

President

stainless steel

Pressure cooker / Tlakový hrniec
Schnellkochtopf / Cocotte minute
Pentola a pressione / Olla a presión
Panela de pressão / Szybkowar
Tlakový hrniec / Скороварка



Art.: 702744
702746

© 2012 Tescoma
♻️

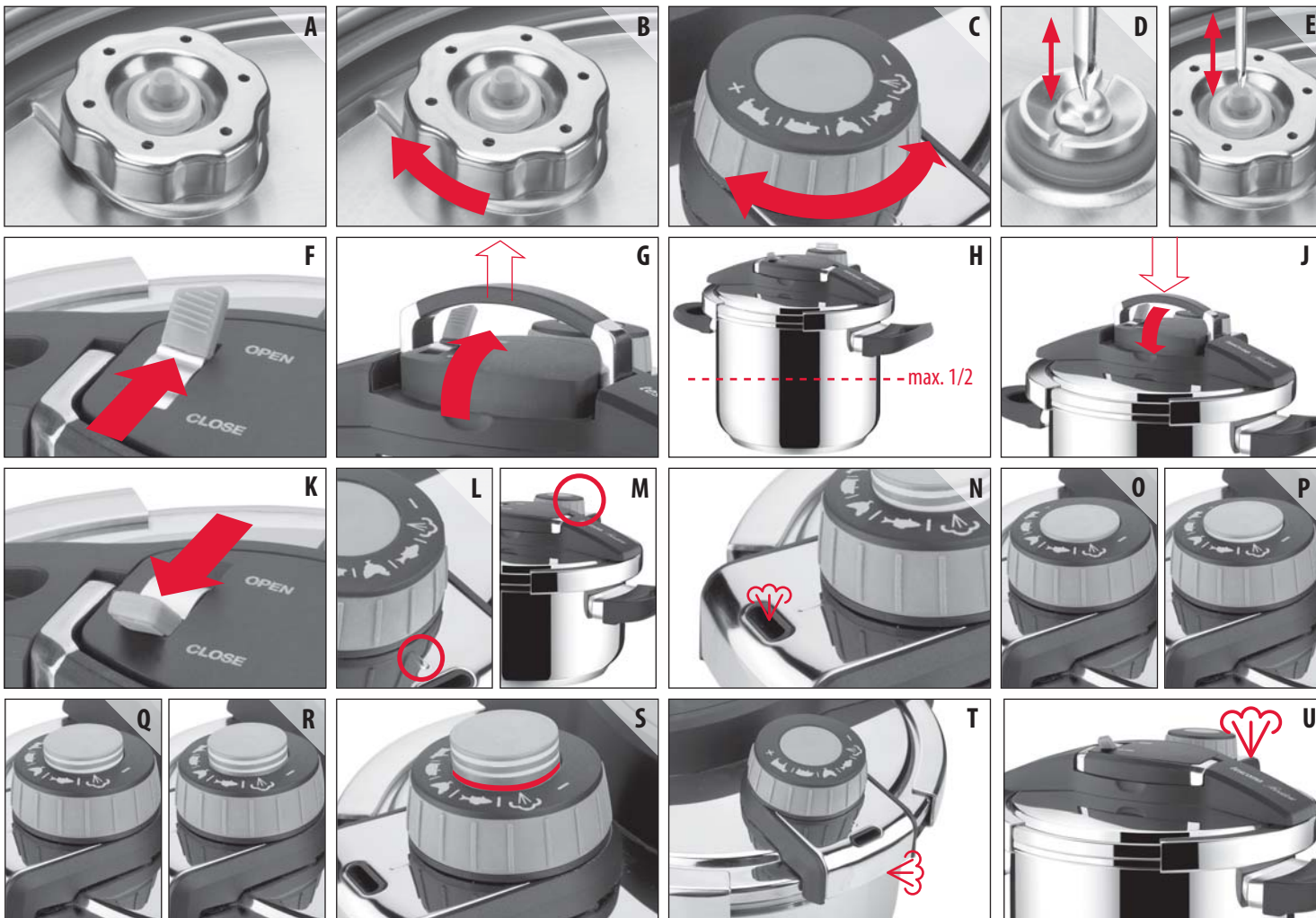


tescoma®

tescoma®

tescoma®

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию



www.tescoma.cz

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
 Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
 Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646
 Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
 Dystr.: Tescoma Polska Sp.z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
 Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
 Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
 Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса



designed by **tescoma** design protected



www.tescoma.com/video/702744

* vessel only
 * pouze nádoba
 * nur Kochgefäß
 * seulement la marmite
 * solo recipiente
 * sólo recipiente
 * só o recipiente
 * tylko garnek
 * len nádoba
 * только тело скороварки



tescoma

en	Instructions for use	2
cs	Návod k použití	10
de	Gebrauchsanleitung	18
fr	Mode d'emploi	26
it	Istruzioni per l'uso	34
es	Instrucciones de uso	42
pt	Instruções de utilização	50
pl	Instrukcja użytkowania	58
sk	Návod na použitie	66
ru	Инструкция по использованию	74



We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at www.tescoma.com.

CHARACTERISTICS

The luxurious pressure cooker **PRESIDENT** with easy adjustment of ideal pressure, **IDEALCOOK**, for quick and economic cooking of all common meals, is excellent for preparing all kinds of meat including fish, vegetables, side dishes and soups. Cooking with pressure cooker **PRESIDENT** is significantly faster than standard cooking.

Pressure cooker **PRESIDENT** comes with a steamer basket which can be used for cooking in steam in the pressure cooker; this is excellent particularly for preparing fish and tender vegetables. The steamer basket is made of high-grade stainless steel.

The comfortable folding handle and special safety closure of the lid enable the pressure cooker to be easily opened and closed with just one hand.

The pressure cooker has 3 pressure-reducing safety components and a lock against accidental opening; it is entirely safe to use.

Pressure cooker **PRESIDENT** is made of high-grade stainless steel; the grips of high-quality resistant plastic materials do not burn if used properly.

The solid three-layer sandwich bottom has excellent heat retaining properties for additional energy economy. Cooking takes place at a low heat output; the heat may be switched off in advance before the end of cooking.

Pressure cooker **PRESIDENT** is suitable for all types of cookers: gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers.

OPERATING PRESSURES IN PRESSURE COOKER **PRESIDENT**



0.15 bar



0.40 bar



0.65 bar



0.85 bar

The maximum operating pressure in the vessel is 1.05 bar.

PRESSURE COOKER DESCRIPTION

- 1) Operating valve
 - 1a) Pressure regulator and steam release **IDEALCOOK**
 - 1b) Pressure indicator of the vessel
 - 1c) Nut of the operating valve
 - 1d) Pressure-reducing safety component
- 2) Safety valve
- 3) Lock against accidental opening
- 4) Safety closure
- 5) Folding handle
- 6) Clamp-type closure
- 7) Lid of the pressure cooker
- 8) Silicone seal
- 9) Pressure cooker vessel
- 10) Solid grips
- 11) Sandwich bottom

BEFORE FIRST USE

Thoroughly study these instructions for use before first use. Wash the pressure cooker and all its parts with warm water and detergent and wipe them dry.

BEFORE EACH USE

Inspecting the valves

Operating valve

Check the holes in the nut of the operating valve on the bottom of the lid of the pressure cooker – they must be clean, not clogged. If clogged, flush them under running water or clean using a suitable object (Fig. A).

Check if the nut of the operating valve in the bottom of the lid is tight enough; if not, tighten the nut with your hand (Fig. B).

After inspection, make sure that the pressure regulator IDEALCOOK can be smoothly adjusted to any operating position as well as the position for releasing steam  (Fig. C).

Safety valve

Push on the centre of the safety valve in the bottom of the lid – it must spring. Make sure that the entire safety valve moves freely in the lid and the seal of the safety valve is not damaged (Fig. D).

Pressure indicator

Push on the pressure indicator seal in the centre of the nut of the operating valve in the bottom of the lid – it must spring (Fig. E).

USING THE PRESSURE COOKER

Opening the pressure cooker

Move the safety closure control to the “OPEN” position; this will release the clamp-types closure (Fig. F).

Lift the handle and remove the lid from the pressure cooker vessel (Fig. G).

ALWAYS OPEN THE PRESSURE COOKER ONLY AFTER ENTIRELY RELEASING STEAM FROM IT. NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN OPENING THE PRESSURE COOKER.

Filling the pressure cooker

FOR SAFETY REASONS, THE PRESSURE COOKER MUST BE FILLED TO A MAXIMUM OF 2/3 VESSEL CAPACITY.


With foods that tend to froth or swell when heated, such as soups or lentils, rice, etc., fill the pressure cooker to a maximum of ½ vessel capacity to avoid unwanted clogging of valves and boiling over (Fig. H).

DO NOT COOK WITHOUT WATER IN THE PRESSURE COOKER. THE MINIMUM AMOUNT OF WATER IS 250 ML.

Closing the pressure cooker

Grab the handle of the lid of the pressure cooker, attach it to the vessel by lowering it to the horizontal position and fold the lid down; this will close the pressure cooker (Fig. J).

Move the safety closure control to the “CLOSE” position; this will close the pressure cooker (Fig. K).


Make sure that the pressure regulator IDEALCOOK can be smoothly adjusted to any operating position as well as the position for releasing steam  (Fig. C).

DO NOT APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER.


COOKING IN THE PRESSURE COOKER

Adjusting the ideal pressure

ADJUST THE IDEAL PRESSURE BEFORE YOU BEGIN TO COOK BY SLIGHTLY TURNING THE PRESSURE REGULATOR, IDEALCOOK, INTO THE POSITION CORRESPONDING TO THE CHOSEN FOOD (FIG. L). 

If you cook fish, fruits, vegetables including potatoes, or cereals in pressure cooker PRESIDENT, adjust the pressure regulator to the  position. We recommend using the steamer basket when preparing fish and tender vegetables.

If you cook poultry, rabbit, young venison, etc. in pressure cooker PRESIDENT, adjust the pressure regulator to the  position.

If you cook pork, venison, soups or lentils in pressure cooker PRESIDENT, adjust the pressure regulator to the  position.

If you cook beef, mutton or lamb in pressure cooker PRESIDENT, adjust the pressure regulator to the  position.

YOU CAN ALSO USE INTERMEDIATE SETTINGS FOR SOME FOOD TO ACHIEVE THE IDEAL ADJUSTMENT OF PRESSURE, E.G. THE POSITION BETWEEN  AND  FOR VEAL – SEE THE TABLE OF INDICATIVE TIMES OF PREPARATION OF FOOD IN PRESSURE COOKER PRESIDENT.

Cooking

Place the correctly filled and closed pressure cooker with the selected ideal pressure onto heat set to the highest output. Put the pressure cooker on heat so that the IDEALCOOK pressure regulator is on the remote end of the pressure cooker (Fig. M).

The red lock against accidental opening will slip upwards after a short while. This means that pressure has been generated in the vessel and the pressure cooker can no longer be opened - steam will begin to escape from the aperture in the operating valve after a while (Fig. N).

When steam begins to escape from the aperture in the operating valve, reduce the heat output so that only a small amount of steam escapes from the aperture.

Pressure control during the cooking process

Once operating pressure is generated in the vessel of the pressure cooker, the pressure indicator slips upwards and indicates accurately the current pressure in the vessel (Fig. O, P, Q, R).

Control the output of the cooker during the entire cooking process so that a small amount of steam continuously escapes from the aperture of the operating valve.

WARNING! If the pressure indicator shows a red ring in addition to the two white rings and the three grey rings (Fig. S), the pressure in the vessel is higher than the maximum permitted operating pressure (1.05 bar). In this case, immediately reduce the heat output to minimum and make sure that the pressure indicator immediately slips to a lower position. If, even after reducing heat output to minimum, the pressure indicator fails to slip downwards and continues to show the red ring, immediately turn off the heat source and remove the pressure cooker from the heat. Leave it to cool down until the pressure in the vessel drops entirely and only then open the pressure cooker again, clean it and, following the instructions for use, check all valves and safety components for functioning.

The pressure adjustment inside the vessel can be changed also during the cooking process; to do so, make sure when handling the pressure regulator that the steam escaping from the pressure cooker is directed away from you and use an oven mitten when handling the regulator.

WARNING! A MINUTE AMOUNT OF STEAM MAY ALSO ESCAPE FROM THE AREA BETWEEN THE LID AND THE BOTTOM OF THE OPERATING VALVE DURING THE COOKING PROCESS (Fig. R).

ENDING THE COOKING PROCESS

Releasing steam and opening the pressure cooker

ALWAYS RELEASE STEAM ONLY AFTER REMOVING THE PRESSURE COOKER FROM THE HEAT.

After the time required for cooking your meal elapses, remove the pressure cooker from the heat source even if the latter has already been switched off.

Set the pressure cooker aside for a while to allow the temperature and pressure in the pressure cooker to drop sufficiently.

Make sure before releasing steam that the pressure cooker is placed on the heat source in such a way that the IDEALCOOK pressure regulator is on the remote end of the pressure cooker. Then adjust the pressure regulator to the steam release position and release all steam from the pressure cooker (Fig. U).

The pressure intensity regulator automatically slips into the operating valve while the steam is released. The lock against accidental opening will slip downwards after the steam has been entirely released and the pressure has entirely dropped. The pressure cooker can now be opened.

If the pressure indicator and the lock against accidental opening remain slipped to the upper position after steam is released, this means that there is still pressure in the vessel. In this case, put the pressure cooker into the sink and cool the lid with a small amount of slowly running cold water until the pressure indicator and the lock slip into position.

NEVER COOL THE PRESSURE COOKER ABRUPTLY UNDER RUNNING WATER, DO NOT LET WATER RUN DOWN THE PLASTIC PARTS AND DO NOT IMMERSE THE ENTIRE PRESSURE COOKER IN WATER.

NEVER OPEN THE PRESSURE COOKER BEFORE YOU HAVE RELEASED ALL STEAM AND THE RED LOCK AGAINST ACCIDENTAL OPENING SLIPS AUTOMATICALLY INTO POSITION.

FUNCTIONING OF THE SAFETY COMPONENTS

Operating valve

The operating valve controls the operating pressure in the vessel, continuously releases excess steam and releases all steam from the pressure cooker at the end of cooking. The operating valve includes the **pressure-reducing safety component** – if the operating valve and the safety valve become clogged at once and the pressure cooker is not removed from the heat in time, the pressure in the pressure cooker releases the pressure-reducing safety component inside the operating valve, whereby the pressure drops immediately and steam escapes from the pressure cooker. The operating valve and especially the aperture for releasing steam must remain free and not covered e.g. by an oven mitten or any other object while the pressure cooker is in use.

Safety valve

The safety valve operates as a safety component activated when the operating valve becomes clogged. If steam begins to escape intensely from the safety valve during the cooking process, immediately remove the pressure cooker from the heat. When the pressure cooker cools down, open it, unscrew the nut of the operating valve on the bottom of the lid, remove the operating valve from the lid and thoroughly clean it under running water. Press your fingers on the pressure-reducing safety component, the pressure regulator and the pressure intensity indicator to make sure that all of the 3 components spring. Clean the apertures in the nut of the operating valve and install the operating valve back into the lid of the pressure cooker.

Lock against accidental opening

Prevents accidental opening of the pressure cooker before all steam has escaped from the vessel and pressure has dropped entirely.

Pressure indicator

The pressure intensity indicator uses white and grey rings to show the current pressure in the vessel. If the indicator is inserted inside the operating valve, there is no operating pressure in the vessel. If the pressure intensity indicator shows a red ring, the operating pressure in the vessel is higher than permitted; in this case, immediately reduce the heat output to minimum and if the red ring remains in the upper position even after reducing the heat output, immediately turn off the heat source and remove the pressure cooker from the heat.

PRACTICAL HINTS

ALWAYS USE AN APPROPRIATE SIZE OF COOKING RANGE OR FLAME FOR COOKING.

The diameter of the cooking range must be identical or smaller than the diameter of the bottom of the pressure cooker! Flames must never expand beyond the bottom of the pressure cooker. Use the dispenser net or cooking range when cooking on gas.

Make use of the heat retaining properties of the three-layer sandwich bottom. Switch the heat off in advance before the end of cooking. Thanks to the three-layer sandwich bottom, the accumulated heat energy is transferred into the pressure cooker even after the heat has been switched off.

The vessel of the pressure cooker may also be used without the lid as a traditional pot for cooking meals on the cooking range.

NOTICE

If a **large amount of steam** escapes from the pressure cooker at the beginning of the cooking process, the pressure cooker has not been correctly closed. Incorrect closing is usually due to the following:

- The lid is attached incorrectly - close the pressure cooker again.
- The pressure regulator is set in the steam release position – adjust it to one of the positions for cooking.
- The silicone seal is incorrectly positioned in the lid - check its position.
- The silicone seal is faulty - replace it with a new original Tescoma seal.

STORAGE, MAINTENANCE AND CLEANING

Lid

DO NOT WASH THE LID OF THE PRESSURE COOKER IN DISHWASHER.

Clean the operating valve apertures by flushing them with running water or clean them using a suitable object. Clean the safety valve by repeatedly pushing on the centre and lightly pulling the entire valve upwards under running water.

Do not dismount the safety valve, the folding handle, the clamp-type closure, the grips or other parts of the lid. ALWAYS STORE THE PRESSURE COOKER WITH THE LID UNATTACHED.

Vessel

THE VESSEL OF THE PRESSURE COOKER IS DISHWASHER SAFE.

Should white stains due to scale formation appear inside the pressure cooker, use vinegar, drops of lemon or the special stainless steel cleaning agent CLINOX to clean them. The white stains do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed. When the pressure cooker is overheated, purple to brown stains might appear on the

surface. These stains do not affect correct functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

Never expose the pressure cooker vessel to detergents including water-soluble detergents for prolonged periods of time. Do not store leftover food inside the vessel.

Silicone seal

The pressure cooker seal is made of excellent silicone. Remove the seal from the lid after each use of the pressure cooker, wash it and dry, lightly grease with cooking oil or fat and insert back in.

If the seal shows any signs of leakage or loss of flexibility, it must be immediately replaced with a new Tescoma brand seal.

If you are not constantly using the pressure cooker, replace the seal regularly at two-year intervals.

ALWAYS USE TESCOMA SPARE PARTS.

SAFETY INSTRUCTIONS pursuant to EN 12778

1. Read the INSTRUCTIONS FOR USE thoroughly before first use.
2. Do not leave the pressure cooker unattended during the cooking process and do not use it for any other purposes than cooking foodstuffs.
3. Check the operating valve and the safety valve for proper functioning prior to each use.
4. Handle the pressure cooker with utmost care when cooking; never touch the hot parts.
5. Prevent children coming near the pressure cooker while cooking.
6. Fill the pressure cooker to a maximum of $\frac{2}{3}$ vessel capacity; when cooking foods that tend to swell, such as rice, lentils, pasta, etc., fill the pressure cooker to a maximum of $\frac{1}{2}$ vessel capacity. Shake the closed pressure cooker before opening it when cooking pasta in pressurised environment. Never cook without water.
7. Do not put meals wrapped in fabric, paper or plastic materials into the pressure cooker. Never pierce foods that tend to expand in volume (such as meat with skin, beef tongue, etc.) while the skin is enlarged to avoid scalding.
8. Do not open the pressure cooker without entirely reducing pressure inside the vessel. Never apply force when opening the pressure cooker.
9. Do not put the pressure cooker inside a heated oven and do not use it for frying.
10. Do not intervene in any system within the pressure cooker beyond the Instructions for use - always contact a professional service for repairs and use nothing other than original spare parts.

WARNING! INTENDED FOR HEAT TREATMENT OF FOODS IN A PRESSURISED ENVIRONMENT. IMPROPER USE OR MAINTENANCE CAN CAUSE INJURY!

INDICATIVE TIMES OF COOKING IN PRESSURE COOKER PRESIDENT

The times of cooking specified below apply when the ideal pressure is set for the chosen kind of food from the time when steam begins to escape from the operating valve. When this happens, set to low heat. All these times are indicative and depend on the ingredients, their quantity, quality, initial temperature, type of heat source, etc. Deviations from the indicated times might occur; you will determine accurate times based on your own experience.


MEAT

Beef pressure regulator time in min

Roll		20-30
Roast beef		30-40
Sirloin		30-40
Soup meat		35-40
Tongue		45

Pork		
Smoked side		20
Roll		20-30
Boiled pork knuckle		25-30
Roast		30-35


Veal		
Roast	between  	12-15
Head	between  	15
Leg	between  	15-20
Tongue	between  	15-20

Lamb and mutton		
Leg		30

Poultry		
Squab		8-10
Chicken		15
Hen		15-20
Giblets		15

Venison		
Rabbit		15
Roasted hare		15
Venison back	between  	10
Hare on pepper		10-15
Venison leg		20-30




















FISH, FRUITS AND VEGETABLES

Fish		time in min
Depending on amount		6-8




Potatoes		
Sliced salted potatoes		7-9
Potatoes in their jackets		10-15

Fruit		
Sliced apples		2-5
Sliced pears		2-5

Vegetables

Spinach		2-3
Pepper		3-4
Sliced celery		3-5
Sliced garlic		4
Broccoli		5-6
Sterilised beans		5-6
Kohlrabi		5-6
Carrot		6-8
Asparagus		6-10
Sprouts		8-10
Cut cauliflower		8-9
Cabbage	between  	7-12
Red cabbage	between  	8-10
Sauerkraut	between  	10-12
Whole cauliflower	between  	15-18

SOUPS, LENTILS AND CEREALS

Soups		
Mushroom soup		2-5
Chicken broth		30
Oxtail		25-30

Lentils		
Soaked peas		10-12
Soaked beans		25-30

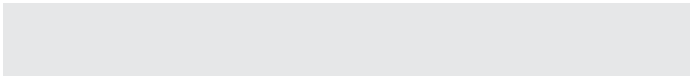
Oat and maize		
Oat flour		5
Oat flakes		6
Gristles		6
Maize		10

Rice		
Rice milk		7-8
Risotto		5-7

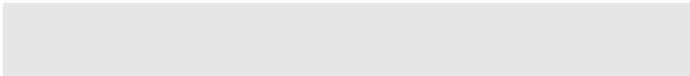
WARRANTY CERTIFICATE

A **5-year warranty** period applies to this product from the date of purchase. Present this warranty certificate with a valid purchase receipt. Provision of the warranty does not prejudice the purchaser's rights applicable to the purchase under the special legal regulations. The warranty period commences on the date of purchase.

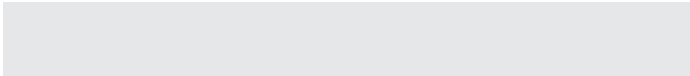
Product:



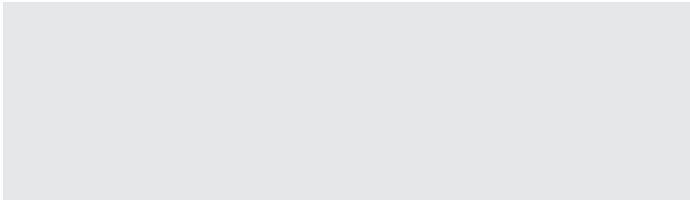
Retailer (trade name and address):



Date of purchase:



Retailer's stamp and signature:



The warranty does not cover:

- improper use of the product incompatible with the Instructions for use
- unauthorised repairs of and alterations to the product
- anything other than the original spare parts used in the product
- defects resulting from an impact or fall
- everyday wear and tear of the product, with the exception of obvious material defects.

If you feel your complaints are justified, please contact your retailer or a Tescoma servicing centre directly. For a current list of the servicing centres, please refer to www.tescoma.com.

THE MANUFACTURER IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE DUE TO HANDLING AND USING THE PRESSURE COOKER AT VARIANCE WITH THESE INSTRUCTIONS FOR USE.

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značkou. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Luxusní tlakový hrnec PRESIDENT se snadným nastavením ideálního tlaku IDEALCOOK pro rychlou a šetrnou přípravu všech obvyklých pokrmů je vynikající pro přípravu všech druhů masa včetně ryb, zeleniny, příloh i polévek. Vaření s tlakovým hrncem PRESIDENT probíhá výrazně rychleji než standardní vaření.

Tlakový hrnec PRESIDENT je dodáván s napařovací sítí, které umožňuje i vaření v tlakovém hrnci v páře, které je vynikající zejména pro přípravu ryb a křehké zeleniny. Napařovací síť je vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli.

Komfortní sklápěcí rukojeť a speciální bezpečnostní uzávěr víka umožňují snadné otevírání a uzavírání tlakového hrnce jen jednou rukou.

Tlakový hrnec je vybaven 3 bezpečnostními tlakovými pojistkami a pojistkou proti nechtěnému otevření, jeho použití je zcela bezpečné.

Tlakový hrnec PRESIDENT je vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli, rukojeti z kvalitních odolných plastů při správném použití nepálí.

Masivní třívrstvé sendvičové dno má vynikající termoakumulační vlastnosti přispívající k další úspoře energie. Vaření probíhá při nižším výkonu sporáku, který je možné vypínat s předstihem ještě před ukončením vaření.

Tlakový hrnec PRESIDENT je vhodný pro všechny typy sporáků: plynové, elektrické, sklokeramické a indukční.

PRACOVNÍ TLAKY V TLAKOVÉM HRNCI PRESIDENT



0,15 bar



0,40 bar



0,65 bar



0,85 bar

Maximální pracovní tlak v nádobě 1,05 bar.

POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

- 1) Pracovní ventil
 - 1a) Regulátor tlaku a vypouštění páry IDEALCOOK
 - 1b) Indikátor tlaku v nádobě
 - 1c) Matice pracovního ventilu
 - 1d) Tlaková pojistka
- 2) Bezpečnostní ventil
- 3) Pojistka proti nechtěnému otevření
- 4) Bezpečnostní uzávěr
- 5) Sklápěcí rukojeť
- 6) Čelistový uzávěr
- 7) Víko tlakového hrnce
- 8) Silikonové těsnění
- 9) Nádobka tlakového hrnce
- 10) Masivní úchyty
- 11) Sendvičové dno

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím si důkladně prostudujte tento návod. Tlakový hrnec a všechny jeho části omyjte teplou vodou s přísadkou saponátu a vytřete do sucha.

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

Kontrola ventilů

Pracovní ventil

Zkontrolujte otvory v matici pracovního ventilu na spodní straně víka tlakového hrnce - musí být čisté, nezanesené. V případě zanesení je propláchněte pod proudem vody nebo pročistěte vhodným předmětem (obr. A).

Zkontrolujte, zda je matice pracovního ventilu ve spodní části víka pevně utažena, pokud tomu tak není, matici rukou dotáhněte (obr. B).

Po kontrole se ujistěte, že lze regulátor tlaku IDEALCOOK plynule nastavit do kterékoliv pracovní polohy i do polohy pro vypouštění páry  (obr. C).

Bezpečnostní ventil

Zatlačte na střed bezpečnostního ventilu ve spodní části víka - musí pružit. Ověřte, že celý bezpečnostní ventil se volně pohybuje ve víku, a že těsnění bezpečnostního ventilu je nepoškozené (obr. D).

Indikátor tlaku

Zatlačte na těsnění indikátoru tlaku ve středu matice pracovního ventilu na spodní straně víka – musí pružit (obr. E).

POUŽITÍ

Otevírání tlakového hrnce

Ovladač bezpečnostního uzávěru posuňte do polohy „OPEN“, tím uvolníte čelistový uzávěr (obr. F).

Rukojeť zvedněte a víko sejměte z nádoby tlakového hrnce (obr. G).

TLAKOVÝ HRNEC OTEVÍREJTE VŽDY AŽ PO ÚPLNÉM VYPUŠTĚNÍ PÁRY Z TLAKOVÉHO HRNCE. PŘI OTEVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

Plnění tlakového hrnce

TLAKOVÝ HRNEC LZE Z BEZPEČNOSTNÍCH DŮVODŮ PLNIT MAXIMÁLNĚ DO 2/3 OBJEMU NÁDOBY.


U jídel, která během tepelného zpracování pění nebo bobtnají, např. polévky nebo luštěniny, rýže apod., plňte hrnec maximálně do 1/2 objemu nádoby, abyste zabránili nežádoucímu zanesení ventilů a překypění (obr. H).

V TLAKOVÉM HRNCI NEVAŘTE BEZ POUŽITÍ VODY. MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ VODY JE 250 ML.

Uzavírání tlakového hrnce

Víko tlakového hrnce uchopte za rukojeť, nasadte jej kolmo na nádobu tlakového hrnce a rukojeť víka sklopte (obr. I).

