Abb. 13. Wenn die Druckanzeige (G) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler bis zur Position .
- Sie können den Schnellkochtopf nun öffnen - Abb. 1.

Reinigung und Instandhaltung

Reinigung des Schnellkochtopfs

- Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres Topfs nach jedem Gebrauch, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel. Gehen Sie beim Einsatz auf die gleiche Art vor.
- Verwenden Sie kein Bleichmittel und keine chlorhaltigen Produkte.
- Überhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

Reinigung der Topfinnenseite

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

Reinigung der Topfaußenseite

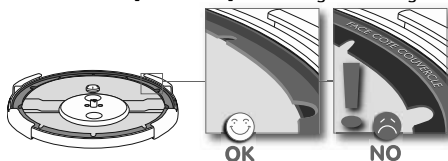
- Reinigen Sie die Topfaußenseite mit einem Schwamm und Spülmittel.

Reinigung des Deckels

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

Reinigung des Dichtungsringes

- Reinigen Sie den Dichtungsring (H) und die Einlegrille nach jedem Garvorgang.
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - **Abb. 14** gezeigt. Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass die Markierung „face côté couvercle“ [Deckelseite] in Richtung Deckel zeigt.



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

Sie können den Topf und den Einsatz in die Spülmaschine geben.

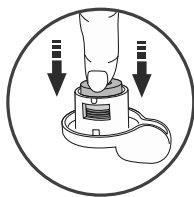
Nach dem Abnehmen des Garreglers (A) und des Dichtungsringes (H) können Sie den Deckel in die Spülmaschine geben.

Lösen Sie niemals die Schraube und die Mutter im Deckelinnern.

Der Dichtungsring ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigung des Garreglers (A)

- Entfernen Sie den Garregler (A) - **Abb. 11**.
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - **Abb. 15**.
- Überprüfen Sie seine Beweglichkeit: siehe nebenstehende Abbildung.



Reinigung des Dampfaustritts am Deckel

- Entfernen Sie den Garregler (A) - **Abb. 11**.
- Prüfen Sie visuell und bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt frei und rund ist - **Abb. 12**. Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnstocher - **Abb. 16** und durch Spülen.

Reinigung des Sicherheitsventils (F)

- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils, der sich im Inneren des Deckels befindet, indem Sie ihn unter Wasser halten.
- Prüfen Sie den korrekten Betrieb, indem Sie mit einem Wattestäbchen ohne Watte fest auf die Klappe drücken, die sich frei bewegen sollte - **Abb. 17**.

Austauschen des Dichtungsringes des Schnellkochtopfs

- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs jedes Jahr aus.
- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs, wenn er einen Riss aufweist.
- Verwenden Sie ausschließlich einen Original-Dichtungsring von TEFAL, der für Ihr Modell geeignet ist.

Aufbewahren des Schnellkochtopfs

- Den Deckel wieder auf den Topf legen.

Der Schnellkochtopf besitzt nach unten klappbare Griffe:

- Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe (O) an den Griffen. Siehe Abschnitt „Nach unten klappbare Griffe“.

Drücken Sie zum Herunterklappen der Topfgriffe immer auf die Entriegelungsknöpfe.

Verwenden Sie dazu niemals scharfe oder spitze Gegenstände.

Damit die guten Eigenschaften Ihres Schnellkochtopfs lange erhalten bleiben, überhitzen Sie den Topf nicht, wenn er leer ist.

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

Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

- **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.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt.
- Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.
- Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht.

- **Doppelte Sicherheit gegen Überdruck:**

- Erste Sicherheitsvorrichtung: Das Sicherheitsventil (F) lässt den Druck ab - **Abb. 19**.
- Zweite Sicherheitsvorrichtung: Der Dichtungsring lässt Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen - **Abb. 20**.

Falls eine der Sicherungen gegen Überdruck ausgelöst wird:

- Schalten Sie die Hitzequelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt (C), das Sicherheitsventil (F) und den Dichtungsring (H).
- Falls das Produkt nach diesen Prüfungen und der Reinigung 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 ansteigt, können Sie den Schnellkochtopf nicht mehr öffnen.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, vor allem wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern verwenden.
- 4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
- 5 - Benutzen Sie zum Umsetzen des Schnellkochtopfs die beiden Topfgriffe.
- 6 - Bewahren Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf auf.
- 7 - Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen können.
- 8 - Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- 9 - Tauschen Sie den Dichtungsring jedes Jahr aus.
- 10 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig abgekühlt und leer ist.
- 11 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüft werden.

