

stainless steel

Bio exclusive+

Instructions for use and cooking in the pressure cooker

Návod k obsluze a vaření v tlakovém hrnci

Gebrauchsanleitung und Kochen im Schnellkochtopf

Mode d'emploi et cuisson dans la marmite à pression

Istruzioni per l'uso e cucinare nella pentola a pressione

Instrucciones de uso y cocinar en la olla a presión

Instruções de utilização e cozedura na panela de pressão

Instrukcja obsługi i gotowanie w szybkowarze

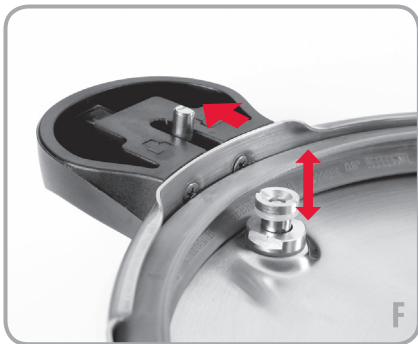
Návod na použitie a varenie v tlakovom hrnci

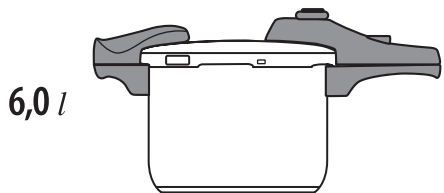
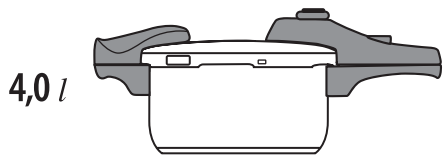
Инструкция по эксплуатации и приготовление в скороварке



tescoma®

www.tescoma.com





Bio exclusive+ *stainless steel*

Pressure cookers
 Tlakové hrnce
 Schnellkochtöpfe
 Marmites à pression
 Pentole a pressione
 Ollas a presión
 Panelas de pressão
 Szybkwary
 Tlakové hrnce
 Скороварки



*vessel only
 *pouze nádoba
 *nur Behälter
 *soudement la marmite
 *solo recipiente
 *solo cuerpo
 *só o recipiente
 *tylko garnek
 *ten nádoba
 *только тело скороварки



www.tescoma.com



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 BIO EXCLUSIVE+ pressure cooker enables cooking **at low or high pressure***, which contributes to preserving the natural taste and nutritional value of meals. Cooking with the BIO EXCLUSIVE+ pressure cooker is significantly faster than standard cooking.

The BIO EXCLUSIVE+ pressure cooker is made of high-grade **stainless steel**, solid handles **of high-quality resistant plastic** that **do not burn if used properly**.

The solid three-layer sandwich bottom has excellent heat retaining properties that help to economise on energy. Cooking is **faster and at a low heat output**; the heat may be switched off in advance **before the end of cooking**.

The pressure cooker is provided with **4 safety cut-outs - 3 independent high pressure cut-outs** and a lock against accidental opening; it is therefore **entirely safe** to use.

The BIO EXCLUSIVE+ pressure cooker is suitable for all types of cooker: **gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers**.

* OPERATING PRESSURES IN THE BIO EXCLUSIVE+ PRESSURE COOKER

The operating pressure in the vessel is **0.65 bar when cooking at low pressure**.

The operating pressure in the vessel is **1.05 bar when cooking at high pressure**.

PRESSURE COOKER DESCRIPTION

- 1 Operating valve
- 2 Pressure regulator
- 3 Safety valve with pressure indicator
- 4 Lock against accidental opening
- 5 Lid
- 6 Lid handle
- 7 Round marks for lid closing
- 8 Steam release / lid opening button
- 9 Aperture in the rim of the lid
- 10 Silicone seal
- 11 Vessel
- 12 Vessel and lid grips
- 13 Sandwich bottom

BEFORE FIRST USE

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

BEFORE EACH USE

Inspecting the valves (Fig. A, B, C, D, E, F, G)

Operating valve

Remove the pressure regulator by pulling it from the lid and make sure that its central part travels **freely up and down** (Fig. A). Check visually that the **aperture in the piston of the operating valve on the lid is clean** and not clogged (Fig. B). Otherwise flush it under running water or clean it using a suitable object such as a thin skewer (Fig. C).

Check if the nut of the operating valve on the bottom of the lid is tight enough. If not, **tighten the nut**.

Attach the pressure regulator back to the lid handle after inspecting it, push the steam release button several times and make sure that the pressure regulator freely travels up and down (Fig. D) and can be easily **set to the low and high pressure positions**.

Safety valve

Push on the centre of the safety valve using a suitable object such as a thin skewer - it must spring freely (Fig. E).

Then **push the lock against accidental opening** on the bottom of the lid grip away from the centre of the lid and hold it - **the safety valve on the bottom of the lid must travel freely up and down** (Fig. F).

Check if the nut of the safety valve is tight enough; if not, **tighten the nut**.

Lock against accidental opening

Push the lock against accidental opening several times **away from the centre of the lid - the lock must spring** (Fig. G).

INSPECT THE VALVES AND THE LOCK BEFORE EACH USE OF THE PRESSURE COOKER, APPLYING DUE CARE.

INSTRUCTIONS FOR USE

Opening the pressure cooker (Fig. H)

Push and hold the steam release / lid opening button, **turn the lid counterclockwise** and lift it off the vessel.

NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN OPENING THE PRESSURE COOKER.

Filling the pressure cooker (Fig. J)

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 1/2 vessel capacity** to avoid unwanted clogging of valves and overboiling.

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

Closing the pressure cooker (Fig. K)



Place the lid onto the vessel so that the round marks on the lid and on the handle of the vessel point **towards each other**. Turn the lid **clockwise** so that the **grips and the handles are aligned**. Make sure that the pressure regulator is inserted in the lid; if not, push it down lightly.

If the pressure cooker cannot be closed following the above description, check if the pressure indicator is inserted in the lid grip. If not, **push the lock against accidental opening away from the centre of the lid** - the pressure indicator will slip in automatically and the pressure cooker can be closed.

DO NOT APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER.

Cooking in the pressure cooker (Fig. L, M, N)

SELECT LOW OR HIGH PRESSURE BY SETTING THE REGULATOR TO THE RELEVANT POSITION.

1. If you wish to cook at a **low pressure**, turn the pressure regulator **to the right**.  Cooking at a low pressure is ideal for economic cooking of meals, for example for cooking vegetables, fruits, fish, etc. (Fig. L).
2. If you wish to cook at a **high pressure**, turn the pressure regulator **to the left**.  Cooking at a high pressure is quicker and uses a higher temperature. It is suitable in particular for cooking meat and meals that require longer thermal treatment (Fig. M).
3. Place the correctly filled and closed pressure cooker with the selected pressure onto a cooker set to the **highest output**.
4. The red pressure indicator placed in the lid grip **will slip upwards** after a short while. This means that the minimum 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 pressure regulator after a while (Fig. N).
5. When steam begins to escape from the aperture in the pressure regulator, reduce the heat output so that only a **small amount of steam** escapes from the aperture in the pressure regulator.
6. **We do not recommend** changing the low / high pressure setting while cooking.
7. If this is necessary, use a **kitchen mitten** to control pressure during the cooking process!

WARNING! A MINUTE AMOUNT OF STEAM MAY ALSO ESCAPE FROM THE APERTURE BELOW THE LID GRIP DURING THE COOKING PROCESS.

WARNING

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:

- a) The lid is attached incorrectly - close the pressure cooker again.
- b) The pressure regulator of the operating valve has slipped up to the steam release position - push the pressure regulator downwards and set it to the low or high pressure cooking position.
- c) The silicone seal is incorrectly positioned in the lid - check its position.
- d) The silicone seal is faulty - replace it with a new original Tescoma seal.

Cooking termination, steam releasing and opening of the pressure cooker (Fig. O)

ALWAYS RELEASE STEAM ONLY AFTER REMOVING THE PRESSURE COOKER FROM 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.

Then push the steam release button and **hold it until all steam has escaped from the pressure cooker (Fig. O)**. The pressure indicator will slip down automatically after the steam has been entirely released and the pressure dropped; the **pressure cooker can be opened now**.

If the pressure indicator remains in the upper position and the pressure cooker cannot be opened, this means that **there is still pressure in the vessel. Pull the pressure regulator to the upper position** using an oven mitten and wait until all steam escapes from the pressure cooker.

If the pressure indicator does not slip in automatically even after the steam has been released and the pressure cooker still cannot be opened, insert the pressure cooker into the sink and cool the lid with **a small amount of slowly running cold water** until the **pressure indicator slips in**.

Then open the pressure cooker and thoroughly **check and clean the operating valve and the safety valve** before further use.

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

SAFETY CUT-OUTS

Operating valve

The operating valve **controls the high and low pressure**, continuously releases excess steam and releases all steam from the pressure cooker at the end of cooking.

Safety valve

The safety valve operates as a **backup activated when the operating valve becomes clogged. Immediately remove the pressure cooker from the heat source** if steam ceases to escape from the operating valve and starts to escape intensely from the safety valve (the aperture under the lid grip) during the cooking process. After the pressure cooker cools down, open it and clean the operating valve.

Aperture in the rim of the lid

If the operating valve and the safety valve become clogged simultaneously, the pressure in the pressure cooker pushes the silicone seal **through the aperture in the rim of the lid**, which causes an immediate **drop in pressure and steam release**.

Warning! When cooking, make sure that the aperture in the rim of the lid is not directed towards individuals coming near the pressure cooker.

IF THE SILICONE SEAL IS PUSHED THROUGH THE APERTURE IN THE RIM OF THE LID, DO NOT REPAIR THE PRESSURE COOKER YOURSELF; INSTEAD BRING IT IN FOR PROFESSIONAL SERVICING.

Lock against accidental opening

Prevents **accidental opening of the pressure cooker** until all steam has escaped from the vessel and pressure drops entirely.

PRACTICAL RECOMMENDATIONS

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! Flame 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 without the lid may also be used as a **traditional pot for cooking meals on the cooking range**.

STORAGE, MAINTENANCE and CLEANING

Lid

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

Clean the operating valve aperture by **flushing it with running water** or clean it using a suitable object such as a thin skewer.

Clean the safety valve by **repeatedly pulling it up** under running water while simultaneously pushing the lock against accidental opening away from the centre of the lid.

Do not disassemble the operating valve, the safety valve, the grips or any other parts of the lid.

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**, lemon drops 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 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 **remaining foods** inside the vessel.

Silicone seal

The pressure cooker seal is made of excellent silicone that lasts for about **500 hours of operation**. Remove the seal from the lid after each use of the pressure cooker, wash it and dry, **lightly smear with cooking oil or fat** and insert back.

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 regularly 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 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 1/2 vessel capacity. Shake the vessel before opening 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 - 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!

REFERENCE TIMES OF COOKING IN THE TESCOMA BIO EXCLUSIVE+ PRESSURE COOKER

The indicated times of cooking are measured from the moment steam begins to escape from the operating valve. When this happens, set to low heat. All the indicated times are for reference only and depend on the ingredients, their quantity, quality, initial temperature, type of heat source, individual setting of pressure in the pressure cooker, etc. Deviations from the indicated times might occur; you will determine accurate times based on your own experience.

HIGH PRESSURE

MEAT	
Beef	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	12-15
Head	15
Leg	15-20
Tongue	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	10
Hare on pepper	10-15
Venison leg	20-30
CEREALS	
Oat and maize	
Oat flour	5
Oat flakes	6
Gristles	6
Maize	10

LOW PRESSURE

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
Cabbage	7-12
Cut cauliflower	8-9
Red cabbage	8-10
Sauerkraut	10-12
Whole cauliflower	15-18
SOUPS AND LENTILS	
Soups	
Mushroom soup	2-5
Broth	25-30
Chicken bouillon	25-30
Oxtail	25-30
Lentils	
Soaked peas	10-12
Soaked beans	25-30
RICE - LOW PRESSURE	
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 značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Tlakový hrnec BIO EXCLUSIVE+ umožňuje vaření **při nízkém nebo při vysokém tlaku***, což přispívá k zachování přirozené chuti a nutričních hodnot pokrmů. Vaření v tlakovém hrnci BIO EXCLUSIVE+ probíhá výrazně rychleji než standardní vaření.

Tlakový hrnec BIO EXCLUSIVE+ je vyroben z prvotřídní **nerozavějící oceli**, masivní rukojeti **z kvalitních odolných plastů**, které **při správném použití nepálí**.

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

Tlakový hrnec je vybaven **4 bezpečnostními pojistkami** - třemi na sobě nezávislými tlakovými pojistkami a pojistkou proti nechtěnému otevření; jeho použití je **zcela bezpečné**.

Tlakový hrnec BIO EXCLUSIVE+ je vhodný pro všechny typy sporáků: **plynové, elektrické, sklokeramické a indukční**.

* PRACOVNÍ TLAKY V TLAKOVÉM HRNCI BIO EXCLUSIVE+

Pracovní tlak v nádobě při vaření při **nízkém tlaku je 0,65 bar**.

Pracovní tlak v nádobě při vaření při **vysokém tlaku je 1,05 bar**.

POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

- 1 Pracovní ventil
- 2 Regulátor tlaku
- 3 Bezpečnostní ventil s indikátorem tlaku
- 4 Pojistka proti nechtěnému otevření
- 5 Poklice
- 6 Rukojeť poklice
- 7 Kulaté značky pro uzavírání poklice
- 8 Tlačítko vypouštění páry / otevření poklice
- 9 Otvor v lemu poklice
- 10 Silikonové těsnění
- 11 Nádoba
- 12 Úchyty nádoby a poklice
- 13 Sendvičové dno

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

Kontrola ventilů (A, B, C, D, E, F, G)

Pracovní ventil

Regulátor tlaku vyjměte vytažením z poklice a ujistěte se, že se jeho středová část volně pohybuje **nahoru a dolů** (A). Zkontrolujte pohledem, zda je **otvor v pístu pracovního ventilu v poklici čistý** – nezasazený (B). V opačném případě jej propláchněte pod proudem vody nebo pročistěte vhodným předmětem, např. tenkou grilovací jehlicí (C).

Zkontrolujte, zda je matice pracovního ventilu na spodní straně poklice pevně utažená. Pokud tomu tak není, **matici dotáhněte**.

Po kontrole nasadte regulátor tlaku zpět do rukojeti poklice, několikrát stiskněte tlačítko pro vypouštění páry a ujistěte se, že se regulátor tlaku volně pohybuje nahoru a dolů (D) a lze jej snadno **nastavit do polohy pro nízký i pro vysoký tlak**.

Bezpečnostní ventil

Vhodným předmětem, např. tenkou grilovací jehlicí, **zatlačte na střed bezpečnostního ventilu** - musí volně pružit (E).

Poté **zatlačte na pojistku proti nechtěnému otevření** na spodní straně úchytu poklice směrem od středu poklice a přidrže ji - **bezpečnostní ventil na spodní straně poklice se musí volně pohybovat nahoru a dolů** (F).

Zkontrolujte, zda je matice bezpečnostního ventilu pevně utažena, pokud tomu tak není, **matici dotáhněte**.

Pojistka proti nechtěnému otevření

Zatlačte několikrát na pojistku proti nechtěnému otevření **směrem od středu poklice** - **pojistka musí pružit** (G).

KONTROLU VENTILŮ A POJISTKY PROVÁDĚJTE PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM A VĚNUJTE JÍ NÁLEŽITOU POZORNOST.

POUŽITÍ

Otevírání tlakového hrnce (H)

Stiskněte a přidrže tlačítko vypouštění páry / otevření poklice, poklicí **otočte proti směru hodinových ručiček** a nadzvednutím ji sejmete z nádoby.

PŘI OTEVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

Plnění tlakového hrnce (J)

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

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

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

Uzavírání tlakového hrnce (K)



Poklici tlakového hrnce položte na nádobu tak, aby kulaté značky na poklici a na rukojeti nádoby **směřovaly proti sobě**. Poklici otočte **po směru hodinových ručiček**, aby se **úchyty a rukojeti kryly**. Zkontrolujte, že je regulátor tlaku zasunutý v poklici, v případě že tomu tak není, zatlačte jej zlehka dolů.

Pokud tlakový hrncel nelze výše popsaným způsobem uzavřít, zkontrolujte, zda je indikátor tlaku v úchytu poklice zasunutý. Pokud tomu tak není, **zatlačte pojistku proti nechtěnému otevření směrem od středu poklice** - indikátor tlaku se sám zasune a tlakový hrncel lze uzavřít.

PŘI UZAVÍRÁNÍ HRNCE NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

Vaření v tlakovém hrnci (L, M, N)

NÍZKÝ NEBO VYSOKÝ TLAK ZVOLTE NASTAVENÍM REGULÁTORU TLAKU DO PŘÍSLUŠNÉ POLOHY.

1. Pokud si přejete vařit při **nízkém tlaku**, otočte regulátor tlaku **doprava**.  Vaření při nízkém tlaku je ideální pro šetrnou tepelnou úpravu pokrmů, např. při vaření zeleniny, ovoce, luštěnin, ryb apod. (L).
2. Pokud si přejete vařit při **vysokém tlaku**, otočte regulátor tlaku **doleva**.  Vaření při vysokém tlaku je rychlejší a probíhá při vyšší teplotě. Hodí se zejména k přípravě masa a pokrmů, které vyžadují delší tepelné zpracování (M).
3. Správně naplněný a uzavřený hrncel se zvoleným tlakem postavte na sporák nastavený na **nejvyšší stupeň**.
4. Po krátké chvíli se červený indikátor tlaku umístěný v úchytu poklice **vysune nahoru**. To znamená, že se v nádobě vytvořil minimální tlak a tlakový hrncel již nelze otevřít - pára začne po chvíli unikat z otvoru v regulátoru tlaku (N).
5. Jakmile začne pára unikat z otvoru v regulátoru tlaku, snižte výkon sporáku tak, aby z otvoru regulátoru ucházelo jen **malé množství páry**.
6. Měnit nastavení nízkého nebo vysokého tlaku během vaření **nedoporučujeme**.
7. Pokud je to nutné, použijte při regulaci tlaku během vaření **kuchyňskou rukavici!**

POZOR! V PRŮBĚHU VAŘENÍ MŮŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVÍ PÁRY UNIKAT TĚŽ Z OTVORU POD ÚCHYTEM POKLICE.

UPOZORNĚNÍ

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

- a) Poklice není správně nasazena - zopakujte uzavření hrnce.
- b) Regulátor tlaku pracovního ventilu je vysunutý v poloze pro vypouštění páry - regulátor tlaku zasuňte dolů a nastavte do polohy pro vaření při nízkém nebo vysokém tlaku.
- c) Silikonové těsnění není správně osazeno v poklici - zkontrolujte jeho umístění.
- d) Silikonové těsnění je poškozeno - vyměňte jej za nové originální těsnění značky Tescoma.

Ukončení vaření, vypouštění páry a otevírání tlakového hrnce (O)

PÁRU Z TLAKOVÉHO HRNCE VYPOUŠTĚJTE VŽDY AŽ PO JEHO Odstavení ze sporáku.

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

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

Poté stiskněte tlačítko vypouštění páry a **držte jej stisknuté tak dlouho, dokud z tlakového hrnce neunikne veškerá pára (0)**. Indikátor tlaku se po úplném vypuštění páry a snížení tlaku sám zasune dolů a **tlakový hrnec je možné otevřít**.

Pokud indikátor tlaku zůstává po vypuštění páry vysunutý v horní poloze a tlakový hrnec nelze otevřít, znamená to, **že je v nádobě stále tlak**. S použitím kuchyňské rukavice **povytláhněte regulátor tlaku do horní polohy** a vyčkejte, dokud všechna pára z hrnce neunikne.

Jestliže se indikátor tlaku ani po vypuštění páry sám nezasune a tlakový hrnec nelze nadále otevřít, vložte tlakový hrnec do dřezu a ochladte poklici **malým množstvím pomalu stékající studené vody**, dokud se **indikátor tlaku nezasune**.

Poté tlakový hrnec otevřete a před dalším použitím důkladně **zkontrolujte a pročistěte pracovní i bezpečnostní ventil**.

TLAKOVÝ HRNEC POD TEKOUČÍ VODOU NIKDY NEOCHLAZUJTE ZPRUDKA, VODU NENECHTE STÉKAT NA PLAGSTOVÉ ČÁSTI A HRNEC NENOŘTE DO VODY CELÝ.

BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

Pracovní ventil

Pracovní ventil **reguluje nízký a vysoký tlak**, průběžně vypouští přebytečnou páru a po ukončení vaření vypouští z hrnce veškerou páru.

Bezpečnostní ventil

Bezpečnostní ventil funguje jako **pojistka při zanesení pracovního ventilu**. V případě, že během vaření pára přestane unikat z pracovního ventilu a začne intenzivně unikat z bezpečnostního ventilu (otvoru pod úchytem poklice), **hrnec ihned odstavte**. Po vychladnutí tlakový hrnec otevřete a vyčistěte pracovní ventil.

Otvor v lemu poklice

Pokud dojde k zanesení pracovního i bezpečnostního ventilu současně, tlak v hrnci vytlačí silikonové těsnění **otvorem v lemu poklice**, čímž dojde k okamžitému **snížení tlaku a úniku páry**.