Ovladač bezpečnostního uzávěru posuňte do polohy „CLOSE“, čímž tlakový hrnec uzavřete (obr. K).

Zkontrolujte, že lze regulátor tlaku IDEALCOOK plynule nastavit do kterékoliv pracovní polohy i do polohy pro vypouštění páry  (obr. C).

PŘI UZAVÍRÁNÍ HRNCE NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.


VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI

Nastavení ideálního tlaku

IDEÁLNÍ TLAK NASTAVTE PŘED ZAHÁJENÍM VAŘENÍ Pootočením regulátoru tlaku IDEALCOOK DO POLOHY ODPOVÍDAJÍCÍ ZVOLENÉMU POKRMU (OBR. L)    

Pokud budete v tlakovém hrnci PRESIDENT vařit rybu, ovoce, zeleninu včetně brambor nebo obilovin, nastavte regulátor tlaku do polohy . Při přípravě ryb a křehké zeleniny doporučujeme používat napařovací síto.

Pokud budete v tlakovém hrnci PRESIDENT vařit drůbež, králíka, mladou zvěřinu apod., nastavte regulátor tlaku do polohy .

Pokud budete v tlakovém hrnci PRESIDENT vařit vepřové maso, zvěřinu, polévky či luštěniny, nastavte regulátor tlaku do polohy .

Pokud budete v tlakovém hrnci PRESIDENT vařit hovězí, skopové či jehněčí maso, nastavte regulátor tlaku do polohy .

U NĚKTERÝCH POTRAVIN MŮŽETE PRO IDEÁLNÍ NASTAVENÍ TLAKU POUŽÍVAT I MEZIPOLOHY, NAPŘÍKLAD U TELEČÍHO MASA POLOHU MEZI SYMBOLY  A  - VIZ TABULKA ORIENTAČNÍCH ČASŮ PŘÍPRAVY POKRMŮ V TLAKOVÉM HRNCI PRESIDENT.

Vaření

Správně naplněný uzavřený hrnec s nastaveným ideálním tlakem postavte na sporák nastavený na nejvyšší stupeň. Hrnec umístěte na sporák tak, aby byl regulátor tlaku IDEALCOOK od vás na vzdálenější straně hrnce (obr. M).

Po krátké chvíli se červená pojistka proti nechtěnému otevření hrnce vysune nahoru. To znamená, že se v nádobě vytvořil tlak a tlakový hrnec již nelze otevřít – pára začne po chvíli unikat z otvoru pracovního ventilu (obr. N).

Jakmile začne pára unikat z otvoru pracovního ventilu, snižte výkon sporáku tak, aby z otvoru ucházelo jen malé množství páry.

Kontrola tlaku během vaření

Jakmile se v nádobě tlakového hrnce vytvoří pracovní tlak, vysune se indikátor tlaku, který zobrazí aktuální tlak v nádobě (obr. O, P, Q, R).

Po celou dobu vaření regulujte výkon sporáku tak, aby z otvoru pracovního ventilu ucházelo průběžně malé množství páry.

POZOR! Pokud indikátor tlaku zobrazí kromě dvou bílých a třech šedých kroužků také kroužek červený (obr. S), je v nádobě vyšší než maximálně povolený pracovní tlak (1,05 bar) V takovém případě ihned snižte výkon sporáku na minimum a ujistěte se, že se indikátor tlaku ihned zasunul do nižší polohy. Pokud se i po snížení výkonu sporáku na minimum indikátor tlaku nezasune a zobrazuje i nadále červený kroužek, sporák ihned vypněte a tlakový hrnec odstavte. Ponechte jej vychladnout až do úplného snížení tlaku v nádobě a teprve poté tlakový hrnec otevřete, vyčistěte a zkontrolujte funkci všech ventilů a bezpečnostních pojistek podle návodu.

Nastavení tlaku uvnitř nádoby lze měnit i během vaření, v takovém případě se ujistěte, že při manipulaci s regulátorem tlaku směřuje pára vycházející z hrnce směrem od vás a při manipulaci s regulátorem používejte kuchyňskou rukavici.

POZOR! V PRŮBĚHU VAŘENÍ MŮŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVÍ PÁRY UNIKAT TAKÉ Z PROSTORU MEZI VÍKEM A SPODNÍ STRANOU PRACOVNÍHO VENTILU (OBR. T).

UKONČENÍ VAŘENÍ

Vypouštění páry a otevírání tlakového hrnce

PÁRU Z TLAKOVÉHO HRNCE VYPOUŠTĚJTE VŽDY AŽ PO JEHO Odstavení ZE SPORÁKU.

Po uplynutí doby potřebné k uvaření pokrmů sejměte tlakový hrnec ze sporáku, a to i v případě, že je sporák již vypnutý.

Tlakový hrnec ponechte chvíli odstavený, aby teplota a tlak v hrnci dostatečně poklesly.

Před vypouštěním páry se ujistěte, že je tlakový hrnec umístěn na sporáku tak, aby byl regulátor tlaku IDEALCOOK od vás na vzdálenější straně hrnce. Poté nastavte regulátor tlaku do polohy pro vypouštění páry a z tlakového hrnce vypustte veškerou páru (obr.U).

Během vypouštění páry se indikátor intenzity tlaku sám zasune do pracovního ventilu. Po úplném vypouštění páry a úplném snížení tlaku se pojistka proti nechtěnému otevření zasune dolů a tlakový hrnec lze otevřít.

Pokud indikátor tlaku a pojistka proti nechtěnému otevření zůstávají po vypouštění páry vysunuty v horní poloze, znamená to, že je v nádobě stále tlak. V takovém případě vložte tlakový hrnec do dřezu a ochlaďte poklici malým množstvím pomalu stékající studené vody, dokud se indikátor tlaku a pojistka nezasunou.

TLAKOVÝ HRNec POD TEKOUCÍ VODOU NIKDY NEOCHLAZUJTE ZPRUDKA, VODU NENECHTE STĚKAT PO PLASTOVÝCH ČÁSTECH A HRNec NENOŘTE DO VODY CELÝ.

TLAKOVÝ HRNec NIKDY NEOTEVÍREJTE, DOKUD NEVYPUSTÍTE Z HRNCE VEŠKEROU PÁRU A ČERVENÁ POJISTKA PROTI NECHTĚNÉMU OTEVŘENÍ SE SAMA NEZASUNE.

FUNKCE BEZPEČNOSTNÍCH POJISTEK

Pracovní ventil

Pracovní ventil reguluje pracovní tlak v nádobě, průběžně vypouští přebytečnou páru a po ukončení vaření vypouští z hrnce veškerou páru. Součástí pracovního ventilu je **tlaková bezpečnostní pojistka** – pokud dojde k zanesení pracovního i bezpečnostního ventilu současně a tlakový hrnec není včas odstaven ze sporáku, tlak v hrnci uvolní bezpečnostní tlakovou pojistku uvnitř pracovního ventilu, čímž dojde k okamžitému snížení tlaku a úniku páry. Během použití tlakového hrnce musí pracovní ventil a zejména otvor pro vypouštění páry zůstat volný, nezakrytý např. kuchyňskou rukavicí ani jakýmkoliv jiným předmětem.

Bezpečnostní ventil

Bezpečnostní ventil funguje jako pojistka při zanesení pracovního ventilu. V případě, že během vaření začne pára intenzivně unikat z bezpečnostního ventilu, hrnec ihned odstavte. Po vychladnutí tlakový hrnec otevřete, odšroubujte matici pracovního ventilu na spodní straně víka, vyjměte z víka pracovní ventil a pod tekoucí vodou jej důkladně vyčistěte. Zatlačením prstů na bezpečnostní tlakovou pojistku, regulátor tlaku i indikátor intenzity tlaku se ujistěte, že všechny 3 komponenty pruží. Pročistěte otvory v matici pracovního ventilu a pracovní ventil namontujte zpět do víka tlakového hrnce.

Pojistka proti nechtěnému otevření

Brání nechtěnému otevření tlakového hrnce, dokud z nádoby neunikne všechna pára a nedojde k úplnému snížení tlaku.

Indikátor tlaku

Indikátor intenzity tlaku zobrazuje bílými a šedými kroužky aktuální tlak v nádobě. Pokud je indikátor zasunutý uvnitř pracovního ventilu, není v nádobě pracovní tlak. Pokud indikátor intenzity tlaku zobrazí červený kroužek, je v nádobě vyšší než povolený pracovní tlak, v takovém případě ihned snižte výkon sporáku na minimum, a pokud červený kroužek zůstává i po snížení výkonu sporáku stále vysunutý, vypněte sporák a tlakový hrnec odstavte.

PRAKTICKÁ DOPORUČENÍ

K VAŘENÍ VOLTE VŽDY ODPOVÍDAJÍCÍ VELIKOST PLOTÝNKY NEBO PLAMENE.

Průměr plotýnky musí být stejný nebo menší než je průměr dna hrnce! Plamen nesmí nikdy přesahovat okraje dna hrnce. Při vaření na plynu používejte rozptylovací sítku nebo varnou plotýnku.

Využívejte termoakumulačních vlastností třívrstvého sendvičového dna. Sporák vypínejte s předstihem ještě před ukončením vaření. Díky třívrstvému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energie předávána do hrnce i po vypnutí sporáku.

Nádobu tlakového hrnce bez víka je možné využít i jako klasický hrnec pro přípravu pokrmů na plotně sporáku.

UPOZORNĚNÍ

Pokud na počátku vaření z tlakového hrnce uniká **velké množství páry**, není tlakový hrnec správně uzavřen. Nesprávné uzavření je obvykle způsobeno:

- Víko není správně nasazeno - zopakujte uzavření hrnce.
- Regulátor tlaku je nastavený v poloze pro vypouštění páry - nastavte jej do polohy pro vaření při nízkém nebo vysokém tlaku.
- Silikonové těsnění není správně osazeno ve víku - zkontrolujte jeho umístění.
- Silikonové těsnění je poškozeno - vyměňte jej za nové originální těsnění značky Tescoma.

SKLADOVÁNÍ, ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ

Víko

VÍKO TLAKOVÉHO HRNCE NEMYJTE V MYČCE NÁDOBÍ.

Otvory matice pracovního ventilu čistěte propláchnutím pod proudem vody, případně je vyčistěte vhodným nástrojem.

Bezpečnostní ventil vyčistěte opakovaným zatlačením na střed a povytažením celého ventilu pod tekoucí vodou.

Bezpečnostní ventil, sklápěcí rukojeť, čelistový uzávěr, úchyty ani jiné části víka nedemontujte.

TLAKOVÝ HRNEC SKLADUJTE VŽDY S NENASAZENÝM VÍKEM.

Nádoba

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCE LZE MÝT V MYČCE NÁDOBÍ.

Objeví-li se uvnitř hrnce bílé usazeniny vodního kamene, vyčistěte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním prostředkem na čištění nerezového nádobí CLINOX. Bílé skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace. Při přehřátí hrnce se na povrchu může objevit fialové až hnědé zbarvení. Toto zbarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost hrnce, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

Na nádobu tlakového hrnce nenechávejte nikdy dlouhodobě působit saponáty, a to ani vodou ředěné. Uvnitř nádoby neskladujte zbytky pokrmů.

Silikonové těsnění

Těsnění tlakového hrnce je vyrobeno z prvotřídního silikonu. Po každém použití tlakového hrnce vyjměte těsnění z víka, umyjte jej, osušte, potřete lehce potravinářským olejem nebo tukem a vložte zpět.

Pokud těsnění vykazuje jakékoli známky netěsnosti nebo ztrátu pružnosti, je třeba jej okamžitě vyměnit za nové těsnění značky Tescoma.

Pokud tlakový hrnec nepoužíváte intenzivně, měňte těsnění pravidelně v dvouletých cyklech.

POUŽÍVEJTE ZÁSADNĚ NÁHRADNÍ DÍLY ZNAČKY TESCOMA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY dle EN 12778

1. Před prvním použitím si důkladně prostudujte NÁVOD K OBSLUZE.
2. Tlakový hrnec nenechávejte během vaření bez dozoru a nepoužívejte jej pro jiné účely, než k vaření potravin.
3. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost pracovního a bezpečnostního ventilu.
4. Během vaření manipulujte s tlakovým hrncem s maximální opatrností, nikdy se nedotýkejte jeho horkých částí.
5. Zamezte dětem v přístupu do blízkosti tlakového hrnce během vaření.
6. Tlakový hrnec plňte maximálně do $\frac{2}{3}$ objemu nádoby, při přípravě pokrmů, které vařením bobtnají, jako jsou rýže, luštěniny, těstoviny apod., plňte tlakový hrnec max. do $\frac{1}{2}$ objemu nádoby. Při vaření těstovin pod tlakem uzavřeným hrncem po úplném snížení tlaku před otevřením zatřeste. Nikdy nevařte bez použití vody.
7. Do tlakového hrnce nevkládejte jídla zabalená do tkaniny, papíru nebo plastických obalů. Pokrmy, u kterých dochází ke zvětšení objemu (např. maso s kůží, hovězí jazyk apod.), nikdy nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá - nebezpečí opaření.
8. Tlakový hrnec neotvírejte, aniž byste zcela snížili tlak uvnitř nádoby. Nikdy při otvírání hrnce nepoužívejte sílu.
9. Tlakový hrnec nedávejte do vyhřáté pečící trouby a nepoužívejte ke smažení.
10. Nezasahujte do žádného systému hrnce nad rámec návodu k použití - opravu svěřte vždy odbornému servisu, nikdy nepoužívejte jiné, než originální náhradní díly.

POZOR! SLOUŽÍ K TEPELNÉ ÚPRAVĚ POKRMŮ POD TLAKEM. NESPRÁVNÉ POUŽITÍ NEBO ÚDRŽBA MOHOU ZPŮSOBIT PORANĚNÍ.

ORIENTAČNÍ ČASY PRO VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI PRESIDENT





Uvedené časy vaření jsou stanoveny při nastavení ideálního tlaku pro zvolený druh potravinu od okamžiku, kdy z pracovního ventilu začne unikat pára. V tom okamžiku přepněte sporák na nízký výkon. Všechny uvedené časy jsou orientační, závislé na druhu připravovaných surovin, jejich množství, kvalitě, výchozí teplotě, typu sporáku atd. Odchytky od uvedených časů nejsou vyloučeny, přesné časy stanovíte na základě vlastních zkušeností.

MASO

Hovězí maso regulátor tlaku čas v min.

Roláda		20-30
Pečeně		30-40
Svíčková		30-40
Hovězí vývar		35-40
Jazyk		45

Vepřové maso

Uzený bůček		20
Roláda		20-30
Ovarové kolínko		25-30
Pečeně		30-35


Telečí maso

Pečeně	mezi  	12-15
Hlava	mezi  	15
Nožička	mezi  	15-20
Jazyk	mezi  	15-20

Jehněčí a skopové maso

Kýta		30
------	---	----

Drůbeží maso

Holoubě		8-10
Kuře		15
Slepice		15-20
Husí drůbky		15

Zvěřina



Králík		15
Zaječí pečeně		15
Srncí hřbet	mezi  	10
Zaječí na pepři		10-15
Srncí kýta		20-30

RYBY, OVOCE A ZELENINA

Ryby čas v min.

Dle velikosti porce		6-10
---------------------	---	------


















Brambory

Brambory krájené solené		7-9
Brambory ve slupce		10-15

Ovoce

Jablka krájená		2-5
Hrušky krájené		2-5

Zelenina

Špenát		2-3
Paprika		3-4
Celer krájený		3-5
Česnek krájený		4
Brokolice		5-6
Zavaňené fazole		5-6
Kedlubny		5-6
Mrkev		6-8
Chřest		6-10
Růžičková kapusta		8-10
Květák dělený		8-9
Hlávkové zelí	mezi  	7-12
Červené zelí	mezi  	8-10
Kysané zelí	mezi  	10-12
Květák celý	mezi  	15-18

POLÉVKY A LUŠTĚNINY A OBILOVINY





Polévky

Houbová		2-5
Slepičí vývar		30
Volská oháňka		25-30

Luštěniny

Namočený hrách		10-12
Namočené fazole		25-30

Oves a kukuřice

Ovesná mouka		5
Ovesné vločky		6
Ovesná krupice		6
Kukuřice		10

Rýže

Rýžová kaše		7-8
Rizoto		5-7

ZÁRUČNÍ LIST

Na tento výrobek je poskytována záruční doba **5 roků** ode dne prodeje. Tento záruční list předkládejte s platným potvrzením o zakoupení výrobku. Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů. Záruční doba začíná dnem prodeje.

Výrobek:

Prodejce (obchodní název a adresa):

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k obsluze
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny
- na výrobku byly použity jiné než originální náhradní díly
- závady byly způsobeny úderem či pádem
- výrobek byl opotřebován běžným užíváním, kromě zjevných materiálových vad.

Oprávněnou reklamaci uplatňujte u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili nebo přímo v servisních střediscích Tescoma. Aktuální seznam servisních středisek na www.tescoma.com.

VÝROBCE NEODPOVÍDÁ ZA JAKÉKOLIV ŠKODY ZPŮSOBENÉ MANIPULACÍ A POUŽITÍM TLAKOVÉHO HRNCE V ROZPORU S TÍMTO NÁVODEM K POUŽITÍ.



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

EIGENSCHAFTEN

Luxuriöser Schnellkochtopf PRESIDENT mit leichter Einstellung der idealen Druckstufe IDEALCOOK für schnelle und schonende Zubereitung ist für Zubereitung sämtlicher Fleischsorten, Fisch, Gemüse, Beilagen sowie Suppen hervorragend. Das Kochen im Schnellkochtopf PRESIDENT erfolgt erheblich schneller als beim üblichen Kochvorgang.

Der Schnellkochtopf PRESIDENT ist mit dem Siebeinsatz geliefert, mit dem auch im Schnellkochtopf das Dampfgaren möglich ist, was vor allem bei der Zubereitung von Fisch und leckerem Gemüse hervorragend ist. Der Siebeinsatz ist aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt.

Mit dem komfortablen Klappgriff sowie mit dem speziellen Sicherheitsverschluss kann der Schnellkochtopf leicht nur mit einer Hand geöffnet und geschlossen werden.





Der Schnellkochtopf ist mit 3 sicherheitsrelevanten Drucksicherungen und einer Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen ausgestattet, der Kochvorgang ist voll betriebssicher.

Der Schnellkochtopf PRESIDENT ist aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt, die Griffen aus hochwertigen festen Kunststoffen werden beim richtigen Gebrauch nicht heiß.

Der massive dreischichtige Sandwich-Boden hat ausgezeichnete Wärmeleit-Eigenschaften, die noch weitere Energieersparnis bringen. Das Kochen erfolgt bei der niedrigeren Leistungsstufe des Kochherdes, der ausgeschaltet werden kann, bevor das Gargut fertig gekocht ist.

Der Schnellkochtopf ist für sämtliche Herdarten geeignet: Gas-, Elektro-, glaskeramische sowie Induktionsherde.

ARBEITSDRUCKE IM SCHNELLKOCHTOPF PRESIDENT

	0,15 bar
	0,40 bar
	0,65 bar
	0,85 bar

Maximaler Arbeitsdruck im Kochgefäß 1,05 bar.

BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

- 1) Arbeitsventil
 - 1a) Druckregler und Dampfaustrittloch IDEALCOOK
 - 1b) Druckanzeige im Kochgefäß
 - 1c) Mutter des Arbeitsventils
 - 1d) Drucksicherung
- 2) Sicherheitsventil
- 3) Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- 4) Sicherheitsverschluss
- 5) Klappgriff
- 6) Backenverschluss
- 7) Deckel des Schnellkochtopfes
- 8) Silikon-Dichtung
- 9) Kochgefäß
- 10) Massive Griffen
- 11) Sandwich-Boden

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig die Gebrauchsanleitung durchlesen. Den Schnellkochtopf und sämtliche Teile gründlich mit warmem Wasser mit Reinigungsmittel abwaschen und trockenwischen.

VOR JEDEM GEBRAUCH

Überprüfung der Ventile

Arbeitsventil

Die Löcher in der Arbeitsventilmutter an der Unterseite des Deckels des Schnellkochtopfes überprüfen – sie müssen sauber, unverstopft sein. Im Falle der Verstopfung unter fließendem Wasser durchspülen, bzw. mit einem geeigneten Gegenstand reinigen (Abb. A).

Überprüfen, ob die Mutter des Arbeitsventils im unteren Teil des Deckels festgezogen ist, bzw. die Mutter mit der Hand anziehen (Abb. B).

Kontrollieren Sie nach der Überprüfung, dass der Druckregler IDEALCOOK stufenlos in jede Arbeitsposition, bzw. in die Position für Dampfablass  einstellbar ist (Abb. C).

Sicherheitsventil

Auf der Unterseite des Deckel die Mitte des Sicherheitsventils drücken - das federbelastete Sicherheitsventil auf freie Beweglichkeit im Deckel überprüfen. Ebenfalls bitte die Dichtung des Sicherheitsventils auf eventuelle Beschädigungen überprüfen (Abb. D).

Druckstufenanzeige

Die Dichtung der Druckstufenanzeige in der Mitte der Arbeitsventilmutter auf der Unterseite des Deckels andrücken – muss federnd sein (Abb. E).

GEBRAUCH

Öffnen des Schnellkochtopfes

Den Regler des Sicherheitsverschlusses in die Position „OPEN“ schieben, damit den Backenverschluss lösen (Abb. F).

Den Griff abheben und den Deckel vom Topf abnehmen (Abb. G).

DEN SCHNELLKOCHTOPF IMMER NACH DEM VÖLLIGEN DAMPFABLASS AUS DEM TOPF ÖFFNEN. DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE GEWALTSAM ÖFFNEN.

Befüllen des Schnellkochtopfes

AUS DEN SICHERHEITSGRÜNDEN KANN MAN DEN SCHNELLKOCHTOPF MAX. ZU 2/3 DES TOPFVOLUMENS BEFÜLLEN.

Bei den Gerichten, die beim Kochen schäumen oder quellen, wie z.B. Suppen oder Hülsenfrüchte, Reis, usw., ist der Schnellkochtopf max. zu 1/2 des Topfvolumens befüllen, um die unerwünschte Verschmutzung der Ventile, bzw. das Überlaufen zu vermeiden (Abb. H).

IM SCHNELLKOCHTOPF NIE OHNE WASSER KOCHEN. MIN. WASSERMENGE BETRÄGT 250 ML.

Schließen des Schnellkochtopfes

Den Schnellkochtopfdeckel am Griff greifen, senkrecht auf das Kochgefäß setzen, den Griff des Deckels zuklappen (Abb. J).


Den Regler des Sicherheitsverschlusses in die Position „CLOSE“ schieben, wobei der Schnellkochtopf geschlossen wird (Abb. K).

Überprüfen Sie, dass der Druckregler IDEALCOOK in jede Arbeitsposition sowie in die Dampfablass-Position  stufenlos einzustellen ist (Abb. C) DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE GEWALTSAM SCHLIEßEN.


KOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF


Einstellung der idealen Druckstufe



IDEALE DRUCKSTUFE IST VOR DEM KOCHANFANG MIT DEM UMDREHEN DES DRUCKREGLERS IDEALCOOK IN DIE GEWÜNSCHTE POSITION NACH DER LEBENSMITTELGRUPPE EINZUSTELLEN (Abb. L). 

Wenn Sie im Schnellkochtopf PRESIDENT Fisch, Obst, Gemüse einschl. Kartoffeln, bzw. Getreide kochen, stellen Sie den Druckregler in die Position  ein. Es ist zu empfehlen, bei der Zubereitung von Fisch und leckerem Gemüse den Siebeinsatz zu verwenden.

Wenn Sie im Schnellkochtopf PRESIDENT Geflügel, Kaninchen, junges Wildfleisch usw. kochen, stellen Sie den Druckregler in die Position  ein.

Wenn Sie im Schnellkochtopf PRESIDENT Schweine- oder Wildfleisch, Suppen, bzw. Hülsenfrüchte kochen, stellen Sie den Druckregler in die Position  ein.

Wenn Sie im Schnellkochtopf PRESIDENT Rind-, Lamm- oder Schaffleisch kochen, stellen Sie den Druckregler in die Position  ein.

BEI EINIGEN LEBENSMITTELGRUPPEN KANN MAN FÜR DIE EINSTELLUNG DER IDEALEN DRUCKSTUFE AUCH ZWISCHENPOSITIONEN EINSTELLEN, Z.B. BEIM KALBFLEISCH KANN MAN DIE POSITION ZWISCHEN SYMBOLEN  UND  EINSTELLEN – SIEHE TABELLE MIT RICHTZEITEN FÜR DIE ZUBEREITUNG DER GERICHTE IM SCHNELLKOCHTOPF PRESIDENT.

Kochen

Den richtig befüllten und verschlossenen Topf mit der eingestellten idealen Druckstufe auf den auf die höchste Leistung eingestellten Kochherd stellen. Den Schnellkochtopf ist auf den Herd zu stellen, wobei der Druckregler IDEALCOOK an der umgekehrten Seite des Schnellkochtopfes liegen soll (Abb. M).

Nach einigen Minuten fährt die rote Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen heraus. Das bedeutet, dass der minimale Druck im Topf erreicht ist und der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden kann – aus der Öffnung im Druckregler beginnt der Dampf auszutreten (Abb. N).

Tritt Dampf aus der Öffnung im Arbeitsventil aus, ist der Kochherd herunterzuschalten, aus dem Arbeitsventil soll nur geringe Dampfmenge austreten.

Druckkontrolle während des Kochvorgangs

Ist im Kochgefäß des Schnellkochtopfes der Arbeitsdruck erreicht, fährt die Druckanzeige heraus, es wird genau der Ist-Druck im Kochgefäß angezeigt (Abb. O, P, Q, R).

Während des Kochvorgangs die Leistungsstufe des Kochherdes regulieren, wobei aus dem Arbeitsventil kontinuierlich nur geringe Dampfmenge austritt.

ACHTUNG! Erscheint an der Druckstufenanzeige mit den zwei weißen und drei grauen Ringen auch der rote Ring (Abb. S), ist der Druck im Kochgefäß höher als der max. zulässige Arbeitsdruck (1,05 bar). Unverzüglich auf die niedrigste Leistungsstufe des Kochherdes herunterschalten; überprüfen Sie, dass die Druckanzeige sofort in die Position für die niedrige Druckstufe versenkt hat. Wenn auch nach dem Herunterschalten des Kochherdes auf die niedrigste Leistungsstufe keine Versenkung der Druckstufenanzeige in die jeweilige Position erfolgt und der rote Ring weiter angezeigt wird, den Kochherd bitte sofort abschalten und den Schnellkochtopf vom Kochherd nehmen. Den Schnellkochtopf abkühlen lassen, bis Druck völlig abgebaut ist, und erst dann den Schnellkochtopf öffnen, reinigen und nach der Gebrauchsanleitung sämtliche Ventile und Sicherungen auf Beschädigung, bzw. Verstopfung überprüfen.

Auch während des Kochvorgangs kann die eingestellte Druckstufe geändert werden, in diesem Fall versichern Sie sich bitte, dass bei der Handhabung mit dem Druckregler der aus dem Schnellkochtopf austretende Dampf weg von Ihnen austreten kann, bei der Druckregulierung jedoch auf erhöhte Aufmerksamkeit achten, einen Ofenhandschuh zu tragen.

ACHTUNG! WÄHREND DES KOCHVORGANGS KANN EINE GERINGE DAMPFMENGE AUCH ZWISCHEN DEM DECKEL UND DER UNTERSEITE DES ARBEITSVENTILES AUSTRETEN (Abb. T).

ENDE DER GARZEIT

Dampfabbau und Öffnen des Schnellkochtopfes

DEN DAMPF IMMER ERST NACH DEM NEHMEN DES SCHNELLKOCHTOPFES VOM HERD ABLASSEN.

Nach Ablauf der erforderlichen Garzeit ist der Schnellkochtopf vom Herd zu nehmen; auch im Falle, dass der Herd schon abgeschaltet ist.

Den Schnellkochtopf einige Minuten stellen lassen, die Temperatur und der Druck im Topf sinken genügend.

Versichern Sie sich vor dem Dampfablass, dass der Schnellkochtopf auf dem Kochherd stellt und der Druckregler IDEALCOOK an der umgekehrten Seite des Schnellkochtopfes liegt. Dann den Druckregler in die Position zum Dampfablass umdrehen und aus dem Schnellkochtopf Dampf völlig entweichen lassen (Abb. U).

Beim Dampfablass versenkt sich die Druckstufeanzeige ins Arbeitsventil. Nach dem völligen Dampfablass und nach dem Druckabbau wird die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen entsperrt und der Schnellkochtopf lässt sich öffnen.