Garantie

- Für den Edelstahltopf 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 Materialien des Topfes sowie die übrigen Teile Ihres Schnellkochtopfes besteht für den im Land des Erwerbs gültigen gesetzlichen Garantiezeitraum und ab dem Kaufdatum eine Garantie hinsichtlich sämtlicher Herstellungs- oder Materialfehler.
- Die vertragliche Garantie gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufnachweises, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.

Die Garantie gilt nicht für:

- Alterungsbedingte Kratzer und Verfärbungen bei Töpfen mit Antihafversiegelung.
- Kratzer, die durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf mit Antihafversiegelung entstehen.
- Schäden, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Hinweisen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
 - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Ofen stellen usw.
- Die Garantie kann nur in autorisierten TEFAL Servicestellen geltend gemacht werden.
- Die Adresse Ihrer nächstliegenden TEFAL Servicestelle erfahren Sie unter der kostenlosen Service-Rufnummer.

Gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Angabe des Herstellers oder der Handelsmarke	Knopf zum Schließen
Herstellungsjahr und -los Artikel-Nummer Maximaler Sicherheitsdruck (SD) Maximaler Betriebsdruck (BD)	Am oberen Rand des Deckels; sichtbar, wenn er sich in Position „Öffnen“ befindet.
Kapazität	An der Außenseite des Topfbodens

• Helfen Sie, unsere Umwelt zu schützen!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt werden können.
- ➡ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle ab, damit es wiederverwertet werden kann.

TEFAL beantwortet Ihre Fragen

Problem	Empfehlungen
Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:	• Überprüfen Sie, ob der Öffnen-Knopf (E) richtig gedrückt wurde. • Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt wurde (siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“).
Wenn der Schnellkochtopf unter Druck erhitzt wurde, ohne dass sich Flüssigkeit darin befindet:	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch eine autorisierte Servicestelle von TEFAL überprüfen.
Wenn die Druckanzeige nicht gestiegen ist und während des Kochens kein Dampf aus dem Ventil entweicht:	Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn dieses Phänomen anhält, prüfen Sie Folgendes: - Die Leistung der Hitzequelle ist ausreichend hoch; falls nicht, erhöhen Sie sie. - Es befindet sich ausreichend Flüssigkeit im Topf. - Der Garregler steht auf 1. - Der Schnellkochtopf ist richtig geschlossen. - Der Dichtungsring und der Rand des Topfes sind nicht beschädigt. - Der Dichtungsring sitzt richtig im Deckel (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“).
Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Garvorgangs kein Dampf aus dem Ventil entweicht:	Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn dieses Phänomen anhält, halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser, bis die Druckanzeige fällt. Reinigen Sie den Garregler - Abb. 15 und den Dampfaustritt - Abb. 16 und prüfen Sie, ob die Klappe des Sicherheitsventils problemlos sinkt - Abb. 17.

Problem	Empfehlungen
Wenn Dampf rund um den Deckel entweicht, prüfen Sie Folgendes:	Ist der Deckel richtig geschlossen? Sitzt der Dichtungsring richtig im Deckel? Befindet sich der Dichtungsring in einem einwandfreien Zustand? Falls nötig, tauschen Sie ihn aus. Sind Deckel, Dichtungsring und die für den Dichtungsring vorgesehene Vertiefung sauber? Der Rand des Topfes befindet sich in einwandfreiem Zustand.
Wenn Dampf mit einem schrillen Geräusch rund um den Deckel entweicht:	Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring nicht zwischen Topf und Deckel eingeklemmt ist.
Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können:	Prüfen Sie, ob sich die Druckanzeige in der unteren Position befindet. Andernfalls lassen Sie bei Bedarf den Druck ab und kühlen Sie den Schnellkochtopf unter fließendem kaltem Wasser ab. Manipulieren Sie die Druckanzeige nicht.
Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf nicht gar oder angebrannt sind, überprüfen Sie Folgendes:	War die Garzeit zu lang oder zu kurz? die Leistung der Hitzequelle die korrekte Positionierung des Dampfventils die Flüssigkeitsmenge
Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:	Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen einweichen. Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wird:	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. Überprüfen und reinigen den Garregler, den Stift des Dampfaustritts, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. Sollte das Problem weiterhin bestehen, lassen Sie den Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestelle prüfen.
Wenn Sie die nach unten klappbaren Topfgriffe nicht in Verwendungsposition bringen können:	Prüfen Sie Folgendes: • Lässt sich der Entriegelungsknopf bewegen? • Wenn das Phänomen bestehen bleibt, lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch eine autorisierte Servicestelle von TEFAL überprüfen.
Wenn Sie die Topfgriffe nicht nach unten klappen können:	• Üben Sie keine Gewalt aus. • Stellen Sie sicher, dass Sie die Entriegelungsknöpfe der Topfgriffe ganz nach unten drücken.