Pozor! Tlakový hrnec během vaření používejte tak, aby otvor v lemu poklice nebyl nasměrován proti osobám v blízkosti tlakového hrnce.

POKUD DOJDE K PROTLAČENÍ SILIKONOVÉHO TĚSNĚNÍ OTVOREM V LEMU POKLICE, TLAKOVÝ HRNEC SAMI NEOPRAVUJTE, ALE PŘEDEJTE JEJ DO ODBORNÉHO SERVISU.

Pojistka proti nechtěnému otevření

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

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 použijte 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 poklice je možné využít i **jako klasický hrnec pro přípravu pokrmů na plotně sporáku**.

SKLADOVÁNÍ, ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ

Poklice

POKLICI TLAKOVÉHO HRNCE NEMYJTE V MYČCE NÁDOBÍ.

Otvor pracovního ventilu čistíte **propláchnutím pod proudem vody**, případně jej vyčistíte vhodným nástrojem, např. tenkou grilovací jehlicí.

Bezpečnostní ventil vyčistíte **opakovaným povytažením** pod tekoucí vodou při současném zatlačení pojistky proti nechtěnému otevření směrem od středu poklice.

Pracovní ani bezpečnostní ventil, úchyty ani jiné části poklice **nedemontujte**.

TLAKOVÝ HRNEC SKLADUJTE VŽDY S NENASAZENOU POKLICÍ.

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 neomezuji funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a **nemohou být předmětem reklamace**. Při **přehřátí** hrnce se na povrchu může objevit fialové až hnědé zabarvení. Toto zabarvení 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 a vydrží **cca 500 hodin provozu**. Po každém použití tlakového hrnce vyjměte těsnění z poklice, umyjte jej, osušte, **potřete lehce potravinářským olejem nebo tukem** a vložte zpět.

Pokud těsnění vykazuje jakékoliv 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 2/3 objemu nádoby, při přípravě pokrmů, které vařením bobtnají, jako jsou rýže, luštěniny, těstoviny apod., plňte tlakový hrnec max. do 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 dřív, dokud zcela nesnížíte tlak uvnitř nádoby. Nikdy při otvírání hrnce nepoužívejte sílu.
9. Tlakový hrnec nedávejte do vyhřáté pečicí 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 TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

Uvedené doby vaření jsou měřeny od okamžiku, kdy z pracovního ventilu začne unikat pára. V tom okamžiku přepněte sporák na nízký výkon. Všechny uvedené časy jsou pouze orientační a jsou závislé na druhu připravovaných surovin, jejich množství, kvalitě, výchozí teplotě, typu sporáku, individuálním nastavení tlaku v hrnci apod. Odchyly od uvedených časů nejsou vyloučeny, přesné časy stanovíte na základě vlastních zkušeností.

VYSOKÝ TLAK

NÍZKÝ TLAK

MASO

Hovězí maso

	čas v min.
Roláda	20-30
Pečeně	30-40
Svíčková	30-40
Polévkové maso	35-40
Jazyk	45

Vepřové maso

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

Telecí maso

Pečeně	12-15
Hlava	15
Nožička	15-20
Jazyk	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
Srnčí hřbet	10
Zaječí na pepři	10-15
Srnčí kýta	20-30

OBILOVINY

Oves a kukuřice

Ovesná mouka	5
Ovesné vločky	6
Ovesná krupice	6
Kukuřice	10

RYBY, OVOCE A ZELENINA

Ryby

	čas v min.
Dle velikosti porce	6-8
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
Čeler krájený	3-5
Česnek krájený	4
Brokolice	5-6
Zavařeně fazole	5-6
Kedlubny	5-6
Mrkev	6-8
Chřest	6-10
Růžičková kapusta	8-10
Hlávkové zelí	7-12
Květák dělený	8-9
Červené zelí	8-10
Kysané zelí	10-12
Květák celý	15-18

POLÉVKY A LUŠTĚNINY

Polévky

Houbová	2-5
Masový vývar	25-30
Slepíčí vývar	25-30
Volská oháňka	25-30

Luštěniny

Namočený hrách	10-12
Namočené fazole	25-30

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

BESCHREIBUNG

Der Schnellkochtopf BIO EXCLUSIVE+ ermöglicht das Kochen **beim niedrigen oder beim hohen Kochdruck***, wobei der natürliche Geschmack sowie der Nährwert der Speisen erhalten bleiben. Das Kochen im Schnellkochtopf BIO EXCLUSIVE+ erfolgt erheblich schneller als der übliche Kochvorgang.

Der Schnellkochtopf BIO EXCLUSIVE+ ist aus erstklassigem **rostfreien Edelstahl, die massiven Griffen dann aus hochwertigen festen Kunststoffen** hergestellt, die **beim richtigen Gebrauch nicht heiß werden**.

Der massive dreischichtige Sandwich-Boden hat ausgezeichnete Wärmeleit-Eigenschaften, die Energieersparnis bringen. Das Kochen erfolgt **schneller und bei der niedrigeren Leistungsstufe**, der Kochherd kann ausgeschaltet werden, **bevor das Gargut fertig gekocht ist**.

Der Schnellkochtopf ist mit **vier Sicherungen** ausgestattet - 3 voneinander unabhängigen Sicherungen und eine Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen; der Kochvorgang ist **voll betriebssicher**.

Der Schnellkochtopf Tescoma BIO EXCLUSIVE+ ist für sämtliche Herdarten geeignet: **Gas-, Elektro-, glaskeramische sowie Induktionsherde**.

* ARBEITSDRUCKE IM SCHNELLKOCHTOPF BIO EXCLUSIVE+

Der Arbeitsdruck im Kochgefäß **beim Kochen beim niedrigen Druck beträgt 0,65 bar**.

Der Arbeitsdruck im Kochgefäß **beim Kochen beim hohen Druck beträgt 1,05 bar**.

BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

- 1 Arbeitsventil
- 2 Druckregler
- 3 Sicherheitsventil mit Druckanzeiger
- 4 Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- 5 Deckel
- 6 Deckelgriff
- 7 Runde Zeichen für Schließen des Deckels
- 8 Knopf zum Dampfabblass / Öffnen des Deckels
- 9 Loch im Deckelrand
- 10 Silikon-Dichtung
- 11 Kochgefäß
- 12 Griffe des Kochgefäßes und des Deckels
- 13 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 (A, B, C, D, E, F, G)

Arbeitsventil

Nehmen Sie den Druckregler aus dem Deckel heraus und überprüfen Sie, ob sich der Mittelteil frei **nach oben und unten** bewegt (A). Überprüfen Sie das **Loch im Arbeitsventilkolben** auf die Verstopfung (B). Anderenfalls unter fließendem Wasser durchspülen, bzw. mit einem geeigneten Gegenstand wie z.B. feine Grillnadel reinigen (C).

Überprüfen Sie, ob die Arbeitsventilmutter an der Unterseite des Deckels fest angezogen ist, bzw. **sie fest anziehen**.

Nach der Überprüfung den Druckregler in den Deckelgriff aufsetzen, mehrmals den Knopf für Dampfablass betätigen und überprüfen, ob der Druckregler frei beweglich ist (D) und leicht **in die Stellung für niedrigen sowie hohen Druck eingestellt werden kann**.

Sicherheitsventil

Mit einem geeigneten Gegenstand, z.B. mit feiner Grillnadel, die **Mitte des Sicherheitsventils herunterdrücken** - es muss federn (E).

Dann **die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen** auf der Unterseite des Deckelgriffes in der Richtung aus der Deckelmitte **herunterdrücken** und gedrückt halten - das **Sicherheitsventil auf der Unterseite des Deckels muss frei beweglich sein** (F).

Überprüfen Sie, ob die Sicherheitsventilmutter fest angezogen ist, bzw. **sie fest anziehen**.

Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

Mehrmals die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen in der Richtung **aus der Deckelmitte** betätigen - die **Sicherung muss federn** (G).

VOR JEDEM GEBRAUCH SIND DIE VENTILE UND SICHERUNGEN BEI NÖTIGER AUFMERKSAMKEIT ÜBERPRÜFEN.

GEBRAUCH

Öffnen des neuen Schnellkochtopfes (H)

Den Knopf zum Dampfablass / Öffnen des Deckels drücken und gedrückt halten, **den Deckel gegen Uhrzeigersinn umdrehen** und vom Topf abnehmen.

BEIM ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES UNANGEMESSENE KRAFT NICHT ANWENDEN.

Befüllen des Schnellkochtopfes (J)

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

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

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

Schließen des Schnellkochtopfes (K)


Den Deckel des Schnellkochtopfes auf das Kochgefäß setzen, wobei die runden Zeichen auf dem Deckel und auf dem Griff des Kochgefäßes **gegenüberstehen** sollen. Den Deckel **im Uhrzeigersinn drehen**, die **Griffe des Kochgefäßes und die Griffe des Deckels müssen** miteinander **passen**. Überprüfen Sie, ob der Druckregler im Deckel versenkt ist. Ist es nicht der Fall, müssen sie es leicht herunterdrücken.

Wenn der Schnellkochtopf wie beschrieben nicht geschlossen werden kann, bitte überprüfen, ob der Druckregler im Deckel versenkt ist. Ist es nicht der Fall, **betätigen Sie die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen in die Richtung aus der Deckelmitte** - der Druckregler versenkt sich automatisch und der Schnellkochtopf kann verschlossen werden.

BEIM SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES NIE UNANGEMESSENE GEWALT ANWENDEN.

Kochen im Schnellkochtopf (L, M, N)

DER NIEDRIGE ODER HOHE DRUCK IST MIT DEM DRUCKREGLER IN DIE GEWÜNSCHTE POSITION EINZUSTELLEN.

1. Wenn Sie beim **niedrigen Druck** kochen wollen, drehen Sie den Druckregler **nach rechts**.  Das Kochen unter niedrigem Druck ist für schonende Zubereitung von Speisen ideal, z.B. Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Fisch usw. (L).
2. Wenn Sie beim **hohen Druck** kochen wollen, drehen Sie das Druckregler **nach links**.  Das Kochen unter hohem Druck ist schneller und erfolgt bei höherer Temperatur. Dieser Garvorgang ist vor allem für Zubereitung von Fleisch und den Speisen geeignet, die länger gekocht werden müssen (M).
3. Den richtig befüllten und verschlossenen Topf mit der gewünschten Druckstufe auf den auf die **höchste Leistung** eingestellten Kochherd stellen.
4. Nach einigen Minuten **fährt** der rote Druckregler im Deckelgriff **heraus**. Das bedeutet, dass die gewünschte Druckstufe im Topf erreicht ist und der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden kann - Dampf tritt aus der Öffnung im Druckregler aus (N).
5. Tritt aus der Öffnung im Druckregler Dampf aus, den Kochherd herunterschalten, aus der Öffnung im Druckregler soll nur **geringe Dampfmenge austreten**.
6. Es ist **nicht zu empfehlen**, beim Kochen die eingestellte Druckstufe zu ändern.
7. Im Bedarfsfall während des Kochvorgangs den Druck mit einem **Ofenhandschuh** zu regeln!

ACHTUNG! WÄHREND DES KOCHVORGANGS KANN EINE GERINGE DAMPFMENGE AUCH AUS DER ÖFFNUNG UNTERHALB DES DECKELGRIFFS AUSTRETEN.

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) Der Druckregler des Arbeitsventils steht in der Stellung für Abdampfen - es ist in die gewünschte Position für Kochen unter niedrigem, bzw. hohem Druck 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.

Ende der Garzeit, Dampfablass und Öffnen des Schnellkochtopfes (0)

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

Nach dem 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 genügend sinken.

Dann den Knopf für Dampfablass drücken und **gedrückt halten, bis Dampf völlig entweichen lassen (0)**. Der Druckanzeiger versenkt sich nach dem Dampfablass und der Druckminderung und **der Schnellkochtopf lässt sich öffnen**.

Wenn der Druckanzeiger nach dem Dampfablass in der oberen Stellung herausgefahren bleibt und der Schnellkochtopf nicht geöffnet werden kann, steht **der Topf immer unter Druck**. Mit einem Backofenhandschuh den **Druckanzeiger in die obere Stellung herausziehen** und abwarten, bis Dampf völlig entweicht.

Bleibt der Druckanzeiger auch nach dem Dampfablass herausgefahren und lässt sich der Schnellkochtopf nicht öffnen, stellen Sie den Schnellkochtopf ins Spülbecken und kühlen Sie den Deckel **unter einem kleinen und langsam fließenden Kaltwasserstrahl** ab, bis **der Druckanzeiger versenkt**.

Anschließend den Schnellkochtopf öffnen und vor dem weiteren Gebrauch gründlich **das Arbeits- und Sicherheitsventile überprüfen und reinigen**.

DEN SCHNELLKOCHTOPF UNTER FLIESSENDEM WASSER NIE SCHNELL ABKÜHLEN, KEIN WASSER AUF DIE KUNSTSTOFFTEILE FLIESSEN LASSEN, DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE VÖLLIG INS WASSER EINTAUCHEN.

SICHERHEITSSYSTEME

Arbeitsventil

Das Arbeitsventil **regelt den niedrigen und hohen Druck**, lässt kontinuierlich den überschüssigen Dampf entweichen und nach dem Ende des Kochvorgangs lässt Dampf völlig ab.

Sicherheitsventil

Das Sicherheitsventil dient als **Sicherung bei der Verstopfung des Arbeitsventils**. Im Falle, dass Dampf aufhört, während des Kochvorgangs aus dem Arbeitsventil auszutreten, und beginnt, aus dem Sicherheitsventil (aus der Öffnung unterhalb des Deckelhandgriffes) zu entweichen, **ist der Schnellkochtopf unverzüglich vom Herd zu nehmen**. Nach Abkühlen den Topf öffnen und das Arbeitsventil reinigen.

Öffnung im Deckelrand

Wird das Arbeits- sowie Sicherheitsventil zugleich verstopft, ist die Silikon-Dichtung **durch die Öffnung im Deckelrand** herausgedrückt, was zur sofortigen **Druckminderung und zum Dampfaustritt** führt.

Achtung! Den Schnellkochtopf beim Kochen so anwenden, damit die Öffnung im Deckelrand nicht gegen die Personen in der Nähe des Schnellkochtopfes richtet.

KOMMT ES ZUM HERAUSDRÜCKEN DER SILIKON-DICHTUNG DURCH DIE ÖFFNUNG IM DECKELRAND, NEHMEN SIE KEINE REPARATUREN AM SCHNELLKOCHTOPF VOR UND WENDEN SIE SICH AN EINE AUTORISIERTE SERVICESTELLE.

Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

Es verhindert **das unbeabsichtigte Öffnen des Schnellkochtopfes**, bis Dampf und Druck völlig abgebaut sind.

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.

LAGERUNG, WARTUNG und REINIGUNG

Deckel

DER DECKEL DES SCHNELLKOCHTOPFES IST NICHT SPÜLMASCHINENFEST.

Die Öffnung des Arbeitsventils ist **unter fließendem Wasser durchzuspülen**, bzw. mit einem geeigneten Metallgegenstand zu reinigen, z.B. mit feiner Grill-Nadel.

Das Sicherheitsventil ist unter fließendem Wasser **mehrmals zu betätigen** und zu reinigen, wobei die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen zugleich in der Richtung aus der Deckelmitte zu drücken ist.

Es sind weder das Arbeits- sowie Sicherheitsventil noch die Griffe oder andere Deckelteile 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 wirken** lassen. **Keine Lebensmittel im Schnellkochtopf** aufbewahren.

Silikon-Dichtung

Die Dichtung des Schnellkochtopfes ist aus erstklassigem Silikon hergestellt und ihre Lebensdauer beträgt ca. **500 Betriebsstunden**. Nach jedem Gebrauch des Schnellkochtopfes ist die Silikon-Dichtung aus dem Deckel herauszunehmen, abzuwaschen und abzutrocknen, **leicht mit dem Speiseöl, bzw. -fett zu schmieren** und wieder einzulegen.

Ist die Dichtung beschädigt, bzw. nicht mehr elastisch, muss sie **unverzüglich für neue Dichtung** der Marke 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 durchlesen.
2. Den Schnellkochtopf während des Kochvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen, nur zum Kochen von Lebensmitteln verwenden.
3. Vor jedem Gebrauch das Arbeits- und Sicherheitsventil auf Funktionsfähigkeit überprüfen.
4. Während des Kochens nur mit der höchsten Sorgfalt mit dem Schnellkochtopf handhaben, nie die heißen Teile berühren.
5. Die Kinder dürfen beim Kochen in die Nähe des Schnellkochtopfes nicht kommen.
6. Den Schnellkochtopf max. zu 2/3 des Topfvolumens befüllen; bei der Zubereitung von Gerichten, die beim Kochen quellen, z.B., Reis, Hülsenfrüchte, Teigwaren usw., ist der Schnellkochtopf max. zu 1/2 des Topfvolumens befüllen. Beim Kochen von Teigwaren mit dem Schnellkochtopf vor dem Öffnen schütteln. Nie ohne Wasser kochen.
7. In den Schnellkochtopf keine Gerichte im Gewebe, Papier-, bzw. Kunststoffpackungen einlegen. Die Speisen, die beim Kochen quellen (z.B. Fleisch mit Haut, Rindzunge usw.), nie durchstechen, wenn die Fleischhaut geschwollen ist - Verbrühungsgefahr.
8. Den Schnellkochtopf nur dann öffnen, wenn der Druck im Kochgefäß völlig abgebaut ist. Den Schnellkochtopf nie gewaltsam öffnen.
9. Den Schnellkochtopf nicht in den vorgewärmte Backofen einlegen, nicht zum Braten verwenden.
10. Ins Topfsystem keine Eingriffe über die Gebrauchsanleitung hinaus vornehmen - die Reparatur soll nur durch das Fachservice durchgeführt werden, ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.

ACHTUNG!

ZUM GAREN UNTER DRUCK VORGESEHEN. ANLEITUNGSWIDRIGER GEBRAUCH, BZW. WARTUNG KANN VERLETZUNGEN VERURSACHEN!

RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

Die angegebenen Garzeiten zählen 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, der eingestellten Druckstufe usw. abhängig. Die Abweichungen von den Tabellendaten sind möglich, die tatsächlichen Garzeiten sind auf Ihre eigenen Erfahrungen anzupassen.

HOCHDRUCK

FLEISCH

Rindfleisch **Zeit in Min**

Rouladen	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	12-15
Kopf	15
Fuß	15-20
Zunge	15-20

Lamm- und Schaffleisch

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

Geflügel

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

Wildfleisch

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

GETREIDE

Hafer und Mais

Hafermehl	5
Haferflocken	6
Hafergrieß	6
Mais	10

NIEDERDRUCK

FISCH, OBST UND GEMÜSE

Fisch **Zeit in Min**

Nach der Portionsgröße	6-8
------------------------	-----

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
Weißkohl	7-12
Blumenkohlrischen	8-9
Rotkohl	8-10
Sauerkraut	10-12
Blumenkohl, im Ganzen	15-18

SUPPEN UND HÜLSENFRÜCHTE

Suppen

Pilzsuppe	2-5
Fleischbrühe	25-30
Hühnerbrühe	25-30
Ochsenschwanz	25-30

Hülsenfrüchte

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

REIS - NIEDERDRUCK

Milchreis	7-8
Risotto	5-7

GARANTIESCHEIN

Für dieses Produkt wird eine Garantifrist 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 Garantifrist beginnt am Kauftage 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 Nutzungsverleiß, 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 Servicestellen 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 de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

CARACTÉRISTIQUE

La marmite à pression BIO EXCLUSIVE+ permet la cuisson à **pression haute ou basse***, ce qui permet de préserver le goût naturel et la valeur nutritive des aliments. La cuisson dans la marmite à pression BIO EXCLUSIVE+ est nettement plus rapide que la cuisson courante.

La marmite à pression BIO EXCLUSIVE+ est fabriquée en **acier inoxydable de haute qualité**; ses poignées en **matière plastique de haute qualité ne s'échauffent pas** en cas d'utilisation correcte.

Le fond massif en sandwich à triple épaisseur a une excellente capacité d'accumulation thermique, ce qui permet une économie d'énergie - la cuisson est plus rapide **avec une consommation limitée d'énergie**: il est possible d'arrêter la cuisinière **avant la fin de la cuisson**.

La marmite à pression est équipée de **quatre systèmes de sécurité** - trois indépendants l'un de l'autre et un empêchant l'ouverture intempestive, donc son utilisation est **absolument sûre**.

La marmite à pression BIO EXCLUSIVE+ convient à tous les types de cuisinières: à **gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction**.

* PRESSION DE TRAVAIL DANS LA MARMITE À PRESSION BIO EXCLUSIVE+

La pression intérieure lors de la cuisson à **basse pression est de 0,65 bar**.

La pression intérieure lors de la cuisson à **haute pression est de 1,05 bar**.

DESCRIPTION DE LA MARMITE À PRESSION

- 1 Soupape de travail
- 2 Régulateur de pression
- 3 Soupape de sécurité avec indicateur de pression
- 4 Sécurité contre l'ouverture intempestive
- 5 Couvercle
- 6 Poignée du couvercle
- 7 Marques rondes pour la fermeture du couvercle
- 8 Commande de libération de la vapeur / d'ouverture du couvercle
- 9 Orifice dans le bord du couvercle
- 10 Joint en silicone
- 11 Récipient
- 12 Poignées du récipient et du couvercle
- 13 Fond en sandwich

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la marmite à pression. **Nettoyez** tous les éléments à **l'eau chaude** et au détergent et **sécher**.