Bleibt die Druckstufeanzeige und die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen nach dem Dampfablass in der oberen Stellung herausgefahren, steht der Topf immer unter Druck. In diesem Fall legen Sie den Schnellkochtopf ins Spülbecken und abkühlen Sie den Deckel unter einem kleinen und langsam fließenden Kaltwasserstrahl, bis die Druckanzeige und die Sicherung selbsttätig versenken.

DEN SCHNELLKOCHTOPF UNTER FLIESENDEM WASSER NIE HEFTIG ABKÜHLEN, KEIN WASSER AUF DIE KUNSTSTOFFTEILE FLIEßEN LASSEN, DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE VÖLLIG INS WASSER EINTAUCHEN.

Den Schnellkochtopf nie öffnen, wenn der Dampf nicht voll abgelassen wurde und wenn die rote Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen nicht sich versenkt hat.

FUNKTION DER BETRIEBSSICHERUNGEN

Arbeitsventil

Das Arbeitsventil regelt den Arbeitsdruck im Kochgefäß, lässt kontinuierlich den überschüssigen Dampf entweichen und nach dem Ende des Kochvorgangs lässt Dampf völlig ab. Einen Bestandteil des Arbeitsventils bildet die **Drucksicherung** - wird das Arbeits- sowie Sicherheitsventil zugleich verstopft und wird der Schnellkochtopf nicht rechtzeitig vom Herd genommen, wird die Drucksicherung im Arbeitsventil mit dem im Kochgefäß stehenden Druck ausgelöst, was zur sofortigen Druckminderung und zum Dampfaustritt führt. Beim Einsatz des Schnellkochtopfes muss das Arbeitsventil und vor allem das Dampfaustrittloch frei bleiben, nicht zugedeckt, z.B. mit Ofenhandschuh, bzw. mit einem anderen Gegenstand.

Sicherheitsventil

Das Sicherheitsventil dient als Sicherung bei der Verstopfung des Arbeitsventils. Im Falle, dass Dampf beginnt, aus dem Sicherheitsventil in großer Menge zu entweichen, ist der Schnellkochtopf unverzüglich vom Herd zu nehmen. Nach Abkühlen den Schnellkochtopf öffnen, die Arbeitsventilmutter an der Unterseite des Deckels abschrauben, das Arbeitsventil abnehmen und unter fließendem Wasser gründlich reinigen. Mit den Fingern an die Drucksicherung, an den Druckregler sowie die Druckstufeanzeige andrücken und sämtliche 3 Teile auf Federung überprüfen. Die Löcher in der Arbeitsventilmutter reinigen, das Arbeitsventil in den Schnellkochtopfdeckel montieren.

Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

Die Sicherung verhindert das unbeabsichtigte Öffnen des Schnellkochtopfes, bis Dampf und Druck völlig abgebaut sind.

Druckstufenanzeige

Die Druckstufenanzeige zeigt durch weiße und graue Ringe den Ist-Druck im Kochgefäß an. Ist die Druckstufenanzeige im Arbeitsventil versenkt, ist im Kochgefäß der Arbeitsdruck nicht. Wird der rote Ring angezeigt, ist im Kochgefäß höher als zulässiger Arbeitsdruck, in solchem Fall den Kochherd auf die niedrigste Leistungsstufe herunterschalten, und wenn auch nach der Leistungsreduzierung des Kochherdes der rote Ring immer hinausgefahren bleibt, bitte den Kochherd ausschalten und den Schnellkochtopf vom Herd nehmen.

PRAKTISCHE HINWEISE

ZUM KOCHEN IMMER DIE RICHTIGE GRÖSSE DER KOCHPLATTE, BZW. DER FLAMME WÄHLEN.

Der Durchmesser der Kochplatte muss gleich oder kleiner sein als der Durchmesser des Topfbodens! Die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen. Beim Kochen auf dem Gasherd ist immer das Topfgitter, bzw. die Topfplatte für gleichmäßige Wärmeverteilung zu verwenden.

Die Wärmeleit-Eigenschaften des dreischichtigen Sandwich-Bodens ausnutzen. Den Kochherd früher abschalten, bevor das Gargut fertig ist. Aufgrund des dreischichtigen wärmeleitfähigen Topfbodens wird die Wärme auch nach der Ausschaltung des Kochherdes in den Topf übergeben.

Man kann den Kochgefäß des Schnellkochtopfes ohne Deckel auch als klassischer Topf für Speisezubereitung auf der Kochplatte verwenden.

HINWEIS

Tritt vom Anfang des Kochvorgangs an große Dampfmenge aus dem Schnellkochtopf aus, ist der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen. Dies ist auf folgende Ursachen zurückzuführen:

- a) Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt – den Topf wieder richtig schließen.
- b) Den Druckregler steht in der Position für Abdampfen - er ist in die gewünschte Position für Kochen einzustellen.
- c) Die Silikon-Dichtung ist im Deckel nicht richtig angebracht – die Anbringung des Dichtungsringes überprüfen.
- d) Die Silikon-Dichtung ist beschädigt – für einen neuen Original-Dichtungsring Tescoma austauschen.

LAGERUNG, WARTUNG UND REINIGUNG

Deckel

DER SCHNELLKOCHTOPFDECKEL IST NICHT SPÜLMASCHINENFEST.

Die Öffnung des Arbeitsventils ist unter fließendem Wasser durchzuspülen, bzw. mit einem geeigneten Gegenstand reinigen.

Das Sicherheitsventil ist unter fließendem Wasser mehrmals zu betätigen, herauszuziehen und zu reinigen.

Das Sicherheitsventil, der Klappgriff, der Backenverschluss, die Griffe oder andere Deckelteile sind nicht zu zerlegen.

DEN SCHNELLKOCHTOPF IMMER MIT DEM NICHT AUFGESETZTEN DECKEL LAGERN.

Kochgefäß

DAS KOCHGEFÄSS DES SCHNELLKOCHTOPFES IST SPÜLMASCHINENFEST.

Treten im Topf weiße Flecken vom Kesselstein auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr CLINOX reinigen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Schnellkochtopfes, stellen keine Produktmängel

dar und können nicht beanstandet werden. Im Falle der Überhitzung des Topfes kann die Oberfläche violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Schnellkochtopfes, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

Im Kochgefäß keine (auch wasserverdünnten) Spülmittel lang wirken lassen. Keine Lebensmittelreste im Schnellkochtopf aufbewahren.

Silikon-Dichtung

Die Dichtung des Schnellkochtopfes ist aus erstklassigem Silikon hergestellt. Nach jedem Gebrauch des Schnellkochtopfes ist die Silikon-Dichtung aus dem Deckel herauszunehmen, abzuwaschen und abzutrocknen, leicht mit dem Speiseöl, bzw. -fett schmieren und wieder einzulegen.

Ist der Dichtungsring beschädigt, bzw. nicht mehr elastisch, muss er unverzüglich für neue Original-Dichtung Tescoma ausgetauscht werden.

Beim nicht intensiven Gebrauch des Schnellkochtopfes ist die Dichtung regelmäßig alle zwei Jahre zu tauschen.
NUR ERSATZTEILE DER MARKE TESCOMA VERWENDEN.

SICHERHEITSHINWEISE gem. EN 12778

1. Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig die GEBRAUCHSANLEITUNG lesen.
2. Den Schnellkochtopf während des Kochvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen, nicht zum anderen Zweck verwenden, nur zum Kochen der Lebensmittel.
3. Vor jedem Gebrauch die Funktionsfähigkeit des Arbeits- und Sicherheitsventils überprüfen.
4. Während des Kochvorgangs höchstens umsichtig mit dem Schnellkochtopf handhaben, die heißen Teile nie berühren.
5. Den Schnellkochtopf beim Kochen von Kindern fernhalten.
6. Den Schnellkochtopf max. zu $\frac{2}{3}$ des Topfvolumens befüllen, bei der Zubereitung der Gerichte, die beim Kochen quellen wie Reis, Hülsenfrüchte, Teigwaren usw., ist der Schnellkochtopf max. zu $\frac{1}{2}$ des Topfvolumens zu befüllen. Beim Druckkochen der Teigwaren vor dem Öffnen mit dem Schnellkochtopf nach dem völligen Druckabbau schütteln. Nie ohne Wasser kochen.
7. In den Schnellkochtopf keine im Gewebe, Papier, bzw. im Kunststoff gepackten Lebensmittel geben. Die Gerichte, die beim Kochen quellen (z.B. Fleisch mit Haut, Rindzunge usw.), nie durchstechen, wenn die Haut gequollen ist - Verbrühungsgefahr.
8. Den Schnellkochtopf nie öffnen, wenn der Innendruck nicht voll abgebaut worden ist. Den Schnellkochtopf nie mit Gewalt öffnen.
9. Den Schnellkochtopf in den vorgeheizten Backofen nicht geben, der Schnellkochtopf ist zum Braten nicht vorgesehen.
10. Keine über den Rahmen der Gebrauchsanleitung hinausgehenden Eingriffe im Schnellkochtopf vornehmen - immer autorisierte Servicestellen kontaktieren, nur originale Ersatzteile verwenden.

ACHTUNG! ZUM DRUCKGAREN DER GERICHTE VORGESEHEN. FALSCHER ANWENDUNG ODER PFLEGE KÖNNEN ZUR VERLETZUNG FÜHREN.

RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF PRESIDENT

Die angegebenen Garzeiten zählen bei der eingestellten idealen Druckstufe für die gewünschte Lebensmittelgruppe ab dem Zeitpunkt, wenn Dampf durch das Arbeitsventil austritt. Nun ist der Kochherd auf niedrigere Leistungsstufe zurückzuschalten. Die angegebenen Garzeiten dienen nur als Richtzeiten und sind von der Qualität des Rohmaterials, der Menge, der Ausgangstemperatur, von der Herdart usw. abhängig. Die Abweichungen von den Tabellendaten sind nicht ausgeschlossen, die tatsächlichen Garzeiten sind auf Ihre eigenen Erfahrungen anzupassen.

FEISCH

Rindfleisch

	Druckstufe	Zeit in Min
Roulade		20-30
Braten		30-40
Lendenbraten		30-40
Suppenfleisch		35-40
Zunge		45

Schweinefleisch

Bauchspeck, geräuchert		20
Roulade		20-30
Eisbein		25-30
Braten		30-35

Kalbfleisch

Braten	zwischen	12-15
Kopf	zwischen	15
Fuß	zwischen	15-20
Zunge	zwischen	15-20

Lamm- und Schaffleisch

Keule		30
-------	--	----

Geflügel

Taube		8-10
Hähnchen		15
Huhn		15-20
Gänseklein		15

Wildfleisch

Kaninchen		15
Hasenbraten		15
Rehrücken	zwischen	10
Hasen auf Pfeffer		10-15
Rehkeule		20-30

FI SCH, OBST UND GEMÜSE

Fisch

Nach der Portionsgröße	Zeit in Min
	6-10

Kartoffeln

Salzkartoffeln, geschnitten		7-9
Pellkartoffeln		10-15

Obst

Äpfel, geschnitten		2-5
Birnen, geschnitten		2-5

Gemüse

Spinat		2-3
Paprikaschotten		3-4
Sellerie, geschnitten		3-5
Knoblauch, geschnitten		4
Brokkoli		5-6
Bohnen, eingekocht		5-6
Kohlrabi		5-6
Möhre		6-8
Spargel		6-10
Rosenkohl		8-10
Blumenkohlröschen		8-9
Weißkohl	zwischen	7-12
Rotkohl	zwischen	8-10
Sauerkraut	zwischen	10-12
Blumenkohl	zwischen	15-18

SUPPEN UND HÜLSENFRÜCHTE

Suppen

Pilzsuppe		2-5
Hühnerbrühe		30
Ochsenchwanz		25-30

Hülsenfrüchte

Erbsen, eingeweicht		10-12
Bohnen, eingeweicht		25-30

Hafer und Mais

Hafermehl		5
Haferflocken		6
Hafergriß		6
Mais		

Reis

Milchreis		7-8
Risotto		5-7

GARANTIESCHEIN

Für dieses Produkt wird eine Garanzfrist von **5 Jahren** ab Kaufdatum gewährt. Der vorliegende Garantieschein ist mit einer gültigen Quittung über Kauf des Produktes vorzulegen. Mit der Garantiegewährung bleiben die nach den rechtlichen Sondervorschriften gewährten Rechte des Käufers bezüglich des Sachkaufs unberührt. Die Garanzfrist beginnt am Kaufstage zu laufen.

Produkt:

Verkäufer (Handelsname, Anschrift):

Verkaufsdatum:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers:

Die Garantie erstreckt sich auf folgende Fälle nicht:

- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
- Nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt
- Nicht-Original-Ersatzteile am Produkt
- Stoß- oder Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- Üblicher Nutzungsverschleiß, mit Ausnahme von offenen Materialfehlern.

Die berechnigte Beanstandung ist beim Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, bzw. direkt in den Servicestellen Tescoma geltend zu machen. Die aktuelle Liste der Serviestellen finden Sie auf www.tescoma.com.

DER HERSTELLER IST FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE ANLEITUNGSWIDRIGE HANDHABUNG UND ANWENDUNG ZURÜCKZUFÜHREN SIND, NICHT VERANTWORTLICH.

Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit Tescoma et vous remercions de la confiance portée à notre marque. En cas de nécessité, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

CARACTERISTIQUES

Cocotte minute de luxe PRESIDENT avec réglage facile de la pression idéale IDEALCOOK pour la préparation rapide et économique de tous les plats courants. Excellente pour la préparation de tous les types de viande, ainsi que du poisson, légumes, garnitures et soupes. La cuisson dans la cocotte minute PRESIDENT est beaucoup plus rapide qu'une cuisson standard.

La cocotte minute PRESIDENT est munie d'un panier vapeur permettant la cuisson vapeur même dans la cocotte minute, ce qui est excellent surtout pour la préparation des poissons et des légumes tendres. Le panier vapeur est fabriqué en acier inoxydable de première qualité.

Le manche ergonomique rabattable et la fermeture de sécurité du couvercle permettent une ouverture et fermeture facile de la cocotte minute d'une seule main.





La cocotte minute est munie de 3 systèmes de sécurité pour la pression et d'un système de sécurité pour éviter une ouverture accidentelle, son utilisation est parfaitement sûre.

La cocotte minute PRESIDENT est fabriquée en acier inoxydable de première qualité, les poignées en plastique résistant de qualité ne brûlent pas lors d'une utilisation correcte.

Le fond sandwich triple épaisseur possède une excellente capacité d'accumulation thermique, contribuant à une économie d'énergie supplémentaire. La cuisson se déroule avec une puissance réduite de la cuisinière, qu'il est même possible d'éteindre avant la fin de la cuisson.

La cocotte minute convient pour tous les types de cuisinières : à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.

PRESSION DE TRAVAIL DANS LA COCOTTE PRESIDENT

	0,15 bar
	0,40 bar
	0,65 bar
	0,85 bar

La pression de travail maximale dans le récipient est de 1,05 bar.

DESCRIPTION DE LA COCOTTE MINUTE

- Soupape de travail
 - Régulateur de pression et évacuation de la vapeur IDEALCOOK
 - Indicateur de pression dans le récipient
 - Ecrou de la soupape de travail
 - Soupape de pression
- Soupape de sécurité
- Système de sécurité contre l'ouverture accidentelle
- Fermeture de sécurité
- Manche rabattable
- Fermeture à mâchoires
- Couvercle de la cocotte minute
- Joint en silicone
- Récipient de la cocotte minute
- Poignées massives
- Fond sandwich

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation. Nettoyer la cocotte minute et toutes ses parties à l'eau chaude avec du produit vaisselle et les sécher soigneusement.


AVANT CHAQUE UTILISATION

Contrôle des soupapes

Soupape de travail

Contrôler les orifices de l'écrou de la soupape de travail dans la partie inférieure du couvercle de la cocotte minute – ils doivent être propres, non encrassés. En cas d'encrassement, les rincer sous l'eau courante ou les curer avec un objet approprié (image A).

Vérifier que l'écrou de la soupape de travail dans la partie inférieure du couvercle est fermement serré, et le serrer d'une main dans le cas échéant (image B).

Après la vérification, s'assurer que le régulateur de pression IDEALCOOK peut être mis dans toutes les positions de travail de façon fluide, ainsi que dans la position de libération de la vapeur  (image C).

Soupape de sécurité

Presser le centre de la soupape de sécurité dans la partie inférieure du couvercle : elle doit bouger de manière élastique. Vérifier que l'ensemble de la soupape de sécurité se déplace librement dans le couvercle et que le joint du couvercle n'est pas endommagé (image D).

Indicateur de pression

Presser le joint de l'indicateur de pression au centre de l'écrou de la soupape de travail sur le côté inférieur du couvercle : il doit être élastique (image E).

UTILISATION

Ouverture de la cocotte minute

Pour libérer la fermeture à mâchoires, (image F), basculer le système de commande de la fermeture de sécurité en position « OPEN ».

Lever le manche et ôter le couvercle du récipient de la cocotte minute (image G).

TOUJOURS OUVRIR LA COCOTTE MINUTE UNIQUEMENT LORSQUE TOUTE LA VAPEUR S'EN EST ECHAPPEE. NE JAMAIS UTILISER UNE FORCE EXCESSIVE POUR OUVRIR LA COCOTTE MINUTE.

Remplissage de la cocotte minute

POUR DES RAISONS DE SECURITE, LA COCOTTE MINUTE DOIT ETRE REMPLIE AU MAXIMUM A 2/3 DU VOLUME DU RECIPIENT

Pour les plats qui moussent ou augmentent de volume lors de la cuisson, par exemple les soupes ou les légumineuses, riz, etc., remplir la cocotte minute au maximum à ½ du volume du récipient, afin d'éviter un encrassement indésirable des soupapes et un débordement (image H).

NE JAMAIS CUIRE DANS LA COCOTTE MINUTE EN L'ABSENCE D'EAU, LA QUANTITE D'EAU MINIMALE EST DE 250 ML.

Fermeture de la cocotte minute

Saisir le couvercle de la cocotte minute par le manche, le placer perpendiculairement sur le récipient de la cocotte minute et rabattre le manche du couvercle (image J).

Basculer le système de commande de la fermeture de sécurité en position « CLOSE », pour fermer la cocotte minute (image K).


S'assurer que le régulateur de pression IDEALCOOK peut être mis dans toutes les positions de travail de façon fluide, ainsi que dans la position de libération de la vapeur  (image C).


NE JAMAIS UTILISER UNE FORCE EXCESSIVE POUR FERMER LA COCOTTE MINUTE.

CUISSON DANS LA COCOTTE MINUTE


Réglage de la pression idéale

REGLER LA PRESSION IDEALE AVANT LE DEBUT DE LA CUISSON EN TOURNANT LE REGULATEUR DE PRESSION IDEALCOOK DANS LA POSITION CORRESPONDANT AU PLAT CHOISI (IMAGE L). 

Si vous utiliserez la cocotte minute PRESIDENT pour cuire du poisson, des fruits, légumes, y compris les pommes de terre ou céréales, mettez le régulateur de pression en position . Pour la préparation du poisson et de légumes fragiles, nous recommandons d'utiliser le panier vapeur.

Si vous utiliserez la cocotte minute PRESIDENT pour cuire de la volaille, du lapin, du gibier jeune, etc., mettez le régulateur de pression en position .

Si vous utiliserez la cocotte minute PRESIDENT pour cuire de la viande de porc, gibier, soupes ou légumineuses, mettez le régulateur de pression en position .

Si vous utiliserez la cocotte minute PRESIDENT pour cuire de la viande de bœuf, mouton ou agneau, mettez le régulateur de pression en position .

POUR CERTAINS ALIMENTS, VOUS POUVEZ EGALEMENT UTILISER LES POSITIONS INTERMEDIAIRES POUR REGLER LA PRESSION IDEALE, PAR EXEMPLE POUR LA VIANDE DE VEAU, LA POSITION ENTRE LES SYMBOLES  ET  – VOIR TABLEAU DES TEMPS INDICATIFS DE PREPARATION DES PLATS DANS LA COCOTTE MINUTE PRESIDENT

Cuisson

Poser la cocotte minute correctement remplie et fermée, avec la pression idéale réglée, sur la cuisinière réglée au maximum. Placer la cocotte sur la cuisinière de manière à ce que le régulateur de pression IDEALCOOK soit orienté dans la direction opposée à vous, sur le côté plus éloigné de la cocotte (image M).

Après un court instant, la sécurité rouge contre l'ouverture intempestive sort vers le haut. Cela signifie que le récipient est sous pression et que la cocotte minute ne peut plus être ouverte – après un moment, la vapeur commence à s'échapper par l'orifice de la soupape de travail (image N).

Dès que la vapeur commence à s'échapper de l'orifice de la soupape de travail, réduire la puissance de la cuisinière de manière à ce que seule une petite quantité de vapeur ne s'échappe.

Contrôle de la pression lors de la cuisson

Dès que la pression de service est établie dans le récipient de la cocotte minute, l'indicateur de pression sort, indiquant la pression réelle dans le récipient (images O, P, Q, R).

Pendant toute la durée de la cuisson, réguler la puissance de la cuisinière de manière à ce qu'une petite quantité de vapeur s'échappe progressivement de la soupape de travail.

ATTENTION ! Si l'indicateur de pression affiche, en plus des deux anneaux blancs et des trois anneaux gris, également un anneau rouge (image S), la pression dans le récipient est supérieure à la pression de travail maximale autorisée (1,05 bar). Dans ce cas, réduire immédiatement la puissance de la cuisinière au minimum et s'assurer que l'indicateur de pression est immédiatement rentré dans la position basse. Dans le cas où, même après la réduction de la puissance de la cuisinière au minimum, l'indicateur de pression ne rentre pas et continue à afficher l'anneau rouge, arrêter immédiatement la cuisinière et retirer la cocotte minute. La laisser refroidir jusqu'à une réduction complète de la pression dans le récipient et ouvrir la cocotte minute seulement après, la nettoyer et vérifier le fonctionnement de l'ensemble des soupapes et sécurités selon le mode d'emploi.

Il est possible de changer le réglage de pression même pendant la cuisson ; dans un tel cas, veiller à ce que pendant la manipulation du régulateur de pression, la vapeur sortant de la cocotte aille dans la direction opposée à vous, et utiliser un gant de cuisine.

ATTENTION ! PENDANT LA CUISSON, UNE PETITE QUANTITE DE VAPEUR PEUT EGALEMENT S'ÉCHAPPER ENTRE LE COUVERCLE ET LA PARTIE INFÉRIEURE DE LA SOUPAPE DE TRAVAIL (IMAGE T).

FIN DE CUISSON

Évacuation de la vapeur et ouverture de la cocotte minute

ÉVACUER LA VAPEUR DE LA COCOTTE MINUTE UNIQUEMENT APRÈS L'AVOIR RETIRÉE DE LA CUISINIÈRE.

Après la fin de la période requise pour cuire les plats, retirer la cocotte minute de la cuisinière, même si celle-ci est déjà arrêtée.

Laisser reposer un moment la cocotte minute, afin que la température et la pression dans le récipient baissent suffisamment.

Avant l'évacuation de la vapeur, s'assurer que la cocotte minute est posée sur la cuisinière de manière à ce que le régulateur de pression IDEALCOOK soit orienté dans la direction opposée à vous, sur le côté plus éloigné du récipient. Régler ensuite le régulateur de pression dans la position de libération de la vapeur et évacuer toute la vapeur de la cocotte minute (image U).

Pendant l'évacuation de la vapeur, l'indicateur de pression rentre dans la soupape de travail. Après l'évacuation complète de la vapeur et la baisse complète de pression, le système de sécurité contre l'ouverture accidentelle descend vers le bas et la cocotte minute peut être ouverte.

Si l'indicateur de pression et la sécurité contre l'ouverture accidentelle restent sortis en position supérieure après l'évacuation de la vapeur, cela signifie que le récipient est encore sous pression. Dans ce cas, mettre la cocotte minute dans l'évier et refroidir le couvercle en faisant couler dessus une petite quantité d'eau froide, jusqu'à ce que l'indicateur de pression et le système de sécurité rentrent.

LA COCOTTE MINUTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE REFROIDIE BRUTALEMENT SOUS L'EAU COURANTE, NE PAS LAISSER L'EAU COULER SUR LES PARTIES EN PLASTIQUE ET NE PAS IMMERGER TOUTE LA COCOTTE MINUTE DANS L'EAU.

NE JAMAIS OUVRIR LA COCOTTE MINUTE AVANT D'AVOIR LAISSÉ ÉCHAPPER TOUTE LA VAPEUR ET TANT QUE LA SÉCURITÉ ROUGE CONTRE L'OUVERTURE INTÉMPÊTIVE N'EST PAS RENTRÉE SEULE.

FONCTION DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Soupape de travail

La soupape de travail règle la basse et la haute pression, laisse progressivement s'échapper l'excès de vapeur et évacue toute la vapeur de la cocotte minute après la fin de la cuisson. La soupape de travail comprend la **sécurité de pression** – en cas d'encrassement simultané de la soupape de travail et de sécurité et que la cocotte minute n'est pas retirée à temps de la cuisinière, la pression dans le récipient libère la sécurité de pression à l'intérieur de la soupape de travail, entraînant une baisse de pression immédiate et l'échappement de la vapeur. Pendant l'utilisation de la cocotte minute, la soupape de travail, et en particulier l'orifice d'évacuation de la vapeur, doit rester libre, non recouvert par exemple d'un gant de cuisine ou tout autre objet.

Soupape de sécurité

La soupape de sécurité fonctionne comme système de secours en cas d'encrassement de la soupape de travail. Si pendant la cuisson, la vapeur commence à s'échapper intensément de la soupape de sécurité, retirer immédiatement la cocotte minute de la cuisinière. Après refroidissement, ouvrir la cocotte minute, dévisser l'écrou de la soupape de travail sur la face inférieure du couvercle, ôter la soupape de sécurité du couvercle et la nettoyer soigneusement à l'eau courante. Vérifier, en appuyant avec les doigts sur la sécurité de pression, le régulateur de pression et l'indicateur d'intensité de pression, que les 3 composants sont élastiques. Nettoyer les orifices dans l'écrou de la soupape de travail et remettre en place la soupape de travail dans le couvercle de la cocotte minute.

Sécurité contre l'ouverture accidentelle

Évitez une ouverture intempestive de la cocotte minute, tant que toute la vapeur ne s'est pas échappée du récipient et que celui-ci est encore sous pression.

Indicateur de pression

L'indicateur d'intensité de pression affiche, à l'aide d'anneaux blancs et gris, la pression régnant dans le récipient. Si l'indicateur est rentré dans la soupape de travail, aucune pression de travail ne se trouve dans le récipient. Si l'indicateur d'intensité de pression affiche l'anneau rouge, la pression dans le récipient est supérieure à la pression de travail autorisée ; dans ce cas, réduire immédiatement la puissance de la cuisinière au minimum, et si l'anneau rouge reste toujours visible après cette réduction, arrêter la cuisinière et en retirer la cocotte minute.

RECOMMANDATIONS PRATIQUES

POUR LA CUISSON, TOUJOURS CHOISIR UNE TAILLE APPROPRIÉE DE PLAQUE DE CUISSON OU DE FLAMME.

Le diamètre de la plaque de cuisson doit être inférieur ou égal au diamètre du fond de la cocotte minute ! La flamme ne doit jamais dépasser les bords du fond de la cocotte minute. Lors de la cuisson au gaz, utiliser une grille de diffusion ou une plaque support.

Utiliser les propriétés d'accumulation de la chaleur du fond sandwich triple épaisseur. Arrêter la cuisinière avant la fin de la cuisson. Grâce au fond sandwich triple épaisseur, l'énergie thermique accumulée est transmise à la cocotte minute même après l'arrêt de la cuisinière.

Il est également possible d'utiliser le récipient de la cocotte minute sans son couvercle comme une casserole classique pour la préparation de plats sur la cuisinière.

AVERTISSEMENT

Si au début de la cuisson, **une grande quantité de vapeur** s'échappe de la cocotte minute, celle-ci n'est pas correctement fermée. Une fermeture incorrecte est habituellement causée par :

- Le couvercle est mal mis en place : recommencer la fermeture de la cocotte minute.
- Le régulateur de pression est mis en position d'évacuation de vapeur : le mettre dans l'une des positions de cuisson.
- Le joint en silicone n'est pas correctement mis en place dans le couvercle : vérifier sa mise en place.
- Le joint en silicone est endommagé : le remplacer par un joint neuf d'origine de marque Tescoma.

STOCKAGE, ENTRETIEN et NETTOYAGE

Couvercle

NE PAS NETTOYER LE COUVERCLE DE LA COCOTTE MINUTE AU LAVE-VAISSELLE.