Auswahl leckerer Rezepte für Ihren Clipso® Oasis

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet.

Vorspeise

Gemüsesuppe

4 Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 4 Karotten, 1 Steckrübe, 1 l Wasser, Salz, Pfeffer, 3 Esslöffel Crème fraîche (nach Belieben).

4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Einstellung des Garreglers: 1

Garzeit: 10 Min.

Gemüse schälen und waschen.

Kartoffeln und Steckrübe grob würfeln. Karotten und Lauch in große Scheiben schneiden.

Wasser in den Schnellkochtopf geben; das Gemüse, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Den Schnellkochtopf schließen und die angegebene Zeit kochen lassen.

Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen. Wenn die Suppe zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen. Vor dem Servieren nach Belieben Crème fraîche hinzufügen.

Fisch

Lengpäckchen mit Zitrusfrüchten

4 Lengfilets je 150 g, 1 Pampelmuse, 1 Orange, Saft einer Limone, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, 2 in feine Scheiben geschnittene Schalotten, 60 g Butter, 1 Glas trockener Weißwein, ein paar Estragonblättchen, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Einstellung des Garreglers: 1

Garzeit: 10 Min.

Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und sehr fein hacken.

Pampelmuse und Orange filetieren; dabei den Saft auffangen.

In die Mitte von vier Blatt Backpapier 3 Tomatenscheiben legen; die Scheiben müssen sich leicht überlappen. Ein wenig gehackte Zwiebel und Schalotten daraufgeben, ein paar Estragonblättchen hinzufügen und die Lengfilets darauflegen. Die Ränder jedes Backpapierpäckchens so hochschlagen, dass 1 Esslöffel Weißwein und 2 Esslöffel Pampelmusen-Orangen-Saft hinzugefügt werden können. Ein paar Tropfen Limone hinzufügen, salzen und pfeffern. Auf jeden Fisch 1 Pampelmusenviertel, 2 Orangenviertel

und 15 g frische Butter legen. Die Päckchen gut verschließen. Mit einem Zahnstocher ein paar Löcher in jedes Päckchen stechen, dann vorsichtig in den Garkorb-Einsatz legen.

750 ml Wasser in den Schnellkochtopf gießen. Den Garkorb-Einsatz auf seinem Ständer in den Topf stellen. Darauf achten, dass er das Wasser nicht berührt. Den Schnellkochtopf schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die angegebene Zeit garen lassen. Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen.

Den Garkorb-Einsatz aus dem Schnellkochtopf nehmen und 1 Lengpäckchen vorsichtig auf jeden Teller legen. Die Päckchen am Tisch mit einer Schere öffnen und nach Belieben mit einem Avocadosalat servieren.

Lamm

Frühlings-Lammragout

600 g Lammhals und 600 g Lammb Brust in Stücke geschnitten, 1 Bund neue Karotten, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Bund junge Steckrüben, 4 kleine neue Kartoffeln, 100 g grüne Bohnen, 2 geschälte Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Kräuter (Bouquet garni), 1 Esslöffel gehackter Estragon, 30 g Butter, 150 ml Weißwein, 1 Kaffeelöffel Anis, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Mehl, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Einstellung des Garreglers: 1

Garzeit: 11 Min.

+ 8 Min.

Gemüse schälen und waschen. Die Fleischstücke und den ungeschälten Knoblauch im Schnellkochtopf im Öl und in der Butter kräftig anbraten. Salzen und pfeffern. Das Mehl darüber streuen und gut mischen. Den Weißwein hinzugießen; Anis, Bouquet garni und zerkleinerte Tomaten hinzugeben. Zum Schluss so viel Wasser hinzufügen, bis das Fleisch bedeckt ist. Zum Kochen bringen.

Den Schnellkochtopf schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die als erstes angegebene Zeit garen lassen. Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen. Gemüse hinzufügen, salzen und pfeffern. Den Schnellkochtopf wieder schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die als zweites angegebene Zeit garen lassen. Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen.