AVANT CHAQUE UTILISATION

Contrôle des soupapes (A, B, C, D, E, F, G)

Soupape de travail

Retirer le régulateur de pression du couvercle et s'assurer que sa partie centrale **se déplace librement** (A). Contrôler visuellement sur **l'orifice dans le piston de la soupape de travail dans le couvercle est propre** (B). Dans le cas contraire, le nettoyer sous un jet d'eau ou avec un objet convenable, par exemple une fine tige métallique (C).

Contrôler si l'écrou de la soupape de travail sur la face inférieure du couvercle est bien serré, si besoin le **resserrer**.

Après contrôle, remettre le régulateur de pression en place, appuyer plusieurs fois sur la commande de libération de la vapeur et s'assurer que le régulateur de pression se déplace librement (D) et qu'il est possible de le **placer dans les deux positions pour haute et basse pression**.

Soupape de sécurité

Appuyer sur le centre de la soupape de sécurité, par exemple au moyen d'une fine aiguille à tricoter. La pièce doit se déplacer dans son logement (E).

Appuyer ensuite sur la sécurité contre l'ouverture intempestive sur la face inférieure du couvercle vers le centre du couvercle et la tenir dans cette position - **la soupape de sécurité dans la partie inférieure du couvercle doit se déplacer librement** (F).

Contrôler si l'écrou de la soupape de sécurité est bien serré, si besoin le **resserrer**.

Sécurité contre l'ouverture intempestive

Appuyer plusieurs fois sur la commande contre l'ouverture intempestive **vers le bord du couvercle - le système doit se déplacer** (G).

EFFECTUER LE CONTRÔLE DES SOUPAPES AVANT CHAQUE UTILISATION ET LUI ACCORDER UNE ATTENTION PARTICULIÈRE.

UTILISATION

Première ouverture de la marmite à pression (H)

Appuyer et tenir la commande de libération de la vapeur / d'ouverture du couvercle et **faire pivoter le couvercle dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre** pour le séparer du récipient.

NE JAMAIS FORCER POUR OUVRIR LE COUVERCLE.

Remplissage de la marmite à pression (J)

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LA MARMITE À PRESSION NE PEUT ÊTRE REMPLIE **AU MAXIMUM** QU'ÀUX DEUX TIERS DE SON VOLUME.

Pour les aliments qui moussent ou augmentent de volume en cours de cuisson (par exemple les soupes, les féculents, le riz, etc. . .), ne remplir la marmite à pression **au maximum** qu'à moitié de manière à empêcher le blocage des soupapes par le contenu.

NE JAMAIS UTILISER LA MARMITE À PRESSION SANS EAU - LE VOLUME MINIMAL D'EAU POUR LA CUISSON EST 250 ML.

Fermeture de la marmite à pression (K)



Placer le couvercle de la marmite à pression sur le récipient de manière à ce que les marques rondes sur le couvercle et la poignée se trouvent **l'une en face de l'autre**. Faire pivoter le couvercle **dans le sens des aiguilles d'une montre** pour que la poignée du récipient et celle du couvercle soient **l'une au-dessus de l'autre**. Contrôler si le régulateur de pression est enfoncé, si besoin appuyer légèrement sur cette commande.

S'il n'est pas possible de fermer la marmite à pression par la méthode citée, contrôler si l'indicateur de pression est inséré dans son logement dans le couvercle. Si ce n'est pas le cas, **déplacer la commande d'ouverture intempestive vers le centre du couvercle** - de la sorte, l'indicateur de pression descend de lui-même dans son logement.

NE JAMAIS FORCER POUR FERMER LA MARMITE À PRESSION.

Cuisson dans la marmite à pression (figures L, M, N)

LA SÉLECTION DE LA PRESSION SE FAIT EN PLAÇANT LE RÉGULATEUR DE PRESSION DANS LA POSITION CORRESPONDANTE.

1. Si vous désirez faire la cuisson à **basse pression**, placez le régulateur de pression **vers la droite**. 
La cuisson à basse pression est idéale pour la préparation d'aliments fragiles, par exemple les légumes, fruits, les féculents, les poissons, etc... (L).
2. Si vous désirez cuire à **haute pression**, placez le régulateur de pression **vers la gauche**. 
La cuisson à haute pression est plus rapide et se fait à une température plus élevée. Elle convient avant tout pour la préparation des viandes et des aliments qui exigent un temps de cuisson plus long. (M).
3. Fermez la marmite à pression convenablement remplie, avec la sélection désirée de la pression et placez-la sur la cuisinière à **puissance maximale**.
4. Après un moment, la partie rouge de l'indicateur de pression dans la poignée du couvercle **sort de son logement**. Cela signifie que la pression minimale est atteinte et qu'il n'est plus possible d'ouvrir la marmite à pression – peut après, de la vapeur commence à s'échapper par l'orifice dans le régulateur de pression (N).
5. Dès que la vapeur commence à s'échapper par l'orifice dans le régulateur de pression, diminuer la puissance de la cuisinière pour que seule **une quantité minimale de vapeur** s'échappe du régulateur de pression.
6. **Il n'est pas recommandé** de modifier la valeur de la pression en cours de cuisson.
7. Si toutefois cette opération est nécessaire, utilisez un objet convenable ou utilisez une **manique!**

ATTENTION! EN COURS DE CUISSON, UNE QUANTITÉ MINIMALE DE VAPEUR PEUT S'ÉCHAPPER PAR L'ORIFICE SOUS LE BORD DU COUVERCLE.

REMARQUES

Si en début de cuisson, **une grande quantité de vapeur** s'échappe de la marmite à pression, cette dernière n'est pas correctement fermée. Il peut s'agir des cas suivants :

- a) Le couvercle n'est pas bien en place – répéter la fermeture de la marmite à pression.
- b) Le régulateur de pression de la soupape de travail est placé en position de libération de la vapeur – appuyer sur le régulateur de pression et le placer dans la position pour la cuisson à haute ou basse pression.

- c) Le joint en silicone n'est pas placé correctement dans le couvercle - contrôler sa position.
d) Le joint en silicone est endommagé - le remplacer par un nouveau joint de marque Tescoma.

Fin de la cuisson, libération de la vapeur et ouverture de la marmite à pression (0)

NE LIBÉREZ LA VAPEUR QU'APRÈS AVOIR ENLEVÉ LA MARMITE À PRESSION DE LA CUISINIÈRE.

A la fin de la cuisson, **enlevez la marmite à pression de la cuisinière** même si celle-ci est **hors fonction**.

Laissez la marmite à pression refroidir légèrement pour que la pression baisse d'elle-même.

Appuyer ensuite sur la commande de libération de la vapeur et **la tenir tant que de la vapeur s'échappe de la marmite à pression (0)**. L'indicateur de pression rentre alors de lui-même dans son logement et **il est possible d'ouvrir la marmite à pression**.

Si toutefois l'indicateur de pression reste en position haute et donc qu'il n'est pas possible d'ouvrir la marmite à pression, cela signifie qu'il y a encore **de la pression à l'intérieur** de la marmite. Utiliser un ustensile convenable pour tirer sur le régulateur et attendre que la pression tombe à l'intérieur de la marmite.

S'il reste impossible d'ouvrir la marmite à pression, la placer sous le robinet d'eau froide et laisser **couler l'eau doucement** tant que la soupape de sécurité ne reprend **d'elle-même** pas sa position basse.

Ouvrir ensuite la marmite à pression et, avant toute autre utilisation, **contrôler et nettoyer la soupape de travail et la soupape de sécurité**.

NE JAMAIS REFROIDIR BRUSQUEMENT UNE MARMITE À PRESSION. NE PAS LAISSER L'EAU COULER SUR LES PARTIES EN MATIÈRE PLASTIQUE ET NE PAS IMMERGER COMPLÈTEMENT LA MARMITE À PRESSION.

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Soupape de travail

La soupape de travail **règle la pression haute ou basse en cours de cuisson**, libère la vapeur excessive et, en fin de cuisson, lâche toute la vapeur se trouvant à l'intérieur.

Soupape de sécurité

La soupape de sécurité est destinée à limiter la pression dans la marmite si la **soupape de travail est bouchée**. Si en cours de cuisson, la vapeur cesse de s'échapper par la soupape de travail et commence à s'échapper intensément par la soupape de sécurité sous la poignée, **enlevez immédiatement la marmite à pression de la source de chaleur**. Après refroidissement, ouvrir la marmite à pression et nettoyer la soupape de travail.

Ouverture dans le bord du couvercle

Si la soupape de travail et la soupape de sécurité sont en même temps hors service (bouchées), la pression à l'intérieur de la marmite chasse le joint en silicone **par l'ouverture dans le bord du couvercle**, ce qui entraîne immédiatement **une baisse de pression et l'échappement de la vapeur**.

Attention! Placer la marmite à pression en cours de cuisson de manière à ce que l'orifice dans le bord du couvercle ne soit pas dirigé vers les personnes se trouvant à proximité.

SI LE JOINT EN SILICONE EST CHASSÉ DE SON LOGEMENT DANS LA RAINURE DU COUVERCLE EN COURS DE CUISSON, NE RÉPAREZ PAS LA MARMITE À PRESSION VOUS-MÊME; VEUILLEZ LA REMETTRE À UN ATELIER AGRÉÉ.

Système contre l'ouverture intempestive

Empêche l'ouverture intempestive ou accidentelle de la marmite à pression tant que la pression intérieure n'est pas entièrement libérée.

RECOMMANDATIONS PRATIQUES

TOUJOURS PLACER LA MARMITE À PRESSION SUR UNE TAQUE OU UN BRÔLEUR DE TAILLE CORRESPONDANTE.

Le diamètre de la source de chaleur doit être **égal ou inférieur** au diamètre du fond de la marmite! La flamme du brûleur **ne peut dépasser le bord du fond**. Lors de la cuisson au gaz, utilisez un grillage ou une plaque de cuisson.

Utilisez la capacité d'accumulation thermique du fond en sandwich. Arrêter la source de chaleur **suffisamment à l'avance** avant la fin de la cuisson. Grâce au fond en sandwich à trois épaisseurs, l'énergie thermique accumulée sera transmise au contenu.

Le récipient de la marmite à pression sans son couvercle peut être utilisé comme **marmite classique pour la préparation d'aliments sur une cuisinière adéquate**.

RANGEMENT, ENTRETIEN, NETTOYAGE

Couvercle

NE PAS NETTOYER LE COUVERCLE DE LA MARMITE À PRESSION AU LAVE-VAISSELLE.

Nettoyer l'orifice de la soupape de travail à l'eau courante; si besoin, le nettoyer avec une fine tige métallique - par exemple une **iguille à tricoter**.

Nettoyer la soupape de sécurité par **pression répétée** sous eau courante en appuyant en même temps la sécurité contre l'ouverture intempestive vers le centre du couvercle.

Ne jamais démonter la soupape de travail, la soupape de sécurité, la poignée ni aucune autre partie du couvercle.

RANGER LA MARMITE À PRESSION SANS QUE LA COUVERCLE SOIT FERMÉ.

Récipient

LE RÉCIPIENT DE LA MARMITE À PRESSION PEUT ÊTRE NETTOYÉ AU LAVE-VAISSELLE.

Si des dépôts calcaires blancs apparaissent sur le récipient, **nettoyez-les au vinaigre**, avec quelques gouttes de jus de citron ou avec le produit spécial pour le nettoyage de l'acier inoxydable **CLINOX**. Ces dépôts blancs n'ont aucune influence négative sur le fonctionnement ou la sécurité de la marmite à pression, ne sont pas un défaut du produit et donc **ne peuvent être à la source d'une réclamation**.

En cas de surchauffe de la marmite à pression peuvent apparaître des taches violettes ou brunes. Ces taches n'ont aucune influence négative sur le fonctionnement ou la sécurité de la marmite à pression, ne sont pas un défaut du produit et donc **ne peuvent être à la source d'une réclamation**.

Ne jamais laisser la marmite à pression longtemps **exposée aux détergents**, même dilués. Ne pas **entreposer de restes d'aliments** dans la marmite à pression.

Joint en silicone

Le joint du couvercle de la marmite à pression est fabriqué en silicone de toute première qualité; il résiste environ **500 heures de service**. Après chaque utilisation de la marmite à pression, enlevez le joint du couvercle, lavez-le, séchez-le et **enduyez-le légèrement de graisse ou d'huile alimentaire** avant de le remettre en place.

Si le joint présente la moindre trace de perte d'étanchéité ou d'élasticité, il est nécessaire de le **remplacer immédiatement par un joint neuf** de marque Tescoma.

Si la marmite à pression n'est pas utilisée régulièrement, il est recommandé de remplacer le joint **tous les deux ans**.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE DE MARQUE TESCOMA.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SELON EN 12778

1. Avant la première utilisation, veuillez lire le MODE D'EMPLOI.
2. Ne pas utiliser la marmite à pression à des fins autres que la cuisson d'aliments.
3. Avant chaque utilisation, veuillez contrôler le fonctionnement des soupapes de travail et de sécurité.
4. En cours de cuisson, soyez prudents lors de toute manipulation de la marmite à pression, ne touchez jamais les parties chaudes.
5. En cours de cuisson, tenez les enfants à distance suffisante de la marmite à pression.
6. Remplissez la marmite à pression au plus à la contenance nominale des 2/3 de la contenance totale; pour les aliments qui augmentent de volume à la cuisson (riz, féculents, pâtes, etc. . .), remplissez au maximum à la moitié de la contenance totale. Agitez la marmite à pression avant ouverture lors de la cuisson de pâtes. Ne cuisez jamais sans eau.
7. Ne cuisez pas des aliments emballés dans du textile, du papier ou autres emballages en plastique. Certains aliments augmentent de volume (par exemple viande avec peau, langue de bœuf); ne piquez jamais dans de tels aliments tant que la peau est tendue - risque de projection d'eau bouillante.
8. N'ouvrez jamais la marmite à pression tant que la pression n'a pas été éliminée. N'ouvrez jamais une marmite à pression par la force.
9. Ne placez jamais une marmite à pression dans un four chaud et ne l'utilisez pas pour rôtir sous pression.
10. N'effectuez jamais aucune intervention au-delà des spécifications du mode d'emploi - confiez les réparations à un spécialiste, utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.

ATTENTION!

SERT UNIQUEMENT À LA PRÉPARATION THERMIQUE D'ALIMENTS SOUS PRESSION. TOUTE UTILISATION OU RÉPARATION INCORRECTE PEUT ÊTRE SOURCE DE BLESSURES.

TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON DANS LA MARMITE À PRESSION TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

Les temps sont comptés à partir du moment où la vapeur cesse de s'échapper de la soupape de travail, c'est-à-dire lorsque la cuisinière est mise à puissance réduite. Ces temps ne sont qu'approximatifs et dépendent du type d'aliments, de la quantité, de la température initiale, du type de cuisinière et de la pression intérieure dans la marmite à pression. Des différences par rapport à ces données ne sont pas exclues et la durée réelle de cuisson doit être obtenue par expérience dans l'utilisation de la marmite à pression.

HAUTE PRESSION

BASSE PRESSION

VIANDE

Bœuf	temps (min)
Roulade	20-30
Rôti	30-40
Filet à la crème	30-40
Viande bouillie	35-40
Langue	45
Porc	
Plates côtes fumées	20
Roulade	20-30
Jarret bouilli	25-30
Rôti	30-35
Veau	
Rôti	12-15
Tête	15
Pieds	15-20
Langue	15-20
Agneau et mouton	
Gigot	30
Volaille	
Pigeonneaux	8-10
Poulet	15
Poule	15-20
Abats d'oie	15
Gibier	
Lapin de garenne	15
Rôti de lièvre	15
Râble de chevreuil	10
Lièvre au poivre	10-15
Cuisseau de chevreuil	20-30
CÉRÉALES	
Avoine et maïs	
Farine d'avoine	5
Flocons d'avoine	6
Bouillie d'avoine	6
Maïs	10

POISSONS, FRUITS ET LÉGUMES

Poissons	temps (min)
D'après la taille	6-8
Pommes de terre	
Pommes de terre découpées et salées	7-9
Pommes de terre non épluchées	10-15
Fruits	
Pommes découpées	2-5
Poires découpées	2-5
Légumes	
Épinard	2-3
Poivrons	3-4
Céleri découpé	3-5
Ail	4
Brocoli	5-6
Haricots de conserve	5-6
Chou-rave	5-6
Carotte	6-8
Asperges	6-10
Chou de Bruxelles	8-10
Chou blanc ou vert	7-12
Chou-fleur en bouquets	8-9
Chou rouge	8-10
Choucroute	10-12
Chou-fleur entier	15-18
SOUPES ET FARINEUX	
Soupes	
Soupe aux champignons	2-5
Bouillon de viande	25-30
Bouillon de poule	25-30
Oxtail	25-30
Farineux	
Pois, prétrempés	10-12
Haricots, prétrempés	25-30
RIZ	
Bouillie de riz	7-8
Rizotto	5-7

BON DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de **cinq 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 autrement que selon 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 de Tescoma. La liste actualisée des centres de service se trouve sur le site www.tescoma.com.

LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES **DOMMAGES** ENTRAÎNÉS PAR LA MANIPULATION OU L'UTILISATION DE LA MARMITE À PRESSION EN OPPOSITION AVEC LA TENEUR DU PRÉSENT MODE D'EMPLOI.



Vi congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web www.tescoma.com.

CARATTERISTICHE

La pentola a pressione BIO EXCLUSIVE+ permette di cuocere **a bassa o ad alta pressione***, ciò contribuisce a mantenere il sapore naturale ed il valore nutrizionale dei cibi. Cucinare con la pentola a pressione BIO EXCLUSIVE+ è significativamente più veloce della cottura standard.

La pentola a pressione BIO EXCLUSIVE+ è prodotta in **acciaio inossidabile** di alta qualità, i solidi manici sono **in plastica resistente di alta qualità** che **non bruciano se utilizzati correttamente**.

Il triplo fondo termodiffusore ha delle proprietà eccellenti nel trattenere il calore che consente il risparmio energetico. Cucinare è **più veloce e con una bassa produzione di calore**; il calore può essere interrotto anticipatamente **prima della fine della cottura**.

La pentola a pressione è fornita di **4 sistemi di sicurezza - 3 sistemi indipendenti per l'alta pressione** e una chiusura contro aperture accidentali; è perciò **interamente sicura** da usare.

La pentola a pressione BIO EXCLUSIVE+ è adatta a tutti i tipi di cottura - **a gas, elettrica, in vetroceramica o ad induzione**.

* PRESSIONI OPERANTI NELLA PENTOLA A PRESSIONE BIO EXCLUSIVE+

La pressione operante nel corpo pentola è di **0,65 bar durante la cottura a bassa pressione**.

La pressione operante nel corpo pentola è di **1,05 bar durante la cottura ad alta pressione**.

DESCRIZIONE PENTOLA A PRESSIONE

- | | |
|----|---|
| 1 | Valvola operativa |
| 2 | Regolatore di pressione |
| 3 | Valvola di sicurezza con indicatore della pressione |
| 4 | Chiusura contro aperture accidentali |
| 5 | Coperchio |
| 6 | Manico coperchio |
| 7 | Marchi rotondi per la chiusura del coperchio |
| 8 | Bottone per il rilascio del vapore / aperture del coperchio |
| 9 | Apertura nel bordo del coperchio |
| 10 | Guarnizione in silicone |
| 11 | Corpo pentola |
| 12 | Corpo pentola e impugnatura coperchio |
| 13 | Fondo termodiffusore |

PRIMA DEL PRIMO USO

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima del primo uso. **Lavare** la pentola a pressione e tutte le sua parti con **acqua calda** e detergente e **asciugare**.

PRIMA DI OGNI USO

Esaminare le valvole (Fig. A, B, C, D, E, F, G)

Valvola Operativa

Rinnuovere il regolatore di pressione spingendolo dal coperchio e assicurarsi che la sua parte centrale scorri liberamente **su e giù** (Fig. A). Controllare visivamente che l'apertura nel pistone della valvola operativa sul coperchio sia pulita e non tappata (Fig. B). Altrimenti ripulirla con acqua corrente o lavarla utilizzando un oggetto adatto come un sottile spillo (Fig. C).

Controllare che il dado della valvola operativa nella parte inferiore del coperchio sia stretto a sufficienza. Se non lo è, **stringere il dado**.

Fissare il regolatore di pressione nuovamente al manico del coperchio dopo averlo ispezionato, spingere il bottone del rilascio vapore più volte e assicurarsi che il regolatore di pressione scorra liberamente su e giù (Fig. D) e che possa essere **fissato alle posizioni di bassa e alta pressione**.

Valvola di sicurezza

Spingere il centro della valvola di sicurezza usando un oggetto adatto come un sottile spillo – deve saltare fuori liberamente (Fig. E).

Poi spingere la chiusura contro aperture accidentali sul fondo dell'impugnatura del coperchio lontano dal centro del coperchio e tenerla – **la valvola di sicurezza sul fondo del coperchio deve scorrere liberamente su e giù** (Fig. F).

Controllare se il dado della valvola di sicurezza sia stretto sufficientemente; se non lo è, **stringere il dado**.

Chiusura contro aperture accidentali

Spingere la chiusura contro aperture accidentali più volte lontano dal centro del coperchio – la chiusura deve saltare fuori (Fig. G).