Nettoyer les orifices de l'écrou de la soupape de travail en y faisant couler de l'eau, les nettoyer si besoin avec un outil approprié.

Nettoyer la soupape de sécurité en appuyant de façon répétée au centre et en sortant légèrement l'ensemble de la soupape sous l'eau courante.

Ne pas démonter la soupape de sécurité, le manche rabattable, la fermeture à mâchoires, les poignées ou autres parties du couvercle.

TOUJOURS STOCKER LA COCOTTE MINUTE SANS LE COUVERCLE MIS EN PLACE.

Récipient

LE RÉCIPIENT DE LA COCOTTE MINUTE PEUT ÊTRE NETTOYÉ AU LAVE-VAISSELLE.

Si des dépôts blancs de calcaire se forment à l'intérieur du récipient, nettoyer avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou avec CLINOX, un produit spécial pour le nettoyage des ustensiles en inox. Par ailleurs, les taches blanches ne limitent en aucun cas la fonctionnalité et l'innocuité du récipient, ne constituent

pas un défaut de fabrication et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation. En cas de surchauffe du récipient, une coloration violette voire marron peut apparaître sur la surface. Cette coloration ne limite pas la fonctionnalité et l'innocuité du récipient, ne constitue pas un défaut de fabrication et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

Ne jamais laisser agir trop longtemps des produits détergents sur le récipient de la cocotte minute, même s'ils sont dilués dans l'eau. Ne pas conserver des restes de plats à l'intérieur du récipient.

Joint en silicone

Le joint de la cocotte minute est fabriqué en silicone de première qualité. Après chaque utilisation de la cocotte minute, ôter le joint du couvercle, le laver, le sécher, l'enduire légèrement avec de la graisse ou de l'huile alimentaire et le remettre en place.

Si le joint montre de quelconques signes de non-étanchéité ou de perte d'élasticité, il est nécessaire de le remplacer immédiatement par un nouveau joint de marque Tescoma.

Si la cocotte minute n'est pas utilisée de manière intensive, remplacer régulièrement le joint tous les deux ans.

UTILISER EXCLUSIVEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE DE MARQUE TESCOMA.

CONSIGNES DE SECURITE SELON LA NORME EUROPEENNE N° 12778

1. Lire attentivement le MODE D'EMPLOI avant la première utilisation.
2. Pendant la cuisson, ne pas laisser la cocotte minute sans surveillance et ne pas l'utiliser pour d'autres usages que la cuisson d'aliments.
3. Avant chaque utilisation, vérifier le fonctionnement de la soupape de travail et de la soupape de sécurité.
4. Pendant la cuisson, manipuler la cocotte minute avec un maximum de précautions, ne jamais toucher les parties chaudes.
5. Empêcher aux enfants l'accès à proximité de la cocotte minute lors de la cuisson.
6. Remplir la cocotte minute au maximum à $\frac{2}{3}$ du volume du récipient. Pour les plats qui moussent ou augmentent de volume pendant la cuisson, comme par exemple le riz, les légumineuses, pâtes, etc., remplir la cocotte minute au maximum à $\frac{1}{2}$ du volume du récipient. Lors de la cuisson sous pression de pâtes, secouer la cocotte minute fermée avant l'ouverture, une fois toute la pression évacuée. Ne jamais cuire sans utiliser d'eau.
7. Ne jamais mettre dans la cocotte minute des aliments enveloppés dans un emballage de tissu, papier ou plastique. Pour les aliments qui ont tendance à augmenter de volume (par ex. viande avec peau, langue de bœuf, etc.), ne jamais percer tant que la peau est gonflée - risque de brûlure.
8. Ne pas ouvrir la cocotte minute tant que toute la pression n'en est pas évacuée. Ne jamais utiliser la force pour ouvrir la cocotte minute.
9. Ne pas mettre la cocotte minute dans un four chauffé et ne pas l'utiliser pour frire ou rôtir.
10. Ne pas intervenir sur un quelconque système de la cocotte minute au-delà du cadre du présent mode d'emploi - toujours confier la réparation à un centre de service professionnel après-vente, ne jamais utiliser d'autres pièces de rechange que celles d'origine.

ATTENTION ! SERT A LA CUISSON SOUS PRESSION DES ALIMENTS. UNE UTILISATION OU UN ENTRETIEN INADAPTES PEUVENT ENTRAÎNER DES BLESSURES.

TEMPS DE CUISSON DANS LA COCOTTE MINUTES PRESIDENT, DONNES A TITRE INDICATIF





Les temps donnés sont définis lorsque la pression idéale est réglée pour l'aliment choisi dès le moment où la vapeur commence à s'échapper de la soupape de travail. A cet instant, réduire la puissance de la cuisinière. Tous les temps mentionnés sont à titre indicatif, dépendant de la nature, quantité, qualité, température initiale, du type de cuisinière, etc. Des écarts par rapport aux temps mentionnés ne sont pas exclus, vous fixerez les temps exacts selon votre propre expérience.

VIANDE

Bœuf Régulateur de pression temps (min)

Roulade		20-30
Rôti		30-40
Filet à la crème		30-40
Bouillon de Bœuf		35-40
Langue		45

Porc

Lard maigre fumé.		20
Rouleau		20-30
Genou de Porc		25-30
Rôti		30-35


Veau

Rôti	entre  	12-15
Tête	entre  	15
Pied	entre  	15-20
Langue	entre  	15-20

Agneau et mouton

Cuisse		30
--------	---	----

Volaille

Pigeonneau		8-10
Poulet		15
Poule		15-20
Abats d'oie		15

Gibier

Lapin		15
Rôti de Lièvre		15
Selle de chevreuil entre	 	10
Lièvre au Poivre		10-15
Cuissot de chevreuil		20-30

POISSONS, FRUITS ET LÉGUMES

Poissons temps (min)

Selon la portion		6-10
------------------	---	------




















Pommes de terre

Pommes de terre coupées, salées		7-9
Pommes de terre en robe des champs		10-15

Fruits

Pommes coupées		2-5
Poires coupées		2-5

Légumes

Epinards		2-3
Poivrons		3-4
Céleri découpé		3-5
Ail coupé		4
Brocoli		5-6
Haricots de conserve		5-6
Chou-rave		5-6
Carotte		6-8
Asperge		6-10
Chou de Bruxelles		8-10
Chou-fleur coupé		8-9
Chou pommé	entre  	7-12
Chou rouge	entre  	8-10
Chou aigre	entre  	10-12
Chou-fleur entier	entre  	15-18

SOUPES, LÉGUMINEUSES ET CEREALES





Soupes

Aux Champignons		2-5
Bouillon de Volaille		30
Queue de Bœuf		25-30

Farineux

Pois, trempés		10-12
Haricots, trempés		25-30

Avoine et maïs

Farine d'Avoine		5
Flocons d'Avoine		6
Semoule d'Avoine		6
Mais		10

Riz

Purée de Riz		7-8
Risotto		5-7

BON DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de **5 ans** à dater de la vente. Veuillez présenter ce bon de garantie accompagné du document d'achat. La garantie n'entrave aucunement les droits de l'acheteur, liés à l'achat de marchandises selon les prescriptions légales en vigueur. Le délai de garantie prend cours à la date de l'achat.

Produit:

Vendeur (appellation commerciale et adresse):

Date de la vente:

Cachet et signature du vendeur:

La garantie ne concerne toutefois pas les cas suivants:

- le produit a été utilisé en opposition avec le Mode d'emploi
- le produit a fait l'objet de réparations ou modifications non autorisées
- des pièces de rechange autres que des pièces originales ont été utilisées sur le produit
- les dommages résultent d'un coup ou d'une chute
- le produit a été soumis à usure normale par utilisation, à l'exception des défauts matériels visibles.

Veuillez déposer votre réclamation auprès du vendeur chez lequel vous avez acheté le produit ou directement dans les centres de service après-vente Tescoma. La liste actualisée des centres de service après-vente se trouve sur le site www.tescoma.com.

LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES APPARUS A LA SUITE D'UNE MANIPULATION OU D'UNE UTILISATION DE LA COCOTTE MINUTE EN OPPOSITION AVEC LE CONTENU DU PRÉSENT MODE D'EMPLOI.

Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Se necessario, contattare il proprio rivenditore oppure Tescoma direttamente sul sito web www.tescoma.com.

CARATTERISTICHE

La pentola a pressione PRESIDENT provvista di un regolatore di pressione, IDEALCOOK, consente di cucinare in modo veloce risparmiando nello stesso tempo energia. E' ideale per la preparazione di carni incluso pesce, verdure, zuppe, ecc. Cucinare con la pentola a pressione PRESIDENT è decisamente più veloce rispetto ai metodi standard di cottura.

La pentola a pressione PRESIDENT è provvista di un cestello per cottura a vapore che può essere utilizzato all'interno di essa; è ideale in particolar modo per la preparazione di pesce e verdura cotti al vapore. Il cestello è prodotto interamente in acciaio inossidabile di alta qualità.

Il moderno sistema di chiusura rende possibile aprire la pentola con un solo gesto della mano grazie alla maniglia pieghevole e allo speciale sistema di chiusura posti sul coperchio che garantiscono maggiore sicurezza durante l'utilizzo.

La pentola a pressione ha 3 componenti di riduzione pressione ed un sistema di chiusura che evita le aperture accidentali; è quindi assolutamente sicura nell'utilizzo.


La pentola a pressione PRESIDENT è prodotto in acciaio inossidabile di alta qualità; i manici in plastica resistente non bruciano se la pentola viene usata correttamente.


Il solido fondo sandwich a triplo strato ha eccellenti proprietà di ritenzione del calore per un ottimo rendimento energetico. E' possibile cucinare anche con fiamma medio-bassa ed il piano cottura può essere spento in anticipo prima della fine del processo di cottura.


La pentola a pressione PRESIDENT è adatta ad essere utilizzata su tutti i piani cottura: gas, elettrico, vetroceramica ed induzione.

PRESSIONE NELLA PENTOLA A PRESSIONE PRESIDENT

 **0,15 bar**

 **0,40 bar**

 **0,65 bar**

 **0,85 bar**

La temperatura massima raggiungibile all'interno del recipiente è pari a 1.05 bar.

DESCRIZIONE DELLA PENTOLA A PRESSIONE

- 1) Valvola operativa
 - 1a) Regolatore di pressione e sistema di rilascio vapore IDEALCOOK
 - 1b) Indicatore di pressione del recipiente
 - 1c) Dado della valvola operativa
 - 1d) Componente di sicurezza per la riduzione di pressione interna
- 2) Valvola di sicurezza
- 3) Sistema di chiusura contro le aperture accidentali
- 4) Speciale sistema di chiusura di sicurezza
- 5) Manico pieghevole
- 6) Sistema di chiusura a morsetto
- 7) Coperchio della pentola a pressione
- 8) Guarnizione in silicone

- 9) Recipiente della pentola a pressione
- 10) Solidi manici
- 11) Fondo sandwich

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare la pentola per la prima volta. Lavare la pentola a pressione e tutte le parti che la compongono con acqua calda e detergente ed asciugare accuratamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Controllare le valvole di sicurezza

Valvola operativa

Controllare i fori in prossimità del dado della valvola operativa sul fondo del coperchio della pentola a pressione - devono essere puliti, non otturati. Nel caso fossero intasati, sciacquarli per bene sotto acqua corrente o pulirli utilizzando un oggetto appropriato (Fig. A).

Controllare se il dado della valvola operativa posta sul fondo del coperchio sia sufficientemente avvitato; diversamente stringetela con la mano (Fig. B).

Dopo aver effettuato il controllo, assicurarsi che il regolatore di pressione IDEALCOOK possa essere regolato correttamente in ogni posizione operativa; eseguire lo stesso controllo anche per la posizione di rilascio vapore  (Fig. C).

Valvola di sicurezza

Premere nel centro della valvola di sicurezza posta sul fondo del coperchio - deve poter scattare. Assicurarsi che l'intera valvola si muova liberamente e che la guarnizione della valvola non sia rovinata (Fig. D).

Indicatore di pressione

Premere sull'indicatore di pressione nel centro del dado della valvola operativa posta sul fondo del coperchio - deve poter scattare (Fig. E).

UTILIZZARE LA PENTOLA A PRESSIONE

Aprire la pentola a pressione

Spostare il sistema di chiusura di sicurezza in posizione "OPEN"; in questo modo il coperchio della pentola si aprirà (Fig. F).

Sollevarla la maniglia e rimuovere il coperchio dal recipiente della pentola a pressione (Fig. H).

APRIRE SEMPRE LA PENTOLA A PRESSIONE SOLO DOPO AVER RILASCIATO COMPLETAMENTE IL VAPORE. NON APPLICARE TROPPIA FORZA DURANTE L'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE.

Riempire la pentola a pressione

PER RAGIONI DI SICUREZZA, LA PENTOLA A PRESSIONE DEVE ESSERE SEMPRE RIEMPITA FINO AD UN MASSIMO DI 2/3 DELL'INTERA CAPACITA' DEL RECIPIENTE.


Con gli alimenti che tendono a schiumare durante il processo di cottura, come zuppe o lenticchie, riso, ecc., riempire la pentola a pressione fino a metà recipiente per evitare di intasare le valvole e fuoriuscite di liquidi di cottura (Fig. G).

NON CUOCERE GLI ALIMENTI SENZA PRIMA AVER AGGIUNTO DELL'ACQUA NELLA PENTOLA A PRESSIONE. LA QUANTITA' MINIMA D'ACQUA E' 250 ML.

Chiudere la pentola a pressione

Afferrare la maniglia posta sul coperchio della pentola a pressione, posizionare il coperchio sul recipiente e piegare la maniglia su se stessa; in questo modo la pentola a pressione verrà chiusa in modo corretto (Fig. J).

Spostare il sistema di chiusura di sicurezza in posizione "CLOSE"; in questo modo il coperchio della pentola si chiuderà (Fig. K).


Assicurarsi che il regolatore di pressione IDEALCOOK possa essere regolato in ogni posizione operativa così come anche la posizione di rilascio vapore.  (Fig. C).

NON APPLICARE TROPPIA FORZA DURANTE L'OPERAZIONE DI CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE.

CUCINARE CON LA PENTOLA A PRESSIONE

Regolare la pressione desiderata

REGOLARE LA PRESSIONE DESIDERATA PRIMA DI INIZIARE A CUCINARE GIRANDO IL REGOLATORE DI PRESSIONE, IDEALCOOK, NELLA POSIZIONE     CORRISPONDENTE DELL'ALIMENTO CHE SI INTENDE CUCINARE (FIG. L).

Se si cucina pesce, frutta, verdura (patate incluse), o cereali nella pentola a pressione PRESIDENT, tarare il regolatore di pressione nella rispettiva posizione . Raccomandiamo di utilizzare il cestello per cottura a vapore durante la preparazione di pesce e verdure.

Se si cucina pollo, coniglio, carne di cervo, ecc. nella pentola a pressione PRESIDENT, tarare il regolatore di pressione nella rispettiva posizione .

Se si cucina maiale, carne di cervo, zuppe o lenticchie nella pentola a pressione PRESIDENT, tarare il regolatore di pressione nella rispettiva posizione .

Se si cucina carne di manzo, carne di montone o agnello nella pentola a pressione PRESIDENT, tarare il regolatore di pressione nella rispettiva posizione .

E' INOLTRE POSSIBILE UTILIZZARE L'IMPOSTAZIONE INTERMEDIA CON ALCUNI ALIMENTI PER OTTENERE LA PRESSIONE OTTIMALE, ES. LA POSIZIONE TRA  E  PER LA CARNE DI VITELLO - GUARDARE LA TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI CON LA PENTOLA A PRESSIONE PRESIDENT.

Cucinare

Posizionare la pentola a pressione riempita e chiusa correttamente con la pressione desiderata già impostata direttamente sul piano cottura con fiamma alta. Mettere la pentola a pressione sulla fiamma in modo che il regolatore di pressione IDEALCOOK sia in posizione corretta sulla pentola a pressione (Fig. K).

Il sistema di chiusura rosso contro le aperture accidentali scatterà verso l'alto. Ciò significa che la pressione è stata creata all'interno del recipiente e che la pentola a pressione non può essere aperta - il vapore inizierà a fuoriuscire dall'apertura della valvola operativa dopo un pò di tempo (Fig. L).

Quando il vapore inizia a fuoriuscire dall'apertura della valvola operativa, ridurre l'altezza della fiamma in modo tale che solo una piccola quantità di vapore fuoriesca dall'apertura.

Regolatore di pressione durante il processo di cottura

Once operating pressure is generated in the vessel of the pressure cooker, the pressure indicator slips upwards and indicates accurately the current pressure in the vessel (Fig. O, P, Q, R).

Controllare l'altezza della fiamma durante l'intero processo di cottura in modo tale che una piccola quantità di vapore fuoriesca continuamente dall'apertura della valvola operativa.

ATTENZIONE! Se l'indicatore di pressione mostra l'anello rosso in aggiunta ai due bianchi e ai tre grigi (Fig. S), significa che la pressione all'interno del recipiente è più alta della soglia massima consentita (1.05 bar). In questo caso, ridurre immediatamente la fiamma al minimo

ed assicurarsi che l'indicatore di pressione scatti immediatamente nella posizione più bassa. Se, anche dopo aver ridotto al minimo la fiamma, l'indicatore di pressione non dovesse scattare verso il basso continuando a mostrare l'anello rosso, spegnere immediatamente la fonte di calore e rimuovere la pentola pressione dal piano cottura. Lasciare quindi raffreddarla fino a quando la pressione all'interno del recipiente non sarà scesa del tutto ed aprirla solo in un secondo momento, pulirla e, seguire le istruzioni per l'uso, controllare tutte le valvole ed i componenti di sicurezza.

La regolazione della pressione all'interno del recipiente può essere variata durante il processo di cottura; per fare questo, assicurarsi che il regolatore di pressione sia orientato verso di voi ed utilizzare un guanto da cucina per maneggiarlo.

ATTENZIONE! UNA PICCOLA QUANTITÀ DI VAPORE POTREBBE FUORIUSCIRE DALLO SPAZIO COMPRESO TRA IL COPERCHIO E IL FONDO DELLA VALVOLA OPERATIVA DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA (Fig. R).

CONCLUDERE IL PROCESSO DI COTTURA

Rilasciare il vapore e aprire la pentola a pressione

RILASCIARE SEMPRE IL VAPORE SOLO DOPO AVER RIMOSSO LA PENTOLA A PRESSIONE DAL PIANO COTTURA.

Dopo il tempo necessario per cucinare gli alimenti, rimuovere la pentola a pressione dal piano cottura anche se è già stato precedentemente spento.

Lasciare che la temperatura e la pressione nella pentola scendano sufficientemente.

Prima di rilasciare il vapore, assicurarsi che la pentola a pressione sia posizionata sulla fonte di calore in modo tale che il regolatore di pressione IDEALCOOK sia dal lato opposto rispetto a Voi. Successivamente tarare il regolatore di pressione in posizione di rilascio vapore e farlo fuoriuscire completamente dalla pentola a pressione (Fig. U).

Il regolatore dell'intensità di pressione scatterà automaticamente nella valvola operativa quando il vapore è stato rilasciato. Il blocco contro le aperture accidentali slitterà verso il basso dopo che il vapore è stato completamente rilasciato e la pressione scesa. Adesso la pentola a pressione può essere aperta.

Se l'indicatore di pressione e il blocco contro le aperture accidentali rimane in posizione alta dopo che il vapore è stato rilasciato, significa che c'è ancora pressione all'interno del recipiente. In questo caso, mettere la pentola a pressione nel lavello e raffreddare il coperchio con una piccola quantità di acqua fredda fino a quando l'indicatore di pressione e il blocco slitteranno in posizione.

NON RAFFREDDARE LA PENTOLA A PRESSIONE SOTTO ACQUA CORRENTE, NON LASCIARE CHE L'ACQUA SI INFILTRI ALL'INTERNO DELLE PARTI IN PLASTICA E NON IMMERGERE LA PENTOLA A PRESSIONE INTERAMENTE NELL'ACQUA.

NON APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE PRIMA DI AVER RILASCIATO COMPLETAMENTE IL VAPORE E FINO A QUANDO IL BLOCCO ROSSO CONTRO LE APERTURE ACCIDENTALI NON SARA' SCATTATO IN POSIZIONE.

FUNZIONAMENTO DEI COMPONENTI DI SICUREZZA

Valvola operativa

La valvola operativa controlla la pressione operativa all'interno del recipiente, rilascia continuamente vapore in eccesso e libera tutto il vapore alla fine del processo di cottura. La valvola operativa include i **componenti di sicurezza per la riduzione della pressione** - se la valvola operativa e la valvola di sicurezza dovessero intasarsi mentre la pentola a pressione non è stata ancora rimossa dal piano cottura, intervengono i componenti di sicurezza per la riduzione della pressione all'interno della valvola operativa. La valvola operativa e specialmente l'apertura per il rilascio del vapore deve rimanere libera e non coperta ad esempio da un guanto da forno o da altri oggetti mentre la pentola a pressione è in funzione.

Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza opera come un componente di sicurezza che si attiva quando la valvola operativa inizia ad intasarsi. Se il vapore inizia a fuoriuscire in modo intenso dalla valvola di sicurezza durante il processo di cottura, rimuovete immediatamente la pentola a pressione dal piano cottura. Quando la pentola a pressione si è raffreddata, aprirla, svitare il dado della valvola operativa posta sul fondo del coperchio, rimuovere la valvola operativa dal coperchio e pulirla scrupolosamente sotto acqua corrente. Premere con le dita sul componente di sicurezza, il regolatore di pressione e l'indicatore di intensità di pressione per assicurarsi che tutti 3 i componenti si muovano liberamente. Pulire le aperture nel dado della valvola operativa e montare la valvola operativa sul retro del coperchio della pentola a pressione.

Blocco contro aperture accidentali

Previene aperture accidentali della pentola a pressione prima che il vapore sia fuoriuscito completamente dal recipiente e che la pressione interna sia scesa.

Indicatore di pressione

L'indicatore d'intensità di pressione mostra gli anelli bianchi e grigi per segnalare la pressione interna del recipiente. Se l'indicatore è inserito all'interno della valvola operativa, significa che non c'è pressione all'interno del recipiente. Se l'indicatore di pressione mostra l'anello rosso, significa che la pressione operativa è più alta di quanto consentito; in questo caso, ridurre immediatamente la fonte di calore al minimo e se l'anello rosso rimane ancora visibile anche dopo aver ridotto la fonte di calore, spegnere immediatamente il piano cottura e rimuovere la pentola a pressione dalla fonte di calore.

CONSIGLI UTILI

UTILIZZARE SEMPRE UN FORNELLO DI GRANDEZZA APPROPRIATA PER CUCINARE.

Il diametro del fornello deve sempre essere di dimensioni identiche o inferiori rispetto al diametro del fondo della pentola a pressione! La fiamma non deve mai espandersi oltre il fondo della pentola a pressione. Utilizzare uno spargifiamma quando si cucina su fornelli a gas.

Sfruttare le caratteristiche di ritenzione termica del fondo sandwich a triplo strato. Spegnerne la fonte di calore in anticipo prima della fine del processo di cottura. Grazie al fondo sandwich a triplo strato, l'energia accumulata viene trasferita alla pentola a pressione anche dopo che il piano cottura è stato spento.

Il recipiente della pentola a pressione potrebbe anche essere utilizzato separatamente senza il coperchio come una normale pentola per cuocere gli alimenti.

AVVISO

Se una **grossa quantità di vapore** fuoriesce dalla pentola a pressione all'inizio del processo di cottura, significa che la pentola a pressione non è stata chiusa correttamente. Una pentola a pressione chiusa in modo non corretto potrebbe essere causato da:

- a) Il coperchio è stato appoggiato al recipiente in modo errato - chiudere nuovamente la pentola a pressione.
- b) Il regolatore di pressione è stato impostato su posizione di rilascio vapore - regolarlo su una delle posizioni di cottura.
- c) La guarnizione in silicone non è stata posizionata in modo corretto all'interno del coperchio - controllare nuovamente la posizione.
- d) La guarnizione in silicone è difettosa - sostituirla con una nuova guarnizione originale Tescoma.

CONSERVAZIONE, MANUTENZIONE E PULIZIA

Coperchio

NON LAVARE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE IN LAVASTOVIGLIE.

Pulire le aperture della valvola operativa sciaquandola sotto acqua corrente o pulendola utilizzando un oggetto appropriato.

Pulire la valvola di sicurezza premendo ripetutamente nel centro e tirando l'intera valvola verso l'alto sotto acqua corrente.

Non smontare la valvola di sicurezza, il manico pieghevole, i manici e tutte le altre parti del coperchio.

CONSERVARE LA PENTOLA A PRESSIONE CON IL COPERCHIO POSIZIONATO SOPRA IL RECIPIENTE.

Recipiente

IL RECIPIENTE DELLA PENTOLA A PRESSIONE E' LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.

Se delle macchie bianche dovessero comparire all'interno della pentola a pressione, utilizzare aceto, gocce di limone o il detergente CLINOX specifico per l'acciaio. Le macchie bianche non compromettono il funzionamento della pentola e non sono dannose per la salute. Dato che non rappresentano un difetto di produzione non possono essere considerate come oggetto di reclamo. Quando la pentola a pressione viene surriscaldata, macchie scure potrebbero comparire sulla superficie. Queste macchie non compromettono il corretto funzionamento della pentola e non sono dannose per la salute. Dato che non rappresentano un difetto di produzione non possono essere considerate come oggetto di reclamo.

Non esporre il recipiente della pentola a pressione per un periodo prolungato a diretto contatto con detergenti. Non conservare avanzi di cibo all'interno del recipiente.

Guarnizione in silicone

La guarnizione in silicone della pentola a pressione è prodotta in silicone di alta qualità. Rimuovere la guarnizione dal coperchio dopo ogni utilizzo della pentola a pressione, lavarla ed asciugarla accuratamente, ungerla leggermente con olio o grasso da cucina ed inserirla nuovamente all'interno del coperchio.

Se la guarnizione mostra segni di usura o scarsa flessibilità, deve essere immediatamente sostituita con una nuova marcata Tescoma.

Se la pentola a pressione non viene utilizzata regolarmente, sostituire la guarnizione in silicone ogni due anni.

UTILIZZARE SEMPRE PARTI DI RICAMBIO TESCOMA.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA conformi a EN 12778

1. Leggere attentamente le ISTRUZIONI D'USO prima del primo utilizzo.
2. Non lasciare la pentola a pressione incustodita durante la fase di cottura e non utilizzarla per altri scopi al di fuori che cucinare generi alimentari.
3. Prima di ogni utilizzo controllare la valvola operativa e la valvola di sicurezza per un corretto funzionamento.
4. Maneggiare la pentola a pressione con estrema cura durante la cottura; non toccare mai le parti bollenti.
5. Durante la cottura tenere la pentola a pressione fuori dalla portata dei bambini.
6. Riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di $\frac{2}{3}$ della capacità del recipiente; quando vengono cucinati alimenti che tendono a schiumare o a lievitare come riso, lenticchie, pasta, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di $\frac{1}{2}$ capacità del recipiente. Scuotere la pentola a pressione chiusa prima di aprirla quando viene cucinata pasta in condizione pressurizzata. Non cucinare mai senza acqua all'interno.
7. Non mettere alimenti avvolti in tessuto, carta o plastica nella pentola a pressione. Non forare mai alimenti che tendono a lievitare (come carne con pelle, lingua di bovino, ecc.) mentre la pelle è dilatata per evitare scottature.
8. Non aprire la pentola a pressione senza prima ridurre totalmente la pressione interna del recipiente. Non applicare forza durante l'apertura della pentola a pressione.
9. Non mettere la pentola a pressione all'interno di forni caldi e non utilizzarla per friggere.
10. Non intervenire diversamente da quanto specificato nelle Istruzioni d'Uso nei sistemi della pentola a pressione - contattare sempre un servizio di assistenza specializzato e non utilizzare parti di ricambio che non siano originali.

ATTENZIONE! CONCEPITA PER CUOCERE ALIMENTI IN CONDIZIONE PRESSURIZZATA. UN UTILIZZO IMPROPRIO O UNA MANUTENZIONE ERRATA POSSONO CAUSARE LESIONI!