Fleisch und Gemüse abtropfen lassen, Bouquet garni und Knoblauch entfernen. Die Garflüssigkeit bei starker Hitze reduzieren, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Fleisch und Gemüse auf eine Platte legen und mit Sauce übergießen. Mit Estragon bestreuen und servieren.

Kalbfleisch

Braten mit drei Sorten Senf

1 kg zum Braten zusammengebundenes Kalbskarree, 6 Karotten, 3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1 Bund Kräuter (Bouquet garni), 2 Esslöffel dicke Crème fraîche, 40 g Butter, 300 ml trockener Weißwein, 2 Esslöffel „Moutarde de Meaux“, 1 Esslöffel scharfer Senf und 2 Esslöffel milder Estragonensenf, 1 Esslöffel Olivenöl, Puderzucker, Salz, Pfeffer.

4 Personen
Zubereitungszeit:
25 Min.

Einstellung des Garreglers: 1
Garzeit: 26 Min.

Den Braten mit Knoblauchstreifen spicken. Im Schnellkochtopf in der Butter und im Öl abraten. Salzen und pfeffern. Platte abnehmen. Die in Scheiben geschnittenen Karotten im Topf anbraten, 2 Esslöffel Zucker zugeben, salzen und pfeffern. Den Braten wieder hinzugeben, das Bouquet garni, die Zwiebel und den Weißwein zufügen. Den Schnellkochtopf schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die angegebene Zeit garen lassen. Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen. Den Braten und die Karotten herausnehmen. Die Garflüssigkeit bei starker Hitze zum Kochen bringen und die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren. Crème fraîche hinzufügen und 5 Min. bei milder Hitze kochen lassen, dann die Senfsorten zugeben, ohne sie kochen zu lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Den Braten aufschneiden. Mit Sauce übergossen und mit Karotten als Beilage servieren.

Rind

Pot-au-feu nach Art des Chefkochs

1,2 kg Rindfleisch (Keule oder Bug, Schwanz, etwas Schmorrippe), 2 Markknochen, 800 g große Kartoffeln, 1/2 Zitrone, 1 Zwiebel mit 3 Gewürznelken gespickt, 3 Karotten, 3 zusammengebundene Lauchstangen, 3 Steckrüben, 1 Stange Sellerie, 1/2 Sellerieknolle, 1 Knoblauchknolle, 1 Bund Kräuter (Bouquet garni), 4 Esslöffel Portwein, 4 Scheiben geröstetes und mit Knoblauch eingeriebenes Bauernbrot, Cornichons, grobes Salz, feines Salz, Pfeffer.

4 Personen
Zubereitungszeit: 20 Min.
Einstellung des Garreglers: 1
Garzeit: 25 Min.
+ 25 Min.

Gemüse waschen, schälen und in Stücke schneiden. 2 Liter Wasser in den Schnellkochtopf gießen; Zwiebel, Karotten, Lauch, Steckrüben, Knollensellerie, Staudensellerie und Bouquet garni zugeben. Salzen und pfeffern. Zum Kochen bringen, dann die Fleischstücke hinzufügen. 10 Min. bei milder Hitze köcheln lassen; dabei regelmäßig den Schaum abschöpfen, der sich an der Oberfläche bildet. Den Schnellkochtopf schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die als erstes angegebene Zeit garen lassen.

Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen. Karotten, Lauch, Steckrübe und Knollensellerie herausnehmen und zur Seite stellen. Den Schnellkochtopf wieder schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die als zweites angegebene Zeit garen lassen. Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen. Die Kartoffeln waschen und schälen; in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen. Während das Fleisch und die Kartoffeln garen, die Zitrone in Scheiben schneiden und am Ende jedes Markknochens mit Küchengarn fixieren. Die Markknochen in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser und etwas Zitronensaft legen und 10 Min. bei milder Hitze kochen lassen.

Das Fleisch abtropfen lassen. Das Fleisch, umgeben mit dem Gemüse und mit grobem Salz und Cornichons als Beilage servieren. Die Markknochen abtropfen lassen und das Mark auslösen. Das Mark mit den gerösteten und leicht mit Knoblauch eingeriebenen Brotscheiben servieren. Der Bouillon 3 oder 4 Esslöffel Portwein zugeben und getrennt servieren.