ISPEZIONARE LE VALVOLE E LA CHIUSURA PRIMA DI OGNI UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE, CON DOVUTA CURA.

ISTRUZIONI PER L'USO

Aprire la pentola a pressione (Fig. H)

Spingere e trattenere il bottone per il rilascio del vapore / apertura del coperchio, girare il coperchio in senso orario e estrarlo dal corpo pentola.

NON UTILIZZARE MAI FORZA ECCESSIVA PER APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Riempire la pentola a pressione (Fig. J)

PER RAGIONI DI SICUREZZA, LA PENTOLA A PRESSIONE DEVE ESSERE RIEMPITA FINO AD UN MASSIMO DEI 2/3 DELLA CAPACITA' DEL CORPO PENTOLA.

Con cibo che tende a rilasciare schiuma od a gonfiarsi durante la cottura, come zuppe o lenticchie, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un **massimo di 1/2 della capacità del corpo pentola** per evitare ostruzioni alle valvole ed ebollizioni.

NON CUCINARE SENZA ACQUA NELLA PENTOLA A PRESSIONE. LA QUANTITA' MINIMA DI ACQUA E' 250 ML.

Chiudere la pentola a pressione (Fig. K)

Girare il coperchio **in senso orario** in modo che l'**impugnatura e i manici siano allineati**. **Fare attenzione che il regolatore di pressione sia inserito nel coperchio; se non lo fosse, spingerlo in basso leggermente.**



Posizionare il coperchio sul corpo pentola in modo che la freccia sul coperchio e la freccia sul manico della pentola **combacino**. Girare il coperchio **in senso orario** in modo.

Se la pentola a pressione non si chiude seguendo le istruzioni sopra menzionate, controllare se l'indicatore di pressione è inserito nell'impugnatura del coperchio. Se non lo è, **spingere la chiusura contro aperture accidentali lontano dal centro del coperchio** - l'indicatore di pressione sguscerà dentro automaticamente e si potrà chiudere la pentola a pressione.

NON USARE FORZA ECCESSIVA PER APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Cucinare nella pentola a pressione (Fig. L, M, N)

SELEZIONARE LA PRESSIONE BASSA O ALTA GIRANDO LA VALVOLA OPERATIVA NELLA POSIZIONE DESIDERATA.

1. Se desiderate cucinare a **pressione bassa**, girare il regolatore di pressione **a destra**.  Cucinare a bassa pressione è ideale per una cottura economica dei cibi (Fig. L).
2. Se desiderate cucinare a **pressione alta**, girare il regolatore di pressione **a sinistra**.  Cucinare ad alta pressione è più veloce e usa una più alta temperatura. È ideale in particolare per cucinare carni e cibi che richiedono un trattamento termico più lungo (Fig. M).
3. Posizionare la pentola a pressione correttamente riempita e chiusa su una fonte di calore alla **massima potenza**.
4. L'indicatore di pressione rosso posto nella valvola di sicurezza dopo poco **scivolerà verso l'alto**. Questo significa che la pressione minima è stata generata nel corpo pentola e che la pentola a pressione non potrà essere aperta - dopo poco il vapore inizierà ad uscire dalla apertura del regolatore di pressione (Fig. N).
5. Quando il vapore inizia ad uscire dall'apertura del regolatore di pressione, ridurre la potenza della fonte di calore così che solo una piccola quantità di vapore esca dall'apertura del regolatore di pressione.
6. **Sconsigliamo** di cambiare la pressione da alta a bassa durante la cottura.
7. Se questo è necessario, utilizzate un **quanto da forno** per controllare la pressione durante il processo di cottura!

ATTENZIONE! UNA PICCOLA QUANTITA' DI VAPORE POTREBBE USCIRE DALL'APERTURA DELLA VALVOLA DI SICUREZZA SOTTO IL MANICO DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA.

ATTENZIONE

Se fuoriesce una **grande quantità di vapore** dalla pentola a pressione all'inizio del processo di cottura, la pentola a pressione non è stata chiusa correttamente. Una chiusura scorretta è solitamente dovuta a:

- a) Il coperchio è chiuso malamente - ripetere nuovamente l'operazione di chiusura.
- b) Il regolatore di pressione della valvola operativa è scivolato alla posizione di rilascio del vapore - spingere in basso il regolatore di pressione e fissarlo alla posizione di cottura ad alta o bassa pressione.
- c) La guarnizione in silicone è posizionata incorrettamente nel coperchio - controllare la posizione.
- d) La guarnizione in silicone è difettosa - sostituirla con una nuova guarnizione originale Tescoma.

Termine cottura, rilascio del vapore e apertura della pentola a pressione (Fig. 0)

RILASCIARE SEMPRE IL VAPORE SOLO DOPO AVER RIMOSSO LA PENTOLA A PRESSIONE DALLA FONTE DI CALORE.

Al termine della cottura del vostro cibo, **togliete la pentola a pressione dalla fonte di calore** anche se è già stata spenta.

Lasciare la pentola a pressione **da parte per un momento** per permettere alla pressione nella pentola a pressione di abbassarsi sufficientemente.

Poi premere il bottone di rilascio e **tenerlo fino a che tutto il vapore sia uscito dalla pentola a pressione (Fig. 0)**. L'indicatore di pressione svivolerà automaticamente verso il basso dopo che il vapore è completamente rilasciato e la pressione abbassata; **ora la pentola a pressione può essere aperta**.

Se l'indicatore di pressione rimane posizionato in alto e la pentola a pressione non può essere aperta, significa che **c'è ancora pressione nel corpo pentola**. **Spingere il regolatore di pressione nella posizione verso l'alto** usando un guanto da cucina e aspettare fino a che il vapore esca dalla pentola a pressione.

Se l'indicatore di pressione non scivola automaticamente persino dopo che il vapore è fuoriuscito e la pentola a pressione non può ancora essere aperta, mettetela nel lavandino e raffreddare il coperchio con **una piccola quantità di acqua corrente** fino a che scivoli l'indicatore di pressione.

Poi aprire la pentola a pressione e **controllare** accuratamente e **lavare la valvola operativa e la valvola di sicurezza** prima di ulteriori utilizzi.

MAI RAFFREDDARE LA PENTOLA A PRESSIONE BRUSCAMENTE SOTTO L'ACQUA CORRENTE, NON VERSARE ACQUA SULLE PARTI IN PLASTICA E NON IMMERGERE L'INTERA PENTOLA A PRESSIONE IN ACQUA.

SISTEMI DI SICUREZZA

Valvola operativa

La valvola operativa **controlla bassa e alta pressione**, rilascia continuamente vapore in eccesso e rilascia tutto il vapore dalla pentola a pressione dopo che il processo di cottura è terminato.

Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza funziona come uno **sfogo attivo quando la valvola operativa è otturata**. **Togliere immediatamente la pentola a pressione** dalla fonte di calore se il vapore cessa di uscire dalla valvola operativa durante la cottura e comincia a fuoriuscire intensamente dalla valvola di sicurezza (l'apertura sotto l'impugnatura del coperchio). Dopo che la pentola a pressione si è raffreddata, aprirla e pulire la valvola operativa.

Apertura nel bordo del coperchio

Se la valvola operativa e la valvola di sicurezza si otturano entrambe, la pressione all'interno della pentola spinge la guarnizione in silicone **attraverso l'apertura nel bordo del coperchio**, che causa un'immediata **caduta della pressione e rilascio del vapore**.

Attenzione! Durante la cottura, assicurarsi che l'apertura nel bordo del coperchio non sia diretta verso persone che si avvicinano alla pentola a pressione.

SE LA GUARNIZIONE IN SILICONE VIENE SPINTA ATTRAVERSO L'APERTURA DEL BORDO, NON RIPARARE LA PENTOLA PER CONTO VOSTRO; PORTATELA INVECE IN UN CENTRO RIPARAZIONE PROFESSIONALE.

Chiusura contro aperture accidentali

Previene **aperture accidentali della pentola a pressione** fino a che tutto il vapore e la pressione fuoriescano dalla pentola a pressione.

CONSIGLI PRATICI

UTILIZZATE SEMPRE UNA MISURA DEL PIANO COTTURA O UNA FIAMMA APPROPRIATA.

Il diametro del piano cottura deve essere **identico o più piccolo** del diametro del fondo della pentola a pressione! La fiamma **non deve mai espandersi oltre il fondo della pentola a pressione**. Utilizzare uno spargi fiamma durante la cottura a gas.

Utilizzare le proprietà di trattenimento calore del triplo fondo termodiffusore. Spegnerne la fonte di calore **prima** del termine di cottura. Grazie al triplo fondo termo diffusore, il calore accumulato viene trasferito all'interno della pentola anche dopo che la fonte di calore è stata spenta.

Il corpo pentola della pentola a pressione senza il coperchio può essere usato anche come **pentola tradizionale per cucinare cibi**.

CONSERVAZIONE, MANUTENZIONE, PULIZIA

Coperchio

NON LAVARE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE IN LAVASTOVIGLIE.

Pulire la valvola operativa **sotto acqua corrente** o lavarla usando un oggetto adatto come uno spillo.

Pulire la valvola di sicurezza **spingendola varie volte** sotto acqua corrente mentre simultaneamente spingere la chiusura contro aperture accidentali lontano dal centro del coperchio.

Non smontare la valvola operativa, la valvola di sicurezza, le impugnature o qualsiasi altra parte del coperchio.

CONSERVARE LA PENTOLA A PRESSIONE CON IL COPERCHIO STACCATO.

Corpo pentola

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

Dovessero apparire macchie bianche all'interno della pentola, **utilizzare aceto**, gocce di limone o lo speciale prodotto per la pulizia dell'acciaio **CLINOX**. Le macchie bianche non influiscono sul perfetto funzionamento della pentola e non nuocciono alla salute. Non rappresentano un difetto e non possono essere **oggetto di reclamo**. Quando la pentola viene **surriscaldata**, possono comparire sulla superficie macchie viola o marroni. Queste macchie non influiscono sul corretto funzionamento della pentola e non nuocciono alla salute. Non rappresentano un difetto e non possono essere **oggetto di reclamo**.

Mai esporre il corpo pentola della pentola a pressione a detergenti inclusi detergenti solubili in acqua per un periodo di tempo prolungato. Non conservare **residui di cibo** all'interno della pentola.

Guarnizione in silicone

La guarnizione della pentola a pressione è prodotta con eccellente silicone e resiste fino a **500 ore operative**. Togliere la guarnizione dal coperchio dopo ogni utilizzo della pentola a pressione, lavarla e asciugarla, **oliatela con olio alimentare** e reinserirla.

Se la guarnizione mostra segni di crepatura o perdita della flessibilità, deve essere **immediatamente sostituita con una nuova** guarnizione Tescoma.

Se non si utilizza regolarmente la pentola a pressione, sostituire la guarnizione **regolarmente ogni 2 anni**.

UTILIZZARE SEMPRE PEZZI DI RICAMBIO TESCOMA.

ISTRUZIONI D'USO SECONDO EN 12778

1. Leggere le ISTRUZIONI PER L'USO attentamente prima del primo utilizzo.
2. Non lasciare la pentola a pressione non sorvegliata durante il processo di cottura e non utilizzarla per altri usi se non cucinare cibo.
3. Controllare la valvola operativa e la valvola di sicurezza per un corretto funzionamento prima di ogni uso.
4. Maneggiare la pentola a pressione con la massima cura durante la cottura, mai toccare le parti calde.
5. Evitare che bambini vengano a contatto con la pentola a pressione durante la cottura.
6. Riempire la pentola a pressione al massimo per 2/3 della capacità della pentola; se si cucina cibo che tende a gonfiarsi come riso, lenticchie, pasta, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 1/2 della capacità. Agitare la pentola prima di aprire se si è cucinato pasta. Mai cuocere senza acqua.
7. Mai mettere cibo avvolto in tessuto, carta o materiale plastico nella pentola a pressione. Mai forare cibi che tendono ad aumentare il volume (carne con pelle come, lingua di manzo, ecc.) per evitare scottature.
8. Non aprire la pentola a pressione senza aver ridotto interamente la pressione all'interno della pentola. Mai forzare eccessivamente nell'aprire la pentola.
9. Non mettere la pentola a pressione in forno caldo e non utilizzare per friggere.
10. Non intervenire in alcun modo sulla pentola a pressione - contattare il personale di servizio competente e utilizzare unicamente ricambi originali.

ATTENZIONE!

DA UTILIZZARE PER CUCINARE CIBI IN PRESENZA DI PRESSIONE. UN USO IMPROPRIO PUO' RECARE DANNO.

TEMPI DI COTTURA DI RIFERIMENTO CON PENTOLA A PRESSIONE TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

I tempi di cottura indicati sono misurati dal momento in cui il vapore comincia ad uscire dalla valvola d'esercizio. Quando questo accade, abbassare la temperatura della fonte di calore. Tutti i tempi indicati sono solo un riferimento e dipendono dagli ingredienti, dalla loro quantità, dalla temperatura iniziale, dal tipo di fonte di calore, dal tipo di pressione nella pentola a pressione, ecc. I tempi possono quindi variare; stabilire i tempi appropriati basandosi sulla propria esperienza.

PRESSIONE ALTA

CARNE

	tempo in min
Manzo	
Arrotolato	20-30
Roast beef	30-40
Lombo	30-40
Zuppa di carne	35-40
Lingua	45
Maiale	
Affumicato	20
Arrotolato	20-30
Piede bollito	25-30
Arrosto	30-35
Vitello	
Arrosto	12-15
Testa	15
Coscia	15-20
Lingua	15-20
Agnello	
Coscia	30
Pollame	
Piccione	8-10
Pollo	15
Gallina	15-20
Frattaglie	15
Cacciagione	
Coniglio	15
Lepre arrosto	15
Costolette	10
Lepre coi peperoni	10-15
Coscia	20-30
CEREALI	
Avena e mais	
Farina di avena	5
Farina di mais	6
Malto	6
Granoturco	10

BASSA PRESSIONE

PESCE, FRUTTA E VERDURA

	tempo in min
Pesce	
A seconda della quantità	6-8
Patate	
Patate affettate salate	7-9
Patate con buccia	10-15
Frutta	
Mele affettate	2-5
Pere affettate	2-5
Verdure	
Spinaci	2-3
Peperoni	3-4
Sedano affettato	3-5
Aglio affettato	4
Broccoli	5-6
Fagioli	5-6
Rape	5-6
Carote	6-8
Asparagi	6-10
Cavoletti di Bruxelles	8-10
Cavoli	7-12
Cavolfiori affettati	8-9
Cavoli rossi	8-10
Crauti	10-12
Cavolo intero	15-18
ZUPPE E LENTICCHIE	
Zuppe	
Zuppa di funghi	2-5
Brodo	25-30
Brodo di pollo	25-30
Coda di bue	25-30
Lenticchie	
Piselli in umido	10-12
Fagioli in umido	25-30
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 lo necesita, por favor, contacte con su proveedor o con Tescoma en www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

La olla a presión BIO EXCLUSIVE+ permite cocinar a **baja o alta presión***, lo que contribuye a preservar el sabor natural y el valor nutricional de los alimentos. Cocinar con la olla a presión BIO EXCLUSIVE+ es significativamente más rápido que cocinar de manera tradicional.

La olla a presión BIO EXCLUSIVE+ está fabricada en **acero inoxidable de primera calidad**, sólidos mangos **de resistente plástico de alta calidad** que **no queman si se usa adecuadamente**.

El **sólido fondo sandwich termodifusor de tres capas** tiene excelentes propiedades de acumulación de calor que ayudan a ahorrar energía. Cocinar es **más rápido y con fuego / calor más bajo**; el fuego / calor se puede apagar **antes de que finalice la cocción**.

La olla a presión está provista con **4 válvulas de seguridad - 3 válvulas de seguridad independientes de alta presión** y un cierre anti-apertura accidental; por lo tanto su uso es **enteramente seguro**.

La olla a presión BIO EXCLUSIVE+ es adecuada para todo tipo de cocinas: **gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción**.

* PRESIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN BIO EXCLUSIVE+

La presión en el recipiente es **0,65 bar cuando se cocina a baja presión**.

La presión en el recipiente es **1,05 bar cuando se cocina a alta presión**.

DESCRIPCIÓN DE LA OLLA A PRESIÓN

- 1 Válvula de contrapeso
- 2 Regulador de presión
- 3 Válvula depresora con indicador de presión
- 4 Cierre anti-apertura accidental
- 5 Tapa
- 6 Mango de la tapa
- 7 Marcas redondas para el cierre de la tapa
- 8 Botón de escape de vapor / apertura de la tapa
- 9 Abertura en el borde de la tapa
- 10 Goma de silicona
- 11 Recipiente
- 12 Asas del recipiente y de la tapa
- 13 Fondo sandwich

ANTES DEL PRIMER USO

Leer atentamente las instrucciones de uso antes del primer uso. **Lavar** la olla a presión y todos sus componentes **con agua templada** y detergente y **secar bien**.

ANTES DE CADA USO

Comprobar las válvulas (Fig. A, B, C, D, E, F, G)

Válvula de contrapeso

Quite el regulador de presión de la tapa tirando de él y asegúrese de que su parte central se mueve libremente **arriba y abajo** (Fig. A). Compruebe visualmente que la **boquilla del pistón de la válvula de contrapeso de la tapa está limpia** y no atascada (Fig. B). Si no, límpiela con agua o con un objeto adecuado como una brocheta (Fig. C).

Compruebe que la tuerca de la válvula de contrapeso del fondo de la tapa está lo suficientemente apretada. Si no, **apriete la tuerca**.

Coloque el regulador de presión de nuevo en el mango de la tapa después de examinarlo, empuje el botón de escape de vapor varias veces y asegúrese de que el regulador de presión se mueve libremente arriba y abajo y que puede **seleccionar fácilmente las posiciones de baja y alta presión**.

Válvula depresora

Empuje en el centro de la válvula depresora usando un objeto adecuado como una brocheta - se debe mover libremente (Fig. E).

Entonces **empuje el cierre anti-apertura accidental** en el fondo del asa de la tapa hacia el centro de la tapa y manténgalo - **la válvula depresora en el fondo de la tapa debe moverse libremente hacia arriba y hacia abajo** (Fig. F).

Compruebe que la tuerca de la válvula depresora está lo suficientemente apretada; si no, **apriete la tuerca**.

Cierre anti-apertura accidental

Empuje el cierre anti-apertura accidental varias veces **hacia el borde de la tapa - el cierre debe moverse** (Fig. G).

EXAMINE LAS VÁLVULAS Y EL CIERRE ANTES DE CADA USO DE LA OLLA A PRESIÓN, EMPLEANDO EL DEBIDO CUIDADO.

INSTRUCCIONES DE USO

Apertura de la olla a presión (Fig. H)

Empuje y mantenga el botón de escape de vapor / apertura de la tapa, gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y retírela del recipiente.

NUNCA APLIQUE FUERZA INADECUADA AL ABRIR LA OLLA A PRESIÓN.

Llenar la olla a presión (Fig. J)

POR RAZONES DE SEGURIDAD, LA OLLA A PRESIÓN SE DEBE LLENAR HASTA UN MÁXIMO DE 2/3 DE LA CAPACIDAD DEL RECIPIENTE.

En el caso de cocinar alimentos que tiendan a producir espuma o a subir, como sopas, legumbres, arroz, etc., llene la olla como **máximo hasta 1/2 de su capacidad** total para evitar la obstrucción involuntaria de las válvulas o algún desbordamiento.

NO COCINE SIN AGUA EN OLLA A PRESIÓN. LA CANTIDAD MÍNIMA DE AGUA ES 250 ML.

Cerrar la olla a presión (Fig. K)



Coloque la tapa sobre el recipiente de modo que las marcas redondas en la tapa y en el mango del recipiente señalen **una hacia la otra**. Gire la tapa en el **sentido de las agujas del reloj** hasta que las **asas y los mangos estén alineados**. **Asegúrese de que el regulador de presión esté colocado en la tapa; si no, colóquelo empujando ligeramente hacia abajo.**

Si la olla a presión no puede cerrarse siguiendo la descripción anterior, compruebe si el indicador de presión está colocado en el asa de la tapa. Si no, **empuje el cierre anti-apertura accidental hacia el borde de la tapa** - el indicador de presión se deslizará automáticamente y la olla a presión se podrá cerrar.

NO APLIQUE FUERZA INADECUADA AL CERRAR LA OLLA A PRESIÓN.

Cocinar en la olla a presión (Fig. L, M, N)

SELECCIONE BAJA O ALTA PRESIÓN GIRANDO EL REGULADOR A LA POSICIÓN ADECUADA.