TEMPI DI COTTURA INDICATIVI CON LA PENTOLA A PRESSIONE PRESIDENT





Seguire i tempi di cottura sotto citati quando il regolatore di pressione è tarato sull'alimento selezionato e quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola operativa. Una volta che ciò si verifica, abbassare la fiamma. Tutti questi tempi sono indicativi e dipendono dagli ingredienti, dalla loro quantità, qualità, dalla temperatura iniziale, dal tipo di fonte di calore, ecc. Potrebbero quindi verificarsi tempi di cottura diversi rispetto a quelli sotto citati; tempi di cottura più precisi si affineranno con l'esperienza.

CARNE

Manzo regolatore di pressione tempo in min

Arrotolato		20-30
Arrosto		30-40
Lombata		30-40
Brodo di manzo		35-40
Lingua		45

Maiale

Affumicato		20
Arrotolato		20-30
Zampone bollito		25-30
Arrosto		30-35

Vitello

Arrosto	tra 	12-15
Testa	tra 	15
Zampa	tra 	15-20
Lingua	tra 	15-20

Agnello e montone

Zampa		30
-------	---	----

Pollame

Uccello		8-10
Pollo		15
Gallina		15-20
Rigaglie		15

Selvaggina

Coniglio		15
Lepre arrosto		15
Cervo	tra 	10
Lepre al pepe		10-15
Zampa di cervo		20-30

PESCE, FRUTTA E VERDURA

Pesce tempo in min

Dipende dalla quantità		6-8
------------------------	---	-----
















Patate

Patate salate		7-9
Patate con buccia		10-15

Frutta

Mele		2-5
Pere		2-5

Verdure


Spinaci		2-3
Peperoni		3-4
Sedano		3-5
Aglio		4
Broccoli		5-6
Fagioli		5-6
Cavolo rapa		5-6
Carote		6-8
Asparagi		6-10
Cavoletto di Bruxelles		8-10
Cavolfiore		7-12
Cavolo	tra 	8-9
Cavolo rosso	tra 	8-10
Crauti	tra 	10-12
Cavolfiore intero	tra 	15-18

ZUPPE, LENTICCHIE E CEREALI





Zuppe

Zuppa di funghi		2-5
Brodo di pollo		30
Zuppa di carne		25-30

Lenticchie

Piselli		10-12
Fagioli		25-30

Avena e mais

Farina di avena		5
Fiocchi d'avena		6
Cereali		6
Mais		10

Riso

Latte di riso		7-8
Risotto		5-7

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per **5 anni** dalla data di acquisto. Presentare questo certificato di garanzia unitamente alla ricevuta di acquisto. Le condizioni della garanzia non pregiudicano i diritti dell'acquirente derivanti dall'applicazione delle leggi vigenti in materia. La garanzia decorre dalla data di acquisto.

Prodotto:

Rivenditore (ragione sociale ed indirizzo):

Data di acquisto:

Timbro e firma del rivenditore:

La garanzia non copre:

- uso improprio incompatibile con le Istruzioni per l'uso
- riparazioni od alterazioni del prodotto non autorizzate
- utilizzo di parti di ricambio non originali
- difetti conseguenti a cadute od urti
- usura causata dall'utilizzo quotidiano/frequente, con eccezione di evidenti difetti nei componenti

Se avete reclami giustificati contattate il vostro rivenditore o direttamente un centro di assistenza Tescoma. Per avere l'elenco aggiornato dei centri di assistenza, visitate il ns. sito www.tescoma.com.

IL PRODUTTORE NON E' RESPONSABILE DI ALCUN DANNO DOVUTO AD UNA GESTIONE ED USO DELLA PENTOLA A PRESSIONE DIVERSI DA QUESTE ISTRUZIONI D'USO.

Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si es necesario, por favor contacte con su distribuidor o con Tescoma en www.tescoma.com.

CARACTERISTICAS

La lujosa olla a presión PRESIDENT con fácil regulador de la presión ideal, IDEALCOOK, para cocinar todo tipo de alimentos comunes de forma rápida y económica, es excelente para preparar cualquier tipo de carne, pescado, verduras, guarniciones y sopas. Cocinar con la olla a presión PRESIDENT es significativamente más rápido que cocinar de forma tradicional.

La olla a presión PRESIDENT viene con una cesta al vapor que puede ser utilizada para cocinar al vapor en la olla a presión; es excelente en especial para preparar pescado y verduras tiernas. La cesta al vapor está fabricada en acero inoxidable de alta calidad.

El cómodo mango plegable y el cierre especial de seguridad de la tapa permite abrir y cerrar la olla a presión fácilmente con una sola mano.





La olla a presión tiene 3 componentes de seguridad de reducción de presión y un cierre contra aperturas accidentales; su uso es totalmente seguro.

La olla a presión PRESIDENT está fabricada en acero inoxidable de alta calidad; las asas de resistente material plástico de alta calidad no queman con un uso adecuado.

El sólido triple fondo sandwich tiene excelentes propiedades de retención de calor para un ahorro de energía adicional. La cocción se realiza a bajo calor; el calor puede ser apagado antes de terminar la cocción.

La olla a presión PRESIDENT es adecuada para todo tipo de cocinas: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.

PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO EN LA OLLA A PRESIÓN PRESIDENT

	0,15 bar
	0,40 bar
	0,65 bar
	0,85 bar

La máxima presión durante el funcionamiento en la olla es de 1.05 bar.

DESCRIPCION DE LA OLLA A PRESIÓN

- 1) Válvula de contrapeso
 - 1a) Regulador de presión y salida de vapor IDEALCOOK
 - 1b) Indicador de presión en la olla
 - 1c) Tuerca de la Válvula de contrapeso
 - 1d) Componente de seguridad para reducción de presión
- 2) Válvula de seguridad
- 3) Cierre contra apertura accidental
- 4) Cierre de seguridad
- 5) Asa plegable
- 6) Cierre tipo abrazadera
- 7) Tapa de la olla a presión
- 8) Goma de silicona
- 9) Recipiente de la olla a presión
- 10) Sólidas asas
- 11) Fondo termodifusor

ANTES DEL PRIMER USO

Estudiar minuciosamente estas instrucciones de uso antes del primer uso. Lavar la olla a presión y todos sus componentes con agua templada y detergente, enjuagar y secar bien.


ANTES DE CADA USO

Inspección de las válvulas

Válvula de contrapeso

Comprobar los orificios de la tuerca de la válvula de contrapeso situada en la parte inferior de la tapa de la olla a presión – deben estar limpios, no obstruidos. Si están obstruidos, lavar con agua corriente o limpiar utilizando un objeto adecuado (Fig. A).

Comprobar si la tuerca de la válvula de contrapeso en la parte inferior de la tapa está suficientemente apretada; si no, apretar la tuerca con la mano (Fig. B).

Después de la inspección, asegurarse que el regulador de presión IDEALCOOK puede moverse suavemente a cualquier otra posición de funcionamiento así como a la posición para liberar vapor  (Fig. C).

Válvula de seguridad

Presionar en el centro de la válvula de seguridad situada en la parte inferior de la tapa – debe saltar. Asegurarse que la válvula de seguridad se mueve libremente en la tapa y que la goma de la válvula de seguridad no está dañada (Fig. D).

Indicador de presión

Presionar en la goma del indicador de presión situado en el centro de la tuerca de la válvula de contrapeso de la parte inferior de la tapa – debe saltar (Fig. E).

USO DE LA OLLA A PRESIÓN

Apertura de la olla a presión

Mover el cierre de seguridad a la posición “OPEN”; esto liberará el cierre tipo abrazadera (Fig. F.).

Levantar el mango y retirar la tapa de la olla a presión (Fig. G).

SIEMPRE ABRIR LA OLLA A PRESION SOLO DESPUES DE QUE EL VAPOR HAYA SALIDO COMPLETAMENTE. NO APLICAR NUNCA FUERZA INAPROPIADA CUANDO ABRA LA OLLA A PRESION.

Llenado de la olla a presión

POR RAZONES DE SEGURIDAD, LA OLLA A PRESION SE DEBE LLENAR HASTA UN MAXIMO DE 2/3 PARTES DE SU CAPACIDAD.

Con alimentos que tienden a aumentar como sopas, lentejas, arroz, etc., llenar la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad para evitar la indeseada obstrucción de las válvulas y desbordamientos (Fig.H).

NO COCINAR SIN AGUA EN LA OLLA A PRESIÓN. LA CANTIDAD MINIMA DE AGUA ES 250 ML.

Cierre de la olla a presión

Sujetar el asa de la tapa de la olla a presión, unirla al recipiente de la olla bajándola en posición horizontal y plegar la tapa hacia abajo; entonces la olla a presión estará cerrada (Fig. J).

Mover el cierre de seguridad a la posición “CLOSE”; esto cerrará la olla a presión (Fig. K).


Asegurarse que el regulador de presión IDEALCOOK puede moverse suavemente a cualquier posición de funcionamiento así como a la posición para liberar vapor  (Fig.C).


NO APLICAR FUERZA INAPROPIADA CUANDO CIERRE LA OLLA A PRESION.


COCINAR EN LA OLLA A PRESIÓN


Ajuste de la presión ideal

AJUSTAR LA PRESION IDEAL ANTES DE EMPEZAR A COCINAR GIRANDO SUAVEMENTE EL REGULADOR DE PRESION, IDEALCOOK, A LA POSICION CORRESPONDIENTE AL ALIMENTO ELEGIDO (FIG. L). 

Si cocina pescado, frutas, verduras incluidas patatas, o cereales en la olla a presión PRESIDENT, ajustar el regulador de presión a la posición . Nosotros recomendamos usar la cesta al vapor para preparar pescado y verduras tiernas.

Si cocina aves, conejo, venado tierno, etc. en la olla a presión PRESIDENT, ajustar el regulador de presión a la posición .

Si cocina cerdo, venado, sopas o lentejas en la olla a presión PRESIDENT, ajustar el regulador de presión a la posición .

Si cocina vacuno, cordero o cordero lechal en la olla a presión PRESIDENT, ajustar el regulador de presión a la posición .

USTED PUEDE TAMBIEN UTILIZAR AJUSTES INTERMEDIOS PARA ALGUNOS ALIMENTOS PARA LOGRAR LA PRESION IDEAL, P. EJ. LA POSICION ENTRE  Y  PARA TERNERA – VEASE LA TABLA INDICADORA DE TIEMPOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA OLLA A PRESION PRESIDENT.

Cocinar

Colocar la olla a presión correctamente llena y cerrada con la presión ideal seleccionada sobre la fuente de calor al máximo de potencia. Colocar la olla a presión de modo que el regulador de presión IDEALCOOK esté en el extremo más alejado de la olla a presión (Fig. M).

El cierre rojo contra aperturas accidentales se deslizará hacia arriba después de un corto periodo de tiempo. Esto significa que la presión ha sido generada en el recipiente y que la olla a presión ya no se puede abrir – el vapor empezará a salir por la abertura de la válvula de contrapeso después de un tiempo (Fig. N).

Cuando el vapor comience a salir por la abertura de la válvula de contrapeso, reducir el calor de manera que sólo una pequeña cantidad de vapor salga por la abertura.

Control de presión durante el proceso de cocción

Una vez que la presión se genera en el recipiente de la olla a presión, el indicador de presión se desliza hacia arriba e indica con precisión la presión actual en el recipiente (Fig. O, P, Q, R).

Controlar la salida de vapor de la olla durante todo el proceso de cocción de forma que una pequeña cantidad de vapor salga de forma continua por la apertura de la válvula de contrapeso.

PRECAUCION! Si el indicador de presión muestra un anillo rojo además de los dos anillos blancos y de los tres anillos grises(Fig. S), la presión en el recipiente es más alta que la máxima presión de funcionamiento permitida (1.05 bar). En este caso, reducir inmediatamente el calor al mínimo y asegurarse que el indicador de presión se desliza inmediatamente a una posición más baja. Si, incluso después de reducir el calor al mínimo, el indicador de presión falla y no se desliza hacia abajo y continua mostrando el anillo rojo, inmediatamente apagar el calor y apartar la olla a presión del calor. Dejarla enfriar hasta que la presión en el recipiente baje por completo y solo entonces abrir la olla a presión, limpiarla y, siguiendo las instrucciones de uso, comprobar todas las válvulas y componentes de seguridad de funcionamiento.

El ajuste de presión dentro del recipiente se puede cambiar también durante el proceso de cocción; para ello, asegurarse cuando esté manipulando el regulador de presión que el vapor que está saliendo de la olla a presión esté dirigido lejos de usted y utilizar una manopla cuando manipule el regulador.

ADVERTENCIA! UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE VAPOR TAMBIEN PUEDE SALIR DE LA ZONA SITUADA ENTRE LA TAPA Y EL FONDO DE LA VALVULA DE CONTRAPESO DURANTE EL PROCESO DE COCCION (Fig. R).

FINALIZACION DEL PROCESO DE COCCION

Liberación de vapor y apertura de la olla a presión

SIEMPRE LIBERAR EL VAPOR DESPUES DE APARTAR LA OLLA A PRESION DEL CALOR.

Después de que el tiempo requerido para cocinar sus alimentos transcurra, apartar la olla a presión del calor incluso si la placa ya está apagada.

Dejar la olla a presión a un lado durante un tiempo para permitir que la temperatura y la presión en la olla bajen lo suficiente.

Asegurarse antes de la liberación del vapor que la olla a presión está colocada en la fuente de calor de tal manera que el regulador de presión IDEALCOOK esté en el extremo más alejado de la olla a presión. Entonces ajustar el regulador de presión a la posición de salida de vapor y liberar todo el vapor de la olla a presión (Fig. U).

El regulador de intensidad de presión se desliza de forma automática en la válvula de contrapeso mientras que el vapor se libera. El cierre contra aperturas accidentales se desliza hacia abajo después de que el vapor se haya liberado totalmente y la presión haya bajado por completo. La olla a presión ya se puede abrir.

Si el indicador de presión y el cierre contra aperturas accidentales permanecen en la posición superior después de que el vapor se haya liberado, esto significa que todavía hay presión en el recipiente. En este caso, colocar la olla a presión en el fregadero y enfriar la tapa con un pequeño chorro de agua fría hasta que el indicador de presión y el cierre vuelvan a su posición.

NUNCA ENFRIAR LA OLLA A PRESION BRUSCAMENTE CON AGUA CORRIENTE, NO PERMITIR QUE EL AGUA CORRA POR LAS PARTES DE PLASTICO Y NO SUMERGIR LA OLLA A PRESION COMPLETAMENTE EN EL AGUA.

NUNCA ABRIR LA OLLA A PRESION ANTES DE QUE TODO EL VAPOR HAYA SALIDO Y EL BLOQUEO ROJO CONTRA APERTURAS ACCIDENTALES SE DESLICE AUTOMATICAMENTE A SU POSICION.

FUNCIONAMIENTO DE LOS COMPONENTES DE SEGURIDAD

Válvula de contrapeso

La válvula de contrapeso controla la presión de funcionamiento en el recipiente, liberando continuamente el exceso de vapor y liberando todo el vapor de la olla a presión al final de la cocción. La válvula de contrapeso incluye **el componente de seguridad de reducción de presión** – si la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad se obstruyen a la vez y la olla a presión no se retira del calor a tiempo, la presión en la olla a presión libera el componente de seguridad de reducción de presión dentro de la válvula de contrapeso, por el que la presión cae inmediatamente y el vapor se libera de la olla a presión. La válvula de contrapeso y especialmente la abertura para la salida de vapor, deben permanecer libres y no cubiertas, p. ej. por una manopla o cualquier otro objeto mientras se esté utilizando la olla a presión.

Válvula de seguridad

La válvula de seguridad opera como un componente de seguridad activado cuando la válvula de contrapeso se obstruye. Si el vapor comienza a salir intensamente por la válvula de seguridad durante el proceso de cocción, inmediatamente retirar la olla a presión del calor. Cuando la olla a presión se enfríe, abrirla, desenroscar la tuerca de la válvula de contrapeso de la parte inferior de la tapa, retirar la válvula de contrapeso de la tapa y limpiarla a fondo con agua corriente. Presionar con sus dedos sobre el componente de seguridad de reducción de presión, el regulador de presión y el indicador de la intensidad de presión para asegurarse que los 3 componentes se mueven. Limpiar las aberturas en la tuerca de la válvula de contrapeso y colocar la válvula de contrapeso de nuevo en la tapa de la olla a presión.

Cierre contra aperturas accidentales

Evita aperturas accidentales de la olla a presión antes de que todo el vapor se haya liberado del recipiente y la presión haya bajado completamente.

Indicador de presión

El indicador de la intensidad de presión utiliza los anillos blancos y grises para mostrar la presión actual en el recipiente. Si el indicador está insertado dentro de la válvula de contrapeso, no hay presión en el recipiente. Si el indicador de intensidad de presión muestra un anillo rojo, la presión en el recipiente es más alta que la permitida; en este caso, reducir el calor al mínimo inmediatamente y si el anillo rojo continua en la posición superior incluso después de reducir el calor, apagar inmediatamente el calor y apartar la olla a presión del calor.

CONSEJOS UTILES

SIEMPRE UTILIZAR UN TAMAÑO APROPIADO DE COCINA O LLAMA PARA COCINAR.

El diámetro del fuego / calor debe ser exacto o más pequeño que el diámetro del fondo de la olla a presión! La llama nunca debe sobresalir por el fondo de la olla a presión. Utilizar un adaptador cuando cocine con gas.

Utilizar las propiedades de retención de calor del triple fondo sandwich. Apagar el calor antes de terminar la cocción. Gracias al triple fondo sandwich, la energía de calor acumulada se transmite a la olla a presión incluso después de haber apagado el calor.

El recipiente de la olla a presión también puede ser utilizado sin la tapa como una olla tradicional para cocinar alimentos en la cocina.

AVISO

Si una **gran cantidad de vapor** se escapa de la olla a presión al principio de la cocción, la olla a presión no ha sido correctamente cerrada. El cierre incorrecto normalmente es debido a lo siguiente:

- a) La tapa no está correctamente colocada – cerrar la olla a presión otra vez.
- b) El regulador de presión está en la posición de salida de vapor – ajustarlo a alguna de las posiciones de cocción.
- c) La goma de silicona no está correctamente colocada en la tapa – comprobar su posición.
- d) La goma de silicona está deteriorada – reemplazarla por una nueva goma original Tescoma.

ALMACENAMIENTO, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Tapa

NO LAVAR LA TAPA DE LA OLLA A PRESION EN EL LAVAVAJILLAS

Limpiar las aberturas de la válvula de contrapeso lavándolas con agua corriente o limpiándolas utilizando un objeto adecuado.

Limpiar la válvula de seguridad presionando repetidamente en el centro y tirando ligeramente hacia arriba de ella bajo agua corriente.

No desmontar la válvula de seguridad, el mango plegable, el cierre tipo abrazadera, las asas ni otras partes de la tapa.

SIEMPRE GUARDAR LA OLLA A PRESION SIN LA TAPA PUESTA.

Recipiente

EL RECIPIENTE DE LA OLLA A PRESION ES APTO PARA LAVAVAJILLAS.

En caso de que aparezcan manchas blancas debido a la formación de sedimentos en la olla a presión, utilizar vinagre, unas gotas de limón o el limpiador especial para acero inoxidable CLINOX. Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la olla y no son perjudiciales para la salud. Como tales no representan un fallo y no pueden ser objeto de reclamación. Cuando la olla a presión se sobrecalienta, pueden aparecer en la

superficie manchas púrpuras o marrones. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento de la olla y no son perjudiciales para la salud. Como tales no representan un fallo y no pueden ser objeto de reclamación.

Nunca exponer el recipiente de la olla a presión a detergentes ni siquiera solubles al agua durante largos periodos de tiempo. No guardar restos de comida en el interior del recipiente.

Goma de silicona

La goma de la olla a presión está fabricada de excelente silicona. Retirar la goma de la tapa después de cada uso de la olla a presión, lavarla y secarla, engrasarla ligeramente con aceite de cocinar o grasa y colocarla de nuevo.

Si la goma muestra algún signo de fuga o pérdida de flexibilidad, debe ser inmediatamente remplazada con una nueva goma Tescoma.

Si no utiliza la olla a presión a menudo, reemplazar la goma regularmente cada dos años.

UTILIZAR SIEMPRE REPUESTOS TESCOMA.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD según la norma EN 12778

1. Lea las INSTRUCCIONES DE USO antes de usar por primera vez.
2. No deje la olla a presión desatendida durante el proceso de cocción y no la use para ningún otro propósito que no sea cocinar alimentos.
3. Revise la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad para un funcionamiento adecuado antes de cada uso.
4. Maneje la olla a presión con máximo cuidado cuando cocine; nunca toque las partes calientes.
5. Evite que los niños se acerquen a la olla a presión mientras cocine.
6. Llene la olla a presión hasta un máximo de $\frac{2}{3}$ de la capacidad del recipiente; cuando cocine alimentos que tiendan a producir espuma como el arroz, lentejas, pasta, etc., llene la olla a presión hasta un máximo de $\frac{1}{2}$ de su capacidad. Agite el recipiente antes de abrirlo cuando cocine pasta a presión. Nunca cocine sin agua.
7. No introduzca alimentos envasados en tejido, papel o materiales plásticos dentro de la olla a presión. Nunca pinche alimentos que tiendan a expandirse en volumen (como carne con piel, lengua de vaca, etc.) mientras la piel se está hinchando para evitar quemados.
8. No abra la olla a presión sin liberar totalmente la presión de su interior. Nunca ejerza fuerza al abrir la olla a presión.
9. No introduzca la olla a presión dentro de un horno caliente y no la use para freír.
10. No modifique ningún sistema de la olla a presión en contra de las Instrucciones de uso - contacte con un servicio técnico profesional para reparaciones y no utilice piezas que no sean originales.

AVISO! DISEÑADO PARA CALENTAR ALIMENTOS EN UN AMBIENTE A PRESIÓN. UN USO O MANTENIMIENTO INAPROPIADO PUEDE CAUSAR LESIONES!



TIEMPOS INDICATIVOS DE COCCION EN LA OLLA A PRESION PRESIDENT

Los tiempos de cocción especificados a continuación se aplican cuando la presión ideal se establece para el tipo de alimento elegido desde el momento en el que el vapor comienza a salir por la válvula de contrapeso. Cuando esto ocurre, reducir el calor al mínimo. Todos estos tiempos son orientativos y dependen de los ingredientes, sus cantidades, calidad, temperatura inicial, tipo de fuente de calor, etc. Pueden ocurrir desviaciones de los tiempos indicados; usted determinará los tiempos exactos basados en su propia experiencia.

CARNE

Vacuno	regulador de presión	min
Redondo		20-30
Asado		30-40
Solomillo		30-40
Caldo de carne		35-40
Lengua		45

Cerdo

Ahumado		20
Redondo		20-30
Codillo de cerdo hervido		25-30
Asado		30-35

Ternera

Asado	entre  	12-15
Cabeza	entre  	15
Pierna	entre  	15-20
Lengua	entre  	15-20

Cordero lechal y cordero

Pierna		30
--------	---	----


Aves

Pichón		8-10
Pollo		15
Gallina		15-20
Menudillos		15

Venado

Conejo		15
Liebre asada		15
Carne de venado	entre  	10
Liebre a la pimienta		10-15
Pierna de carne de venado		20-30

PESCADO, FRUTAS Y VERDURAS

Pescado	min
Dependiendo de la cantidad 	6-12













Patatas

Patatas cortadas salteadas 	7-9
Patatas con piel 	10-15

Frutas

Manzanas en rodajas 	2-5
Peras en rodajas 	2-5

Verduras

Espinacas		2-3
Pimientos		3-4
Apio en rodajas		3-5
Ajo en rodajas		4
Brocoli		5-6
Guisantes		5-6
Nabo		5-6
Zanahoria		6-8
Espárragos		6-10
Brotes		8-10
Coliflor		8-9
Repollo	entre  	7-12
Col lombarda	entre  	8-10
Sauerkraut	entre  	10-12
Coliflor entera	entre  	15-18

SOPAS, LENTEJAS Y CEREALES





Sopas

Sopa de champiñón 	2-5
Caldo de pollo 	30
Rabo de buey 	25-30

Lentejas

Guisantes en remojo 	10-12
Frijoles en remojo 	25-30

Avena y Maíz

Harina de avena 	5
Cereales de avena 	6
Sémola 	6
Maíz 	10

Arroz

Arroz con leche 	7-8
Risotto 	5-7

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Un período de **cinco años de garantía** aplicable a este producto a partir de la fecha de compra. Presente este certificado de garantía con un recibo válido de la compra. La disposición de la garantía no perjudica los derechos del comprador aplicables a la compra bajo las regulaciones legales especiales. El período de garantía comienza a partir de la fecha de compra.

Producto:

Distribuidor (nombre comercial y dirección):

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor:

La garantía no cubre:

- uso inadecuado del producto incumpliendo las Instrucciones de uso
- reparaciones o alteraciones del producto no autorizadas
- ninguna pieza que no sea parte original del producto
- defectos ocasionados por caídas o impactos
- el desgaste normal debido al uso cotidiano, excepto defectos materiales obvios.

En caso de quejas justificadas por favor, contacte con su distribuidor o directamente con cualquier Servicio Técnico de Tescoma. Podrá encontrar una lista de los centros de servicio técnico en la página: www.tescoma.com.

EL FABRICANTE NO ESTÁ OBLIGADO POR NINGÚN DAÑO DEBIDO AL MANEJO Y USO DE LA OLLA A PRESIÓN INCOMPATIBLE CON ESTAS INSTRUCCIONES DE USO.

Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário, por favor contactar o seu revendedor Tescoma ou em www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

A luxuosa panela de pressão PRESIDENT com fácil ajuste da pressão ideal, IDEALCOOK, para cozinhar de forma rápida e económica todas as refeições comuns, é excelente para preparar todos os tipos de carnes incluindo peixe, legumes, acompanhamentos e sopas. Cozinhar com a panela de pressão PRESIDENT é significativamente mais rápido do que com panelas tradicionais.

A panela de pressão PRESIDENT vem prevenida com um cesto de vapor que pode ser utilizado para cozinhar a vapor na panela de pressão, o que é ideal especialmente para preparar peixe ou legumes. O cesto é fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade.

A confortável pega dobrável e o fecho de segurança especial da tampa permitem que a panela de pressão seja facilmente aberta e fechada, com uma só mão.

A panela de pressão possui 3 componentes de segurança reductores de pressão e um bloqueio contra aberturas acidentais. É perfeitamente segura em uso.

A panela de pressão PRESIDENT é fabricada em aço inoxidável de elevada qualidade, as pegas em material plástico resistente de excelente qualidade que não queimam quando usadas correctamente.

O fundo térmico de três camadas possui excelentes propriedades de retenção do calor para maior poupança de energia. Pode cozinhar em baixa ou alta potência, o calor pode ser desligado antes de ter terminado o tempo de cozedura.

A panela de pressão é adequada para todos os tipos de fogão: gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução.

PRESSÕES DE FUNCIONAMENTO NA PAINELA DE PRESSÃO PRESIDENT



0,15 bar



0,40 bar



0,65 bar



0,85 bar

A pressão máxima de funcionamento na panela é de 1.05 bar.

DESCRIÇÃO DA PAINELA DE PRESSÃO

- 1) Válvula funcionamento
 - 1a) Regulador de pressão e libertação do vapor IDEALCOOK
 - 1b) Indicador de pressão na panela
 - 1c) Porca da válvula de funcionamento
 - 1d) Componente de segurança de redução da pressão
- 2) Válvula de segurança
- 3) Bloqueio contra aberturas acidentais
- 4) Fecho de segurança
- 5) Pega dobrável
- 6) Fecho
- 7) Tampa da panela de pressão
- 8) Vedante em silicone
- 9) Painela
- 10) Pegas sólidas
- 11) Fundo térmico

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia muito bem estas instruções antes da primeira utilização. Lavar a panela de pressão e todas as suas peças com água morna e detergente e secar muito bem.


ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

Verificação das válvulas

Válvula funcionamento

Verificar no fundo da tampa da panela de pressão as aberturas na porca da válvula de funcionamento – têm de estar limpas, desentupidas. Se estiverem entupidas, passar por água corrente, ou utilizar um objecto adequado para as limpar (Fig. A).

Verificar no fundo da tampa da panela de pressão se a porca da válvula de funcionamento está bem apertada. Se não, apertar a porca com a mão (Fig. B).

Após a verificação, assegure-se que o regulador de pressão IDEALCOOK pode suavemente ser ajustado para qualquer posição de funcionamento assim como para a posição de libertação de vapor  (Fig. C).

Válvula de segurança

Empurrar o centro da válvula de segurança no fundo da tampa – tem de saltar. Verificar se a válvula inteira se movimenta livremente e se o vedante da válvula de segurança não está danificado (Fig. D).

Indicador de pressão

Empurrar o vedante do indicador de pressão no centro da porca da válvula de funcionamento no fundo da tampa – tem de saltar (Fig. E).