Geflügel

Baskisches Hähnchen

1 Hähnchen von 1,5 kg (vom Metzger zerteilt), 1 Dose à 400 g geschälte ganze Tomaten, 1 Dose à 400 g rote Paprika, 1 Dose à 400 g grüne Paprika, 3 gehackte Knoblauchzehen, 3 fein geschnittene Zwiebeln, 1 Bund Kräuter (Bouquet garni), 2 Gläser Weißwein, 4 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Einstellung des Garreglers: 1

Garzeit: 14 Min.

Die Paprikaschoten vor dem Zerkleinern gut abtropfen lassen. Das Olivenöl mit der Hälfte des Knoblauchs im Schnellkochtopf kräftig erhitzen, dann die Hähnchenstücke darin anbraten. Salzen und pfeffern. 1 Glas Weißwein zugeben, um den Bratensaft zu lösen, der am Boden des Schnellkochtopfs klebt; die Stücke anschließend herausnehmen.

Die Zwiebeln im selben Schnellkochtopf Farbe annehmen lassen. Die zerkleinerten Paprikaschoten zufügen und 5 Min. bei starker Hitze unter Rühren kochen. Tomaten, Bouquet garni, Knoblauch und restlichen Wein zugeben. Salzen und pfeffern. 3 Min. schmoren lassen; die Haut der Hühnchenstücke anstehen und die Stücke zugeben.

Den Schnellkochtopf schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die angegebene Zeit garen lassen.

Das Bouquet garni entfernen, dann in jedem Teller ein paar Hühnchenstücke mit der baskischen Garnitur anrichten. Mit Pilaw-Reis servieren.

Gemüse

Ratatouille

5 in Scheiben geschnittene Zucchini, 4 in Würfel geschnittene Auberginen, 4 große geviertelte Tomaten, 2 in Würfel geschnittene rote Paprikaschoten, 1 in Streifen geschnittene grüne Paprikaschote, 2 große gehackte Zwiebeln, 3 geschälte und pürierte Knoblauchzehen, 1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin, 1 kleine Schüssel Basilikum, 1/2 Bund Koriander, 6 Esslöffel Olivenöl, 250 ml Wasser, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Einstellung des Garreglers: 1

Garzeit: 13 Min.

Die Zwiebeln, die gewürfelten roten Paprikaschoten und die in Streifen geschnittene grüne Paprikaschote im Schnellkochtopf in 3 Esslöffeln Olivenöl kräftig anbraten. Wenn sie goldbraun sind, die Auberginenwürfel, Zucchinischeiben, Tomaten und das restliche Öl zufügen. Zuletzt Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin und Knoblauch zugeben. Wasser hinzugeben. Salzen und pfeffern. Gut umrühren.

Den Schnellkochtopf schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die angegebene Zeit garen lassen. Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen und die Ratatouille bei milder Hitze ca. 10 Min. ohne Deckel reduzieren lassen. Nach Belieben nachwürzen.

Die Ratatouille heiß, mit einer Mischung aus gehacktem Basilikum und Koriander bestreut servieren.

Pilaw-Reis

200 g Reis, 40 g Butter, 750 ml Geflügelbrühe, 4 Esslöffel Erdnüsse, Salz, Pfeffer.

4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Einstellung des Garreglers: 1

Garzeit: 7 Min.

Den Reis mehrmals mit klarem Wasser abspülen und anschließend gut trocknen. Im Schnellkochtopf bei milder Hitze im Öl und in 20 g Butter anbraten. Salzen und pfeffern. Umrühren und die Geflügelbrühe zugeben. Den Schnellkochtopf schließen. Wenn der Schnellkochtopf pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die angegebene Zeit garen lassen. Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen.

Den Reis herausnehmen und abtropfen lassen. In eine große Schüssel geben, die restliche Butter zufügen und umrühren.

Der Pilaw-Reis eignet sich als Beilage zu exotischen Gerichten, Fisch, Geflügel und Kalbfleisch.

Desserts

Kompott mit drei Sorten karamellisierte Äpfel _____

4 Renetten, 4 Granny Smith, 4 Kanadarenetten, 100 g Pinienkerne, 60 g Butter, 100 g brauner Zucker, 2 Prisen gemahlener Zimt, 1 Kaffeelöffel flüssige Vanille, 1 Prise gemahlener Ingwer, 250 ml Wasser.

4 bis 6 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Einstellung des Garreglers: 1

Garzeit: 5 Min.

Äpfel schälen, entkernen und in 2 cm dicke Spalten schneiden.