1. Si desea cocinar a **baja presión**, gire el regulador de presión **a la derecha**.  Cocinar a baja presión es ideal para economizar en la cocción de alimentos, por ejemplo para cocinar verduras, frutas, pescado, etc. (Fig. L).
2. Si desea cocinar a **alta presión**, gire el regulador de presión **a la izquierda**.  Cocinar a alta presión es más rápido y utiliza una temperatura más alta. Es adecuado especialmente para cocinar carne y alimentos que requieran un tratamiento térmico más largo (Fig. M).
3. Introduzca los alimentos en la olla a presión y ciérrela, coloque la olla con la presión adecuada sobre una placa de cocina al **máximo fuego / calor**.
4. El indicador rojo de presión colocado en el asa de la tapa se **deslizará hacia arriba** al poco tiempo. Ésto significa que la presión mínima se ha alcanzado en el recipiente y la olla a presión no se puede abrir - el vapor comenzará a salir por la apertura en el regulador de presión después de un rato (Fig. N).
5. Cuando el vapor comienza a salir por la apertura en el regulador de presión, reduzca el fuego / calor de modo que sólo **una pequeña cantidad de vapor** salga por la apertura en el regulador de presión.
6. **No recomendamos** cambiar la presión baja / alta durante la cocción.
7. Si ésto fuera necesario, utilice una **manopla de cocina** para controlar la presión durante el proceso que cocción!

PRECAUCIÓN! UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE VAPOR PUEDE SALIR TAMBIÉN DE LA APERTURA DEBAJO DEL ASA DE LA TAPA DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN.

AVISO

Si una **gran cantidad de vapor** saliese de la olla a presión al principio del proceso de cocción, la olla a presión no ha sido cerrada correctamente. Un cierre incorrecto se debe generalmente a lo siguiente:

- a) La tapa está colocada incorrectamente - cierre la olla a presión de nuevo.
- b) El regulador de presión de la válvula de contrapeso se ha deslizado hasta la posición de escape de vapor - empuje el regulador de presión hacia abajo y fíjelo a la posición de baja o alta presión.
- c) La goma de silicona está colocada incorrectamente en la tapa - compruebe su posición.
- d) La goma de silicona está defectuosa - sustitúyala por una nueva goma original de Tescoma.

Terminación de cocción, escape de vapor y apertura de la olla a presión (Fig. O)

LIBERE SIEMPRE EL VAPOR SOLAMENTE DESPUÉS DE APARTAR LA OLLA A PRESIÓN DEL FUEGO / CALOR.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, **retire la olla a presión del fuego / calor** incluso si ya hubiese sido apagado.

Deje la olla a presión **aparte durante un rato** para permitir que la temperatura y la presión en su interior disminuyan lo suficiente.

Entonces gire el botón de escape de vapor y **manténgalo hasta que todo el vapor haya sido liberado de la olla a presión (Fig. 0)**. El indicador de presión se deslizará abajo automáticamente después de que el vapor haya salido y la presión haya descendido por completo; **la olla a presión puede ser abierta ahora**.

Si el indicador de presión permanece en la posición superior y la olla a presión no se puede abrir, esto significa que **todavía hay presión en el recipiente. Tire del regulador de presión hacia la posición superior** usando una manopla y espere hasta que todo el vapor haya salido de la olla a presión.

Si el indicador de presión no se desliza automáticamente incluso después de haber liberado el vapor y la olla a presión todavía no se puede abrir, ponga la olla a presión en el fregadero y enfríe la tapa con **una pequeña cantidad de agua fría** hasta que el **indicador de presión se deslice**.

Entonces abra la olla a presión y **compruebe y limpie cuidadosamente la válvula de contrapeso y la válvula depresora** antes de utilizarla de nuevo.

NUNCA ENFRÍE LA OLLA A PRESIÓN PRECIPITADAMENTE CON AGUA CORRIENTE, NO DEJE CAER AGUA SOBRE LAS PIEZAS DE PLÁSTICO Y NO SUMERJA LA OLLA A PRESIÓN POR COMPLETO EN AGUA.

VÁLVULAS DE SEGURIDAD

Válvula de contrapeso

La válvula de contrapeso controla la presión alta y baja, libera constantemente el exceso de vapor y libera todo el vapor de la olla a presión al final de la cocción.

Válvula depresora

La válvula depresora funciona como un sistema de seguridad **que se activa cuando la válvula de contrapeso se obstruye. Aparte inmediatamente la olla a presión del fuego / calor** si el vapor deja de salir por la válvula de contrapeso y comienza a salir intensamente por la válvula depresora (la apertura debajo del asa de la tapa) durante el proceso de cocción. Después de que la olla a presión se enfríe, ábrala y limpie la válvula de contrapeso.

Apertura en el borde de la tapa

Si la válvula de contrapeso y la válvula depresora se obstruyen simultáneamente, la presión en la olla empuja la goma de silicona **a través de la apertura en el borde de la tapa**, lo que causa una **reducción inmediata de la presión y el escape de vapor**.

Advertencia! Al cocinar, asegúrese de que la apertura en el borde de la tapa no esté orientada hacia las personas que estén cerca de la olla a presión.

SI LA GOMA DE SILICONA ESTÁ PRESIONADA A TRAVÉS DE LA APERTURA EN EL BORDE DE LA TAPA, NO REPARE LA OLLA A PRESIÓN USTED MISMO; DEBE LLEVARLA AL SERVICIO TÉCNICO.

Cierre anti-apertura accidental

Evita **una apertura accidental de la olla a presión** hasta que todo el vapor haya sido liberado del recipiente y la presión se reduzca por completo.

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

UTILICE SIEMPRE UN TAMAÑO DE FUEGO / CALOR APROPIADO PARA COCINAR.

El diámetro del fuego / calor debe ser **igual o inferior** al diámetro del fondo de la olla a presión! El fuego / calor **nunca debe sobresalir el fondo de la olla a presión**. Utilice un reductor de fuego cuando cocine con gas.

Aproveche las propiedades de acumulación de calor del triple fondo sandwich termodifusor. Apague el fuego / calor **antes** de que finalice la cocción. Gracias al triple fondo sandwich, la energía térmica acumulada es transferida a la olla incluso después de haber apagado el fuego / calor.

El recipiente de la olla a presión sin la tapa también se puede utilizar como una **olla tradicional para cocinar alimentos**.

ALMACENAJE, MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

Tapa

NO LAVE LA TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN EN EL LAVAVAJILLAS.

Limpie la válvula de contrapeso **con agua** o usando un objeto adecuado como una brocheta.

Limpie la válvula depresora **tirando de ella repeditamente hacia arriba** bajo el agua mientras que simultáneamente empuja el cierre anti-apertura accidental hacia el borde de la tapa.

No desmonte la válvula de contrapeso, la válvula depresora, las asas ni ninguna otra parte de la tapa.

GUARDE LA OLLA A PRESIÓN CON LA TAPA SIN COLOCAR.

Recipiente

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

En el caso de aparecer manchas blancas debidas a la formación de sedimentos minerales en el interior de la olla a presión, **utilice vinagre**, unas gotas de limón o el producto limpiador especial de acero inoxidable **CLINOX**. Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la olla y no son peligrosas para la salud. No representan un defecto y **no pueden ser reclamadas**. Cuando la olla se **sobrecalienta**, pueden aparecer manchas violetas o marrones en la superficie. Estas manchas no afectan al funcionamiento correcto de la olla y no son peligrosas para la salud. No representan un defecto y **no pueden ser reclamadas**.

Nunca deje el recipiente de la olla a presión en contacto con **detergentes**, incluyendo los detergentes solubles, por un periodo de tiempo prolongado. No guarde **restos de alimentos** dentro del recipiente.

Goma de silicona

La goma de la olla a presión está fabricada de excelente silicona con una duración aproximada de **500 horas de funcionamiento**. Quite la goma de la tapa después de cada uso, lávela y séquela, **recúbrela ligeramente con aceite o grasa** y vuelva a colocarla.

Si la goma muestra algún signo de fuga o de pérdida de flexibilidad, **debe ser substituida inmediatamente por una nueva** goma Tescoma.

Si no utiliza habitualmente la olla a presión, reemplace la goma **regularmente cada dos años**.

UTILICE SIEMPRE REPUESTOS TESCOMA.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD según EN 12778

1. Lea detenidamente las INSTRUCCIONES DE USO antes del primer uso.
2. No deje la olla a presión desatendida durante el proceso de cocción y no la utilice para ningún otro propósito que no sea cocinar alimentos.

3. Compruebe el correcto funcionamiento de la válvula de contrapeso y de la válvula depresora antes de cada uso.
4. Maneje la olla a presión con mucho cuidado cuando cocine; nunca toque las partes calientes.
5. Impida que los niños se acerquen a la olla a presión mientras cocine.
6. Llene la olla a presión hasta un máximo de 2/3 de la capacidad del recipiente; al cocinar alimentos que tienden a espumar como el arroz, lentejas, pasta, etc., llene la olla a presión hasta un máximo de 1/2 de la capacidad del recipiente. Agite el recipiente antes de la apertura cuando cocine pasta a presión. Nunca cocine sin agua.
7. No introduzca alimentos envueltos en tela, papel o materiales plásticos en la olla a presión. Nunca perforo los alimentos que tienden a expandirse en volumen (como carne con piel, lengua de vaca, etc.) mientras que la piel se hincha para evitar quemados.
8. No abra la olla a presión sin que se haya reducido totalmente la presión en su interior. Nunca aplique fuerza al abrir la olla a presión.
9. No introduzca la olla a presión dentro de un horno caliente y no la utilice para freír.
10. No modifique ningún sistema sin la olla a presión en contra de las Instrucciones de uso - contacte con el servicio técnico para reparaciones y utilice únicamente piezas de repuesto originales.

ADVERTENCIA!

DISEÑADA PARA EL TRATAMIENTO TERMICO DE ALIMENTOS A PRESIÓN. UN USO O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDE CAUSAR LESIONES!

TIEMPOS DE COCCIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN BIO EXCLUSIVE+ TESCOMA

Los tiempos de cocción indicados se miden desde el momento en que el vapor comienza a salir por la válvula de contrapeso. Cuando ésto suceda, reduzca el fuego / calor al mínimo. Todos los tiempos indicados sólo son aproximados y dependen de los ingredientes, de su cantidad, calidad, temperatura inicial, tipo de fuente de calor, ajuste de la presión en la olla a presión, etc. Los tiempos indicados pueden variar; usted determinará los tiempos exactos basados en su propia experiencia.

ALTA PRESIÓN

CARNE

	min
Ternera	20-30
Redondo	30-40
Rosbif	30-40
Solomillo	30-40
Caldo de carne	35-40
Lengua	45

Cerdo

Bacon	20
Redondo	20-30
Hueso	25-30
Asado	30-35

Ternera lechal

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

Cabrito y cordero

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

Aves

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

Caza

Conejo	15
Liebre asada	15
Venado	10
Liebre a la pimienta	10-15
Pierna de venado	20-30

CEREALES

Avena y Maíz

Harina de avena	5
Copos de avena	6
Avena	6
Maíz	10

BAJA PRESIÓN

PESCADO, FRUTAS Y VERDURAS

	min
Pescado	
Dependiendo de la cantidad	6-8

Patatas

Patatas troceadas	7-9
Patatas con piel	10-15

Frutas

Manzanas troceadas	2-5
Peras troceadas	2-5

Verduras

Espinacas	2-3
Pimiento	3-4
Apio troceado	3-5
Ajo troceado	4
Brocoli	5-6
Guisantes	5-6
Kohlrabi	5-6
Zanahoria	6-8
Espárragos	6-10
Coles de Bruselas	8-10
Col	7-12
Coliflor troceada	8-9
Calabaza	8-10
Chucruta	10-12
Coliflor entera	15-18

SOPAS Y CALDOS

Sopas

Sopa de champiñón	2-5
Sopa de carne	25-30
Sopa de pollo	25-30
Sopa de rabo de buey	25-30

Lentils

Guisantes hervidos	10-12
Judías hervidas	25-30

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 necessitar, por favor contacte o seu representante ou a Tescoma em www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

A panela de pressão BIO EXCLUSIVE+ permite **o controlo suave da pressão*** no recipiente, o que contribui para preservar o sabor natural e valor nutricional dos alimentos. Cozinhar na panela de pressão BIO EXCLUSIVE+ é significativamente mais rápido do que panelas tradicionais.

A panela de pressão BIO EXCLUSIVE+ é fabricada em aço inoxidável de excelente qualidade, pegas sólidas em plástico muito resistente de excelente qualidade que **não queimam se forem devidamente utilizadas**.

O sólido fundo térmico de três camadas tem a qualidade excelente de reter o calor o que proporciona economizar energia - cozinhar torna-se mais rápido mesmo a baixas temperaturas; o fogão pode ser desligado **antes de ter terminado o tempo normal para a cozedura**.

A panela de pressão vem prevenida com **4 válvulas de segurança - 3 saídas independentes de alta pressão** e um fecho de segurança contra aberturas acidentais; é por esse motivo **inteiramente segura** de se utilizar.

A panela de pressão BIO EXCLUSIVE+ é adequada para todos os tipos de fogão: **gás, eléctrico, vitrocerâmico e indução**.

* FUNCIONAMENTO DA PRESSÃO NA PANELA BIO EXCLUSIVE+

A pressão de funcionamento no recipiente é **0,65 bar quando cozinhar a baixa pressão**.

A pressão de funcionamento no recipiente é **1,05 bar quando cozinhar em alta pressão**.

DESCRIÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

- 1 Válvula de funcionamento
- 2 Válvula reguladora de pressão
- 3 Válvula de segurança com indicador de pressão
- 4 Fecho contra aberturas acidentais
- 5 Tampa
- 6 Pega da tampa
- 7 Marcas redondas para fecho da tampa
- 8 Libertação de vapour / botão de abertura da tampa
- 9 Abertura no bordo da tampa
- 10 Junta em silicone
- 11 Panela
- 12 Pegas da panela e tampa
- 13 Fundo térmico

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

Inspeccionar as válvulas (Fig. A, B, C, D, E, F, G)

Válvulas de funcionamento

Retire a válvula de regulação de pressão puxando-a da tampa assegurando-se que a sua parte central se movimenta livremente para **cima e para baixo** (Fig. A). Verifique visualmente que a **abertura do pistão da válvula de funcionamento da tampa está limpa** e desentupida (Fig. B). Caso contrário passe-a por água corrente ou limpe utilizando um objecto adequado tal como um espeto (Fig. C).

Verifique se a cabeça da válvula de funcionamento no fundo da tampa está bem apertada. Se não, **aperte-a bem**.

Volte a colocar a válvula de regulação de pressão na tampa após inspeccioná-la, aperte o botão de libertação de vapor várias vezes e assegure-se que o regulador de pressão se movimenta livremente para cima e para baixo (Fig. D) e que facilmente pode **seleccionar as posições para alta e baixa pressão**.

Válvula de segurança

Pressione o centro da válvula de segurança utilizando um objecto indicado tal como um espeto – tem de saltar livremente (Fig. E).

Depois **pressione o fecho contra aberturas acidentais** no fundo da pega da tampa afastando do centro da mesma e segure - **a válvula de segurança do fundo da tampa tem de se movimentar livremente para cima e para baixo** (Fig. F).

Verifique se a cabeça da válvula de segurança está bem apertada; se não, **aperte-a bem**.

Fecho contra aberturas acidentais

Carregue no fecho contra aberturas acidentais várias vezes **afastado do centro da tampa - o fecho tem de saltar** (Fig. G).

INSPECIONE AS VÁLVULAS E O FECHO ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO, EMPREGUE OS DEVIDOS CUIDADOS.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Abertura da panela de pressão (Fig. H)

Rode e segure o botão de libertação de vapor / abertura da tampa, rode a tampa no sentido inverso dos ponteiros do relógio e retire-a da panela.

NÃO APLIQUE FORÇA DESNECESSÁRIA QUANDO ABRIR A PANELA DE PRESSÃO.

Encher a panela de pressão (Fig. J)

POR RAZÕES DE SEGURANÇA, DEVE ENCHER A PANELA ATÉ AO MÁXIMO DE 2/3 DA SUA CAPACIDADE.

Com os alimentos com tendência a aumentar ou fazer espuma quando aquecidos (tais como sopas, lentilhas, arroz, etc.), encha a panela no **máximo 1/2 da sua capacidade** para evitar fervuras excessivas e a obstrução indesejável das válvulas.

NUNCA COZINHA NUMA PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA. A QUANTIDADE MINIMA DE ÁGUA É 250 ML.

Fechar a panela de pressão (Fig. K)

Coloque a tampa na panela de pressão com marcas redondas da tampa e a pega a apontarem **uma**



contra a outra. Rode a tampa no **sentido dos ponteiros do relógio** até as **pegas alinharem uma com a outra**. Assegure-se que a válvula reguladora de pressão está colocada na tampa, se não, carregue suavemente para a colocar.

Se não conseguir fechar a panela conforme as instruções acima indicadas, verifique se o indicador de pressão está colocado na pega da tampa. Se não, **pressione o fecho contra aberturas acidentais afastando-o do centro da tampa** - o indicador de pressão escorregará automaticamente e a panela poderá ser fechada.

NÃO APLIQUE FORÇA DESNECESSÁRIA QUANDO FECHAR A PANELA DE PRESSÃO.

Cozinhar na panela de pressão (Fig. L, M, N)

SELECIONE BAIXA OU ALTA PRESSÃO RODANDO A VÁLVULA DE OPERAÇÃO PARA A POSIÇÃO DESEJADA.

1. Se quiser cozinhar a **baixa pressão**, rode a válvula reguladora de pressão **para a direita**.  Cozinhar a baixa pressão é ideal para economicamente cozinhar refeições como por exemplo legumes, frutos, lentilhas, peixe etc. (Fig. L).
2. Se quiser cozinhar a **alta pressão**, rode a válvula regulador de pressão **para a esquerda**.  Cozinhar a alta pressão é mais rápido e utiliza temperaturas mais elevadas. É adequado em particular para cozinhar carne e alimentos que necessitem de um tempo de cozedura mais longo (Fig. M).
3. Coloque o alimento desejado e feche a panela já seleccionada em baixa ou alta pressão e coloque no fogão na **temperatura máxima**.
4. O indicador de pressão vermelho colocado na pega da tampa passado pouco tempo irá **deslizar no sentido ascendente**. Isto significa que a pressão mínima na panela atingiu o nível desejado e que a panela já não pode ser aberta - passado pouco tempo o vapor começara a sair pela abertura no regulador de pressão (Fig. N).
5. Quando o vapor começar a sair pela abertura do regulador de pressão, reduza a temperature do fogão até que só saia uma **pequena quantidade de vapor** da abertura.
6. **Não recomendamos** que altere a baixa / alta pressão enquanto estiver a cozinhar.
7. Se for necessário, use uma **luva de cozinha** para controlar a pressão durante o processo de cozedura!

CUIDADO! UMA PEQUENA QUANTIDADE DE VAPOR PODE ESCAPAR DA ABERTURA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA DEBAIXO DA PEGA DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA.

ATENÇÃO

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

- a) A tampa não está devidamente encaixada - feche a panela de pressão novamente.
- b) A regulação de pressão da válvula de funcionamento deslizou para a posição de libertação de vapor - pressione o regulador de pressão e posicione na alta ou baixa pressão para cozinhar.
- c) A junta em silicone está colocada incorrectamente na tampa - verifique a sua colocação.
- d) A junta em silicone está defeituosa - substitua-a por uma nova original da Tescoma.

Terminar a cozedura, libertação do vapor e abertura da panela de pressão (Fig. 0)

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

Depois de ter terminado o tempo necessário a cozinhar os seus alimentos, **retire a panela de pressão do fogão** mesmo que este **já tenha sido desligado**.

Deixe a panela **de lado um tempo** para permitir que a temperatura e a pressão na panela desça espontaneamente.

Depois carregue no botão de libertação de vapor e **segure até que o vapor saia da panela de pressão (Fig. 0)**. O indicador de pressão descerá automaticamente após todo o vapor ter sido libertado e a pressão descer; **a panela pode agora ser aberta**.

Se o indicador de pressão estiver na posição superior e a panela não puder ser aberta, isto significa que **a panela continua com pressão no interior. Puxe o regulador de pressão para cima** usando uma luva de cozinha e aguarde que todo o vapor seja espelido da panela de pressão.

Se o indicador de pressão não deslizar automaticamente mesmo após todo o vapor ter saído e ainda assim a panela não puder ser aberta, ponha-a na banca e arrefeça a tampa **com pequenas quantidades de água corrente** até que o indicador de pressão **deslize automaticamente**.

Abra a panela de pressão e **limpe e verifique** cuidadosamente **as válvulas de funcionamento e segurança** antes de a voltar a utilizar.

NUNCA ARREFEÇA A PANELA DE PRESSÃO BRUSCAMENTE, NÃO DEIXE QUE A ÁGUA CORRA NAS PARTES PLÁSTICAS E NÃO MERGULHE TOTALMENTE A PANELA DE PRESSÃO NA ÁGUA. NÃO APLIQUE FORÇA DESNECESSÁRIA PARA A ABERTURA DA PANELA.

SISTEMAS DE SEGURANÇA

Válvula de funcionamento

A válvula de funcionamento **controla a alta e baixa pressão**, liberta continuamente o excesso de vapor e liberta todo o vapor da panela de pressão no final da cozedura.

Válvula de segurança

A válvula de segurança opera como uma **saída e entra em acção quando a válvula de funcionamento fica obstruída**. Se o vapor parar de sair da válvula de funcionamento durante a cozedura e começar a sair intensamente pela válvula de segurança (abertura por baixa da pega da tampa) **imediatamente retire a panela de pressão** da fonte de calor. Depois da panela de pressão arrefecer, abra-a e limpe a válvula de funcionamento.

Abertura no bordo da tampa

Quando a válvula de funcionamento e segurança ficam obstruídas em simultâneo, a pressão dentro da panela **empurra a junta em silicone através da abertura no bordo da tampa**, o que causa a **descida imediata da pressão e liberta o vapor**.