UTILIZAÇÃO DA PAINEL DE PRESSÃO

Abrir a panela de pressão

Mover o controlo do fecho de segurança para a posição "OPEN", o que irá libertar os fechos das braçadeiras (Fig. F).

Levantar a pega e retirar a tampa da panela de pressão (Fig. G).

ABRIR SEMPRE A PAINEL SOMENTE APÓS A INTEIRA LIBERTAÇÃO DO VAPOR. NUNCA APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO ABRIR A PAINEL DE PRESSÃO.

Encher a panela de pressão

POR RAZÕES DE SEGURANÇA A PAINEL DE PRESSÃO DEVE SER CHEIA ATÉ UM MÁXIMO DE 2/3 DA SUA CAPACIDADE.


Com alimentos com tendência a aumentar ou fazer espuma quando aquecidos, tais como sopas ou lentilhas, arroz, encher a panela de pressão até ao máximo de 1/2 da sua capacidade para evitar indesejados entupimentos das válvulas e verter fervuras (Fig. H).

NÃO COZINHAR SEM ÁGUA NA PAINEL DE PRESSÃO. A QUANTIDADE MÍNIMA DE ÁGUA É DE 250 ML.

Fechar a panela de pressão

Agarrar a pega da tampa da panela de pressão, encaixar na panela baixando-a para a posição horizontal e dobrar a tampa para baixo, isto irá fechar a panela de pressão (Fig. J).

Mover o controlo do fecho de segurança para a posição "FECHAR", o que irá fechar a panela de pressão (Fig. K).


Verificar se o regulador de pressão IDEALCOOK pode suavemente ser ajustado para qualquer posição de funcionamento assim como para a posição de libertação de vapor  (Fig. C).

NÃO APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO FECHAR A PAINEL DE PRESSÃO.


COZINHAR NA PAINEL DE PRESSÃO

Ajuste da pressão ideal

AJUSTAR A PRESSÃO IDEAL ANTES DE COMEÇAR A COZINHAR RODANDO LIGEIRAMENTE O REGULADOR DE PRESSÃO, IDEALCOOK, NA POSIÇÃO CORRESPONDENTE AO ALIMENTO ESCOLHIDO (FIG. L). 

Se cozinhar peixe, frutas, legumes incluindo batatas, ou cereais na panela de pressão PRESIDENT, ajustar o regulador de pressão para a posição .

Recomendamos a utilização do cesto de vapor quando preparar peixe ou legumes tenros.

Se cozinhar aves, coelho, outros animais pequenos de caça, etc. na panela de pressão PRESIDENT, ajustar o regulador de pressão para a posição .

Se cozinhar porco, veado, sopas ou lentilhas na panela de pressão PRESIDENT, ajustar o regulador de pressão para a posição .

Se cozinhar vitela, carneiro ou cordeiro na panela de pressão PRESIDENT, ajustar o regulador de pressão para a posição .

TAMBÉM PODE UTILIZAR POSIÇÕES INTERMÉDIAS PARA ALGUNS ALIMENTOS PARA ENCONTRAR A PRESSÃO IDEAL A AJUSTAR, POR EXEMPLO A POSIÇÃO ENTRE  E  PARA BOVINO – VEJA A TABELA DE TEMPOS INDICATIVOS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS NA PAINEL DE PRESSÃO PRESIDENT.

Cozinhar

Colocar a panela de pressão cheia e corretamente fechada com a pressão ideal no fogão na potência máxima. Colocar a panela de pressão no calor de forma a que o regulador de pressão IDEALCOOK fique na extremidade da panela de pressão (Fig. M).

O fecho vermelho contra aberturas acidentais deslizará para cima após um curto período de tempo. Isto significa que a pressão foi gerada dentro da panela e esta não pode ser aberta – após um tempo o vapor começará a sair da abertura da válvula de funcionamento (Fig. N).

Quando o vapor começar a sair pela abertura da válvula, reduzir a potência do fogão de forma a que só uma pequena quantidade de vapor saia pela abertura.

Controlo da pressão durante o processo de cozedura

Uma vez gerada a pressão operacional da panela, o indicador de pressão deslizará para cima indicando com precisão a pressão atual da panela de pressão (Fig O, P, Q, R).

Controlar a potência do fogão durante todo o processo de cozedura para que uma quantidade pequena de vapor saia continuamente da abertura da válvula operacional.

ATENÇÃO! Se o indicador de pressão mostrar um anel vermelho para além dos dois anéis brancos e os três cinza (Fig. S), a pressão na panela está com mais do que a máxima pressão operacional permitida (1.05 bar). Neste caso, reduza imediatamente a potência do fogão para o mínimo e verifique se o indicador de pressão desliza para uma posição abaixo à pressão selecionada. Se mesmo após reduzir a potência do fogão para o mínimo, o indicador de pressão não conseguir deslizar para uma posição mais baixa e continuar a mostrar o anel vermelho, desligar imediatamente a fonte de calor e retirar a panela do fogão. Deixe arrefecer até que a pressão desça completamente na panela e só depois abra a panela de pressão novamente, limpe-a e seguindo as instruções de utilização verifique todas as válvulas e componentes de segurança para funcionamento.

O ajuste da pressão no interior da panela pode ser mudado durante o processo de cozedura. Para isso, verifique ao manusear o regulador da pressão que o vapor saia na direcção contrária ao seu corpo e utilize uma luva de cozinha quando manusear o regulador.

ATENÇÃO! UMA PEQUENA QUANTIDADE DE VAPOR PODE SAIR DA ÁREA ENTRE A TAMPA E O FUNDO DA VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA (Fig. T).

TERMINAR O PROCESSO DE COZEDURA

Libertação do vapor e abertura da panela de pressão

LIBERTAR SEMPRE O VAPOR SÓ DEPOIS DE RETIRAR A PANELA DE PRESSÃO DO FOGÃO.

Após o tempo necessário para cozinhar a sua refeição ter terminado, retirar a panela de pressão do fogão mesmo que este já tenha sido desligado.

Colocar a panela de pressão ao lado durante um tempo para permitir que a temperatura e a pressão desçam suficientemente.

Verificar antes da libertação do vapor que a panela de pressão é colocada no fogão de forma a que o regulador de pressão IDEALCOOK está na extremidade da panela de pressão. Depois, ajustar o regulador de pressão para a libertação do vapor e libertar toda a pressão da panela de pressão (Fig. U).

O regulador de intensidade da pressão automaticamente desliza na válvula de funcionamento durante a libertação do vapor. O bloqueio contra aberturas acidentais deslizará para baixo após o vapor ter sido inteiramente libertado e a pressão descido na totalidade. A panela de pressão pode agora ser aberta.

Se o indicador de pressão e o bloqueio contra aberturas acidentais permanecerem na posição superior após a libertação do vapor, isto significa que ainda existe pressão no interior da panela. Neste caso, colocar a panela na banca e arrefecer a tampa lentamente com pequenas quantidades de água corrente fria até que o indicador de pressão e o bloqueio deslizem para a posição correcta.

NUNCA ARREFECER ABRUPTAMENTE A PANELA DE PRESSÃO EM ÁGUA CORRENTE, NÃO DEIXAR ENTRAR ÁGUA NAS PARTES PLÁSTICAS, NÃO MERGULHAR TOTALMENTE A PANELA EM ÁGUA.

NUNCA ABRIR A PANELA DE PRESSÃO ANTES DE TER LIBERTADO TODO O VAPOR E O BLOQUEIO VERMELHO CONTRA ABERTURAS ACIDENTAIS TER DESLIZADO AUTOMATICAMENTE PARA A POSIÇÃO CORRECTA.

FUNCIONAMENTO DOS COMPONENTES DE SEGURANÇA

Válvula de funcionamento

A válvula de funcionamento controla a pressão de operação na panela, de forma contínua liberta o excesso de vapor e no final da cozedura liberta todo o vapor da panela de pressão. A válvula de funcionamento inclui o **componente de segurança de redução de vapor** – se a válvula de funcionamento e de segurança ficarem entupidas ao mesmo tempo e a panela não for retirada do fogão a tempo, a pressão na panela liberta o componente de segurança de redução de pressão no interior da válvula de funcionamento pelo que a pressão cai imediatamente e o vapor sai da panela de pressão. A válvula de funcionamento e especialmente a abertura para libertação de vapor devem estar livres e manter-se destapadas, por exemplo por uma luva de cozinha ou outro objecto enquanto a panela de pressão estiver a ser utilizada.

Válvula de segurança

A válvula de segurança opera como um componente de segurança activado quando a válvula de funcionamento fica entupida. Se o vapor começa a sair intensamente pela válvula de segurança durante o processo de cozedura, retirar imediatamente a panela do fogão. Quando a panela arrefecer, abrir, despertar a porca da válvula de

funcionamento no fundo da tampa, retirar a válvula da tampa e limpar muito bem em água corrente. Pressionar com os dedos no componente de segurança de redução de pressão, no regulador de pressão e no indicador de intensidade de pressão e verificar que todos os 3 componentes saltam. Limpar as aberturas na porca da válvula de funcionamento e voltar a colocar a válvula de funcionamento na tampa da panela de pressão.

Bloqueio contra aberturas acidentais

Previne aberturas acidentais da panela de pressão antes de todo o vapor sair da panela e toda a pressão ter descido na totalidade.

Indicador de pressão

O indicador de intensidade de pressão utiliza anéis brancos e cinza para mostrar a corrente pressão no interior da panela. Se o indicador é inserido no interior da válvula de funcionamento, não há pressão operacional na panela. Se o indicador de intensidade da pressão mostrar um anel vermelho, a pressão operacional na panela é maior do que a permitida, neste caso, reduzir imediatamente a potência do fogão para o mínimo e se o anel se mantiver na posição superior após a redução da fonte de calor, imediatamente desligar o fogão e retirar a panela da fonte de calor.

DICAS ÚTEIS

UTILIZE SEMPRE UM TAMANHO DE DISCO APROPRIADO PARA COZINHAR.

O diâmetro do disco do fogão tem de ser idêntico ou mais pequeno que o diâmetro do fundo da panela de pressão! As chamas não devem expandir para fora do fundo da panela de pressão. Utilize um redutor de disco quando cozinhar a gás.

Faça uso das propriedades de retenção de calor do fundo térmico de três camadas. Desligue o fogão antes de acabar o tempo de cozedura. Graças ao fundo térmico de três camadas a energia acumulada é transferida para a panela de pressão mesmo depois do fogão ter sido desligado.

A panela sem a tampa também pode ser utilizada como uma panela comum para cozinhar refeições no fogão.

ATENÇÃO

Se uma **grande quantidade de vapor** sair da panela de pressão no início do processo de cozedura, a panela de pressão não foi fechada correctamente. O incorrecto fecho da panela deve-se geralmente a:

- a) A tampa não está devidamente encaixada – fechar a panela novamente.
- b) O regulador de pressão está posicionado na libertação de vapor – ajustar para uma das posições de cozedura.
- c) O vedante em silicone está incorrectamente colocado na tampa – rectificar a sua posição.
- d) O vedante em silicone está com defeito – substituir por um novo vedante Tescoma original.

ARMAZENAGEM, MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Tampa

NÃO LAVAR A TAMPA DA PANELA DE PRESSÃO NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.

Limpar as aberturas da válvula de funcionamento com água corrente ou limpar com um objecto adequado.

Limpar a válvula de segurança pressionando repetidamente no centro e ligeiramente puxar para cima a válvula inteira sob água corrente.

Não desmontar a válvula de segurança, a pega dobrável, o fecho, as pegas ou outras peças da tampa.

ARRUMAR A PANELA DE PRESSÃO SEMPRE SEM A TAMPA.

Panela

A PANELA SEM A TAMPA PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.

Podem aparecer manchas brancas no interior da panela de pressão devido aos componentes da água, para as remover utilize vinagre, gotas de limão ou o líquido de limpeza especial para aço inoxidável CLINOX. As manchas brancas não afectam o bom funcionamento da panela e não são prejudiciais à saúde. Por este motivo não representam um defeito e não podem ser reclamadas. Quando a panela de pressão é sobreaquecida, manchas púrpura e castanhas podem aparecer na superfície. As manchas não afectam o bom funcionamento da panela e não são prejudiciais à saúde. Por este motivo não representam um defeito e não podem ser reclamadas.

Nunca expor a panela de pressão a detergentes incluindo solúveis em água por longos períodos de tempo. Não guardar sobras de comida no interior da panela.

Vedante ne silicone

O vedante da panela de pressão é fabricado em silicone de excelente qualidade. Retirar o vedante da panela após cada utilização, lavar e secar, ligeiramente untar com gordura alimentar e voltar a colocar.

Se o vedante mostrar quaisquer sinais de fuga ou perda de flexibilidade, deve ser imediatamente substituído por um novo da marca Tescoma.

Se não utilizar a panela de pressão regularmente, substitua o vedante a cada dois anos de intervalo.

UTILIZE SEMPRE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO TESCOMA.

INTRUÇÕES DE SEGURANÇA Segundo as normas EN 12778

1. Antes da primeira utilização leia atentamente as INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
2. Não deixe a panela de pressão sem supervisão durante o processo de cozedura e não a utilize para outros fins que não o de cozinhar alimentos.
3. Verifique o funcionamento das válvulas de funcionamento e segurança antes de cada utilização.
4. Manuseie a panela de pressão com cuidados redobrados quando estiver a cozinhar, nunca toque nas partes quentes.
5. Impeça as crianças de se aproximarem da panela durante o processo de cozedura.
6. Encha a panela de pressão até ao máximo de $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Quando cozinhar alimentos com tendência a aumentar, tais como arroz, lentilhas, massa, etc., encha a panela até ao máximo de $\frac{1}{2}$ da sua capacidade. Abane a panela de pressão fechada quando cozinhar massa em ambiente pressurizado. Nunca cozinhe sem água.
7. Não coloque refeições embrulhadas em papel, tecido ou plástico na panela de pressão. Nunca fure os alimentos com tendência a aumentar de volume (tais como carne com pele, língua de vaca, etc.) enquanto a pele é aumentada para evitar queimaduras.
8. Não abra a panela de pressão enquanto a pressão no interior da panela não tiver descido por completo. Nunca aplique força desnecessária para abrir a panela de pressão.
9. Não coloque a panela de pressão no forno e não a utilize para fritar.
10. Não efectue qualquer intervenção de sistema na panela de pressão além das Instruções de Utilização - contacte sempre um serviço profissional para reparações e utilize somente peças de substituição originais.

ATENÇÃO! DESTINADO A TRATAMENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE PRESSURIZADO. USO INADEQUADO OU MANUTENÇÃO PODEM CAUSAR DANOS!

TEMPOS INDICATIVOS DE COZEDURA NA PANELA DE PRESSÃO PRESIDENT

Os tempos de cozadura a seguir especificados aplicam-se quando a pressão ideal é seleccionada para o tipo de alimento escolhido a partir do momento em que o vapor começa a ser libertado da válvula de funcionamento. Quando isto acontecer, colocar na potência baixa. Todos estes tempos são indicativos e dependem dos ingredientes, quantidade, temperatura inicial, tipo de fogão, etc. Desvios em relação aos tempos indicados podem ocorrer, você vai determinar os tempos precisos com base na sua própria experiência.

CARNE

Bife Regulador de pressão tempo min

Rolo		20-30
Assado		30-40
Lombo		30-40
Caldo de carne		35-40
Lingua		45


Porco

Fumado		20
Rolo		20-30
Perna(joelho) de porco		25-30
Assado		30-35

Vitela

Assado	entre  	12-15
Cabeça	entre  	15
Perna	entre  	15-20
Lingua	entre  	15-20

Carneiro

Perna		30
-------	---	----

Aves

Coxas		8-10
Frango		15
Galinha		15-20
Cabidela		15

Caça

Coelho		15
Lebre assada		15
Carne de veado	entre  	10
Lebre em pimenta		10-15
Perna de veado		20-30

PEIXE, FRUTAS E LEGUMES

Peixe tempo min

Dependendo da quantidade		6-8
--------------------------	---	-----




















Batatas

Batatas fatiadas salteadas		7-9
Batatas com casca		10-15

Frutas

Maçãs fatiadas		2-5
Peras fatiadas		2-5

Legumes

Espinafres		2-3
Pimentas		3-4
Alho francês fatiado		3-5
Alho fatiado		4
Brocolos		5-6
Feijões enlatados		5-6
Kohlrabi		5-6
Cenouras		6-8
Espargos		6-10
Couves		8-10
Couve-flor cortada		8-9
Repolho	entre  	7-12
Couve roxa	entre  	8-10
Chucrute	entre  	10-12
Couve-flor inteira	entre  	15-18

SOPAS, LENTILHAS E CEREAIS





Sopas

Sopa de cogumelos		2-5
Caldo de galinha		30
Rabo de boi		25-30

Lentilhas

Ervilhas estufadas		10-12
Feijão estufado		25-30

Aveia e milho

Farinha de aveia		5
Flocos de aveia		6
Sêmola		6
Milho		10

Arroz

Arroz doce		7-8
Risoto		5-7

CERTIFICADO DE GARANTIA

Este produto tem **garantia de 5 anos** a partir da data de compra. Apresente este certificado de garantia juntamente com a factura válida da compra. As condições desta garantia não prejudicam os direitos do consumidor. O período de garantia tem início na data da compra.

Produto:

Revendedor (nome e morada):

Data de compra:

Assinatura e carimbo do revendedor:

A garantia não cobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização
- reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto
- utilização de quaisquer outras peças que não as de origem
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- desgaste diário do produto, com a excepção de material com defeito óbvio.

Se a sua reclamação for justificada, por favor contacte o seu revendedor ou directamente um centro de serviço Tescoma. Para ter uma lista actualizada dos centros de serviço Tescoma, consulte por favor **www.tescoma.com**.

O FABRICANTE NÃO É RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO DE UTILIZAÇÃO INDEVIDA E USO DA PANELA DE PRESSÃO EM DESACORDO COM ESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

Gratulujemy zakupu produktu marki Tescoma i dziękujemy za zaufanie naszej marce. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do firmy Tescoma za pośrednictwem strony www.tescoma.com.

CHARAKTERYSTYKA

Luksusowy szybkowar PRESIDENT z możliwością łatwego ustawienia idealnego ciśnienia IDEALCOOK jest doskonały do szybkiego i jednocześnie oszczędnego przygotowywania wszystkich potraw. Doskonały do przygotowywania wszystkich rodzajów mięs włącznie z rybami, a także warzyw, dodatków i zup. Gotowanie w szybkowarze PRESIDENT jest zdecydowanie szybsze niż gotowanie standardowe.

Szybkowar PRESIDENT posiada sitko do gotowania na parze, które doskonale sprawdza się podczas gotowania ryb oraz kruchych warzyw w szybkowarze. Sitko do gotowania na parze zostało wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Wygodna, składana rękojeść oraz specjalne, bezpieczne zamknięcie umożliwiają łatwe otwieranie i zamykanie szybkowaru za pomocą jednej ręki.





Szybkowar posiada 3 zabezpieczenia ciśnienia oraz zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem, więc używanie go jest całkowicie bezpieczne.

Szybkowar PRESIDENT został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a rękojeści z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku, które podczas użytkowania zgodnie z instrukcją nie parzą w dłonie.

Grube, trójwarstwowe dno ma doskonałe właściwości termo-akumulacyjne, które prowadzą do oszczędności energii. Gotowanie odbywa się przy niższej mocy kuchenki, którą można wyłączyć odpowiednio wcześniej, jeszcze przed zakończeniem gotowania.

Szybkowar PRESIDENT jest odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych oraz indukcyjnych.

CIŚNIENIA ROBOCZE W SZYBKOWARZE PRESIDENT

	0,15 bar
	0,40 bar
	0,65 bar
	0,85 bar

Maksymalne ciśnienie robocze w garnku to 1,05 bar.

OPIS SZYBKOWARU

- 1) Zawór roboczy
 - 1a) Regulator ciśnienia i wypuszczania pary IDEALCOOK
 - 1b) Wskaźnik ciśnienia w garnku
 - 1c) Nakrętka zaworu roboczego
 - 1d) Bezpiecznik ciśnienia
- 2) Zawór bezpieczeństwa
- 3) Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem
- 4) Zamknięcie bezpieczeństwa
- 5) Składana rękojeść
- 6) Zamknięcie
- 7) Pokrywa szybkowaru
- 8) Uszczelka silikonowa
- 9) Garnek

- 10) Masywne uchwyty
- 11) Dno wielowarstwowe

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Szybkowar oraz wszystkie jego części należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu i wytrzeć do sucha.

PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

Kontrola zaworów

Zawór roboczy

Należy skontrolować otwory w nakrętce zaworu roboczego na spodzie pokrywy szybkowaru – muszą być czyste, niezatkane. Jeśli są zatkane, należy opłukać je pod strumieniem wody lub przeczyszczyć odpowiednim przedmiotem (rys. A).

Należy skontrolować czy nakrętka zaworu roboczego na spodzie pokrywy jest dobrze dokręcona. Jeśli tak nie jest, należy dokręcić ją ręką (rys. B).

Po kontroli należy upewnić się, że regulator ciśnienia IDEALCOOK można płynnie nastawić na dowolną pozycję, również na pozycję wypuszczenia pary  (rys. C).

Zawór bezpieczeństwa

Należy nacisnąć na środek zaworu bezpieczeństwa na spodzie pokrywy – musi być elastyczny. Należy skontrolować czy cały zawór bezpieczeństwa porusza się swobodnie w pokrywie i czy uszczelka zaworu bezpieczeństwa nie jest uszkodzona (rys. D).

Wskaźnik ciśnienia

Należy nacisnąć na uszczelnienie wskaźnika ciśnienia na środku nakrętki zaworu roboczego na spodzie pokrywy – musi być elastyczne (rys. E).

UŻYCIEM

Otwieranie szybkowaru

Blokadę zaworu bezpieczeństwa należy przesunąć do pozycji „OPEN”, dzięki temu zamknięcie zostanie zwolnione (rys. F).

Należy chwycić za rękojeść, a następnie zdjąć pokrywę z szybkowaru (rys. G).

SZYBKOWAR NALEŻY ZAWSZE OTWIERAĆ PO CAŁKOWITYM WYPUSZCZENIU PARY. PRZY OTWIERANIU SZYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY.

Napełnianie szybkowaru

ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA SZYBKOWAR NALEŻY NAPEŁNIAĆ MAKSYMALNIE DO 2/3 JEGO POJEMNOŚCI.

Podczas gotowania potraw, które przy wyższej temperaturze pienia się lub pęcznieją, np. zupy, warzywa strączkowe, ryż itp., należy napełniać garnek maksymalnie do ½ jego pojemności, aby zapobiec wykipieniu potrawy oraz zabrudzeniu zaworów (rys. H).

W SZYBKOWARZE NIE NALEŻY GOTOWAĆ POTRAW BEZ UŻYCIA WODY, MINIMALNA ILOŚĆ WODY WYNOŚI 250 ML.

Zamykanie szybkowaru

Pokrywę szybkowaru należy trzymać za rękojeść, następnie należy osadzić ją równo na garnku, a następnie złożyć rękojeść pokrywy (rys. J).

Należy przesunąć blokadę zaworu bezpieczeństwa do pozycji „CLOSE”, dzięki czemu szybkowar zostanie zamknięty (rys. K).

Należy upewnić się, że regulator ciśnienia IDEALCOOK można płynnie nastawić na dowolną pozycję, również na pozycję wypuszczenia pary  (rys. C).


PRZY ZAMYKANIU SZYBKOWARU NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY.

GOTOWANIE W SZYBKOWARZE


Ustawienie optymalnego ciśnienia

OPTYMALNE CIŚNIENIE NALEŻY NASTAWIĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA POPRZEC PRZEKRĘCENIE REGULATORA CIŚNIENIA IDEALCOOK NA POZYCJĘ ODPOWIEDNIAŁĄ DO WYBRANEJ POTRAWY (RYS. L).    

Jeśli w szybkowarze PRESIDENT będzie gotowana ryba, owoce, warzywa łącznie z ziemniakami oraz różnego rodzaju zboża, należy ustawić regulator ciśnienia na pozycję . Do przygotowywania ryb oraz kruchych warzyw wskazane jest używanie sita do gotowania na parze.

Jeśli w szybkowarze PRESIDENT będzie gotowany drób, królik, młoda dziczyzna itp., należy ustawić regulator ciśnienia na pozycję .

Jeśli w szybkowarze PRESIDENT będzie gotowane mięso wieprzowe, dziczyzna, zupy lub rośliny strączkowe, należy ustawić regulator ciśnienia na pozycję .

Jeśli w szybkowarze PRESIDENT będzie gotowane mięso wołowe, baranina lub jagnięcina, należy ustawić regulator ciśnienia na pozycję .

W CELU IDEALNEGO DOBORU CIŚNIENIA, PODCZAS GOTOWANIA NIEKTÓRYCH POTRAW, ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ USTAWIENIA REGULATORA POMIĘDZY DWOMA POZYCJAMI. NA PRZYKŁAD PRZY GOTOWANIU CIEŁĘCINY MOŻNA USTAWIĆ REGULATOR MIĘDZY POZYCJĄ  A  – PATRZ TABELA ORIENTACYJNYCH CZASÓW PRZYGOTOWYWANIA POTRAW W SZYBKOWARZE PRESIDENT.

Gotowanie

Odpowiednio napełniony, zamknięty garnek z ustawionym optymalnym ciśnieniem należy postawić na kuchence na najwyższej mocy. Garnek należy umieścić na kuchence tak, aby regulator ciśnienia IDEALCOOK znajdował się jak najdalej od nas (rys. M).

Po krótkiej chwili wysunie się w górę czerwone zabezpieczenie chroniące przed przypadkowym otwarciem. Oznacza to, że w garnku wytworzyło się ciśnienie i szybkowaru już nie można otworzyć – po chwili zacznie uchodzić para z otworu zaworu roboczego (rys. N).

Jak tylko zacznie uchodzić para z otworu zaworu roboczego, należy obniżyć moc kuchenki tak, aby z otworu uciekała tylko mała ilość pary.

Kontrola ciśnienia podczas gotowania

Jak tylko w szybkowarze wytworzy się ciśnienie robocze, wysunie się wskaźnik ciśnienia, który dokładnie wskaże aktualne ciśnienie w garnku (rys. O, P, Q, R).

W trakcie gotowania należy cały czas regulować moc kuchenki tak, aby z otworu wentylu roboczego ulatniała się jedynie mała ilość pary.

UWAGA! Jeśli na wskaźniku ciśnienia pojawi się oprócz dwóch białych i trzech szarych okręgów również okrąg czerwony (rys. S), oznacza to, iż w garnku ciśnienie jest wyższe niż maksymalnie dozwolone ciśnienie robocze (1,05 bar). W takim przypadku należy natychmiast obniżyć moc kuchenki na minimum, a następnie upewnić się, że wskaźnik ciśnienia natychmiast przesunął się na niższą pozycję. W przypadku jeśli po obniżeniu mocy kuchenki na minimum

wskaźnik ciśnienia nie wsunie się i nadal będzie widoczny czerwony okrąg, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i odstawić szybkowar. Należy zostawić go do wystygnięcia i do całkowitego obniżenia ciśnienia w garnku, dopiero po tym można szybkowar otworzyć. Należy go wyczyścić i skontrolować funkcjonowanie wszystkich zaworów oraz zabezpieczeń zgodnie z instrukcją obsługi.

Ciśnienie wewnątrz garnka można również zmieniać podczas gotowania. W tym celu należy upewnić się, że podczas zmiany pozycji regulatora ciśnienia para wychodząca z garnka uchodzi w kierunku przeciwnym niż stoimy. Podczas zmian regulatora należy używać rękawicy kuchennej.

UWAGA! PODCZAS GOTOWANIA MOŻE UCHODZIĆ NIEWIELKA ILOŚĆ PARY Z PRZESTRZENI POMIĘDZY POKRYWĄ A SPODEM ZAWORU ROBOCZEGO (rys. T).

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Wypuszczenie pary i otwieranie szybkowaru

PARĘ Z SZYBKOWARU NALEŻY WYPUSZCZAĆ DOPIERO PO ODSZTAWIENIU GO Z KUCHENKI.

Po upływie czasu potrzebnego do ugotowania potrawy należy zdjąć szybkowar z kuchenki, nawet w przypadku jeśli kuchenka została już wyłączona.

Po odstawieniu szybkowaru należy zostawić go na chwilę, aby temperatura i ciśnienie w garnku zostały odpowiednio obniżone.