Im Schnellkochtopf bei milder Hitze in der Butter anbraten. Zimt, Vanille, Ingwer, braunen Zucker und Pinienkerne zufügen. Wasser hinzugeben. Mit einem Holzlöffel umrühren.

Den Schnellkochtopf schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die angegebene Zeit garen lassen. Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen. Das Kompott kühl oder lauwarm mit einer 1 Kugel Vanilleeis oder 1 Esslöffel Crème fraîche servieren.

Kleine Crèmes Caramel _____

250 ml Milch, 1/2 Vanilleschote (in zwei Hälften zerteilt), 3 Eigelb, 100 g Zucker, ein paar Tropfen Essig.

4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Einstellung des Garreglers: 1

Garzeit: 5 Min.

Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen. 50 g Zucker und die Eigelb in eine Schüssel geben. Kräftig schlagen, bis eine weiße Masse entstanden ist. Nach und nach die kochende Milch (ohne die Vanilleschote) unter Schlagen auf die Eimasse gießen.

Den restlichen Zucker mit 2 Esslöffeln Wasser und ein paar Tropfen Essig in einen Topf mit dickem Boden geben. Bei milder Hitze erwärmen, bis ein helles Karamell entstanden ist. Vier einzelne Förmchen mit Karamell bestreichen. Die Eiernischung mit einem Schaumlöffel filtern und in die Förmchen gießen. Die Förmchen mit einem Stück Aluminiumfolie abdecken. Die Förmchen in den Garkorb-Einsatz stellen.

750 ml Wasser in den Schnellkochtopf gießen und den Garkorb-Einsatz auf seinem Ständer in den Topf stellen. Den Schnellkochtopf schließen. Wenn das Ventil pfeift, die Temperatur reduzieren und das Ganze die angegebene Zeit garen lassen. Am Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen.

Abkühlen lassen, bevor die Crèmes in den Kühlschrank gestellt werden.

Auf einer Platte aus der Form stürzen und kalt servieren.

Tabelle mit den Garzeiten

Gemüse

GEMÜSE FRISCH			Garen	FRISCH Einstellung des Garreglers: 1	TIEFGEFROREN Einstellung des Garreglers: 1
DAMPF Zutat im Garkorb- Einsatz und 750 ml Wasser im Schnellkochtopf.	Artischocken		- Dampf* - kochen**	17 Min. 14 Min.	
	Blumenkohl			3 Min.	4 Min.
	Brokkoli			4 Min.	4 Min.
	Chicorée			10 Min.	
	Erbsen			1 Min. 30	4 Min.
	Grüne Bohnen			7 Min.	8 Min.
	Grüne Linsen (Hülsenfr.)			10 Min.	
	Grünkohl	zerkleinert ohne Blätter		5 Min. 6 Min.	
	halbtrockene Erbsen			18 Min.	
	Karotten	Scheiben		7 Min.	9 Min.
 	Kartoffeln in Viertel geschnitten		- Dampf - kochen	11 Min. 5 Min.	
	Kürbis (Püree)			8 Min.	
	Lauchscheiben			2 Min.	
	Pilze	zerkleinert ganz	- Dampf - kochen	1 Min. 1 Min. 30	7 Min.
	Reis (Hülsenfr.)			6 Min.	
	Rosenkohl			6 Min.	5 Min.
	Rote Beete		- Dampf	20 - 25 Min.	
	Sellerie		- Dampf - kochen	5 Min. 9 Min.	
	Spinat		- Dampf - kochen	4 Min. 3 Min.	
	Spargel		- kochen	4 Min.	
KOCHEN Zutat im Wasser ohne Einsatz.	Steckrüben		- Dampf - kochen	6 Min. 5 Min.	
	Weizen (Hülsenfr.)			14 Min.	
	Zucchini		- Dampf	4 Min.	7 Min.
HÜLSENFRÜCHTE KOCHEN Ohne Einsatz.					

* Zutat in Garkorb-Einsatz

** Zutat in Wasser

	FRISCH Einstellung des Garreglers: 1	TIEFGEFROREN Einstellung des Garreglers: 1
Hähnchen	25 min	60 min
Lachs	9 min	11 min
Lamm	30 min	40 min.
Rind	15 min	35 min
Schwein	32 min	63 min.
Seeteufel	6 min	8 min.
Thunfisch	10 min	12 min.

FR	p. 1
NL	p. 22
DE	p. 44