Atenção! Quando cozinhar, assegure-se que a abertura do bordo da tampa não está virada ou próximo de alguém.

SE O VEDANTE EM SILICONE FOR EMPURRADO PELA ABERTURA DO BORDA DA TAMP A QUANDO ESTIVER A SER USADA A PANELA, NÃO A REPARE VOCÊ MESMO, EM VEZ DISSO TRAGA – A PARA SER REPARADA POR UM PROFISSIONAL.

Fecho contra aberturas acidentais

Previne **aberturas acidentais** até que saia todo o vapor e que a pressão desça da panela de pressão.

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS

PARA COZINHAR UTILIZE SEMPRE UM TAMANHO DE DISCO APROPRIADO AO DIAMETRO DO FUNDO DA PANELA.

O diâmetro do disco deve ser **idêntico ou mais pequeno** do que o diâmetro do fundo da panela de pressão! A chama nunca deve **expandir para fora do fundo da panela de pressão**. Use fogão de cozinha quando cozinhar a gás.

Faça uso das propriedades de retenção de calor do fundo térmico de três camadas. Desligue o fogão **antecipadamente** antes de terminar a cozedura. Graças ao fundo térmico de três camadas, a energia acumulada é transferida para a panela de pressão mesmo quando o fogão já está desligado.

A panela sem a tampa pode ser utilizada como uma **panela tradicional para cozinhar refeições**.

ARRUMAÇÃO, MANUTENÇÃO e LIMPEZA

Tampa

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

Limpe a abertura da válvula de funcionamento **passando-a por água corrente** ou limpe-a utilizando um objecto adequado como por exemplo um espeto.

Limpe a válvula de segurança **pressionando-a repetidamente** debaixo de água corrente e simultaneamente puxe o fecho contra aberturas acidentais afastando do centro da tampa.

Não desmonte as válvulas de funcionamento, segurança, as pegas ou qualquer outra peça da tampa.

ARRUME A PANELA DE PRESSÃO SEM A TAMPA COLOCADA.

Panela

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

Manchas brancas podem vir a aparecer dentro da panela de pressão, **use vinagre**, gotas de limão ou **CLINOX** o nosso líquido especial para limpar inox, as manchas brancas não afectam o funcionamento da panela e não são prejudiciais à sua saúde. Por este motivo não representam um **defeito e não podem ser reclamadas**. **Quando o fogão está demasiado quente**, manchas castanhas podem aparecer na superfície. Estas manchas não afectam o funcionamento da panela e não são prejudiciais à sua saúde. Por este motivo não representam um **defeito e não podem ser reclamadas**.

Nunca exponha a panela da panela de pressão a **detergentes** incluindo os solúveis em água por longos períodos de tempo. Não guarde **restos de comida** dentro da sua panela de pressão.

Junta em silicone

A junta da panela de pressão é fabricada em silicone de excelente qualidade que dura pelo menos **500 horas de operação**. Retire a junta da tampa após cada utilização da panela de pressão, lave e seque; **esfregue levemente com azeite ou gordura colinária** e coloque-a novamente.

Se a junta mostrar algum sinal de fuga ou perda de flexibilidade, deve ser **imediatamente substituída** por um nova da marca Tescoma.

Se usar a panela regularmente, substitua a junta a cada **dois anos de intervalo**.

USE SEMPRE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO TESCOMA.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA mediante as normas EN 12778

1. Antes da primeira utilização leia atentamente as INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
2. Não deixe a panela de pressão sem vigilância durante o processo de cozedura e não a utilize para outro propósito que não seja cozinhar alimentos.
3. Verifique regularmente o bom funcionamento das válvulas de funcionamento e segurança antes de cada utilização.

4. Enquanto estiver a cozinhar manuseie a panela de pressão com muita atenção a panela de pressão; nunca toque nas partes quentes.
5. Mantenha as crianças afastadas da panela de pressão enquanto estiver a cozinhar.
6. Encha a panela até ao máximo de 2/3 da sua total capacidade; existem alimentos que tendem a aumentar quando cozinhados como por exemplo arroz, lentilhas, massa, etc., nestes casos encha a panela até ao máximo de 1/2 da sua capacidade. Abane a panela antes de abrir a tampa quando cozinhar massa em ambiente pressionado. Nunca cozinhe sem água.
7. Não colocar alimentos embrulhados em tecido, papel ou material plástico na panela de pressão. Para evitar quaeimaduras nunca furar os alimentos com tendencia a aumentar de volume (como por exemplo pele, língua, etc.) enquanto a pele está aumentada.
8. Não abrir a panela de pressão sem reduzir inteiramente a pressão no interior. Nunca aplicar força desnecessária para abrir a panela de pressão.
9. Não colocar a panela num forno aquecido nem a utilizar para fritar.
10. Não efectuar quaisquer alterações na panela de pressão para além das referidas nas Instruções de Utilização - para reparações contacte os serviços profissionais e utilize somente peças de origem para substituição.

ATENÇÃO!

DESTINADA A COZINHAR ALIMENTOS EM AMBIENTE PRESSURIZADO. UTILIZAÇÃO OU MANUTENÇÃO INDEVIDAS PODEM CAUSAR DANOS.

TEMPOS DE REFERÊNCIA DE COZEDURA NA PAINELA DE PRESSÃO TESCO MA BIO EXCLUSIVE+

Os tempos descritos abaixo são medidos desde que o vapor escapa da válvula de operação. Quando isto acontece, baixe a temperatura do seu fogão. Todos os tempos descritos são só referências e dependem dos ingredientes, quantidade, qualidade, temperatura inicial, tipo de fogão, etc. Variações dos tempos indicados podem ocorrer; você determinará os tempos certos baseado na sua própria experiência.

ALTA PRESSÃO

CARNE

Bife tempo min

Rolo	20-30
Rosbife	30-40
Lombo de vaca	30-40
Sopa de carne	35-40
Lingua	45

Porco

Fumados	20
Rolo	20-30
Jarrete de porco estufado	25-30
Assado	30-35

Vitela

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

Cordeiro e carneiro

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

Aves

Pinto	8-10
Frango	15
Galinha	15-20
Miudos	15

Caça

Coelho	15
Lebre assada	15
Veado traseira	10
Lebre em pimenta	10-15
Perna de veado	20-30

CEREAIS

Aveia e milho

Aveia	5
Flocos de aveia	6
Grão de cereal	6
Milho	10

BAIXA PRESSÃO

PEIXE, FRUTAS E VEGETAIS

Peixe tempo min

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

Batatas

Batata salteada fatiada	7-9
Batata com casca	10-15

Fruta

Maça fatiada	2-5
Pêra fatiada	2-5

Vegetais

Espinafres	2-3
Paprika	3-4
Aipo fatiado	3-5
Alho fatiado	4
Brocolos	5-6
Feijões enlatados	5-6
Couve rabano	5-6
Cenoura	6-8
Espargos	6-10
Grelos	8-10
Couve	7-12
Couve flor cortada	8-9
Couve roxa	8-10
Couve fermentada	10-12
Couve flor inteira	15-18

SOPAS E LENTILHAS

Sopas

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

Lentilhas

Ervilhas demolidas	10-12
Feijões demolidos	25-30

ARROZ

Leite engrossado com arroz	7-8
Risotto	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 wyrobu Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej firmy. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do firmy Tescoma za pośrednictwem www.tescoma.com.

CHARAKTERYSTYKA

Szybkowar BIO EXCLUSIVE+ umożliwia gotowanie **za pomocą ciśnienia niskiego lub wysokiego***. W ten sposób przyrządzane potrawy zachowują swój naturalny smak oraz wartości odżywcze. Gotowanie w szybkowarze BIO EXCLUSIVE+ jest znacznie szybsze od gotowania w garnkach standardowych.

Szybkowar BIO EXCLUSIVE+ wykonano **ze stali nierdzewnej** o wysokiej jakości, zaś ich masywne uchwyty wykonane są **z jakościowych i wytrzymałych tworzyw sztucznych i przy prawidłowym użytkowaniu nie parzą w dłonie**.

Masywne dno trójwarstwowe znakomicie gromadzi i zatrzymuje ciepło, co przyczynia się do oszczędności energii. Gotowanie przebiega **szybciej nawet na kuchence ustawionej na niższą moc**. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym **jeszcze przed końcem gotowania**.

Szybkowar wyposażono w **4 rodzaje zabezpieczeń** - w trzy niezależne funkcjonujące bezpieczniki ciśnieniowe oraz w zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem; jego użytkowanie jest **całkowicie bezpieczne**.

W szybkowarze BIO EXCLUSIVE+ można gotować na wszystkich typach kuchenek: **gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych**.

* CIŚNIENIA ROBOCZE W SZYBKOWARZE BIO EXCLUSIVE+

Ciśnienie robocze w naczyniu podczas gotowania za pomocą **niskiego ciśnienia wynosi 0,65 bar**.

Ciśnienie robocze w naczyniu podczas gotowania za pomocą **wysokiego ciśnienia wynosi 1,05 bar**.

OPIS SZYBKOWARU

- 1 Zawór roboczy
- 2 Regulator ciśnienia
- 3 Zawór bezpieczeństwa ze wskaźnikiem ciśnienia
- 4 Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem
- 5 Pokrywka
- 6 Rękojeść pokrywki
- 7 Okrągłe znaki dla zamykania pokrywki
- 8 Przycisk wypuszczania pary / otwierania pokrywki
- 9 Otwór na obrzeżu pokrywki
- 10 Uszczelka silikonowa
- 11 Garnek
- 12 Uchwyty garnka i pokrywki
- 13 Dno wielowarstwowe

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Szybkowar i wszystkie jego elementy należy dokładnie **umyc w ciepłej wodzie** z dodatkiem detergentu i **wytrzeć do sucha**.

PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

Kontrola zaworów (A, B, C, D, E, F, G)

Zawór roboczy

Regulator ciśnienia wyjąć z pokrywki i sprawdzić swobodny ruch jego części środkowej w kierunku **do góry i w dół** (A). Wizualnie sprawdzić **czystość otworu w tłoku zaworu roboczego** - drożność (B). Ewentualne zanieczyszczenia usunąć pod strumieniem wody lub za pomocą odpowiedniego przedmiotu, np. cienkiej szpilki (C).

Sprawdzić dociągnięcie nakrętki zaworu roboczego na stronie dolnej pokrywki, poluzowaną **nakrętkę dociągnąć**.

Po sprawdzeniu regulator ciśnienia ponownie osadzić w rękojeści pokrywki, kilkakrotnie nacisnąć na przycisk wypuszczania pary i skontrolować swobodny ruch regulatora ciśnienia w kierunku w dół i do góry (D) oraz jego łatwe ustawianie **w pozycję dla ciśnienia wysokiego i niskiego**.

Zawór bezpieczeństwa

Za pomocą odpowiedniego przedmiotu, np. cienkiej szpilki **wcisnąć środek zaworu bezpieczeństwa** – winien on swobodnie sprężynować (E).

Następnie wcisnąć zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem na stronie dolnej rękojeści pokrywki w kierunku od środka pokrywki i przytrzymać - **zawór bezpieczeństwa na stronie dolnej pokrywki musi swobodnie poruszać się w kierunku do góry i w dół** (F).

Sprawdzić dociągnięcie nakrętki zaworu bezpieczeństwa, poluzowaną **nakrętkę dociągnąć**.

Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

Kilkakrotnie nacisnąć zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem **w kierunku od środka pokrywki - zabezpieczenie winno sprężynować** (G).

KONTROLĘ ZAWORÓW I ZABEZPIECZENIA PRZED PRZYPADKOWYM OTWARCIEM PRZEPROWADZAĆ STARANNIE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM SZYBKOWARU.

UŻYCIE

Otwieranie szybkowaru (H)

Wcisnąć i przytrzymać przycisk wypuszczania pary / otwarcia pokrywki, pokrywkę **obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**, podnieść i zdjąć z garnka.

SZYBKOWAR OTWIERAĆ BEZ UŻYCIA NADMIERNEJ SIŁY.

Napełnianie szybkowaru (J)

ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA MOŻNA SZYBKOWAR NAPEŁNIAĆ TYLKO MAKS. DO 2/3 POJEMNOŚCI GARNKA.

W przypadku potraw wytwarzających w trakcie gotowania pianę lub pęczniejących, np. zup, roślin strączkowych, ryżu itp., garnek napełniać **maks. do 1/2 pojemności**. Zapobiega to zatkaniu zaworów i wykipieniu potrawy.

W SZYBKOWARZE NIE GOTOWAĆ POTRAW BEZ WODY, MINIMALNA ILOŚĆ WODY WLEWANEJ DO NACZYNIYA WYNOŚI 250 ML.

Zamykanie szybkowaru (K)



Pokrywkę szybkowaru osadzić na garnku tak, by okrągłe znaki na pokrywce i rękojeści usytuowane były **przeciw sobie**. Pokrywkę obrócić **w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara**, uchwyty i rękojeść **winną pokrywać się**. Sprawdzić, czy regulator ciśnienia wsunięty jest w pokrywkę, wysunięty regulator lekko wcisnąć w kierunku w dół.

Jeżeli szybkowaru nie można w wymieniony wyżej sposób zamknąć, należy sprawdzić wsunięcie wskaźnika ciśnienia znajdującego się w uchwycie pokrywki. W przeciwnym przypadku **wcisnąć zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem w kierunku od środka pokrywki** - wskaźnik ciśnienia wsunie się automatycznie i szybkowar można zamknąć.

SZYBKOWAR ZAWSZE ZAMYKAĆ BEZ UŻYCIA NADMIERNEJ SIŁY.

Gotowanie w szybkowarze (L, M, N)

PRZEZ PRZESUNIĘCIE REGULATORA CIŚNIENIA W ODPOWIEDNIE POŁOŻENIE WYBRAĆ CIŚNIENIE NISKIE LUB WYSOKIE.

1. Przed gotowaniem za pomocą **ciśnienia niskiego** należy regulator ciśnienia przekręcić **w prawo**.  Gotowanie z zastosowaniem ciśnienia niskiego jest idealnym i delikatnym sposobem przyrządzania np. jarzyn, owoców, roślin strączkowych, ryb itp. (L).
2. Przed gotowaniem za pomocą **ciśnienia wysokiego** należy regulator ciśnienie przekręcić **w lewo**.  Gotowanie z zastosowaniem ciśnienia wysokiego jest szybsze i przebiega w wyższej temperaturze. Wysokie ciśnienie wykorzystywane jest w szczególności do przyrządzania mięs oraz potraw wymagających dłuższego gotowania (M).
3. Prawidłowo napełniony i zamknięty szybkowar ustawić na kuchence nastawionej **na maksimum**.
4. Po krótkim czasie czerwony wskaźnik ciśnienia w uchwycie pokrywki wysunie się **do góry**. Oznacza to, że w naczyniu obecne jest ciśnienie minimalne i szybkowaru już nie można otworzyć – po chwili z otworu w regulatorze ciśnienia zacznie ulatniać się para (N).
5. Z chwilą, gdy z otworu w regulatorze ciśnienia zacznie ulatniać się para, moc kuchenki należy obniżyć tak, by z otworu uchodziła tylko **niewielka ilość pary**.
6. W trakcie gotowania **nie zaleca się** zmiany nastawy ciśnienia z wysokiego na niskie lub na odwrót.
7. Jeżeli jest to jednak konieczne, przed regulacją ciśnienia w trakcie gotowania należy założyć **rękawicę kuchenną!**

UWAGA! NIEWIELKA ILOŚĆ PARY MOŻE W TRAKCIE GOTOWANIA ULATNIAĆ SIĘ TAKŻE Z OTWORU POD UCHWYTEM POKRYWKI.

UWAGA

Jeżeli na początku gotowania z szybkowaru ulatnia się **zbyt duża ilość pary**, nie jest on prawidłowo zamknięty. Powodem niewłaściwego zamknięcia jest z reguły:

- a) Nieprawidłowe osadzenie pokrywki - szybkowar ponownie zamknąć.
- b) Wysłunięcie regulatora ciśnienia zaworu roboczego w pozycję dla wypuszczania pary - regulator ciśnienia przesunąć w dół i ustawić w położeniu dla gotowania z użyciem ciśnienia niskiego lub wysokiego.
- c) Niewłaściwe osadzenie uszczelki silikonowej w pokrywce - sprawdzić położenie uszczelki.
- d) Uszkodzenie uszczelki silikonowej - założyć nową, oryginalną uszczelkę marki Tescoma.

Ukończenie gotowania, wypuszczenie pary i otwieranie szybkowaru (0)

PRZED WYPUSZCZENIEM PARY Z NACZYNIA NALEŻY SZYBKOWAR ZAWSZE ODSTAWIĆ Z KUCHENKI.

Po czasie koniecznym do ugotowania potraw **szybkowar zawsze zdjąć z kuchenki**, nawet, gdy **jest ona już wyłączona**.

Odczekać do momentu obniżenia się temperatury i ciśnienia w garnku.

Następnie wcisnąć przycisk dla wypuszczania pary i **przytrzymać go do momentu całkowitego wypuszczenia pary z szybkowaru (0)**. Po całkowitym wypuszczeniu pary i obniżeniu ciśnienia, wskaźnik ciśnienia automatycznie opadnie w dół i **szybkowar można otworzyć**.

Jeżeli po wypuszczeniu pary wskaźnik ciśnienia pozostaje w pozycji górnej i szybkowaru otworzyć nie można, oznacza to, że w jego wnętrzu **w dalszym ciągu obecne jest ciśnienie**. Założyć rękawicę kuchenną, **regulator ciśnienia przesunąć w pozycję górną** i odczekać do momentu całkowitego wypuszczenia pary z szybkowaru.

Jeżeli po wypuszczeniu pary wskaźnik ciśnienia nie opadnie w sposób automatyczny i szybkowaru w dalszym ciągu nie można otworzyć, należy go włożyć do zlewu i pokrywkę schładzać **pod cienkim strumieniem powoli płynącej zimnej wody do momentu opadnięcia wskaźnika ciśnienia**.

Następnie szybkowaru otworzyć i przed kolejnym użyciem dokładnie **sprawdzić oraz wyczyścić zawór roboczy i zawór bezpieczeństwa**.

SZYBKOWARU NIE WOLNO W ŻADNYM PRZYPADKU SCHŁADZAĆ W SPOSÓB NAGŁY, WODA NIE MOŻE ŚCIEKAĆ NA ELEMENTY Z TWORZYWA, GARNEK NALEŻY ZANURZYĆ W WODZIE TYLKO CZĘŚCIOWO.

ZAWORY BEZPIECZEŃSTWA

Zawór roboczy

Zawór roboczy reguluje **ciśnienie wysokie i niskie**, na bieżąco wypuszcza nadmiar pary i po ukończeniu gotowania wypuszcza z szybkowaru cała zawartą w nim parę.

Zawór bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa stanowi **zabezpieczenie w przypadku zatkania się zaworu roboczego**. Jeżeli w trakcie gotowania wstrzymany zostanie upływ pary z zaworu roboczego i para ulatnia się z zaworu bezpieczeństwa (otworu pod uchwytem pokrywki), szybkowaru należy **natychmiast zdjąć z kuchenki**. Po schłodzeniu należy szybkowaru otworzyć i wyczyścić zawór roboczy.

Otwór w obrzeżu pokrywki

Jeżeli jednocześnie zatkany zostanie zawór roboczy i zawór bezpieczeństwa, ciśnienie w szybkowarze wypchnie uszczelkę silikonową poprzez **otwór w obrzeżu pokrywki**. Spowoduje to natychmiastowe **obniżenie ciśnienia i upływ pary**.

Uwaga! W trakcie gotowania należy szybkowaru ustawić na kuchence tak, by otwór w obrzeżu pokrywki nie był skierowany przeciw osobom znajdującym się w pobliżu szybkowaru.

SZYBKOWARU, W KTÓRYM DOSZŁO DO WYPCHNIĘCIA USZCZELKI SILIKONOWEJ POPRZECZ OTWÓR W OBRZEŻU POKRYWKI NIE NALEŻY NAPRAWIAĆ SAMEMU, LECZ ODDAĆ DO NAPRAWY W SERWISIE SPECJALISTYCZNYM.

Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

Zapobiega **przypadkowemu otwarciu szybkowaru** przed całkowitym wypuszczeniem pary i obniżeniem ciśnienia wewnętrznego.

ZALECENIA PRAKTYCZNE

DLA SZYBKOWARU NALEŻY ZAWSZE DOBRAĆ ODPOWIEDNIĄ WIELKOŚĆ PŁYTKI GRZEJNEJ LUB PALNIKA GAZOWEGO.

Średnica płytki grzejnej musi być **identyczna lub mniejsza** od średnicy dna szybkowaru. Płomień palnika nie może **w żadnym przypadku sięgać poza krawędź dna garnka**. Podczas gotowania na kuchenke gazowej należy używać siatki rozpraszającej płomień lub płytki.

Należy wykorzystać ciepło zgromadzone w dnie wielowarstwowym. Kuchenkę wyłączać z **pewnym wyprzedzeniem czasowym**. Ciepło zgromadzone w dnie szybkowaru przekazywane jest do wnętrza garnka nawet po wyłączeniu kuchenki.

Szybkowar bez pokrywy można wykorzystać do **gotowania potraw na płycie kuchenki podobnie jak zwykły, klasyczny garnek**.