Przed wypuszczeniem pary należy upewnić się, że szybkowar umieszczony jest na kuchence w taki sposób, aby regulator ciśnienia IDEALCOOK znajdował się jak najdalej od nas. Następnie należy nastawić regulator ciśnienia na pozycję wypuszczenia pary i wypuścić całą parę z szybkowaru (rys. U).

Podczas wypuszczania pary, wskaźnik mocy ciśnienia sam wsunie się do zaworu roboczego. Po całkowitym wypuszczeniu pary i zupełnym obniżeniu ciśnienia, zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem przesunie się w dół, co umożliwi otworenie szybkowaru.

Jeśli po wypuszczeniu pary wskaźnik ciśnienia oraz zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zostaną w górnej pozycji, oznacza to, że w garnku nadal jest ciśnienie. W takim przypadku należy szybkowar włożyć do zlewu i schłodzić pokrywę niewielką ilością zimnej wody, aż wskaźnik ciśnienia oraz zabezpieczenie nie przesuną się.

SZYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY SCHŁADZAĆ POD BIEŻĄCĄ WODĄ W SPOSÓB GWAŁTOWNY. NIE NALEŻY DOPROWADZIĆ DO TEGO, ABY WODA ŚCIEKAŁA PO PŁĄSTKOWYCH CZĘŚCIACH, NIE NALEŻY ZANUŻAĆ CAŁEGO GARNKA W WODZIE.

SZYBKOWARU NIE NALEŻY NIGDY OTWIERAĆ PRZED TYM, AŻ NIE ZOSTANIE WYPUSZCZONA Z NIEGO CAŁA PARY ORAZ CZERWONE ZABEZPIECZENIE PRZED PRZYPADKOWYM OTWORZENIEM SAMO SIĘ NIE PRZESUNIE.

FUNKCJE ZAWORÓW BEZPIECZEŃSTWA

Zawór roboczy

Zawór roboczy reguluje ciśnienie robocze w garnku na bieżąco wypuszczając nadmiar pary, a po zakończeniu gotowania zostaje wypuszczona cała para z szybkowaru. Częścią zaworu roboczego jest zabezpieczenie ciśnienia – jeśli dojdzie do jednoczesnego zatkania zaworu roboczego oraz zaworu bezpieczeństwa i szybkowar nie zostanie w odpowiednim czasie zdjęty z kuchenki, ciśnienie w garnku zwolni zabezpieczenie ciśnienia wewnątrz zaworu roboczego, co doprowadzi do natychmiastowego obniżenia ciśnienia i ujęcia pary. Podczas używania szybkowaru, zawór roboczy i przede wszystkim otwór do wypuszczania pary muszą pozostawać wolne, niezakryte, np. przez rękawicę kuchenną lub żaden inny przedmiot.

Zawór bezpieczeństwa

W przypadku kiedy zawór roboczy jest zatkany, zawór bezpieczeństwa funkcjonuje jako bezpiecznik. W momencie, jeśli podczas gotowania para zacznie intensywnie uchodzić z wentyla bezpieczeństwa, garnek należy natychmiast odstawić. Po wystudzeniu należy szybko otworzyć, odkręcić nakrętkę zaworu roboczego znajdującą się na spodzie pokrywy, wyjąć z pokrywy zawór roboczy i pod bieżącą wodą należy go dokładnie wyczyścić. Przez naciśnięcie palcem na zabezpieczenia ciśnienia, regulator ciśnienia i wskaźnik mocy ciśnienia można się upewnić, że wszystkie 3 składniki są elastyczne. Należy przeczyścić otwory w nakrętce zaworu roboczego, a następnie należy z powrotem zamontować zawór roboczy na pokrywie szybkozaworu.

Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

Uniemożliwia przypadkowe otwarcie szybkozaworu do momentu, aż z garnka nie zostanie wypuszczona cała para oraz nie zostanie całkowicie obniżone ciśnienie.

Wskaźnik ciśnienia

Wskaźnik mocy ciśnienia pokazuje aktualne ciśnienie w garnku poprzez białe i szare okręgi. Jeśli wskaźnik jest wsunięty do wewnątrz zaworu bezpieczeństwa, oznacza to, że w garnku nie wytworzyło się ciśnienie robocze. Jeśli wskaźnik mocy ciśnienia pokazuje czerwony okrąg, oznacza to, że w garnku ciśnienie jest wyższe niż dozwolone ciśnienie robocze. W takim przypadku należy natychmiast obniżyć moc kuchenki na minimum. Jeśli jednak czerwony okrąg dalej pozostaje wysunięty, należy wyłączyć kuchenkę i odstawić szybkozawor.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

DO GOTOWANIA NALEŻY ZAWSZE DOBRAĆ ODPOWIEDNIĄ WIELKOŚĆ PŁYTY GRZEWCZEJ LUB PALNIKA.

Średnica płyty musi być identyczna lub mniejsza od średnicy dna szybkozaworu! Płomień nie może nigdy sięgać poza krawędź dna garnka. Podczas gotowania na gazie należy używać siatki rozpraszającej płomień lub płytki.

Należy wykorzystywać również właściwości termo-akumulacyjne grubego, trójwarstwowego dna. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed zakończeniem gotowania. Dzięki trójwarstwowemu, grubemu dnu gromadzone ciepło przekazywane jest do garnka, nawet po wyłączeniu kuchenki.

Szybkozawor bez pokrywy można wykorzystać również jako klasyczny garnek do przygotowywania potraw na płycie kuchenki.

OSTRZEŻENIE

Jeśli na początku gotowania z szybkozaworu uchodzi **duża ilość pary**, oznacza to, że szybkozawor nie jest prawidłowo zamknięty. Najczęstszymi przyczynami nieprawidłowego zamknięcia są:

- Pokrywa nie jest prawidłowo osadzona – należy powtórzyć czynność zamknięcia garnka.
- Regulator ciśnienia nastawiony jest na pozycję wypuszczenia pary – należy nastawić go na jedną z pozycji gotowania.
- Uszczelka silikonowa jest nieprawidłowo osadzona w pokrywie – należy skontrolować jej ułożenie.
- Uszczelka silikonowa jest uszkodzona – należy ją wymienić na nową oryginalną uszczelkę marki Tescoma.

PRZECHOWYWANIE, KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Pokrywa

POKRYWY SZYBKOWARU NIE NALEŻY MYĆ W ZMYWARCE.

Otwory nakrętki zaworu roboczego należy czyścić pod bieżącą wodą, ewentualnie należy je czyścić odpowiednimi przedmiotami.

Zawór bezpieczeństwa należy czyścić poprzez kilkakrotne naciskanie na jego środek oraz przez przepłukanie całego zaworu pod bieżącą wodą.

Nie należy demontować zaworów bezpieczeństwa, składanej rękojeści, zamknięcia, uchwytów oraz innych części pokrywy.

SZYBKOWAR NALEŻY PRZECHOWYWAĆ BEZ POKRYWY.

Garnek

GARNEK SZYBKOWARU MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE.

Jeśli wewnątrz garnka pojawiają się białe osady z kamienia wodnego, należy wyczyścić je octem, kilkoma kroplami cytryny lub specjalnym środkiem do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej CLINOX. Białe plamy w żadnym stopniu nie ograniczają funkcjonalności produktu, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą produktu oraz nie są podstawą do reklamacji. W wyniku przegrzania garnka, na jego powierzchni mogą pojawić się fioletowe lub brązowe odbarwienia. Nie ograniczają one funkcjonalności produktu, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą produktu oraz nie są podstawą do reklamacji.

Na garnku szybkowaru nie należy pozostawiać przez dłuższy czas detergentów, nawet tych rozcieńczonych z wodą. Wewnątrz garnka nie należy pozostawiać resztek potraw.

Uszczelka silikonowa

Uszczelka silikonowa garnka została wykonana z wysokiej jakości silikonu. Po każdym użyciu szybkowaru należy ją wyjąć z pokrywy, umyć, wysuszyć, nasmarować delikatnie olejem lub innym tłuszczem i włożyć ją z powrotem do pokrywy szybkowaru.

Jeśli uszczelka posiada jakąkolwiek wadę, która powoduje nieszczelność lub brak elastyczności, należy ją natychmiast wymienić na nową uszczelkę marki Tescoma.

Jeśli szybkowar nie jest używany zbyt często, uszczelkę silikonową należy wymieniać regularnie co dwa lata.

NALEŻY STOSOWAĆ CZĘŚCI ZAMIENNE WYŁĄCZNIE MARKI TESCOMA.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ZGODNIE z EN 12778

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI.
2. Podczas gotowania nie należy pozostawiać szybkowaru bez nadzoru oraz nie należy używać szybkowaru do innych celów niż gotowanie potraw.
3. Przed każdym użyciem należy skontrolować funkcjonalność zaworu roboczego oraz zaworu bezpieczeństwa.
4. Podczas gotowania w szybkowarze należy zachować szczególną ostrożność, nigdy nie należy dotykać gorących części szybkowaru.
5. Podczas gotowania należy ograniczyć dzieciom dostęp do szybkowaru.
6. Szybkowar należy napełniać maksymalnie do 2/3 pojemności garnka. Podczas przygotowywania potraw, które w trakcie gotowania pęcznieją jak, np. ryż, rośliny strączkowe, makaron itp., należy napełniać szybkowar maksymalnie do 1/2 pojemności garnka. Po ugotowaniu makaronu i całkowitym obniżeniu ciśnienia wewnątrz garnka należy potrząsnąć jeszcze zamkniętym szybkowarem. Nigdy nie należy gotować bez użycia wody.
7. Do szybkowaru nie należy wkładać pokarmów zawiniętych w tkaninę, papier lub opakowanie z tworzyw sztucznych. Potraw, które zwiększają swoją objętość (np. mięso ze skórą, ozory wołowe itp.), nie należy przekłuwać dopóki skóra jest napęczniała – istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
8. Szybkowaru nie należy otwierać, do momentu aż nie zostanie całkowicie obniżone ciśnienie wewnątrz garnka. Przy otwieraniu garnka nie należy używać zwiększonej siły.
9. Szybkowaru nie należy wkładać do nagrzanego piekarnika oraz nie używać do smażenia.
10. Nie należy ingerować w żaden system szybkowaru w sposób wykraczający poza ramy instrukcji użytkowania – naprawy należy zawsze wykonywać w serwisie specjalistycznym, nigdy nie należy używać części innych niż oryginalne.






UWAGA! SZYBKOWAR PRZEZNACZONY JEST DO GOTOWANIA POTRAW POD CIŚNIENIEM. NIEPRAWIDŁOWE UŻYWANIE LUB KONSERWACJA MOGĄ BYĆ PRZYCZYNĄ URAZÓW.

ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE PRESIDENT





Podane niżej czasy gotowania zostały określone przy nastawieniu idealnego ciśnienia dla wybranego rodzaju potrawy od momentu, kiedy z zaworu roboczego zacznie uchodzić para. W tej chwili należy przełączyć kuchenkę na niską moc. Wszystkie podane czasy są orientacyjne, uzależnione od rodzaju przygotowywanych surowców, ich ilości, jakości, temperatury początkowej, rodzaju kuchenki itp. Nie wyklucza się odchyżeń od podanych czasów. Dokładne czasy należy określić na podstawie własnych doświadczeń.

MIĘSO

Wołowina regulator ciśnienia czas w min

Rolada		20-30
Pieczeń		30-40
Poładwica		30-40
Rosół wołowy		35-40
Ozór		45

Wieprzowina

Boczek wędzony		20
Rolada		20-30
Golonka		25-30
Pieczeń		30-35


Cielęcina

Pieczeń	między  	12-15
Głowa	między  	15
Nóżki	między  	15-20
Ozór	między  	15-20

Jagnięcina i baranina

Udziec		30
--------	---	----

Drób

Gołąb		8-10
Kurczak		15
Kura		15-20
Podroby		15

Dziczyzna

Królik		15
Pieczeń z zającą		15
Sarnina	między  	10
Zając na pieprzu		10-15
Udziec z sarny		20-30

RYBY, OWOCE I WARZYWA

Ryby czas w min

Według wielkości porcji		6-10
-------------------------	---	------

Ziemniaki

Ziemniaki krojone solone		7-9
Ziemniaki w mundurkach		10-15

Owoce

Jabłka krojone		2-5
Gruszki krojone		2-5

Warzywa

Szpinak		2-3
Papryka		3-4
Seler krojony		3-5
Czosnek krojony		4
Brokuł		5-6
Fasola		5-6
Kalarepa		5-6
Marchew		6-8
Szparagi		6-10
Brukselka		8-10
Kalafior dzielony		8-10
Kapusta	między  	7-12
Kapusta czerwona	między  	8-10
Kapusta kiszona	między  	10-12
Kalafior cały	między  	15-18

ZUPY, ROŚLINY STRĄCZKOWE I ZBOŻA





Zupy

Grzybowa		2-5
Rosół		30
Ogonowa		25-30


Rośliny strączkowe

Namoczony groch		10-12
Namoczona fasola		25-30

Owies i kukurydza

Owsianka		5
Płatki owsiane		6
Kasza owsiana		6
Kukurydza		10

Ryż

Kasza ryżowa		7-8
Risotto		5-7

KARTA GWARANCYJNA

Na niniejszy produkt udzielana jest 5-letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży. Gwarancję należy okazać wraz z ważnym dokumentem potwierdzającym zakup produktu. Udzielenie gwarancji nie narusza praw konsumenta związanych z zakupem produktu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Okres gwarancji rozpoczyna się z dniem sprzedaży produktu.

Produkt:

Sprzedający (nazwa firmy i adres):

Data sprzedaży:

Pieczętka oraz podpis sprzedającego:

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją Obsługi,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu,
- użyto nieoryginalnych części zamiennych w produkcji,
- wady były spowodowane uderzeniem lub upadkiem,
- doszło do normalnego wyeksploatowania produktu, wyjątek stanowią widoczne wady materiału.

W przypadku uzasadnionej reklamacji należy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych. Wykaz dostępny na stronie www.tescoma.com

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WSZELKIE SZKODY SPOWODOWANE EKSPLOATACJĄ I UŻYTKOWANIEM SZYBKOWARU NIEZGODNYM Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA.

Blahoželáme k zakúpeniu výrobku Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Luxusný tlakový hrniec PRESIDENT s ľahkým nastavením ideálneho tlaku IDEALCOOK na rýchlu a šetrnú prípravu všetkých obvyklých pokrmov je vynikajúci na prípravu všetkých druhov mäsa vrátane rýb, zeleniny, príloh aj polievok. Varenie s tlakovým hrncom PRESIDENT prebieha výrazne rýchlejšie ako štandardné varenie.

Tlakový hrniec PRESIDENT je dodávaný s naparovacím sitom, ktoré umožňuje aj varenie v tlakovom hrnci v pare, ktoré je vynikajúce hlavne na prípravu rýb a krehkej zeleniny. Naparovacie sito je vyrobené z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele.

Komfortná sklápacia rukoväť a špeciálny bezpečnostný uzáver pokrievky umožňujú ľahké otváranie a uzatváranie tlakového hrnca len jednou rukou.

Tlakový hrniec je vybavený 3 bezpečnostnými tlakovými poistkami a poistkou proti nežiaducemu otvoreniu, jeho použitie je úplne bezpečné.

Tlakový hrniec PRESIDENT je vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, úchytky z kvalitných odolných plastov pri správnom použití nepália.

Masívne trojvrstvé sendvičové dno má vynikajúce termoakumulačné vlastnosti prispievajúce k ďalšej úspore energie. Varenie prebieha pri nižšom výkone sporáka, ktorý je možné vypínať s predstihom ešte pred ukončením varenia.

Tlakový hrniec PRESIDENT je vhodný pre všetky typy sporákov: plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné.

PRACOVNÉ TLAKY V TLAKOVOM HRNCI PRESIDENT



0,15 bar



0,40 bar



0,65 bar



0,85 bar

Maximálny pracovný tlak v nádobe 1,05 bar.

POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

- 1) Pracovný ventil
 - 1a) Regulátor tlaku a vypúšťanie pary IDEALCOOK
 - 1b) Indikátor tlaku v nádobe
 - 1c) Matica pracovného ventilu
 - 1d) Tlaková poistka
- 2) Bezpečnostný ventil
- 3) Poistka proti nežiaducemu otváraníu
- 4) Bezpečnostný uzáver
- 5) Sklápacia rukoväť
- 6) Čelustový uzáver
- 7) Pokrievka tlakového hrnca
- 8) Silikónové tesnenie
- 9) Nádoba tlakového hrnca

10) Masívne úchytky

11) Sendvičové dno

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím si dôkladne preštudujte tento návod. Tlakový hrniec a všetky jeho časti umyte teplou vodou s prídavkom saponátu a utrite do sucha


PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

Kontrola ventilov

Pracovný ventil

Skontrolujte otvory v matici pracovného ventilu na spodnej strane pokrievky tlakového hrnca - musia byť čisté, nezanesené. V prípade zanesenia ich prepláchnite pod prúdom vody alebo prečistite vhodným predmetom (obr. A).

Skontrolujte, či je matica pracovného ventilu v spodnej časti pokrievky pevne utiahnutá, pokiaľ to tak nie je, maticu rukou dotiahnite (obr. B).

Po kontrole sa uistite, že možno regulátor tlaku IDEALCOOK plynule nastaviť do ktorejkoľvek pracovnej polohy a do polohy pre vypúšťanie pary  (obr. C).

Bezpečnostný ventil

Zatlačte na stred bezpečnostného ventilu v spodnej časti pokrievky - musí pružiť. Overtte, že celý bezpečnostný ventil sa voľne pohybuje v pokrievke, a že tesnenie bezpečnostného ventilu je nepoškodené (obr. D).

Indikátor tlaku

Zatlačte na tesnenie indikátoru tlaku v strede matice pracovného ventilu na spodnej strane pokrievky – musí pružiť (obr. E).

POUŽITIE

Otváranie tlakového hrnca

Ovládač bezpečnostného uzáveru posuňte do polohy „OPEN“, tým uvoľníte čelustový uzáver (obr. F).

Rukoväť zdvihnite a pokrievku zložte z nádoby tlakového hrnca (obr. G).

TLAKOVÝ HRNIEC OTVÁRAJTE VŽDY AŽ PO ÚPLNOM VYPUSTENÍ PARY Z TLAKOVÉHO HRNCA. PRI OTVÁRANÍ TLAKOVÉHO HRNCA NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

Plnenie tlakového hrnca

TLAKOVÝ HRNIEC MOŽNO Z BEZPEČNOSTNÝCH DŮVODOV PLNIŤ MAXIMÁLNE DO 2/3 OBJEMU NÁDOBY.


U jedál, ktoré počas tepelného spracovania penia alebo bobtnajú, napr. polievky alebo strukoviny, ryža apod., plňte hrniec maximálne do 1/2 objemu nádoby, aby ste zabránili nežiaducemu zaneseniu ventilov a prekypeniu (obr. H).

V TLAKOVOM HRNCI NEVARTE BEZ POUŽITIA VODY. MINIMÁLNE MNOŽSTVO VODY JE 250 ML.

Uzatváranie tlakového hrnca

Pokrievku tlakového hrnca uchopte za rukoväť, nasadte ju kolmo na nádobu tlakového hrnca a rukoväť pokrievky sklopte (obr. I).





Ovládač bezpečnostného uzáveru posuňte do polohy „CLOSE“, čím tlakový hrniec uzavriete (obr. K).


Skontrolujte, že možno regulátor tlaku IDEALCOOK plynule nastaviť do ktorejkoľvek pracovnej polohy a do polohy pre vypúšťanie páry  (obr. C).

PRI UZATVÁRANÍ HRNCA NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.


VARENIE V TLAKOVOM HRNCI

Nastavenie ideálneho tlaku

IDEÁLNY TLAK NASTAVTE PRED ZAHÁJENÍM VARENIA POTOČENÍM REGULÁTORU TLAKU IDEALCOOK DO POLOHY ZODPOVEDAJÚCEJ ZVOLENÉMU POKRMU (obr. L).    

Pokiaľ budete v tlakovom hrnci PRESIDENT variť rybu, ovocie, zeleninu vrátane zemiakov alebo obilnín, nastavte regulátor tlaku do polohy . Pri príprave rýb a krehkej zeleniny odporúčame používať naparovacie sito.

Pokiaľ budete v tlakovom hrnci PRESIDENT variť hydinu, králiku, mladú zverinu apod., nastavte regulátor tlaku do polohy .

Pokiaľ budete v tlakovom hrnci PRESIDENT variť bravčové mäso, zverinu, polievky alebo strukoviny, nastavte regulátor tlaku do polohy .

Pokiaľ budete v tlakovom hrnci PRESIDENT variť hovädzie, baranie alebo jahňacie mäso, nastavte regulátor tlaku do polohy .

U NIEKOTÝCH POTRAVÍN MÔŽETE PRE IDEÁLNE NASTAVENIE TLAKU POUŽÍVAŤ AJ MEDZIPOLOHY, NAPRÍKLAD U TELACIEHO MÄSA POLOHU MEDZI SYMBOLMI  A  - VIĎ TABUĽKA ORIENTAČNÝCH ČASOV PRÍPRAVY POKRMŮV V TLAKOVOM HRNCI PRESIDENT.

Varenie

Správne naplnený uzatvorený hrniec s nastaveným ideálnym tlakom postavte na sporák nastavený na najvyšší stupeň. Hrnec umiestnite na sporák tak, aby bol regulátor tlaku IDEALCOOK od vás na vzdialenejšej strane hrnca (obr. M).

Po krátkej chvíli sa červená poistka proti nežiaducemu otvoreniu hrnca vysunie nahor. To znamená, že sa v nádobe vytvoril tlak a tlakový hrniec už nemožno otvárať – para začne po chvíli unikať z otvoru pracovného ventilu (obr. N)

Akonáhle začne para unikať z otvoru pracovného ventilu, znížte výkon sporáka tak, aby z otvoru unikalo len malé množstvo pary.

Kontrola tlaku počas varenia

Akonáhle sa v nádobe tlakového hrnca vytvorí pracovný tlak, vysunie sa indikátor tlaku, ktorý zobrazí aktuálny tlak v nádobe (obr. O, P, Q, R).

Po celú dobu varenia regulujte výkon sporáku tak, aby z otvoru pracovného ventilu unikalo priebežne malé množstvo pary.

POZOR! Pokiaľ indikátor tlaku zobrazí okrem dvoch bielych a troch šedých krúžkov tiež krúžok červený (obr. S), je v nádobe vyšší než maximálne povolený pracovný tlak (1,05 bar). V takomto prípade ihneď znížte výkon sporáka na minimum a uistite sa, že sa indikátor tlaku ihneď zasunul do nižšej polohy. Pokiaľ sa aj po znížení výkonu sporáka na minimum indikátor tlaku nezasunie a zobrazuje aj naďalej červený krúžok, sporák ihneď vypnite a tlakový hrniec odstavte. Ponechajte ho vychladnúť až do úplného zníženia tlaku v nádobe a až potom tlakový hrniec otvorte, vyčistite a skontrolujte funkciu všetkých ventilov a bezpečnostných poistiek podľa návodu.

Nastavenie tlaku vo vnútri nádoby možno meniť aj počas varenia, v takomto prípade sa uistite, že pri manipulácii s regulátorom tlaku smeruje para vychádzajúca z hrnca smerom od vás a pri manipulácii s regulátorom používajte kuchynskú rukavicu.

POZOR! V PRIEBEHU VARENIA MÔŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVÍ PÁRY UNIKAŤ TIEŽ Z PRIESTORU MEDZI POKRIEVKOU A SPODNOU STRANOU PRACOVNÉHO VENTILU (OBR. T).

UKONČENIE VARENIA

Vypustenie pary a otváranie tlakového hrnca

PARU Z TLAKOVÉHO HRNCA VYPÚŠŤAJTE VŽDY AŽ PO JEHO ODSTAVENÍ ZO SPORÁKA.

Po uplynutí doby potrebnej k uvareniu pokrmov vyberte tlakový hrniec zo sporáka, a to i v prípade, že je sporák už vypnutý.

Tlakový hrniec ponechajte chvíľu odstavený, aby teplota a tlak v hrnci dostatočne poklesli.

Pred vypustením pary sa uistite, že je tlakový hrniec umiestnený na sporáku tak, aby bol regulátor tlaku IDEALCOOK od vás na vzdialenejšej strane hrnca. Potom nastavte regulátor tlaku do polohy pre vypúšťanie pary a z tlakového hrnca vypustíte všetku paru (obr. U).

Počas vypúšťania pary sa indikátor intenzity tlaku sám zasunie do pracovného ventilu. Po úplnom vypustení pary a úplnom znížení tlaku sa poistka proti nežiaducemu otvoreniu zasunie dolu a tlakový hrniec možno otvoriť.

Pokiaľ indikátor tlaku a poistka proti nežiaducemu otvoreniu zostávajú po vypustení pary vysunuté v hornej polohe, znamená to, že je v nádobe stále tlak. V takom prípade vložte tlakový hrniec do drezu a ochladte pokrievku malým množstvom pomaly stekajúcej studenej vody, dokiaľ sa indikátor tlaku a poistka nezasunú.

TLAKOVÝ HRNIEC POD TEČÚCOU VODOU NIKDY NEOCHLADZUJTE PRUDKO, VODU NENECHAJTE STEKAŤ PO PLASTOVÝCH ČASTIACH A HRNIEC NEPONÁRAJTE DO VODY CELÝ.

TLAKOVÝ HRNIEC NIKDY NEOTEVÁRAJTE, DOKIAĽ NEVYPUSTÍTE Z HRNCA VŠETKU PARU A ČERVENÁ POISTKA PROTI NEŽIADUCEMU OTVORENIU SA SAMA NEZASUNIE.

FUNKCIA BEZPEČNOSTNÝCH POISTIEK

Pracovný ventil

Pracovný ventil reguluje pracovný tlak v nádobe, priebežne vypúšťa prebytočnú paru a po ukončení varenia vypúšťa z hrnca všetku paru. Súčasťou pracovného ventilu je **tlaková bezpečnostná poistka** – pokiaľ dôjde k zaneseniu pracovného a bezpečnostného ventilu súčasne a tlakový hrniec nie je včas odstavený zo sporáka, tlak v hrnci uvoľní bezpečnostnú tlakovú poistku vo vnútri pracovného ventilu, čím dôjde k okamžitému zníženiu tlaku a úniku pary. Počas použitia tlakového hrnca musí pracovný ventil a hlavne otvor pre vypúšťanie pary zostať voľný, nezakrytý napr. kuchynskou rukavicou ani akýmkoľvek iným predmetom.

Bezpečnostný ventil

Bezpečnostný ventil funguje ako poistka pri zanesení pracovného ventilu. V prípade, že počas varenia začne para intenzívne unikať z bezpečnostného ventilu, hrniec ihneď odstavte. Po vychladnutí tlakový hrniec otvorte, odskrutkujte maticu pracovného ventilu na spodnej strane pokrievky, vyberte z pokrievky pracovný ventil a pod tečúcou vodou ho dôkladne vyčistite. Zatláčením prstov na bezpečnostnú tlakovú poistku, regulátor tlaku a indikátor intenzity tlaku sa uistite, že všetky 3 komponenty pružia. Prečistite otvory v matici pracovného ventilu a pracovný ventil namontujte späť do pokrievky tlakového hrnca.

Poistka proti nežiaducemu otvoreniu

Bráni nežiaducemu otvoreniu tlakového hrnca, pokiaľ z nádoby neunikne všetka para a nedôjde k úplnému zníženiu tlaku.

Indikátor tlaku

Indikátor intenzity tlaku zobrazuje bielymi a šedými krúžkami aktuálny tlak v nádobe. Pokiaľ je indikátor zasunutý vo vnútri pracovného ventilu, nie je v nádobe pracovný tlak. Pokiaľ indikátor intenzity tlaku zobrazí červený krúžok je v nádobe vyšší než povolený pracovný tlak, v takom prípade ihneď znížte výkon sporáka na minimum, a pokiaľ červený krúžok zostáva aj po znížení výkonu sporáka stále vysunutý, vypnite sporák a tlakový hrniec odstavte.

PRAKTICKÉ ODPORÚČANIA

K VARENIU ZVOLTE VŽDY ZODPOVEDAJÚCU VEĽKOSŤ PLATNIČKY ALEBO PLAMEŇA.

Priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší než je priemer dna hrnca! Plameň nesmie nikdy presahovať okraje dna hrnca. Pri varení na plyne používajte rozptyľovaciu sieťku alebo varnú platničku.

Využívajte termoakumulačné vlastnosti trojvrstvého sendvičového dna. Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia. Vďaka trojvrstvému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energia odovzďovaná do hrnca aj po vypnutí sporáka.