SKŁADOWANIE, KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Pokrywka

POKRYWKI SZYBKOWARU NIE MYĆ W ZMYWARCE.

Zanieczyszczenia otworu zaworu roboczego **usunąć strumieniem wody**, ewentualnie za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. cienką igłą lub szpikulcem).

Zanieczyszczenia zaworu bezpieczeństwa usunąć przez **powtarzane podnoszenie** zaworu pod strumieniem wody przesuwając jednocześnie zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem w kierunku od środka pokrywy.

Zaworu roboczego i bezpieczeństwa, uchwytów oraz innych elementów pokrywy **nie demontować**.

PRZED SKŁADOWANIEM NALEŻY Z SZYBKOWARU ZDJĄĆ POKRYWKĘ.

Garnek

GARNEK SZYBKOWARU MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE DO NACZYŃ.

Białe osady z kamienia wodnego, pojawiające się we wnętrzu garnka można **usunąć octem**, kilkoma kroplami soku z cytryny lub specjalnym środkiem do czyszczenia naczyń nierdzewnych **CLINOX**. Białe plamy w żadnym stopniu nie ograniczają funkcjonalności wyrobu, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia oraz wady wyrobu i **nie mogą być powodem do reklamacji**. W wyniku przegrzania garnka, na jego powierzchni mogą pojawić się plamy fioletowe lub brązowe. Również tego rodzaju plamy nie ograniczają funkcjonalności wyrobu, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia oraz wady wyrobu i **nie mogą być powodem do reklamacji**.

Garnka szybkowaru **nie poddawać** przez dłuższy czas **działaniu detergentów**, nawet rozcieńczonych wodą. W garnku **nie przechowywać resztek potraw**.

Uszczelka silikonowa

Uszczelkę szybkowaru wykonano z jakościowego silikonu i jej żywotność wynosi **około 500 godzin eksploatacji**. Po każdym użyciu szybkowaru należy uszczelkę z pokrywy wyjąć, umyć, wysuszyć, **pokryć cienką warstwą oleju lub tłuszczu jadalnego** i włożyć z powrotem na miejsce.

Jeżeli uszczelka wykazuje jakąkolwiek nieszczelność lub brak elastyczności, należy ją **natychmiast wymienić na nową** uszczelkę firmy Tescoma.

Jeżeli szybkowar nie jest użytkowany w sposób intensywny, uszczelkę należy wymieniać **regularnie, co dwa lata**.

STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE CZĘŚCI ZAMIENNE PRODUKOWANE PRZEZ FIRMĘ TESCOMA.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA wg EN 12778

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z INSTRUKCJA OBSŁUGI.
2. Szybkowaru nie zostawiać w trakcie gotowania bez nadzoru i używać go wyłącznie do gotowania potraw.
3. Przed każdym użyciem sprawdzić działanie zaworu roboczego oraz zaworu bezpieczeństwa.
4. Podczas manipulowania z szybkowarem w trakcie gotowania należy zachować szczególną ostrożność. Nie dotykać części gorących szybkowaru.
5. W trakcie gotowania zabronić dzieciom dostępu do otoczenia szybkowaru.
6. Szybkowar napełniać maks. do 2/3 pojemności. Podczas przyrządzania potraw, które w trakcie gotowania pęcznieją (ryżu, roślin strączkowych, makaronu itp.) szybkowar napełniać tylko do 1/2 pojemności garnka. Po ugotowaniu makaronu i całkowitym obniżeniu ciśnienia we wnętrzu garnka należy zamkniętym szybkowarem potrząsnąć. Zabrania się gotowania potraw w szybkowarze bez dolania wody.
7. Do szybkowaru nie wkładać potraw owiniętych w tkaninę, papier lub folię plastikową. Potraw zwiększających w trakcie gotowania swoją objętość (np. mięsa ze skórą, ozorów wołowych itp.) nie przekłuwać dopóki skóra jest napęczniała - niebezpieczeństwo oparzenia.
8. Szybkowaru nie otwierać przed całkowitym obniżeniem się ciśnienia w jego wnętrzu. Szybkowar otwierać delikatnie, bez użycia siły.
9. Szybkowaru nie wkładać do nagrzanego piekarnika oraz nie używać do smażenia.
10. Nie ingerować w jakikolwiek system szybkowaru w sposób wykraczający poza ramy wyznaczone w Instrukcji użytkownika - naprawę wyrobu należy zawsze zlecić serwisowi specjalistycznemu, stosować tylko oryginalne części zamienne.

UWAGA! SZYBKOWAR PRZEZNACZONY JEST DO GOTOWANIA POTRAW POD CIŚNIENIEM. NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE LUB NIEWŁAŚCIWA KONSERWACJA MOŻE SPOWODOWAĆ URAZ.

ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

Niżej wymienione czasy gotowania mierzone od momentu, w którym z zaworu roboczego zacznie ulatniać się para. W tym momencie należy kuchenkę przełączyć na niską moc. Podane czasy są wyłącznie czasami orientacyjnymi i uzależnione są od rodzaju przyrządzanych surowców, ich ilości, jakości, temperatury wyjściowej, rodzaju kuchenki, indywidualnego nastawienia ciśnienia w naczyniu itp. Nie wyklucza się odchyłek od podanych niżej czasów, dokładne czasy gotowania należy ustalić na podstawie własnych doświadczeń.

WYSOKIE CIŚNIENIE

MIĘSO

Wołowina czas w min

Rolada 20-30

Pieczeń 30-40

Polędwica 30-40

Mięso rosółowe 35-40

Ozór 45

Wieprzowina

Boczek wędzony 20

Rolada 20-30

Golonka 25-30

Pieczeń 30-35

Cielęcina

Pieczeń 12-15

Głowa 15

Nózki 15-20

Ozorek 15-20

Jagnięcina i baranina

Udziec 30

Drób

Gołąbek 8-10

Kurczak 15

Kura 15-20

Podroby z gęsi 15

Dziczyzna

Królik 15

Pieczeń z zająca 15

Sarnina 10

Zajac na pieprzu 10-15

Udziec z sarny 20-30

ZBOŻA

Owies i kukurydza

Mąka owsiana 5

Płatki owsiane 6

Kasza owsiana 6

Kukurydza 10

NISKIE CIŚNIENIE

RYBY, OWOCE I JARZYNY

Ryby czas w min

Według wielkości porcji 6-8

Ziemniaki

Obrane ziemniaki pokrojone 7-9

Ziemniaki w łupinach 10-15

Owoce

Pokrojone jabłka 2-5

Pokrojone gruszki 2-5

Jarzyny

Szpinak 2-3

Papryka 3-4

Seler krojony 3-5

Czosnek krojony 4

Brokuły 5-6

Fasola konserwowa 5-6

Kalarepa 5-6

Marchew 6-8

Szparagi 6-10

Brukselka 8-10

Kapusta 7-12

Kawałki kalafiora 8-9

Kapusta czerwona 8-10

Kapusta kwaszona 10-12

Kalafior w całości 15-18

ZUPY I WARZYWA STRĄCZKOWE

Zupy

Grzybowa 2-5

Bulion mięsny 25-30

Rosół z kury 25-30

Ogon wołowy 25-30

Strączkowe

Groch namoczony 10-12

Fasola namoczona 25-30

RYŻ

Kasza ryżowa 7-8

Risotto 5-7

KARTA GWARANCYJNA

Niniejszy wyrób objęty jest **gwarancją 5-letnią**, licząc od daty sprzedaży. Kartę gwarancyjną należy przedłożyć wraz z ważnym dowodem zakupu wyrobu. Przez udzielenie gwarancji nie są naruszone prawa kupującego związane z zakupem przedmiotu w odpowiednich przepisów prawa. Okres gwarancji rozpoczyna się z datą sprzedaży wyrobu.

Wyrób:

Sprzedający (nazwa handlowa i adres):

Data sprzedaży:

Pieczętka i podpis sprzedającego:

Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych:

- użytkowaniem wyrobu niezgodnym z Instrukcją użytkowania
- nieautoryzowanymi naprawami i zmianami wyrobu
- zastosowaniem w wyrobie nieoryginalnych części zamiennych
- uderzeniem lub upadkiem
- normalnym zużyciem wyrobu, za wyjątkiem widocznych wad materiału

Z uzasadnioną reklamacją należy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do punktów serwisowych firmy Tescoma. Aktualny wykaz punktów serwisowych można znaleźć na adresie: www.tescoma.com.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WSZELKIE **SZKODY** SPOWODOWANE MANIPULOWANIEM I UŻYCIEM 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

Tlakový hrniec BIO EXCLUSIVE+ umožňuje varenie **pri nízkom alebo pri vysokom tlaku***, čo prispieva k zachovaniu prírodzenej chuti a nutričných hodnôt pokrmov. Varenie v tlakovom hrnci BIO EXCLUSIVE+ prebieha výrazne rýchlejšie než štandardné varenie.

Tlakový hrniec BIO EXCLUSIVE+ je vyrobený z prvotriednej **nehrdzavejúcej ocele**, masívnej rukoväte **z kvalitných odolných plastov**, ktorá **pri správnom použití nepáli**.

Masívne trojvrstvové sendvičové dno má vynikajúce termoakumulačné vlastnosti prispievajúce k úspore energie. Varenie prebieha **rýchlejšie a pri nižšom výkone sporáku**, ktorý je možné vypínať s predstihom **ešte pred ukončením varenia**.

Tlakový hrniec je vybavený **4 bezpečnostnými poistkami** - tromi na sebe nezávislými tlakovými poistkami a poistkou proti nechcenému otvoreniu; jeho použitie je **úplne bezpečné**.

Tlakový hrniec BIO EXCLUSIVE+ je vhodný pre všetky typy sporákov: **plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné**.

* PRACOVNÉ TLAKY V TLAKOVOM HRNCI BIO EXCLUSIVE+

Pracovný tlak v nádobe pri varení pri **nízkom tlaku je 0,65 bar**.

Pracovný tlak v nádobe pri varení pri **vysokom tlaku je 1,05 bar**.

POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

- 1 Pracovný ventil
- 2 Regulátor tlaku
- 3 Bezpečnostný ventil s indikátorom tlaku
- 4 Poistka proti nechcenému otvoreniu
- 5 Pokrievka
- 6 Rukoväť pokrievky
- 7 Gulaté značky pre uzatváranie pokrievky
- 8 Tlačidlo vypustenia pary / otvorenie pokrievky
- 9 Otvor v leme pokrievky
- 10 Silikónové tesnenie
- 11 Nádoba
- 12 Úchytka nádoby a pokrievky
- 13 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 **vytrite do sucha**.

PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

Kontrola ventilov (A, B, C, D, E, F, G)

Pracovný ventil

Regulátor tlaku vyberte vyťahnutím z pokrievky a uistite sa, že sa jeho stredová časť voľne pohybuje **hore a dolu** (A). Skontrolujte pohľadom, či je **otvor v pieste pracovného ventilu v pokrievke čistý** - nezanesený (B). V opačnom prípade ho prepláchnite pod prúdom vody alebo prečistite vhodným predmetom, napr. tenkou ihlicou na grilovanie (C).

Skontrolujte, či je matica pracovného ventilu na spodnej strane pokrievky pevne utiahnutá. Pokiaľ to tak nie je, **maticu dotiahnite**.

Po kontrole nasadte regulátor tlaku späť do rukoväte pokrievky, niekoľkokrát stlačte tlačidlo pre vypustenie pary a uistite sa, že sa regulátor tlaku voľne pohybuje hore a dole (D) a je možné ho **nastaviť do polohy pre nízky i pre vysoký tlak**.

Bezpečnostný ventil

Vhodným predmetom, napr. tenkou ihlicou na grilovanie, **zatlačte na stred bezpečnostného ventilu** - musí voľne pružiť (E).

Potom **zatlačte na poistku proti nechcenému otvoreniu** na spodnej strane úchytky pokrievky smerom od stredu pokrievky a pridržte ju - **bezpečnostný ventil na spodnej strane pokrievky sa musí voľne pohybovať hore a dole** (F).

Skontrolujte, či je matica bezpečnostného ventilu pevne utiahnutá, pokiaľ tomu tak nie je, **maticu dotiahnite**.

Poistka proti nechcenému otvoreniu

Zatlačte niekoľkokrát na poistku proti nechcenému otvoreniu **smerom od stredu pokrievky - poistka musí pružiť** (G).

KONTROLU VENTILOV A POISTKY VYKONÁVAJTE PRED KAŽDÝM POUŽITÍM A VENUJTE JEJ NÁLEŽITÚ POZORNOSŤ.

POUŽITIE

Otváranie tlakového hrnca (H)

Stlačte a pridržte tlačidlo vypúšťania pary / otvorenie pokrievky, pokrievku **otočte proti smeru hodinových ručičiek** a nadvihnutím ju zosadte z nádoby.

PRI OTVÁRANÍ TLAKOVÉHO HRNCA NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

Plnenie tlakového hrnca (J)

TLAKOVÝ HRNIEC JE MOŽNÉ Z BEZPEČNOSTNÝCH DÔVODOV PLNÍŤ MAXIMÁLNE DO 2/3 OBJEMU NÁDOBY.

U jedál, ktoré behom tepelného spracovania penia alebo napučia, napr. polievky alebo strukoviny, ryža apod., plňte hrniec **maximálne do 1/2 objemu nádoby**, aby ste zabránili nežiaducemu zaneseniu ventilov a prekypeniu.

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

Uzatváranie tlakového hrnca (K)



Pokrievku tlakového hrnca položte na nádobu tak, aby guľaté značky na pokrievke a na rukováti nádoby **smerovali proti sebe**. Pokrievku otočte **po smere hodinových ručičiek**, aby sa **úchytky a rukoväte kryli**. Skontrolujte, že je regulátor tlaku zasunutý v pokrievke, v prípade že tomu tak nie je, zatlačte ho zľahka dole.

Pokiaľ tlakový hrniec nie je možné vyššie popísaným spôsobom uzavrieť, skontrolujte, či je indikátor tlaku v úchytke pokrievky zasunutý. Pokiaľ tomu tak nie je, **zatlačte poistku proti nechcenému otvoreniu smerom od stredu pokrievky** - indikátor tlaku sa sám zasunie a tlakový hrniec je možné uzavrieť.

PRI UZATVÁRANÍ HRNCA NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

Varenie v tlakovom hrnci (L, M, N)

NÍZKY ALEBO VYSOKÝ TLAK ZVOĽTE NASTAVENÍM REGULÁTORA TLAKU DO PRÍSLUŠNEJ POLOHY.

1. Pokiaľ si prajete variť pri **nízkom tlaku**, otočte regulátor tlaku **doprava**.  Varenie pri nízkom tlaku je ideálne pre šetrnú tepelnú úpravu pokrmov, napr. pri varení zeleniny, ovocia, strukovín, rýb apod. (L).
2. Pokiaľ si prajete variť pri **vysokom tlaku**, otočte regulátor tlaku **dolava**.  Varenie pri vysokom tlaku je rýchlejšie a prebieha pri vyššej teplote. Hodí sa najmä k príprave mäsa a pokrmov, ktoré vyžadujú dlhšie tepelné spracovanie (M).
3. Správne naplnený a uzavretý hrniec so zvoleným tlakom postavte na sporák nastavený na **najvyšší stupeň**.
4. Po krátkej chvíli sa červený indikátor tlaku umiestnený v úchytke pokrievky **vysunie nahor**. To znamená, že sa v nádobe vytvoril minimálny tlak a tlakový hrniec už nie je možné otvoriť - para začne po chvíli unikať z otvoru na regulátory tlaku (N).
5. Hneď ako začne para unikať z otvoru na regulátore tlaku, znížte výkon sporáku tak, aby z otvoru regulátoru uchádzalo len **malé množstvo pary**.
6. Meniť nastavenie nízkeho alebo vysokého tlaku v priebehu varenia **nedoporučujeme**.
7. Pokiaľ je to nutné, použite pri regulácii tlaku **v priebehu** varenia **kuchynskú rukavicu!**

POZOR! V PRIEBEHU VARENIA MÔŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVO PARY UNIKAŤ TIEŽ Z OTVORU POD ÚCHYTKOU POKRIEVKY.

UPOZORNENIE

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

- a) Pokrievka nie je správne nasadená - zopakujte zatvorenie hrnca.
- b) Regulátor tlaku pracovného ventilu je vysunutý v polohe pre vypúšťanie pary - regulátor tlaku zasunúť dole a nastavte do polohy pre varenie pri nízkom alebo vysokom tlaku.
- c) Silikónové tesnenie nie je správne osadené v pokrievke - skontrolujte jeho umiestnenie.
- d) Silikónové tesnenie je poškodené - vymeňte ho za nové originálne tesnenie značky Tescoma.

Ukončenie varenia, vypúšťanie pary a otváranie tlakového hrnca (O)

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

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

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

Potom stlačte tlačidlo vypustenia pary a **držte ho stlačené tak dlho, dokiaľ z tlakového hrnca neunikne všetka para (0)**. Indikátor tlaku sa po úplnom vypustení pary a znížení tlaku sám zasunie dole a **tlakový hrniec je možné otvoriť**.

Pokiaľ indikátor tlaku zostáva po vypustení pary vysunutý v hornej polohe a tlakový hrniec nie je možné otvoriť, znamená to, **že je v nádobe stále tlak**. S použitím kuchynskej rukavice **povyťahnite regulátor tlaku do hornej polohy** a vyčkajte, pokiaľ všetka para z hrnca neunikne.

Ak sa indikátor tlaku ani po vypustení pary sám nezasunie a tlakový hrniec nie je možné naďalej otvoriť, vložte tlakový hrniec do drezu a ochladte pokrievku **malým množstvom pomaly stekajúcej studenej vody**, dokiaľ sa **indikátor tlaku nezasunie**.

Potom tlakový hrniec otvorte a pred ďalším použitím dôkladne **skontrolujte a prečistite pracovný i bezpečnostný ventil**.

TLAKOVÝ HRNIEC POD TEČÚCOU VODOU NIKDY NEOCHLADZUJTE SPRUDKA, VODU NENECHAJTE STEKAŤ NA PLASTOVÉ ČASTI A HRNIEC NENORTE DO VODY CELÝ.

BEZPEČNOSTNÉ POISTKY

Pracovný ventil

Pracovný ventil **reguluje nízky a vysoký tlak**, priebežne vypúšťa prebytočnú paru a po ukončení varenia vypúšťa z hrnca všetku paru.

Bezpečnostný ventil

Bezpečnostný ventil funguje ako **poistka pri zanesení pracovného ventilu**. V prípade, že v priebehu varenia para prestane unikať z pracovného ventilu a začne intenzívne unikať z bezpečnostného ventilu (otvoru pod úchytom pokrievky), **hrniec ihneď odstavte**. Po vychladnutí tlakový hrniec otvorte a vyčistite pracovný ventil.

Otvor v leme pokrievky

Pokiaľ dôjde k zaneseniu pracovného i bezpečnostného ventilu súčasne, tlak v hrnci vytlačí silikónové tesnenie **otvorom v leme pokrievky**, čím dôjde k okamžitému **zníženiu tlaku a úniku pary**.

Pozor! Tlakový hrniec v priebehu varenia používajte tak, aby otvor v leme pokrievky nebol nasmerovaný proti osobám v blízkosti tlakového hrnca.

POKIAĽ DÔJDE K PRETLAČENIU SILIKÓNOVÉHO TESNENIA OTVOROM V LEME POKRIEVKY, TLAKOVÝ HRNIEC SAMI NEOPRAVUJTE, ALE PREDAJTE HO DO ODBORNÉHO SERVISU.

Poistka proti nechcenému otvoreniu

Zabraňuje **nechcenému otvoreniu tlakového hrnca**, dokiaľ z nádoby neunikne všetka para a nedôjde k úplnému zníženiu tlaku.

PRAKTICKÉ DOPORUČENIA

K VARENIU VOĽTE VŽDY ZODPOVEDAJÚCU VEĽKOSŤ PLATNE ALEBO PLAMEŇA.

Priemer platne 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 platňu.

Využívajte termoakumulačné vlastnosti trojvrstvového sendvičového dna. Sporák **vypínajte s predstihom** ešte pred ukončením varenia. Vďaka trojvrstvovému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energia predávaná do hrnca i po vypnutí sporáku.

Nádobu tlakového hrnca bez pokrievky je možné využiť i **ako klasický hrniec pre prípravu pokrmov na platni sporáku.**

SKLADOVANIE, ÚDRŽBA a ČISTENIE

Pokrievka

POKRIEVKU TLAKOVÉHO HRNCA NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.

Otvor pracovného ventilu čistíte **prepláchnutím pod prúdom vody**, prípadne ho vyčistíte vhodným nástrojom, napr. tenkou ihlicou na grilovanie.

Bezpečnostný ventil vyčistíte **opakovaným povytiahnutím** pod tečúcou vodou pri súčasnom zatlačení poistky proti nechcenému otvoreniu smerom od stredu pokrievky.

Pracovný ani bezpečnostný ventil, úchytky ani iné časti pokrievky **nedemontujte.**

TLAKOVÝ HRNIEC SKLADUJTE VŽDY S NENASADENOU POKRIEVKOU.

Nádoba

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCA JE MOŽNÉ UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU.

V prípade, že sa objavia vo vnútri hrnca biele usadeniny vodného kameňa, **vyčistíte ich octom**, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie nerezového riadu **CLINOX**. Biele škrvy nijak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú vadou výrobku a **nemôžu byť predmetom reklamácie. Pri prehriatí** hrnca sa na povrchu môže objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť hrnca, nie je vadou výrobku 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 a vydrží **cca 500 hodín prevádzky**. Po každom použití tlakového hrnca vyberte tesnenie z pokrievky, umyte ho, osušte, **potrite zľahka 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 v priebehu varenia bez dozoru a nepoužívajte ho pre iné účely, než k vareniu potravín.
3. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť pracovného a bezpečnostného ventilu.
4. V priebehu 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 2/3 objemu nádoby, pri príprave pokrmov, ktoré varením napučia, ako sú ryža, strukoviny, cestoviny apod., plňte tlakový hrniec max. do 1/2 objemu nádoby.

Pri varení cestovín pod tlakom uzavretým hrncom po úplnom znížení tlaku pred otvorením zadržte. Nikdy nevaríte bez použitia vody.

7. Do tlakového hrnca nekladajte jedlá zabalené do tkaniny, papiera alebo plastických obalov. Pokrmy, 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 otvorení hrnca nepoužívajte silu.
9. Tlakový hrniec nedávajte do vyhriatej pečúcej rúry a nepoužívajte na smaženie.
10. Nezasahujte do žiadneho systému hrnca nad rámec návodu na použitie - opravu zverte vždy odbornému servisu, nikdy nepoužívajte iné, než originálne náhradné diely.

POZOR! SLUŽÍ K TEPELNEJ ÚPRAVE POKRMOV POD TLAKOM. NESPRÁVNE POUŽITIE ALEBO ÚDRŽBA MÔŽU SPÔSOBIŤ PORANENIE.

ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE V TLAKOVOM HRNCI TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

Uvedené doby varenia sú merané od okamžiku, keď z pracovného ventilu začne unikať para. V tom okamžiku prepnite šporák na nízky výkon. Všetky uvedené časy sú iba orientačné a sú závislé na druhu pripravovaných surovín, ich množstva, kvality, východiskovej teploty, typu šporáku, individuálnom nastavení tlaku v hrnci apod. Odchýlky od uvedených časov nie sú vylúčené, presné časy stanovíte na základe vlastných skúseností.

VYSOKÝ TLAK

NÍZKY TLAK

MÄSO

Hovädzie mäso

	čas v min
Roláda	20-30
Pečené	30-40
Sviečková	30-40
Mäso do polievky	35-40
Jazyk	45

Bravčové mäso

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

Telacie mäso

Pečené	12-15
Hlava	15
Nožička	15-20
Jazyk	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
Srncí chrbát	10
Zajačie na korení	10-15
Srncie stehno	20-30

OBILNINY

Ovos a kukurica

Ovsená múka	5
Ovsené vločky	6
Ovsená krupica	6
Kukurica	10

RYBY, OVOCIE A ZELENINA

Ryby

	čas v min
Podľa veľkosti porcie	6-8

Zemiaky

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

Ovocie

Jabĺka krájané	2-5
Hrušky krájané	2-5

Zelenina

Špenát	2-3
Paprika	3-4
Zeler krájaný	3-5
Cesnak krájaný	4
Brokolica	5-6
Zavaraná fazuľa	5-6
Kaleráb	5-6
Mrkva	6-8
Špargľa	6-10
Ružičková kapusta	8-10
Hlávková kapusta	7-12
Karfiol - ružičky	8-9
Červená kapusta	8-10
Kyslá kapusta	10-12
Karfiol celý	15-18

POLIEVKY A STRUKOVINY

Polievky

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

Strukoviny

Namočený hrach	10-12
Namočená fazuľa	25-30

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 vecí 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 AKÉKOL'VEK **ŠKODY** SPÔSOBENÉ MANIPULÁCIOU A POUŽITÍM TLAKOVÉHO HRNCA V ROZPORE S TÝMTO NÁVODOM NA POUŽITIE.



Поздравляем с приобретением изделия Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию Tescoma посредством www.tescoma.com.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Скороварка BIO EXCLUSIVE+ позволяет готовить при **высоком либо низком давлении***, что способствует сохранению натурального вкуса и пищевой ценности блюд. Приготовление в скороварке BIO EXCLUSIVE+ при стандартном приготовлении происходит значительно быстрее, чем в обычной кастрюле.

Скороварка BIO EXCLUSIVE+ изготовлена из первоклассной **нержавеющей стали**, массивные ручки из высококачественной стойкой пластмассы, которые **при правильном использовании не обжигают руки**.

Массивное трехслойное сэндвичевое дно обладает замечательными термоаккумуляционными свойствами, которые помогают экономить энергию - приготовление происходит **быстрее и при низкой мощности плиты**, которую можно выключать заранее, **еще перед окончанием процесса приготовления**.

Скороварка снабжена **4 независимыми предохранителями** - тремя независимыми предохранителями и предохранителем от нежелательного открывания; ее использование **полностью безопасно**.

Скороварка Tescoma BIO EXCLUSIVE+ подходит для всех типов плит - **газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных**.

* РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В СОРОВАРКЕ BIO EXCLUSIVE+

Рабочее давление в посуде при приготовлении при низком давлении - **0,65 bar**.

Рабочее давление в посуде при приготовлении при высоком давлении - **1,05 bar**.

ОПИСАНИЕ СКОРОВАРКИ

- 1 Рабочий клапан
- 2 Регулятор давления
- 3 Предохранительный клапан с индикатором давления
- 4 Предохранитель от нежелательного открывания
- 5 Крышка
- 6 Ручка крышки
- 7 Круглые обозначения для закрывания крышки
- 8 Кнопка для спуска пара / открывания крышки
- 9 Отверстие в кайме крышки
- 10 Силиконовая прокладка
- 11 Тело скороварки
- 12 Ручки тела скороварки и крышки
- 13 Многослойное дно

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием внимательно прочтите эту инструкцию. Сковородку и все ее части **вымойте горячей водой** с моющим средством и **вытрите насухо**.

ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Проверка клапанов (A, B, C, D, E, F, G)

Рабочий клапан

Рабочий клапан выньте из ручки, потянув вверх, и убедитесь, что его средняя часть свободно движется **вверх и вниз (A)**. Проверьте зрительно, **чистое ли отверстие в поршне рабочего клапана** - не забито ли (B). В случае загрязнения прополощите его под струей воды или прочистите подходящим предметом, например, тонким шампуром (C).

Проверьте, хорошо ли закручена гайка рабочего клапана на нижней стороне крышки. Если нет, **затяните гайку**.

После проверки наденьте регулятор давления обратно на ручку крышки, несколько раз нажмите на кнопку для спуска пара и убедитесь, что регулятор давления свободно движется вверх и вниз (D) и его можно свободно **повернуть в положение для низкого и высокого давления**.

Предохранительный клапан

Подходящим предметом, например, тонким шампуром, **нажмите** на середину

предохранительного клапана - должен свободно пружинить (E).

После этого **нажмите на предохранитель от нежелательного открывания** на нижней стороне ручки крышки по направлению от середины крышки и придержите ее - **предохранительный клапан на нижней стороне крышки должен свободно двигаться вверх и вниз (F)**.

Проверьте, хорошо ли закручена гайка предохранительного клапана. Если нет, **затяните гайку**.

Предохранитель от нежелательного открывания

Нажмите несколько раз на предохранитель от нежелательного открывания **по направлению от середины крышки** - **предохранитель должен пружинить (G)**.

ПРОВЕРКУ КЛАПАНОВ ОСУЩЕСТВЛЯЙТЕ ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ И УДЕЛЯЙТЕ ЕЙ ДОСТАТОЧНОЕ ВНИМАНИЕ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Открывание новой сковородки (H)

Нажмите и придержите кнопку выпуска пара / открывания крышки, **поверните крышку против часовой стрелки и, приподняв, снимите с тела сковородки**.

ПРИ ОТКРЫВАНИИ СКОРОВАРКИ НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИЗБЫТОЧНУЮ СИЛУ.

Наполнение сковородки (J)

ИЗ СООБРАЖЕНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ СКОРОВАРКУ МОЖНО НАПОЛНЯТЬ МАКСИМАЛЬНО ДО 2/3 ОБЪЕМА.

При приготовлении продуктов, которые при тепловой обработке пенятся или набухают (напр., супов из бобовых, риса и т.д.) наполняйте сковородку **максимально до 1/2 объема**, чтобы предотвратить нежелательное засорение вентилей и переполнение.

НЕ ГОТОВЬТЕ В СКОРОВАРКЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВОДЫ - МИНИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ ВОДЫ 250 МЛ.

Закрывание скороварки (К)



Положите крышку на скороварку таким образом, чтобы круглые обозначения на крышке и на ручке были **напротив**. Крышку поверните **по часовой стрелке**, чтобы **ручки совпали**. Проверьте, чтобы регулятор давления был задвинут в крышку, если нет - слегка надавите на него.

Если скороварку не получается закрыть вышеприведенным способом, проверьте, задвинут ли индикатор давления в крышку. Если это не так, **нажмите на предохранитель против нежелательного открывания по направлению от середины крышки** - индикатор давления задвинется сам, и скороварку можно будет закрыть.

ПРИ ЗАКРЫВАНИИ СКОРОВАРКИ НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИЗБЫТОЧНУЮ СИЛУ.

Приготовление в скороварке (L, M, N)

НИЗКОЕ ИЛИ ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ ВЫБЕРЕТЕ ПОВОРОТОМ РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ В СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

1. Если хотите готовить при **низком давлении**, поверните регулятор давления направо.  Приготовление при низком давлении идеально для бережной тепловой обработки блюд, например, для приготовления овощей, бобовых, рыбы и т.д. (L).
2. Если хотите готовить при **высоком давлении**, поверните регулятор давления налево.  Приготовление при высоком давлении более быстрое и происходит при более высокой температуре. Особенно хорошо подходит для приготовления мяса и блюд, требующих длительной тепловой обработки (M).
3. Правильно наполненную и закрытую скороварку с выбранным низким или высоким давлением поместите на плиту, отрегулированную на **высшую мощность**.
4. Скоро красный индикатор давления, размещенный в ручке скороварки, **выдвинется вверх**. Это означает, что в скороварке создано минимальное давление, и скороварку уже нельзя открыть – скоро из отверстия в регуляторе давления начнет выходить пар (N).
5. Как только из отверстия в регуляторе давления начнет выходить пар, снизьте мощность плиты таким образом, чтобы из отверстия регулятора выходило только **малое количество пара**.
6. Изменять установку низкого или высокого давления во время приготовления **не рекомендуем**.
7. Если это необходимо, используйте для изменения во время приготовления **кухонную vareжку!**

ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕЗНАЧИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА МОЖЕТ ВЫХОДИТЬ ТАКЖЕ И ИЗ ОТВЕРСТИЯ ПОД РУЧКОЙ КРЫШКИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в начале приготовления из скороварки выходит **большое количество пара**, это означает, что скороварка закрыта неправильно. Неправильное закрытие обычно обусловлено:

- a) Крышка неправильно надета - повторите закрытие скороварки.
- b) Регулятор давления рабочего клапана выдвинут в положение для спуска пара - задвиньте его вниз и поместите в положение для приготовления при низком или высоком давлении.
- c) Силиконовая прокладка неправильно размещена в крышке - проверьте ее размещение.
- d) Силиконовая прокладка повреждена - замените на новую оригинальную прокладку марки Tescoma.

Окончание приготовления, спуск пара и открывание скороварки (0)

ПАР ВСЕГДА ВЫПУСКАЙТЕ ТОЛЬКО ПОСЛЕ СНЯТИЯ СКОРОВАРКИ С ПЛИТЫ.

По истечении времени, необходимого для приготовления блюда, **снимите скороварку с плиты**, даже в случае, если **плита уже выключена**.

Оставьте скороварку **стоять некоторое время**, чтобы температура и давление могли самостоятельно снизиться.

После этого нажмите на кнопку спуска пара и **держите ее так долго, пока из скороварки не выйдет весь пар (0)**. Индикатор давления после полного спуска пара и снижения давления сам задвинется вниз, и **скороварку можно будет открыть**.

Если после выпуска пара индикатор давления остается выдвинутым в верхнее положение и скороварку нельзя открыть, это означает, **что в скороварке все еще есть давление**. Используя кухонную варежку, **выдвиньте регулятор давления в верхнее положение** и подождите, пока весь пар не выйдет из кастрюли.

Если же индикатор давления не задвинется сам и после спуска пара и скороварку все еще нельзя открыть, поставьте ее в раковину и охладите крышку **небольшим количеством медленно текущей холодной воды**, пока **индикатор давления не опустится**.

После этого скороварку откройте и перед следующим использованием **проверьте и прочистите рабочий и предохранительный вентили**.

НИКОГДА НЕ ОХЛАЖДАЙТЕ СКОРОВАРКУ СЛИШКОМ БЫСТРО, НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ПОД СТРУЮ ВОДЫ ПЛАСТМАССОВЫЕ ЧАСТИ И НЕ ПОГРУЖАЙТЕ СКОРОВАРКУ В ВОДУ ПОЛНОСТЬЮ.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ

Рабочий клапан

Рабочий клапан регулирует **низкое и высокое давление**, по ходу приготовления спускает избыточный пар, а по его окончании спускает из скороварки весь пар.

Предохранительный клапан

Предохранительный клапан служит как **предохранитель против засорения рабочего клапана**. В случае, если во время приготовления пар перестанет выходить из рабочего клапана и начнет интенсивно выходить из предохранительного (отверстия под ручкой крышки), **скороварку сразу же снимите с плиты**. После охлаждения скороварку откройте и прочистите рабочий клапан.

Отверстие в кайме крышки

Если произойдет засорение рабочего и предохранительного клапанов одновременно, давление в скороварке выдавит силиконовую прокладку **через отверстие в кайме крышки**, сразу же произойдет **понижение давления и спуск пара**.

Внимание! Скороварку во время приготовления размещайте так, чтобы отверстие в кайме крышки не было напротив людей, находящихся возле скороварки.

ЕСЛИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СКОРОВАРКИ СИЛИКОНОВАЯ ПРОКЛАДКА БЫЛА ВЫДАВЛЕНА ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЕ В КАЙМЕ КРЫШКИ, НЕ РЕМОНТИРУЙТЕ СКОРОВАРКУ САМОСТОЯТЕЛЬНО, А ПЕРЕДАЙТЕ ЕЕ В СЕРВИС.

Предохранитель от нежелательного открывания

Предотвращает **нежелательному открыванию**, до тех пор, пока из скороварки не выйдет весь пар и не понизится давление.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ПО РАЗМЕРУ КОНФОРКУ.

Диаметр конфорки должен быть **равным либо меньшим** диаметра дна посуды! Пламя **не должно выступать за края посуды**. При приготовлении на газу всегда используйте распыляющую сетку или варную конфорку.

Используйте термоаккумуляционные свойства трехслойного сэндвичевого дна. Плиту **выключайте заранее** перед окончанием приготовления. Благодаря трехслойному сэндвичевому дну накопленная тепловая энергия передается вовнутрь скороварки и после выключения плиты.

Емкость скороварки без крышки можно использовать **и как классическую кастрюлю для приготовления на конфорке плиты**.

ХРАНЕНИЕ, УХОД и МЫТЬЕ

Крышка

КРЫШКУ СКОРОВАРКИ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Отверстие рабочего клапана **прополаскивайте под струей воды**, в случае сильного загрязнения прочистите с помощью подходящего металлического предмета - напр., тонкого шампура.

Предохранительный вентиль промойте, **нажав на него несколько раз** под проточной водой при одновременном нажатии на предохранитель против нежелательного использования по направлению от середины крышки.

Рабочий и предохранительный вентили, ручку и другие части крышки **не разбирайте**.

ХРАНИТЕ СКОРОВАРКУ СО СНЯТОЙ КРЫШКОЙ.

Тело скороварки

ТЕЛО СКОРОВАРКИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Если внутри посуды появятся белые отложения водного камня, **отстраните их уксусом**, несколькими каплями лимона либо специальным веществом для нержавеющей посуды **CLINOX**. Пятна никоим образом не снижают функциональность либо гигиеничность посуды, не являются браком изделия и **не могут служить предметом для рекламации**. При перегревании скороварки на ее поверхности может появиться фиолетовая либо коричневая окраска. Это не снижает функциональность либо гигиеничность посуды, не является браком изделия и **не может служить причиной для рекламации**.

Никогда **не оставляйте моющее средство** или его раствор на поверхности скороварки на длительное время. **Не оставляйте** в скороварке **остатки пищи**.

Силиконовая прокладка

Прокладка скороварки изготовлена из первоклассного силикона и выдерживает около **500 часов работы**. После каждого использования скороварки выньте прокладку из крышки, вымойте, вытрите, **слегка смажьте пищевым жиром или маслом** и вставьте обратно.

Если заметны признаки неэластичности или негерметичности прокладки, ее необходимо **сразу же заменить на новую** прокладку марки Tescota.

Если скороварку не используете интенсивно, прокладку заменяйте **регулярно один раз в два года**.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ МАРКИ TESCOMA.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (EN 12778)

1. Перед первым использованием тщательно прочитайте ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.
2. Скороварку не оставляйте во время приготовления без присмотра и не используйте для целей иных, чем приготовление пищи.
3. Перед каждым использованием проверьте функционирование рабочего и предохранительного клапанов.
4. Во время приготовления обращайтесь со скороваркой с максимальной осторожностью, никогда не дотрагивайтесь ее горячих частей.
5. Во время приготовления ограничьте присутствие детей возле скороварки.
6. Скороварку наполняйте максимально до 2/3 объема, при варке разбухающих продуктов (риса, бобовых, макарон и т.д.) - максимально до 1/2 объема. При варке макарон под давлением скороварку перед открыванием потрясите. Никогда не готовьте без воды.
7. В скороварку не кладите продукты, завернутые в ткань, бумагу или пластиковую упаковку. Продукты, которые увеличивают свой объем (мясо со шкурой, говяжий язык и т.д.), никогда не прокалывайте, пока шкура надута - опасность ожога.
8. Скороварку не открывайте, пока давление внутри полностью не снизится. При открывании никогда не используйте силу.
9. Скороварку не ставьте в разогретую духовку и не используйте для жарки.
10. Не затрагивайте системы скороварки, не разрешенные в данной Инструкции. Ремонт осуществляйте только в сервисе, никогда не используйте неоригинальные запасные части.

ВНИМАНИЕ!

СЛУЖИТ ДЛЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЛИ УХОД МОГУТ ПРИЧИНИТЬ РАНЕНИЯ.

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В СКОРОВАРКЕ BIO EXCLUSIVE+

Приведенное время приготовления считается с момента, когда из рабочего вентиля начнет выходить пар. В этот момент переключите плиту на низкую мощность. Приведенное время является приблизительным и зависит вида продуктов, их количества, исходной температуры, типа плиты и т.д. Отклонения от приведенного времени возможны, точное время определите на основе собственного опыта.

ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ

МЯСО	время в мин
Говядина	
Рулэт	20-30
Жаркое	30-40
Вырезка	30-40
Суповое мясо	35-40
Язык	45
Свинина	
Копченый бок	20
Рулэт	20-30
Вареное колено	25-30
Жаркое	30-35
Телятина	
Жаркое	12-15
Голова	15
Нога	15-20
Язык	15-20
Ягнятина и баранина	
Окорок	30
Птица	
Голубь	8-10
Цыпленок	15
Курица	15-20
Гусиные потроха	15
Дичь	
Кролик	15
Жаркое из зайца	15
Серна (хребет)	10
Заяц на перце	10-15
Серна (окорок)	20-30
ЗЕРНОВЫЕ	
Овес и кукуруза	
Овсяная мука	5
Овсяные хлопья	6
Овсяная каша	6
Кукуруза	10

НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ

РЫБА, ОВОЩИ И ФРУКТЫ	время в мин
Рыба	
От величины порции	6-8
Картофель	
Картофель вареный соленный	7-9
Картофель в мундире	10-15
Фрукты	
Яблоки кусочки	2-5
Груши кусочки	2-5
Овощи	
Шпенат	2-3
Перец	3-4
Сельдерей кусочки	3-5
Чеснок кусочки	4
Брокколи	5-6
Фасоль	5-6
Кольраби	5-6
Морковь	6-8
Спаржа	6-10
Брюссельская капуста	8-10
Кочанная капуста	7-12
Цветная капуста, разделенная	8-9
Красная капуста	8-10
Кислая капуста	10-12
Цветная капуста, целая	15-18
СУПЫ И БОБОВЫЕ	
Супы	
Грибной	2-5
Мясной бульон	25-30
Куриный бульон	25-30
Свиной бульон	25-30
Бобовые	
Замоченный горох	10-12
Замоченная фасоль	25-30
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 причинены 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**, ПРИЧИНЕННЫЙ 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:

tescoma®

Tescoma s.r.o. - U Tescomy 241, 760 01 Zlín - Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Sp.z o.o, Wroclawska 33D, 55-095 Dlugoleka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

© 2008 Tescoma



*vessel only
*pouze nádoba
*nur Behälter
*seulement la marmite
*sólo recipiente
*só o cuerpo
*só o recipiente
*tylko garnek
*len nádoba
*только тело сковарки