Nádobu tlakového hrnca bez pokrievky je možné využiť aj ako klasický hrniec na prípravu pokrmov na platničke sporáka.

UPOZORNENIE

Pokiaľ na začiatku varenia z tlakového hrnca uniká **veľké množstvo pary**, nie je tlakový hrniec správne uzatvorený. Nesprávne uzatvorenie je obvykle spôsobené:

- Pokrievka nie je správne nasadená – zopakujte uzavretie hrnca.
- Regulátor tlaku je nastavený v polohe pre vypustenie pary – nastavte ho do polohy pre varenie pri nízkom alebo vysokom tlaku.
- Silikónové tesnenie nie je správne osadené v pokrievke – skontrolujte jeho umiestnenie.
- Silikónové tesnenie je poškodené – vymeňte ho za nové originálne tesnenie značky Tescoma.

SKLADOVANIE, ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pokrievka

POKRIEVKU TLAKOVÉHO HRNCA NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.

Otvory matice pracovného ventilu čistite prepláchnutím pod prúdom vody, prípadne ich vyčistite vhodným nástrojom.

Bezpečnostný ventil vyčistite opakovaným zatlačením na stred a povytiahnutím celého ventilu pod tečúcou vodou.

Bezpečnostný ventil, sklápaciu ruku, čeľusťový uzáver, úchytky ani iné časti pokrievky nedemontujte.

TLAKOVÝ HRNIEC SKLADUJTE VŽDY S NENASADENOU POKRIEVKOU.

Nádoba

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCA MOŽNO UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU.

Ak sa objavia vo vnútri hrnca biele usadeniny vodného kameňa, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citróna alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie nerezového riadu CLINOX. Biele škvrny nijak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výroby a nemôžu byť predmetom reklamácie. Pri prehriatí hrnca sa na povrchu môžu objaviť fialové až hnedé zafarbenia. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť hrnca, nie je chybou výroby a nemôže byť predmetom reklamácie.

Na nádobu tlakového hrnca nenechávajte nikdy dlhodobo pôsobiť saponáty, a to ani vodou riedené. Vo vnútri nádoby neskladujte zvyšky pokrmov.

Silikónové tesnenie

Tesnenie tlakového hrnca je vyrobené z prvotriedneho silikónu. Po každom použití tlakového hrnca vyberte tesnenie z pokrievky, umyte ho, osušte, potrite ľahko potravinárskym olejom alebo tukom a vložte späť.

Pokiaľ tesnenie vykazuje akékoľvek známky netesnosti alebo stratu pružnosti, je treba ho okamžite vymeniť za nové tesnenie značky Tescoma.

Pokiaľ tlakový hrniec nepoužívate intenzívne, meňte tesnenie pravidelne v dvojročných cykloch.

POUŽÍVAJTE ZÁSADNE NÁHRADNÉ DIELY ZNAČKY TESCOMA.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY podľa EN 12778

1. Pred prvým použitím si dôkladne preštudujte NÁVOD NA POUŽITIE.
2. Tlakový hrniec nenechávajte počas varenia bez dozoru a nepoužívajte ho na iné účely, ako na varenie potravín.
3. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť pracovného a bezpečnostného ventilu.
4. Počas varenia manipulujte s tlakovým hrncom s maximálnou opatrnosťou, nikdy sa nedotýkajte jeho horúcich častí.
5. Zamedzte deťom prístup do blízkosti tlakového hrnca v priebehu varenia.
6. Tlakový hrniec plňte maximálne do $\frac{2}{3}$ objemu nádoby, pri príprave pokrmov, ktoré varením napučia, ako sú ryža, strukoviny, cestoviny apod., plňte tlakový hrniec max. do $\frac{1}{2}$ objemu nádoby. Pri varení cestovín pod tlakom uzavretým hrncom po úplnom znížení tlaku pred otvorením zatraste. Nikdy nevaríte bez použitia vody.
7. Do tlakového hrnca nekladajte jedlá zabalené do tkaniny, papiera alebo plastových obalov. Pokrmu, u ktorých dochádza k zväčšeniu objemu (napr. mäso s kožou, hovädzí jazyk apod.), nikdy neprepichujte, dokiaľ je koža napučaná - nebezpečenstvo oparenia.
8. Tlakový hrniec neotvárajte, bez toho aby ste úplne znížili tlak vo vnútri nádoby. Nikdy pri otváraní hrnca nepoužívajte silu.
9. Tlakový hrniec nedávajte do vyhriatej rúry na pečenie.
10. Nezasahujte do žiadneho systému hrnca nad rámec návodu na použitie - opravu zverte vždy odbornému servisu, nikdy nepoužívajte iné, než originálne náhradné diely.






POZOR! SLUŽI K TEPELNEJ ÚPRAVE POKRMOV POD TLAKOM. NESPRÁVNE POUŽITIE ALEBO ÚDRŽBA MÔŽE SPÔSOBIŤ PORANENIE.

ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE V TLAKOVOM HRNCI PRESIDENT





Uvedené časy varenia sú stanovené pri nastavení ideálneho tlaku pre zvolený druh potraviny od okamihu, kedy z pracovného ventilu začne unikať para. V tom okamihu prepnite sporák na nízky výkon. Všetky uvedené časy sú orientačné, závislé na druhu pripravovaných surovín, ich množstve, kvalite, predvolenej teplote, typu sporáku atď. Odchýlky od uvedených časov nie sú vylúčené, presné časy stanovíte na základe vlastných skúseností.

MÄSO





Hovädzie mäso regulátor tlaku čas v min

Roláda		20-30
Pečené		30-40
Sviečková		30-40
Hovädzi vývar		35-40
Jazyk		45

Bravčové mäso

Údený bôčik		20
Roláda		20-30
Ovarové koleno		25-30
Pečené		30-35




Telacie mäso

Pečené	medzi 	12-15
Hlava	medzi 	15
Nožička	medzi 	15-20
Jazyk	medzi 	15-20

Jahňacie a baranie mäso

Stehno		30
--------	---	----

Hydinové mäso

Holub		8-10
Kura		15
Sliepka		15-20
Husie drobký		15

Zverina

Zajac		15
Zajačia pečeň		15
Srnce chrbát	medzi 	10
Zajačie na korení		10-15
Srnce stehno		20-30

RYBY, OVOCIE A ZELENINA

Ryby čas v min

Podľa veľkosti porcie		6-10
-----------------------	---	------















Zemiaky

Zemiaky krájané solené		7-9
Zemiaky v šupke		10-15

Ovocie

Jablá krájané		2-5
Hrušky krájané		2-5

Zelenina

Špenát		2-3
Paprika		3-4
Zeler krájaný		3-5
Cesnak krájaný		4
Brokolica		5-6
Zavarené fazule		5-6
Kaleráb		5-6
Mrkva		6-8
Chren		6-10
Ružičkový kel		8-10
Karfiol delený		8-9
Hlávková kapusta	medzi 	7-12
Červená kapusta	medzi 	8-10
Kyslá kapusta	medzi 	10-12
Karfiol celý	medzi 	15-18

POLIEVKY, STRUKOVINY A OBILNINY





Polievky

Hubová		2-5
Slepačí vývar		30
Vývar z volského chvosta		25-30

Strukoviny

Namočený hrach		10-12
Namočená fazuľa		25-30

Ovos a kukurica

Ovsená múka		5
Ovsené vločky		6
Ovsená krupica		6
Kukurica		10

Ryža

Ryžová kaša		7-8
Rizoto		5-7

ZÁRUČNÝ LIST

Na tento výrobok je poskytovaná **záručná doba 5 rokov** odo dňa predaja. Tento záručný list predkladajte s platnou potvrdenkou o zakúpení výrobku. Poskytnutím záruky nie sú dotknuté práva kupujúceho, ktoré sa ku kúpe veci viažu podľa zvláštnych právnych predpisov. Záručná doba začína dňom predaja.

Výrobok:

Predajca (obchodný názov a adresa):

Dátum predaja:

Pečiatka a podpis predajcu:

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- na výrobku boli vykonané neautorizované opravy a zmeny
- na výrobku boli použité iné než originálne náhradné diely
- chyby boli spôsobené úderom či pádom
- výrobok bol opotrebovaný bežným používaním, okrem zjavných materiálových chýb.

Oprávnenu reklamáciu uplatňujte u predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili alebo priamo v servisných strediskách Tescoma. Aktuálny zoznam servisných stredísk www.tescoma.com.

VÝROBCA NEZODPOVEDÁ ZA AKÉKOLVEK ŠKODY SPÔSOBENÉ MANIPULÁCIOU A POUŽITÍM TLAKOVÉHO HRNCA V ROZPORE S TÝMTO NÁVODOM NA POUŽITIE.

Поздравляем Вас с приобретением продукта Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости, обратитесь к своему дилеру или в компанию Tescoma посредством www.tescoma.com.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Роскошная сковарка PRESIDENT с легкой установкой идеального давления IDEALCOOK для быстрого и бережного приготовления все обычных блюд отлично подходит для приготовления всех видов мяса, включая рыбу, а также овощей, гарниров и супов. Приготовление в сковарке PRESIDENT значительно более быстро, чем при стандартном приготовлении пищи.

Сковарка PRESIDENT поставляется с пароваркой (паровым ситом), которое позволяет готовить в сковарке на пару, и которое особенно хорошо подходит для приготовления рыбы и нежных овощей. Пароварка изготовлена из высококачественной нержавеющей стали.

Комфортная откидная рукоятка и специальный безопасный замок позволяют легко открывать и закрывать сковарку одной рукой.





Сковарка оснащена 3 предохранителями и блокировкой от случайного открытия, ее использование является абсолютно безопасным.

Сковарка PRESIDENT изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, ручки изготовлены из высококачественного прочного пластика и не нагреваются при правильном использовании.

Массивное трехслойное сэндвич-дно обладает отличными свойствами аккумуляции тепла и способствует дополнительной экономии энергии. Готовка происходит при более низкой мощности плиты, которую можно выключить еще до окончания процесса приготовления.

Сковарка PRESIDENT подходит для всех типов плит: газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В СКОВАРКЕ PRESIDENT

	0,15 бар
	0,40 бар
	0,65 бар
	0,85 бар

Максимальное рабочее давление в контейнере 1,05 бар.

ОПИСАНИЕ СКОВАРКИ

- 1) Рабочий клапан
 - 1а) Регулятор давления и выхода пара IDEALCOOK
 - 1б) Индикатор давления в контейнере
 - 1с) Гайка рабочего клапана
 - 1д) Предохранитель давления
- 2) Предохранительный клапан
- 3) Предохранитель от случайного открытия
- 4) Предохранительный затвор
- 5) Складная ручка
- 6) Челюстной затвор
- 7) Крышка сковарки
- 8) Силиконовое уплотнение
- 9) Контейнер сковарки

10) Массивные ручки

11) Сэндвич-дно

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием внимательно прочитайте данное руководство. Сковородку и все ее части вымойте теплой водой с моющим средством и вытрите насухо.


ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Контроль клапана

Рабочий клапан

Проверьте отверстия в гайке рабочего клапана на нижней стороне крышки скороварки – они должны быть чистыми и незасоренными. В случае засорения, промойте под проточной водой или прочистите подходящим предметом (Рис. А).

Убедитесь, что гайка рабочего клапана в нижней части крышки плотно затянута, в противном случае гайку дотяните вручную (рис. В).

При проверке убедитесь, что регулятор давления IDEALCOOK можно легко установить в любое рабочее положение для выпуска пара  (рис. С).

Предохранительный клапан

Нажмите на центральную часть предохранительного клапана в нижней части крышки – он должен пружинить. Убедитесь, что весь предохранительный клапан свободно перемещается в крышке, и что уплотнение предохранительного клапана не повреждено (рис. D).

Индикатор давления

Нажмите на уплотнение индикатора давления в центре гайки рабочего клапана на нижней стороне крышки – оно должно пружинить (рис. E).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Открытие скороварки

Регулятор предохранительного клапана переместите в положение "OPEN", тем самым освободите челюстную затвор (рис. F).

Поднимите ручку и снимите крышку скороварки (рис. G).

ОТКРЫВАЙТЕ СКОРОВАРКУ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ПОЛНОГО ВЫПУСКА ПАРА ИЗ СКОРОВАРКИ. ПРИ ОТКРЫТИИ СКОРОВАРКИ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЧРЕЗМЕРНУЮ СИЛУ.

Заполнение скороварки

ИЗ СООБРАЖЕНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ, СКОРОВАРКУ МОЖНО ЗАПОЛНЯТЬ МАКСИМАЛЬНО НА 2/3 ОБЪЕМА КОНТЕЙНЕРА.


Для продуктов, которые пенятся или набухают во время термической обработки, например, супы или бобовые, рис и т.д., заполняйте скороварку до $\frac{1}{2}$ объема контейнера для предотвращения нежелательного засорения клапанов и перекипания (рис. H).

НЕ ГОТОВЬТЕ В СКОРОВАРКЕ БЕЗ ВОДЫ. МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ 250 МЛ.

Закрытие скороварки

Крышку скороварки возьмите за рукоятку, поместите ее перпендикулярно на контейнер скороварки и закроете крышку скороварки (рис. J).

Регулятор аварийного регулятора поместите в положение "CLOSE", таким образом закроете скороварку (рис. К).


При проверке убедитесь, что регулятор давления IDEALCOOK можно легко установить в любое рабочее положение для выпуска пара  (рис. С).


ПРИ ЗАКРЫТИИ СКОРОВАРКИ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЧРЕЗМЕРНУЮ СИЛУ.


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В СКОРОВАРКЕ


Установка идеального давления



ИДЕАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ УСТАНОВИТЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ГОТОВКИ, ПОВОРАЧИВАЯ РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ IDEALCOOK В ПОЛОЖЕНИЕ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ВЫБРАННОМУ БЛЮДУ (РИС. L)    

Если вы готовите в скороварке PRESIDENT рыбу, фрукты, овощи, включая картофель или крупы, установите регулятор давления в положение . Для приготовления рыбы и нежных овощей рекомендуем использовать пароварку.

Если вы готовите в скороварке PRESIDENT птицу, кролика, молодую дичь и и т.п., установите регулятор давления в положение .

Если вы готовите в скороварке PRESIDENT свинину, дичь, супы или бобовые, установите регулятор давления в положение .

Если вы готовите в скороварке PRESIDENT говядину, баранину или ягнятину, установите регулятор давления в положение .

ДЛЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ИДЕАЛЬНОГО ДАВЛЕНИЯ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ И МЕЖПОЛОЖЕНИЯ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ТЕЛЯТИНЫ ПОЛОЖЕНИЕ МЕЖДУ СИМВОЛАМИ  и  – СМ. ТАБЛИЦА ОРИЕНТИРОВОЧНОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В СКОРОВАРКЕ PRESIDENT.

Приготовление пищи

Правильно заполненную закрытую скороварку с установленным идеальным давлением поставьте на плиту, включенную на самую высокую мощность. Скороварку поместите на плиту так, чтобы регулятор давления IDEALCOOK находился на более удаленной от вас стороне (рис. М).

Через некоторое время, красный предохранитель от случайного открытия выдвинется вверх. Это означает, что в контейнере создалось давление и скороварку уже нельзя открыть – через некоторое время пар начнет выходить из отверстия рабочего клапана (рис. N).

Как только пар начнет выходить из отверстия рабочего клапана, уменьшите мощность плиты так, чтобы из отверстия выходило лишь небольшое количество пара.

Контроль давления при приготовлении пищи

Как только в контейнере скороварки установится рабочее давление, выдвинется индикатор давления, который точно покажет фактическое давление в контейнере (рис. O, P, Q, R).

В течение всего времени приготовления регулируйте мощность плиты таким образом, чтобы из отверстия рабочего клапана регулярно выходило небольшое количество пара.

ВНИМАНИЕ! Если на индикаторе давления, кроме двух белых и трех серых кружков, появится красный кружок, (рис. S), давление в контейнере выше, чем максимально допустимое рабочее давление (1,05 бар). В таком случае сразу же снизьте мощность плиты на минимум и убедитесь, что индикатор давления сразу же опустился в более низкое положение. Если и после снижения мощности плиты на минимум индикатор давления не задвинется и виден красный кружок, плиту немедленно выключите и

скороварку снимите с плиты. Дайте остыть до полного снижения давления в контейнере и только после этого откройте скороварку, очистите и проверьте функцию всех клапанов и предохранителей согласно инструкции.

Установку давления внутри контейнера можно менять и во время приготовления пищи, в этом случае убедитесь, что при манипуляции с регулятором давления пар выходит из скороварки по направлению от вас, и при манипуляции с регулятором используйте кухонную рукавицу.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА МОЖЕТ ВЫХОДИТЬ ТАКЖЕ МЕЖДУ КРЫШКОЙ И НИЖНЕЙ СТОРОНОЙ РАБОЧЕГО КЛАПАНА (РИС. Т).

ОКОНЧАНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Выпуск пара и открывание скороварки

ПАР ИЗ СКОРОВАРКИ ВЫПУСКАЙТЕ ВСЕГДА ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЕЕ СНЯТИЯ С ПЛИТЫ.

По прошествии времени, необходимого для приготовления пищи, снимите скороварку с плиты, даже если плита уже выключена.

Дайте скороварке некоторое время постоять, чтобы температура и давление в контейнере достаточно снизились.

Перед выпуском пара убедитесь, что скороварка размещена на плите так, что регулятор давления IDEALCOOK находится на противоположной от вас стороне. После этого установите регулятор давления в положение для выпуска пара, и выпустите из скороварки весь пар (рис. U).

Во время выпуска пара, индикатор интенсивности пара сам задвинется в рабочий клапан. После полного выпуска пара и полного снижения давления, предохранитель от случайного открытия задвинется вниз и скороварку можно будет открыть.

Если индикатор давления и предохранитель от случайного открытия остаются выдвинуты в вернем положении, это означает, что в контейнере все еще сохраняется давление. В таком случае поместите скороварку в раковину и охладите крышку тонкой струей холодной воды, пока индикатор давления и предохранитель не задвинутся.

НИКОГДА РЕЗКО НЕ ОХЛАЖДАЙТЕ СКОРОВАРКУ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ, ОСТАВЬТЕ ВОДУ СТЕКАТЬ ПО ПЛАСТМАССОВЫМ ДЕТАЛЯМ И НЕ ПОГРУЖАЙТЕ СКОРОВАРКУ В ВОДУ ПОЛНОСТЬЮ.

СКОРОВАРКУ НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАЙТЕ, ПОКА НЕ ВЫПУСТИТЕ ИЗ КОНТЕЙНЕРА ВСЕ ПАР И КРАСНЫЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ ОТ СЛУЧАЙНОГО ОТКРЫТИЯ САМ НЕ ЗАДВИНЕТСЯ.

ФУНКЦИЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ КЛАПАНОВ

Рабочий клапан

Рабочий клапан регулирует рабочее давление в контейнере, регулярно выпускает лишний пар, а после окончания процесса приготовления выпускает из контейнера весь пар. Частью рабочего клапана является **напорный предохранитель** – при засорении рабочего и предохранительного клапана одновременно при нахождении скороварки на плите, давление в контейнере освободит предохранитель безопасности внутри рабочего клапана, что приведет к немедленному снижению давления и выпуску пара. Во время использования скороварки, рабочий клапан и, в частности, отверстие для выпуска пара, должно остаться свободным, не закрытым кухонной рукавицей или каким-либо другим предметом.

Предохранительный клапан

Предохранительный клапан выполняет функцию предохранителя при засорении рабочего клапана. В случае, если в процессе приготовления пищи из предохранительного клапана будет интенсивно выходит пар, немедленно снимите скороварку с плиты. После остывания откройте скороварку, отвинтите гайку рабочего клапана на нижней стороне крышки, выньте из крышки рабочий

клапан и тщательно очистите его под проточной водой. Надавливанием пальцами на напорный предохранитель безопасности, регулятор давления и индикатор интенсивности давления убедитесь, что все три компонента пружинят. Очистите отверстия в гайке рабочего клапана и рабочий клапан установите обратно в крышку скороварки.

Предохранитель от случайного открытия

Предотвращает случайное открытие скороварки, пока из контейнера не выйдет весь пар и полностью не снизится давление.

Индикатор давления

Индикатор интенсивности давления с помощью белых и серых кружков показывает фактическое давление в контейнере. Если индикатор задвинут внутрь рабочего клапана, в контейнере отсутствует рабочее давление. Если индикатор интенсивности давления укажет красный кружок, давление в контейнере выше допустимого рабочего давления, и в таком случае необходимо немедленно снизить мощность плиты на минимум. Если красный кружок и после снижения мощности плиты выдвинут, выключите плиту и снимите скороварку.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ВСЕГДА ВЫБИРАЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗМЕР КОНФОРКИ ИЛИ ПЛАМЕНИ.

Диаметр конфорки должен быть равен или меньше диаметра дна контейнера! Пламя не должно выходить за края дна контейнера. При приготовлении пищи на газовой плите используйте рассекатель пламени или конфорку.

Используйте термоаккумуляционные свойства трехслойного сэндвич-дна. Плиту выключайте заранее еще до окончания варки. Благодаря трехслойному сэндвич-дну, аккумулированная тепловая энергия передается в контейнер и после выключения плиты.

Контейнер скороварки без крышки можно использовать как классическую кастрюлю для приготовления пищи на плите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в начале процесса приготовления из скороварки выходит **большое количество пара**, скороварка неправильно закрыта. Неправильное закрытие обычно вызвано:

- a) Неправильно закрыта крышка – закройте скороварку еще раз.
- b) Регулятор давления установлен в положение для выпуска пара – установите его в одно из положений для приготовления пищи.
- c) Силиконовое уплотнение неправильно размещено в крышке – проверьте его размещение.
- d) Силиконовое уплотнение повреждено – замените его новым оригинальным уплотнением марки Tescoma.

ХРАНЕНИЕ, УХОД И ЧИСТКА

Крышка

КРЫШКУ СКОРОВАРКИ НЕ МОЙТЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Отверстия гайки рабочего клапана промойте под проточной водой, или очистите подходящим предметом.

Предохранительный клапан чистите под проточной водой, несколько раз нажимая на центр и слегка вытягивая клапан.

Предохранительный клапан, складную ручку, челюстной затвор, ручки и другие части крышки не демонтируйте.

ХРАНИТЕ СКОРОВАРКУ ВСЕГДА СО СНЯТОЙ КРЫШКОЙ.

Контейнер

КОНТЕЙНЕР СКОРОВАРКИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Если внутри контейнера появится белый налет, очистите его уксусом, несколькими каплями лимонного сока или специальным средством для чистки нержавеющей посуды CLINOX. Белые пятна не ограничивают функциональность посуды и не влияют на здоровье, не являются дефектом и не могут быть предметом рекламации. При перегреве контейнера на поверхности могут появиться фиолетовые или коричневые пятна. Это изменение цвета не ограничивает функциональность посуды и не влияет на здоровье, не является дефектом и не может быть предметом рекламации.

Контейнер никогда не оставляйте под влиянием моющих средств, даже разбавленных водой, длительное время. Не храните остатки пищи в контейнере.

Силиконовое уплотнение

Уплотнение скороварки изготовлено из высококачественного силикона. После каждого использования скороварки уплотнение выньте из крышки, вымойте, высушите, слегка смажьте пищевым маслом или жиром и вложите обратно.

Если уплотнение протекает или потеряло эластичность, необходимо его немедленно заменить новым уплотнением от марки Tescoma.

Если вы используете скороварку не часто, меняйте уплотнение регулярно каждые 2 года.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ МАРКИ TESCOMA.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ в соответствии с EN 12 778

1. Перед первым использованием внимательно прочитайте ИНСТРУКЦИЮ.
2. Скороварку не оставляйте в процессе приготовления пищи без присмотра и не используйте ее для иных целей, кроме приготовления пищи.
3. Перед каждым использованием проверьте функциональность рабочего и предохранительного клапана.
4. В процессе приготовления пищи, манипулируйте со скороваркой максимально осторожно, никогда не прикасайтесь к горячим частям.
5. Не подпускайте детей близко к скороварке во время приготовления пищи.
6. Заполняйте скороварку не более чем на $\frac{2}{3}$ объема контейнера, при приготовлении пищи из продуктов, которые набухают, таких, как рис, фасоль, макаронные изделия и т.д., заполняйте скороварку максимально до $\frac{1}{2}$ объема контейнера. При приготовлении макаронных изделий в скороварке, встряхните ее после полного снижения давления. Никогда не готовьте без воды.
7. Не вкладывайте в скороварку пищу, завернутую в ткань, бумагу или пластиковую упаковку. Пищу, которая увеличивается в процессе готовки (например, мясо с кожей, говяжий язык и т.д.), никогда не прокалывайте, когда кожа набухла - существует опасность ожога.
8. Скороварку не открывайте до полного снижения давления внутри контейнера. Никогда не применяйте силу при открытии скороварки.
9. Скороварку не ставьте в разогретую духовку и не используйте для жарки.
10. Ничего не меняйте в скороварке помимо того, что указано в руководстве по эксплуатации - всегда пользуйтесь профессиональными услугами ремонта, никогда не используйте другие, чем оригинальные запасные части.






ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ ПИЩИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ.

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В СКОРОВАРКЕ PRESIDENT





Указанное время приготовления устанавливается при настройке идеального давления для выбранного типа продукта питания с момента, когда из рабочего клапана начнет выходить пар. В этот момент переключите плиту на малую мощность. Все указанные временные интервалы являются приблизительными и зависят от вида приготавливаемых продуктов, их количества, качества, начальной температуры, типа плиты и т. д. Отклонение от этих временных интервалов не исключено, точное время вы установите на основании собственного опыта.

МЯСО

Говядина регулятор давления время в мин

Рулет		20-30
Жаркое		30-40
Филе		30-40
Говяжий бульон		35-40
Язык		45

Свинина

Копченая свинина		20
Рулет		20-30
Отварное колено		25-30
Жаркое		30-35

Телятина

Жаркое	между  / 	12-15
Голова	между  / 	15
Ножка	между  / 	15-20
Язык	между  / 	15-20

Ягнятина и баранина

Бедро		30
-------	---	----

Птица

Голубь		8-10
Цыпленок		15
Курица		15-20
Гусиные потроха		15

Дичь



Кролик		15
Заячье жаркое		15
Спинка косули	между  / 	10
Зайчатина на перце		10-15
Бедро косули		20-30

РЫБА, ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Рыба время в мин

От величины порции		6-10
--------------------	---	------

Картофель

Картофель вареный соленый		7-9
Картофель в мундире		10-15

Фрукты


Яблоки кусочки		2-5
Груши кусочки		2-5

Овощи

Шпинат		2-3
Перец		3-4
Сельдерей нарезанный		3-5
Чеснок нарезанный		4
Брокколи		5-6
Консервированная фасоль		5-6
Кольраби		5-6
Морков		6-8
Спаржа		6-10
Брюссельская капуста		8-10
Цветная капуста соцветия		8-9
Капуста между  / 		7-12
Красная капуста между  / 		8-10
Кислая капуста между  / 		10-12
Цветная капуста целая  / 		15-18

СУПЫ И БОБОВЫЕ





Супы

Грибной		2-5
Куриный бульон		30
Суп из воловьих хвостов		25-30


Бобовые

Замоченный горох		10-12
Замоченная фасоль		25-30

Овес и кукуруза

Овсяная мука		5
Овсяные хлопья		6
Овсяная крупа		6
Кукуруза		10

Рис

Рисовая каша		7-8
Ризотто		5-7

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Данное изделие имеет **5-летний гарантийный период** от даты приобретения. Данный гарантийный талон предъявляйте вместе с подтверждением о приобретении изделия. При предоставлении гарантии не затрагиваются права покупателя, которые связаны с приобретением согласно специальным правовым нормам. Гарантийный срок начинается от даты приобретения.

Изделие:

Продавец (название и адрес):

Дата продажи:

Печать и подпись продавца:

Гарантия принципиально не распространяется на следующие случаи:

- изделие использовалось с нарушением Инструкции по эксплуатации
- изделие подверглось неавторизованным исправлениям и изменениям
- для изделия были использованы неоригинальные запасные части
- дефекты были вызваны ударом или падением
- износ изделия обусловлен обычным использованием, кроме явных дефектов материала.

Обоснованную рекламацию предъявляйте в магазин, где было куплено изделие, или непосредственно в сервисный центр Tescoma. Актуальный список сервисных центров на www.tescoma.com.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБОЙ УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ ОБРАЩЕНИЕМ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СКОРОВАРКИ С НАРУШЕНИЕМ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания:

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания:

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания: