

# Ultima

7,5 l

stainless steel 18/10

Pressure cooker / Tlakový hrnec  
Pentola a pressione / Olla a presión  
Panela de pressão / Schnellkochtopf  
Autocuiseur / Szybkowar  
Tlakový hrnec / Скороварка

6 l

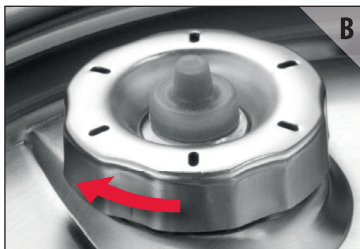
4 l



reddot award 2017  
winner

**tescoma**<sup>®</sup>

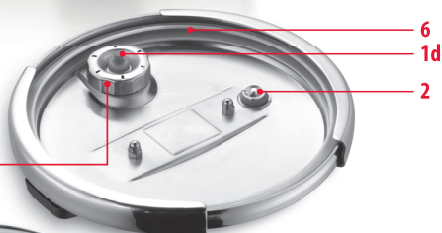
Instructions for Use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso  
Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi  
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию







reddot award 2017  
winner



**tescoma®**

\*Only with the ULTIMA DUO set, Art.: 702768 / \*Pouze u soupravy ULTIMA DUO, Art.: 702768

\*Fornito solo con il set ULTIMA DUO, Art.: 702768 / \*Solo con el juego ULTIMA DUO, Art.: 702768

\*Só no conjunto ULTIMA DUO, Art.: 702768 / \*Nur beim Set ULTIMA DUO, Art.: 702768

\*Uniquement pour l'ensemble ULTIMA DUO, Art.: 702768 / \*Tylko w zestawie ULTIMA DUO, Art.: 702768

\*Iba pri súprave ULTIMA DUO, Art.: 702768 / \*Только в наборе ULTIMA DUO, Art.: 702768

<b>en</b>	Instructions for Use	2
<b>cs</b>	Návod k použití	11
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	20
<b>es</b>	Instrucciones de uso	29
<b>pt</b>	Instruções de utilização	38
<b>de</b>	Gebrauchsanleitung	47
<b>fr</b>	Mode d'emploi	56
<b>pl</b>	Instrukcja użytkowania	65
<b>sk</b>	Návod na použitie	74
<b>ru</b>	Инструкция по использованию	83



**We congratulate you on the purchase of this TESCO MA product. Thank you for buying TESCO MA. If needed, please contact your retailer or TESCO MA at [www.tesco ma.com](http://www.tesco ma.com).**

### **Pressure cooker ULTIMA 4.0, 6.0 l and 7.5 l**

Luxurious pressure cooker ULTIMA with easy adjustment of ideal pressure, IDEALCOOK, is excellent for preparing all kinds of meat including fish, vegetables, side dishes and soups. Cooking with pressure cooker ULTIMA is significantly faster than standard cooking.

Pressure cooker ULTIMA comes with a steamer basket made of high-grade stainless steel.

The pressure cooker can be comfortably closed and opened with just one hand thanks to the large rotating closure of the lid.

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

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

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

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

The vessel of pressure cooker ULTIMA can also be used for normal cooking. For Universal cover for pressure cookers TESCO MA  $\varnothing$  22 cm (art. 702920), contact your retailer.

### **Set of pressure cookers ULTIMA DUO 4.0 and 6.0 l**

Pressure cooker ULTIMA DUO comes with two vessels 4.0 and 6.0 l, universal pressure cover and universal glass cover for standard cooking. The set of pressure cookers ULTIMA DUO is perfectly space-saving; the 6.0 l vessel can be set inside the 4.0 l vessel for storage.

## **PRESSURE COOKER DESCRIPTION**

---

### 1) Operating valve

- 1a) Pressure regulator and steam release IDEALCOOK
- 1b) Pressure indicator of the vessel
- 1c) Nut of the operating valve
- 1d) Pressure-reducing safety component

### 2) Safety valve

### 3) Lock against accidental opening

### 4) Rotating closure of the lid

### 5) Lid of the pressure cooker

### 6) Silicone seal

### 7) Pressure cooker vessel

### 8) Solid grips





### 9) Sandwich bottom

### 10) \*Glass cover

\*Only with the ULTIMA DUO set.

## OPERATING PRESSURES IN PRESSURE COOKER ULTIMA

---

	<b>0.15 bar</b>
	<b>0.40 bar</b>
	<b>0.65 bar</b>
	<b>0.85 bar</b>

**The maximum operating pressure in the vessel is 1.05 bar.**

### BEFORE FIRST USE

---

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

### BEFORE EACH USE

---

#### Inspecting the valves

##### Operating valve

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

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

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

##### Safety valve

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

##### Pressure indicator

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

## USING THE PRESSURE COOKER

---

### Opening the pressure cooker

Rotate the closure clockwise (Fig. F) and remove the lid from the pressure cooker vessel (Fig. G).

**ALWAYS OPEN THE PRESSURE COOKER ONLY AFTER RELEASING ALL STEAM. NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN OPENING THE PRESSURE COOKER.**

### Filling the pressure cooker


**FOR SAFETY REASONS, THE PRESSURE COOKER MUST BE FILLED TO A MAXIMUM OF  $\frac{2}{3}$  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  $\frac{1}{2}$  vessel capacity to avoid unwanted clogging of valves and boiling over (Fig. H).

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

### Closing the pressure cooker

Hold the lid of the pressure cooker by the rotating closure, attach it vertically to the vessel, rotate the closure counter-clockwise and close the pressure cooker (Fig. J).

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

DO NOT APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER.

## COOKING IN THE PRESSURE COOKER

### Adjusting the ideal pressure

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

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

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

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

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

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

### Cooking

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

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

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

### Pressure control during the cooking process

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

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

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



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

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

## **ENDING THE COOKING PROCESS**

---

### **Releasing steam and opening the pressure cooker**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **FUNCTIONING OF THE SAFETY COMPONENTS**

---

### **Operating valve**

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

### **Safety valve**

The safety valve operates as a safety component activated when the operating valve becomes clogged. If steam begins to escape intensely from the safety valve during the cooking process, immediately remove the pressure cooker from the heat. When the pressure cooker cools down, open it, unscrew the nut of the operating valve on the bottom of the lid, remove the operating valve from the lid and thoroughly clean it under running water. Press your fingers on the pressure-reducing safety component, the pressure regulator

and the pressure intensity indicator to make sure that all of the 3 components spring. Clean the apertures in the nut of the operating valve and install the operating valve back into the lid of the pressure cooker.

### **Lock against accidental opening**

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

### **Pressure indicator**

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

## **PRACTICAL HINTS**

---

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

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

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

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

## **NOTICE**

---

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

- a) The lid is attached incorrectly – close the pressure cooker again.
- b) The pressure regulator is set in the steam release position – adjust it to one of the positions for cooking.
- 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.

## **STORAGE, MAINTENANCE AND CLEANING**

---

### **Lid**

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

Clean the apertures in the nut of the operating valve by flushing them with running water or clean them using a suitable object.

Clean the safety valve by repeatedly pushing on the centre and lightly pulling the entire valve upwards under running water.

Do not dismount the safety valve, rotating closure of the lid, grips or any other parts of the lid.

ALWAYS STORE THE PRESSURE COOKER WITH THE LID UNATTACHED.

## Vessel

THE VESSEL OF THE PRESSURE COOKER IS DISHWASHER SAFE.

Thoroughly wash the pressure cooker and wipe it dry before first use; wash the pressure cooker after each use to permanently preserve its perfect appearance.

Clean the pressure cooker with normal detergents; never use aggressive substances, chemicals or sharp objects. The pressure cooker can be cleaned using special agents for stainless steel cookware – we recommend TESCOMA CLINOX for excellent cleaning results.

Leave an excessively dirty vessel to soak in water or water with detergent.

### **Always wipe the pressure cooker dry after washing.**

Adding salt to cold water can cause a high concentration of table salt at the bottom of the vessel, which results in the occurrence of light stains called pitting corrosion. These light stains on the bottom of the vessel do not affect functioning of the product and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

Should white sediments or iridescent colouration appear on the inside of the vessel, use vinegar, drops of lemon or a special cleansing agent for stainless steel to clean the spots. These are sediments, the formation of which depends on the chemical composition of the water being used.

In dishwashing, make sure that the stainless steel cookware is not in contact with other metal kitchen utensils to avoid rusty or light stains, called contact corrosion, on the surface of the cookware. **Open the door of the dishwasher as soon as possible after the washing cycle and remove the cookware.**

Corrosion can also be transferred to the cookware in water from some other product; we therefore recommend reducing or eliminating dishwashing in order to preserve the perfect appearance of the product.

### **Pressure cooker ULTIMA DUO 4.0 and 6.0 l**

THE UNIVERSAL GLASS COVER IS DISHWASHER SAFE.

Pressure cooker ULTIMA DUO is perfectly space-saving; the 6.0 l vessel can be set inside the 4.0 l vessel during storage.

### **Silicone seal**

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

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

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

ALWAYS USE TESCOMA SPARE PARTS.

## **SAFETY INSTRUCTIONS pursuant to EN 12778**

---

1. Read the INSTRUCTIONS FOR USE thoroughly before first use.
2. Do not leave the pressure cooker unattended during the cooking process and do not use it for any other purposes than cooking foodstuffs.
3. Check the operating valve and the safety valve for proper functioning prior to each use.
4. Handle the pressure cooker with utmost care when cooking; never touch the hot parts.
5. Prevent children coming near the pressure cooker while cooking.

6. Fill the pressure cooker to a maximum of  $\frac{2}{3}$  vessel capacity; when cooking foods that tend to swell, such as rice, lentils, pasta, etc., fill the pressure cooker to a maximum of  $\frac{1}{2}$  vessel capacity. Shake the closed pressure cooker before opening it when cooking pasta in pressurised environment. Never cook without water.
7. Do not put meals wrapped in fabric, paper or plastic materials into the pressure cooker. Never pierce foods that tend to expand in volume (such as meat with skin, beef tongue, etc.) while the skin is enlarged to avoid scalding.
8. Do not open the pressure cooker without entirely reducing pressure inside the vessel. Never apply force when opening the pressure cooker.
9. Do not put the pressure cooker inside a heated oven and do not use it for frying.
10. Do not intervene in any system within the pressure cooker beyond the INSTRUCTIONS FOR USE – always contact a professional service for repairs and use nothing other than original spare parts.

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

## INDICATIVE TIMES OF COOKING IN PRESSURE COOKER ULTIMA

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

### MEAT

**Beef**      pressure regulator      time in min

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

### Pork

Smoked side		20
Roll		20–30
Boiled pork knuckle		25–30
Roast		30–35

### Veal

Roast	between		12–15
Head	between		15
Leg	between		15–20
Tongue	between		15–20

### Lamb and mutton

Leg		30
-----	--	----

### Poultry

Squab		8–10
Chicken		15
Hen		15–20
Giblets		15

### Venison

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

### FISH, FRUITS AND VEGETABLES

#### Fish

Depending on amount		6–10
---------------------	--	------

#### 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	
Bell pepper		3–4	
Sliced celery		3–5	
Sliced garlic		4	
Broccoli		5–6	
Sterilised beans		5–6	
Kohlrabi		5–6	
Carrot		6–8	
Asparagus		6–10	
Sprouts		8–10	
Cut cauliflower		8–9	
Cabbage	between		7–12
Red cabbage	between		8–10
Sauerkraut	between		10–12
Whole cauliflower	between		15–18

### SOUPS, LENTILS AND CEREALS

#### Soups

Mushroom soup		2–5
Chicken broth		30
Oxtail		25–30

#### Lentils

Soaked peas		10–12
Soaked beans		25–30

#### Oat and maize

Oat flour		5
Oat flakes		6
Gristles		6
Maize		10

#### Rice

Rice milk		7–8
Risotto		5–7

## WARRANTY CERTIFICATE

---

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

Product:

Retailer (trade name and address):

Date of purchase:

Retailer's stamp and signature:

The warranty never covers the following:

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

If you feel your complaint is 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](http://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 projevou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu TESCOMA prostřednictvím [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).**

### Tlakový hrnec ULTIMA 4,0 l, 6,0 l a 7,5 l

Luxusní tlakový hrnec ULTIMA se snadným nastavením ideálního tlaku IDEALCOOK je vynikající pro přípravu všech druhů masa včetně ryb, zeleniny, příloh i polévek. Vaření v tlakovém hrnci ULTIMA probíhá výrazně rychleji než standardní vaření.

Tlakový hrnec ULTIMA je dodáván s napařovací sítí z prvotřídní nerezavějící oceli.

Díky velkému otočnému uzávěru víka lze hrnec pohodlně uzavřít i otevřít jen jednou rukou.

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

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

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

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

Nádoby tlakového hrnce ULTIMA lze používat i pro běžné vaření – Univerzální poklici pro tlakové hrnce TESCOMA Ø 22 cm (art. 702920) žádejte u svého prodejce.

### Souprava tlakových hrnců ULTIMA DUO 4,0 a 6,0 l

Tlakový hrnec ULTIMA DUO je dodáván se dvěma nádobami 4,0 a 6,0 l, univerzální tlakovou poklicí a univerzální skleněnou poklicí pro běžné vaření. Souprava tlakových hrnců ULTIMA DUO je dokonale skladná, nádobu 6,0 l lze skladovat vloženou v nádobě 4,0 l.





### POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

- 1) Pracovní ventil
  - 1a) Regulátor tlaku a vypouštění páry IDEALCOOK
  - 1b) Indikátor tlaku v nádobě
  - 1c) Matice pracovního ventilu
  - 1d) Tlaková pojistka
- 2) Bezpečnostní ventil
- 3) Pojistka proti nechtěnému otevření
- 4) Otočný uzávěr víka
- 5) Víko tlakového hrnce
- 6) Silikonové těsnění
- 7) Nádobu tlakového hrnce
- 8) Masivní úchyty
- 9) Sendvičové dno
- 10) \*Skleněná poklice

\*Pouze u soupravy ULTIMA DUO.

## PRACOVNÍ TLAKY V TLAKOVÉM HRNCI ULTIMA

---

	<b>0,15 bar</b>
	<b>0,40 bar</b>
	<b>0,65 bar</b>
	<b>0,85 bar</b>

**Maximální pracovní tlak v nádobě 1,05 bar.**

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

---

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

### PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

---

#### Kontrola ventilů

##### Pracovní ventil

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

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

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

##### Bezpečnostní ventil

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

##### Indikátor tlaku

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

## POUŽITÍ

---

### Otevírání tlakového hrnce

Otočte uzávěrem po směru hodinových ručiček (obr. F) a víko sejměte z nádoby tlakového hrnce (obr. G).

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

### Plnění tlakového hrnce

TLAKOVÝ HRNec LZE Z BEZPEČNOSTNÍCH DŮVODŮ PLNIT MAXIMÁLNĚ DO  $\frac{2}{3}$  OBJEMU NÁDOBY.

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

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



## Uzavírání tlakového hrnce

Víko tlakového hrnce uchopte za otočný uzávěr, nasadte kolmo na nádobu, uzávěr otočte proti směru hodinových ručiček a tlakový hrnec uzavřete (obr. J).


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


PŘI UZAVÍRÁNÍ HRNCE NEPOUŽÍVEJTE NEPŘIMĚŘENOU SÍLU.


## VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI


### Nastavení ideálního tlaku

IDEÁLNÍ TLAK NASTAVTE PŘED ZAHÁJENÍM VAŘENÍ POTOČENÍM REGULÁTORU TLAKU IDEALCOOK DO POLOHY ODPOVÍDAJÍCÍ ZVOLENÉMU POKRMU     (Obr. K).

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

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

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

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

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

### Vaření

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

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

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

### Kontrola tlaku během vaření

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

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

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

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

**POZOR!** V PRŮBĚHU VAŘENÍ MŮŽE NEPATRNĚ MNOŽSTVÍ PÁRY UNIKAT TAKÉ Z PROSTORU MEZI VÍKEM A SPODNÍ STRANOU PRACOVNÍHO VENTILU (obr. P).

## UKONČENÍ VAŘENÍ

---

### Vypouštění páry a otevírání tlakového hrnce

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

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

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

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

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

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

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

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

## FUNKCE BEZPEČNOSTNÍCH POJISTEK

---

### Pracovní ventil

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

### Bezpečnostní ventil

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

## Pojistka proti nechtěnému otevření

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

### Indikátor tlaku

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

## PRAKTICKÁ DOPORUČENÍ

---

K VAŘENÍ VOLTE VŽDY ODPOVÍDAJÍCÍ VELIKOST PLOTÝNKY NEBO PLAMENE.

Průměr plotýnky musí být stejný nebo menší než je průměr dna hrnce! Plamen nesmí nikdy přesahovat okraje dna hrnce. Při vaření na plynu 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 víka je možné využít i jako klasický hrnce pro přípravu pokrmů na plotně sporáku.

## UPOZORNĚNÍ

---

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

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

## SKLADOVÁNÍ, ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

---

### Víko

VÍKO TLAKOVÉHO HRNCE NEMYJTE V MYČCE NÁDOBÍ.

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

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

Bezpečnostní ventil, otočný uzávěr víka, úchyty ani jiné části víka nedemontujte.

TLAKOVÝ HRNEC SKLADUJTE VŽDY S NENASAZENÝM VÍKEM.

### Nádoba

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCE LZE MÝT V MYČCE NÁDOBÍ.

Před prvním použitím tlakový hrnc důkladně umyjte a vytřete do sucha, tlakový hrnec myjte po každém použití, jen tak zachováte jeho dokonalý vzhled trvale.

Tlakový hrnec čistíte běžnými čistícími prostředky, nikdy nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Tlakový hrnec lze čistit speciálními prostředky na nerezové nádoby, jako ideální doporučujeme čistící prostředek CLINOX od TESCOMY.

Silně znečištěnou nádobu nechejte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem.

### **Po každém umytí tlakový hrnec vždy utřete do sucha.**

Solení do studené vody může vyvolat vysokou koncentraci kuchyňské soli u dna nádoby, což vede ke vzniku světlých skvrn, tzv. důlkové korozi. Tyto světlé skvrny na dně nádoby nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

Objeví-li se uvnitř nádoby bílé usazeniny či duhové zabarvení, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádoby. Jde o sedimenty, jejichž tvoření je závislé na chemickém složení používané vody.

Při mytí v myčce dbejte, aby se nerezové nádoby nedotýkalo jiných kovových kuchyňských potřeb, jinak se na nádobí mohou objevit rezavé nebo světlé skvrny, tzv. kontaktní koroze. **Po ukončení mycího cyklu otevřete dvířka myčky co nejdříve a nádoby z myčky vyjměte.**

Koroze může být na nádobí přenesena i vodou z jiného výrobku, pro zachování dokonalého vzhledu nádoby proto doporučujeme mytí v myčce omezit, případně vyloučit.

### **Tlakový hrnec ULTIMA DUO 4,0 a 6,0 l**

UNIVERZÁLNÍ SKLENĚNOU POKLICI LZE MÝT V MYČCE NÁDOBÍ.

Tlakový hrnec ULTIMA DUO je dokonale skladný, nádobu 6,0 l lze skladovat vloženou v nádobě 4,0 l.

### **Silikonové těsnění**

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

Pokud těsnění vykazuje 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 POUŽITÍ.
2. Tlakový hrnec nenechávejte během vaření bez dozoru a nepoužívejte jej pro jiné účely, než k vaření potravin.
3. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost pracovního a bezpečnostního ventilu.
4. Během vaření manipulujte s tlakovým hrncem s maximální opatrností, nikdy se nedotýkejte jeho horkých částí.
5. Zamezte dětem v přístupu do blízkosti tlakového hrnce během vaření.
6. Tlakový hrnec plňte maximálně do  $\frac{2}{3}$  objemu nádoby, při přípravě pokrmů, které vařením bobtnají, jako jsou ryže, luštěniny, těstoviny apod., plňte tlakový hrnec max. do  $\frac{1}{2}$  objemu nádoby. Při vaření těstovin pod tlakem uzavřeným hrncem po úplném snížení tlaku před otevřením zatřeste. Nikdy nevařte bez použití vody.

7. Do tlakového hrnce nekládejte jídla zabalená do tkaniny, papíru nebo plastických obalů. Pokrmy, u kterých dochází ke zvětšení objemu (např. maso s kůží, hovězí jazyk apod.), nikdy nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá – nebezpečí opaření.
8. Tlakový hrnec neotvírejte, aniž byste zcela snížili tlak uvnitř nádoby. Nikdy při otvírání hrnce nepoužívejte sílu.
9. Tlakový hrnec nedávejte do vyhřáté 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 ULTIMA

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

### MASO

#### Hovězí maso regulátor tlaku čas v min

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

#### Vepřové maso

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

#### Telecí maso

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

#### Jehněčí a skopové maso

Kýta		30
------	--	----

#### Drůbeží maso

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

#### Zvěřina

Králík		15
Zajetí pečeně		15
Srncí hřbet	mezi	10
Zajetí na pepři		10–15
Srncí kýta		20–30

### RYBY, OVOCE A ZELENINA

#### Ryby

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

#### Brambory

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

#### Ovoce

Jablka krájená		2–5
Hrušky krájené		2–5

### Zelenina

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

### POLÉVKY A LUŠTĚNINY A OBILOVINY

#### Polévky

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

#### Luštěniny

Namočený hrách		10–12
Namočené fazole		25–30

#### Oves a kukuřice

Ovesná mouka		5
Ovesné vločky		6
Ovesná krupice		6
Kukuřice		10

#### Rýže

Rýžová kaše		7–8
Rizoto		5–7

## ZÁRUČNÍ LIST

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

Výrobek:

Prodejce (obchodní název a adresa):

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s NÁVODEM K POUŽITÍ
- 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 servisním středisku TESCOMA. Aktuální seznam servisních středisek na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

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

**Ci congratuliamo e la ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto TESCOMA. Se necessario, ci contatti tramite il suo rivenditore di fiducia o il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).**

### **Pentola a pressione ULTIMA 4,0, 6,0 l e 7,5 l**

Lussuosa pentola a pressione ULTIMA con sistema di regolazione della pressione facilitato, IDEALCOOK, perfetta per preparare ogni tipo di pietanza, carne, pesce, verdure, contorni e minestre. Cucinare con la pentola a pressione ULTIMA è sensibilmente più veloce rispetto alla cucina con metodi tradizionali.

La pentola a pressione ULTIMA è provvista di un cestello per la cottura a vapore in acciaio inossidabile.

La pentola a pressione può essere agevolmente aperta e richiusa con una sola mano grazie all'ampia manopola di chiusura del coperchio.

La pentola a pressione è provvista di 3 sistemi di sicurezza per la riduzione della pressione e di un blocco che previene l'apertura accidentale; garantisce un utilizzo in tutta sicurezza.

La pentola a pressione ULTIMA è prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità; le impugnature in plastica resistente non bruciano se la pentola è utilizzata correttamente.

Il robusto fondo sandwich a triplo strato ha eccellenti proprietà di ritenzione del calore che permettono di risparmiare energia in cottura. È possibile cucinare a fuoco dolce; è anche possibile spegnere il fuoco prima del termine della cottura.

La pentola a pressione ULTIMA è adatta per tutti i tipi di piano cottura: a gas, elettrico, in vetroceramica e a induzione.

Il recipiente di cottura della pentola a pressione ULTIMA può essere anche utilizzato come una pentola tradizionale. Per il Coperchio universale per pentole a pressione TESCOMA Ø 22 cm (art. 702920), contatti il suo rivenditore di fiducia.

### **Set di pentole a pressione ULTIMA DUO 4,0 e 6,0 l**

Il set di pentole a pressione ULTIMA DUO è composto da due recipienti di cottura da 4,0 e 6,0 l, da un coperchio universale a pressione e da un coperchio universale in vetro per cucinare in modo tradizionale. Il set di pentole a pressione ULTIMA DUO è salvaspazio; il recipiente da 6,0 l può essere riposto all'interno di quello da 4,0 l.

## **DESCRIZIONE DELLA PENTOLA A PRESSIONE**

---





- 1) Valvola operativa
  - 1a) Regolatore di pressione e rilascio vapore IDEALCOOK
  - 1b) Indicatore di pressione nel recipiente
  - 1c) Dado della valvola
  - 1d) Sistema di sicurezza per la riduzione della pressione
- 2) Valvola di sicurezza
- 3) Blocco anti-apertura accidentale
- 4) Manopola di chiusura del coperchio
- 5) Coperchio della pentola a pressione
- 6) Guarnizione in silicone
- 7) Recipiente della pentola a pressione
- 8) Robuste impugnature
- 9) Fondo sandwich
- 10) \*Coperchio in plastica

\*Fornito solo con il set ULTIMA DUO.



## PRESSIONI DI COTTURA NELLA PENTOLA A PRESSIONE ULTIMA

---

	<b>0,15 bar</b>
	<b>0,40 bar</b>
	<b>0,65 bar</b>
	<b>0,85 bar</b>

La massima pressione di cottura all'interno del recipiente è 1,05 bar.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

---

Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo. Lavare la pentola in tutte le sue parti con acqua calda e detergente per stoviglie ed asciugarla.

## PRIMA DI OGNI UTILIZZO


---

### Esaminare le valvole

#### Valvola operativa

Controllare i fori nel dado della valvola operativa, situato sul fondo del coperchio della pentola a pressione: devono essere puliti e non ostruiti. Se ostruiti, risciacquarli sotto acqua corrente o pulirli utilizzando un oggetto adatto (Fig. A).

Controllare che il dado sia sufficientemente stretto; in caso contrario, avvitarlo a mano (Fig. B).

Assicurarsi che il sistema di regolazione della pressione IDEALCOOK possa essere impostato su qualunque posizione di cottura o di rilascio del vapore  (Fig. C).

#### Valvola di sicurezza

Premere al centro della valvola di sicurezza del coperchio – deve scattare. Assicurarsi che la valvola si possa muovere liberamente e che la guarnizione della valvola di sicurezza non sia danneggiata (Fig. D).

#### Indicatore di pressione

Premere la guarnizione dell'indicatore di pressione al centro del dado della valvola operativa sul fondo del coperchio – deve scattare verso l'alto (Fig. E).

## UTILIZZO

---

### Aprire la pentola a pressione

Girare la chiusura in senso orario (Fig. F) e togliere il coperchio dal recipiente della pentola a pressione (Fig. G).

**APRIRE SEMPRE LA PENTOLA A PRESSIONE DOPO AVER RILASCIATO COMPLETAMENTE IL VAPORE. NON FORZARE PER APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE.**

### Riempire la pentola a pressione


**PER MOTIVI DI SICUREZZA, LA PENTOLA A PRESSIONE NON DEVE ESSERE RIEMPITA OLTRE I  $\frac{2}{3}$  DELLA SUA CAPACITÀ.**

Nel caso di alimenti che tendano a schiumare o a gonfiarsi durante la cottura, come zuppe o legumi, riso, etc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di  $\frac{1}{2}$  della sua capacità per evitare l'ostruzione delle valvole e il traboccamento (Fig. H).

**NON UTILIZZARE LA PENTOLA A PRESSIONE SENZA ACQUA AL SUO INTERNO. LA QUANTITÀ D'ACQUA MINIMA RICHIESTA È DI 250 ml.**

## Chiudere la pentola a pressione

Tenere il coperchio della pentola a pressione per la manopola, applicarlo verticalmente al recipiente, girare la manopola in senso antiorario e chiudere la pentola a pressione (Fig. J).


Assicurarsi che il sistema di regolazione della pressione IDEALCOOK possa essere impostato su qualunque posizione di cottura o di rilascio del vapore  (Fig. C).

NON FORZARE PER CHIUDERE LA PENTOLA A PRESSIONE.


## CUCINARE NELLA PENTOLA A PRESSIONE

### Regolare la pressione

REGOLARE LA PRESSIONE IDEALE PRIMA DI INIZIARE A CUCINARE, IMPOSTANDO IL SISTEMA DI REGOLAZIONE IDEALCOOK SULLA POSIZIONE CORRISPONDENTE ALL'ALIMENTO DA CUOCERE     (Fig. K).

Per cucinare pesce, frutta, verdura, patate oppure cereali, nella pentola a pressione ULTIMA, impostare il regolatore di pressione sul simbolo . Raccomandiamo di utilizzare il cestello per cottura a vapore per cucinare pesce e verdure tenere.

Per cucinare pollame, coniglio, selvaggina, etc. nella pentola a pressione ULTIMA, impostare il regolatore di pressione sul simbolo .

Per cucinare maiale, cervo, zuppe o legumi nella pentola a pressione ULTIMA, impostare il regolatore di pressione sul simbolo .

Per cucinare manzo, montone o agnello nella pentola a pressione ULTIMA, impostare il regolatore di pressione sul simbolo .

È POSSIBILE ANCHE UTILIZZARE IMPOSTAZIONI INTERMEDIE PER ALCUNI ALIMENTI CHE RICHIEDONO UNA REGOLAZIONE PIÙ SPECIFICA DELLA PRESSIONE, PER ESEMPIO LA POSIZIONE FRA  E  PER LA CARNE DI VITELLO – FARE RIFERIMENTO ALLA TABELLA DEI TEMPI INDICATIVI DI COTTURA NELLA PENTOLA A PRESSIONE ULTIMA.

### Cucinare

Posizionare la pentola a pressione correttamente riempita e chiusa, con la pressione impostata in base all'alimento da cucinare, sul fornello regolato a fuoco vivace. Mettere la pentola a pressione sulla fiamma in modo che il regolatore di pressione IDEALCOOK si trovi sul lato opposto al vostro (Fig. L).

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

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

### Controllo della pressione durante la cottura

Una volta creatasi la pressione all'interno del recipiente, l'indicatore di pressione scatterà verso l'alto indicando con precisione la pressione all'interno del recipiente (Fig. N).

Regolare l'intensità della fiamma durante l'intero processo di cottura in modo tale che una piccola quantità di vapore fuoriesca costantemente dall'apertura della valvola operativa.

**ATTENZIONE! Se l'indicatore di pressione mostra un anello rosso oltre ai due anelli bianchi (Fig. O), significa che la pressione all'interno del recipiente è più alta della soglia massima consentita (1,05 bar). In tal caso, ridurre immediatamente l'intensità della fiamma al minimo ed assicurarsi che l'indicatore di pressione scatti immediatamente ad una posizione più**

**bassa. Se, anche dopo aver ridotto al minimo la fiamma, l'indicatore di pressione non dovesse scattare verso il basso continuando a mostrare l'anello rosso, spegnere immediatamente la fonte di calore e rimuovere la pentola a pressione dal piano cottura. Lasciarla raffreddare fino a quando la pressione all'interno del recipiente non sarà scesa del tutto ed aprirla solo in un secondo momento, pulirla e, seguendo le ISTRUZIONI PER L'USO, controllare tutte le valvole e i componenti di sicurezza.**

La regolazione della pressione all'interno del recipiente può essere variata durante il processo di cottura; per farlo, assicurarsi che il getto di vapore che fuoriesce dal regolatore di pressione sia orientato lontano da voi e utilizzare un guanto da cucina per maneggiarlo.

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

## **TERMINARE IL PROCESSO DI COTTURA**

---

### **Rilasciare il vapore e aprire la pentola a pressione**

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

Una volta trascorso il tempo di cottura necessario, rimuovere la pentola a pressione dal piano cottura anche se questo era stato già precedentemente spento.

Tenere da parte la pentola a pressione per un po' in modo che la temperatura e la pressione scendano a sufficienza.

Prima di rilasciare il vapore, assicurarsi che il regolatore di pressione IDEALCOOK si trovi dal lato opposto al vostro. Successivamente impostare il regolatore di pressione in posizione di rilascio e far uscire completamente il vapore dalla pentola a pressione (Fig. Q).

Il regolatore di intensità della pressione scende automaticamente nella valvola operativa quando tutto il vapore è stato rilasciato. Il blocco contro le aperture accidentali scivola verso il basso dopo che il vapore è stato completamente rilasciato e la pressione è scesa. Adesso la pentola a pressione può essere aperta (Fig. R).

Se l'indicatore di pressione e il blocco contro le aperture accidentali non scendono, significa che c'è ancora pressione all'interno del recipiente. In tal caso, mettere la pentola a pressione nel lavello e raffreddare il coperchio facendo scorrere una piccola quantità d'acqua fredda fino a quando l'indicatore di pressione e il blocco scendono in posizione.

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

**NON APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE PRIMA DI AVER RILASCIATO COMPLETAMENTE IL VAPORE E PRIMA CHE IL BLOCCO ROSSO CONTRO LE APERTURE ACCIDENTALI SIA SCATTATO VERSO IL BASSO.**

## **FUNZIONAMENTO DEI COMPONENTI DI SICUREZZA**

---

### **Valvola operativa**

La valvola operativa controlla la pressione all'interno del recipiente, rilascia continuamente il vapore in eccesso e libera tutto il vapore alla fine del processo di cottura. La valvola operativa include i **componenti di sicurezza per la riduzione della pressione** – se la valvola operativa e la valvola di sicurezza dovessero intasarsi quando la pentola a pressione non è stata ancora rimossa dal piano cottura, la pressione all'interno della pentola farebbe scattare i componenti di sicurezza all'interno della valvola operativa,

rilasciando il vapore e riducendo quindi la pressione. La valvola operativa e in particolar modo l'apertura per il rilascio del vapore deve rimanere libera e non coperta, ad esempio da un guanto da forno o da altri oggetti, mentre la pentola a pressione è in funzione.

### **Valvola di sicurezza**

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

### **Blocco contro le aperture accidentali**

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

### **Indicatore di pressione**

L'indicatore di intensità della pressione mostra la pressione presente nella pentola. Se l'indicatore rimane all'interno della valvola operativa, significa che non c'è pressione all'interno del recipiente. Se l'indicatore di pressione mostra l'anello rosso, significa che la pressione all'interno del recipiente è più alta di quanto consentito; in tal caso, ridurre immediatamente la fonte di calore al minimo e se l'anello rosso rimane ancora visibile anche dopo aver ridotto la fiamma, spegnere immediatamente il fornello e rimuovere la pentola a pressione dalla fonte di calore.

## **CONSIGLI PRATICI**

---

UTILIZZARE SEMPRE UN FORNELLO DI GRANDEZZA ADEGUATA.

Il diametro del fornello deve essere uguale o più piccolo rispetto al diametro del fondo della pentola a pressione! La fiamma non deve mai estendersi oltre il fondo della pentola a pressione. Utilizzare uno spargifiamma quando si cucina su fornelli a gas.

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

Il recipiente della pentola a pressione può essere utilizzato anche separatamente, senza il coperchio, come una normale pentola.

## **AVVERTENZA**

---

Se una **grande quantità di vapore** fuoriesce dalla pentola a pressione all'inizio del processo di cottura, significa che la pentola non è stata chiusa correttamente. Le possibili cause di una chiusura scorretta sono:

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

## CONSERVAZIONE, MANUTENZIONE E PULIZIA

---

### Coperchio

NON LAVARE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE IN LAVASTOVIGLIE.

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

Pulire la valvola di sicurezza sotto acqua corrente premendola ripetutamente al centro e tirando leggermente l'intera valvola verso l'alto.

Non smontare la valvola di sicurezza, la manopola di chiusura del coperchio, i manici o altre parti del coperchio.

RIPORRE SEMPRE LA PENTOLA A PRESSIONE SENZA AGGANCIARE IL COPERCHIO.

### Recipiente

IL RECIPIENTE DELLA PENTOLA A PRESSIONE È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.

Lavare accuratamente la pentola a pressione ed asciugarla prima del primo utilizzo; lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo per mantenere il suo aspetto inalterato nel tempo.

Pulire la pentola a pressione con normali detersivi; non utilizzare sostanze aggressive, agenti chimici od oggetti appuntiti. La pentola a pressione può essere pulita utilizzando prodotti specifici per il pentolame in acciaio inox – raccomandiamo TESCOMA CLINOX per risultati ottimali.

Se eccessivamente sporco, lasciare il recipiente in ammollo in acqua pura o mista a un detersivo.

### Asciugare sempre la pentola a pressione dopo averla lavata.

Versare il sale in acqua fredda ne comporta il deposito sul fondo della pentola, provocando macchie e corrosione dell'acciaio. Tali macchie sul fondo del recipiente non compromettono il corretto funzionamento del prodotto e non sono dannose per la salute. Non rappresentano quindi un difetto e non sono contestabili.

Se delle macchie bianche o iridescenti dovessero comparire all'interno del recipiente, rimuoverle utilizzando aceto, succo di limone o un prodotto specifico per la pulizia del pentolame in acciaio. Le macchie sono sedimenti la cui formazione dipende dalla composizione chimica dell'acqua utilizzata.

Lavando il recipiente in lavastoviglie, assicurarsi che l'acciaio non entri in contatto con altri utensili per evitare ruggine o macchie di corrosione da contatto sulla superficie della pentola. **Aprire la lavastoviglie prima possibile al termine del ciclo di lavaggio e rimuovere la pentola.**

Il recipiente può essere soggetto a fenomeni di corrosione causati anche dall'immersione in acqua insieme ad altri utensili; raccomandiamo quindi di ridurre o di eliminare i lavaggi in lavastoviglie per mantenere inalterato l'aspetto della pentola.

### Pentola a pressione ULTIMA DUO 4,0 e 6,0 l

IL COPERCHIO UNIVERSALE IN VETRO È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.

La pentola a pressione ULTIMA DUO è salvaspazio; il recipiente da 4,0 l può essere riposto all'interno di quello da 6,0 l quando non vengono utilizzati.

### Guarnizione in silicone

La guarnizione della pentola a pressione è prodotta in silicone di alta qualità. Rimuovere la guarnizione dal coperchio dopo ogni utilizzo della pentola a pressione, lavarla ed asciugarla, ungerla leggermente con olio o burro e reinserire nel coperchio.

Se la guarnizione mostra segni di usura o scarsa elasticità, deve essere immediatamente sostituita con una nuova guarnizione originale TESCOMA.

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

UTILIZZARE SEMPRE PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI TESCOMA.

### **ISTRUZIONI DI SICUREZZA conformi a EN 12778**

---

1. Leggere attentamente le ISTRUZIONI PER L'USO prima del primo utilizzo.
2. Non lasciare la pentola a pressione incustodita durante la fase di cottura e non utilizzarla per altri scopi al di fuori della preparazione di pietanze.
3. Prima di ogni utilizzo controllare la valvola operativa e la valvola di sicurezza per garantire il corretto funzionamento.
4. Maneggiare la pentola a pressione con estrema cautela durante la cottura; non toccare le parti bollenti.
5. Evitare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione durante la cottura.
6. Riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di  $\frac{2}{3}$  della capacità del recipiente; quando si cucinano alimenti che tendono a gonfiarsi o a schiumare, come riso, legumi, pasta, etc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di  $\frac{1}{2}$  della capacità del recipiente. Scuotere la pentola a pressione chiusa prima di aprirla quando si cucina pasta sotto pressione. Non cucinare mai senza acqua all'interno.
7. Non mettere alimenti avvolti in tessuto, carta o plastica nella pentola a pressione. Non forare mai alimenti che tendono ad aumentare di volume (come carne con la pelle, lingua, etc.) mentre la pelle è dilatata, per evitare ustioni.
8. Non aprire la pentola a pressione senza prima aver ridotto totalmente la pressione interna al recipiente. Non forzare per aprire la pentola.
9. Non mettere la pentola a pressione all'interno di forni caldi e non utilizzarla per friggere.
10. Non intervenire sui sistemi e meccanismi della pentola a pressione diversamente da quanto specificato nelle ISTRUZIONI PER L'USO – rivolgersi ad un servizio di assistenza specializzato e utilizzare solo ricambi originali.






**ATTENZIONE! CONCEPITA PER CUOCERE ALIMENTI IN AMBIENTE PRESSURIZZATO. UN USO IMPROPRIO O UNA MANUTENZIONE ERRATA POSSONO CAUSARE LESIONI.**

## TEMPI INDICATIVI DI COTTURA NELLA PENTOLA A PRESSIONE





I tempi di cottura indicati sotto sono validi dal momento in cui si raggiunge la pressione ideale impostata per l'alimento desiderato ed il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola operativa. Quando ciò avviene, abbassare la fiamma al minimo. I tempi qui sotto sono indicativi e dipendono dalla tipologia degli ingredienti, dalla quantità, qualità, temperatura iniziale, tipo di fonte di calore, etc. Potrebbero quindi essere richiesti tempi diversi rispetto a quelli sotto citati; tempi di cottura più precisi si affineranno con l'esperienza.

### CARNE

#### Manzo regolatore di pressione tempo in min

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

#### Maiale

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

#### Vitello

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

#### Agnello e montone

Stinco		30
--------	---	----

#### Pollame

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

#### Selvaggina

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

### PESCE, FRUTTA E VERDURA

#### Pesce

Dipende dalla quantità		6-10
------------------------	---	------
















#### Patate

Patate salate		7-9
Patate con buccia		10-15

#### Frutta

Mele		2-5
Pere		2-5

### Verdure

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

### ZUPPE, LENTICCHIE E CEREALI





#### Zuppe

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

#### Lenticchie

Piselli		10-12
Fagioli		25-30

#### Avena e mais

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

#### Riso

Latte di riso		7-8
Risotto		5-7

## CERTIFICATO DI GARANZIA

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

Prodotto:

Rivenditore (ragione sociale ed indirizzo):

Data di acquisto:

Timbro e firma del rivenditore:

La garanzia non copre:

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

Se avete reclami giustificati contattate il vostro rivenditore o direttamente un centro di assistenza TESCOMA. Per avere l'elenco aggiornato dei centri di assistenza, visitate il ns. sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

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 TESCO. Gracias por comprar TESCO. Si es necesario, por favor contacte con su distribuidor o con TESCO en [www.tesco.es](http://www.tesco.es).**

### **Olla a presión ULTIMA 4,0 l, 6,0 l y 7,5 l**

La lujosa olla a presión ULTIMA con fácil ajuste para una presión ideal, IDEALCOOK, es excelente para preparar todo tipo de alimentos incluyendo pescado, verduras, guarniciones y sopas. Cocinar con la olla a presión ULTIMA es significativamente más rápido que cocinar de forma tradicional.

La olla a presión ULTIMA viene con una cesta de vapor fabricada de acero inoxidable de gran calidad.

La olla a presión puede cerrarse y abrirse cómodamente con una sola mano gracias al cierre giratorio largo de la tapa.

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

La olla a presión ULTIMA está fabricada de acero inoxidable de gran calidad; las asas de materiales plásticos resistentes de alta calidad que no se queman con un uso adecuado.

El sólido triple fondo sándwich tiene excelentes propiedades de retención de calor para un ahorro de energía adicional. La cocción tiene lugar a baja temperatura; el calor puede apagarse antes del final de la cocción.

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

El recipiente de la olla a presión ULTIMA puede también utilizarse para una cocción normal. Para tapa universal de ollas a presión TESCO Ø 22 cm (art. 702920), contactar con su distribuidor.

### **Juego de ollas a presión ULTIMA DUO 4,0 y 6,0 l**

Olla a presión ULTIMA DUO viene con dos recipientes 4,0 y 6,0 l, tapa universal a presión y tapa universal de vidrio para cocción estándar. El juego de ollas a presión ULTIMA DUO es perfecto para ahorrar espacio; el recipiente de 6,0 l se puede ajustar dentro del recipiente de 4,0 l durante el almacenaje.





### **DESCRIPCION DE LA OLLA A PRESIÓN**

---

- 1) Válvula de contrapeso
    - 1a) Regulador de presión y salida de vapor IDEALCOOK
    - 1b) Indicador de presión en la olla
    - 1c) Tuerca de la válvula de contrapeso
    - 1d) Componente de seguridad para reducción de presión
  - 2) Válvula de seguridad
  - 3) Cierre contra apertura accidental
  - 4) Cierre giratorio de la tapa
  - 5) Tapa de la olla a presión
  - 6) Goma de silicona
  - 7) Recipiente de la olla a presión
  - 8) Sólidas asas
  - 9) Fondo termodifusor
  - 10)\* Tapa de vidrio
- \*Solo con el juego ULTIMA DUO.

## PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO EN LA OLLA A PRESIÓN ULTIMA

---

	<b>0,15 bar</b>
	<b>0,40 bar</b>
	<b>0,65 bar</b>
	<b>0,85 bar</b>

La máxima presión durante el funcionamiento en la olla es de **1,05 bar**.

## ANTES DEL PRIMER USO

---

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

## ANTES DE CADA USO


---

### Inspección de las válvulas

#### Válvula de contrapeso

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

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

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

#### Válvula de seguridad

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

#### Indicador de presión

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

## USO DE LA OLLA A PRESIÓN

---

### Apertura de la olla a presión

Girar el cierre hacia la derecha (Fig. F) y retirar la tapa de la olla a presión (Fig. G).

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

### Llenado de la olla a presión

POR RAZONES DE SEGURIDAD, LA OLLA A PRESION SE DEBE LLENAR HASTA UN MAXIMO DE  $\frac{2}{3}$  PARTES DE SU CAPACIDAD.

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

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

## Cierre de la olla a presión

Coger la tapa de la olla a presión por el cierre giratorio, unirlo verticalmente al recipiente, girar el cierre hacia la izquierda y cerrar la olla a presión (Fig. J).


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

NO APLICAR FUERZA INAPROPIADA CUANDO CIERRE LA OLLA A PRESION.

## COCINAR EN LA OLLA A PRESIÓN


### Ajuste de la presión ideal

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

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

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

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

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

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

### Cocinar

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

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

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

### Control de presión durante el proceso de cocción

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

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

**¡PRECAUCION! Si el indicador de presión muestra un anillo rojo además de los dos anillos blancos (Fig. O), la presión en el recipiente es más alta que la máxima presión de funcionamiento permitida (1,05 bar). En este caso, reducir inmediatamente el calor al mínimo y asegurarse que el indicador de presión se desliza inmediatamente a una posición más baja. Si, incluso después de reducir el calor al mínimo, el indicador de presión falla y no se desliza hacia abajo y continua**

**mostrando el anillo rojo, inmediatamente apagar el calor y apartar la olla a presión del calor. Dejarla enfriar hasta que la presión en el recipiente baje por completo y solo entonces abrir la olla a presión, limpiarla y, siguiendo las INSTRUCCIONES DE USO, comprobar todas las válvulas y componentes de seguridad de funcionamiento.**

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

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

## **FINALIZACION DEL PROCESO DE COCCION**

---

### **Liberación de vapor y apertura de la olla a presión**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **FUNCIONAMIENTO DE LOS COMPONENTES DE SEGURIDAD**

---

### **Válvula de contrapeso**

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

## Válvula de seguridad

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

## Cierre contra aperturas accidentales

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

## Indicador de presión

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

## CONSEJOS UTILES

---

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

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

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

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

## AVISO

---

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

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

## ALMACENAMIENTO, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---

### Tapa

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

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

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

No desmontar la válvula de seguridad, el cierre giratorio de la tapa, las asas o cualquier otra parte de la tapa.

SIEMPRE GUARDAR LA OLLA A PRESION SIN LA TAPA PUESTA.

## **Recipiente**

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

Lavar y secar bien la olla antes del primer uso; lavar la olla a presión después de cada uso para conservar permanentemente su perfecta apariencia.

Limpiar la olla a presión con detergentes normales; nunca utilizar sustancias agresivas, químicas u objetos cortantes. La olla a presión se puede limpiar utilizando agentes especiales para utensilios de acero inoxidable – recomendamos TESCOMA CLINOX para un excelente resultado de limpieza.

Dejar el recipiente en remojo si está excesivamente sucio en agua o agua con detergente.

## **Secar siempre la olla a presión después del lavado.**

Añadir sal al agua fría puede causar una alta concentración de sal en el fondo del recipiente, dando como resultado la apariencia de ligeras manchas, llamada corrosión por picadura. Estas ligeras manchas en el fondo del recipiente no afectan al funcionamiento de la batería y no son perjudiciales para la salud. Como tales no representan un defecto y no puede ser reclamado.

Si aparecieran sedimentos blancos o coloración iridiscente en el interior del recipiente, utilizar vinagre, gotas de limón o un agente especial de limpieza para acero inoxidable. Son sedimentos, la formación de estos dependen de la composición química del agua utilizada.

En el lavavajillas, asegurar que la batería de acero inoxidable no está en contacto con otros utensilios de cocina de metal para evitar óxido o ligeras manchas, llamadas corrosión por contacto, en la superficie de la batería. **Abrir la puerta del lavavajillas tan pronto como sea posible después del ciclo de lavado y retirar la batería.**

La corrosión también puede transmitirse a la batería en el agua de algún otro producto; de todas formas nosotros recomendamos reducir o eliminar el lavavajillas con el fin de preservar la perfecta apariencia del producto.

## **Olla a presión ULTIMA DUO 4,0 y 6,0 l**

LA TAPA DE VIDRIO UNIVERSAL ES APTA PARA LAVAVAJILLAS.

La olla a presión ULTIMA DUO es perfecta para ahorrar espacio; el recipiente de 6,0 l se puede ajustar dentro del recipiente de 4,0 l durante el almacenaje.

## **Goma de silicona**

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

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

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

UTILIZAR SIEMPRE REPUESTOS TESCOMA.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD según la norma EN 12778**

---

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

## TIEMPOS INDICATIVOS DE COCCION EN LA OLLA A PRESION ULTIMA

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

### CARNE

**Vacuno regulador de presión min**

Redondo  20-30

Asado  30-40

Solomillo  30-40

Caldo de carne  35-40


Lengua  45

**Cerdo**

Ahumado  20

Redondo  20-30

Codillo de cerdo hervido  25-30

Asado  30-35

**Ternera**

Asado entre   12-15

Cabeza entre   15

Pierna entre   15-20

Lengua entre   15-20

**Cordero lechal y cordero**

Pierna  30

**Aves**

Pichón  8-10


Pollo  15

Gallina  15-20


Menudillos  15

**Venado**

Conejo  15

Liebre asada  15

Carne de venado entre   10

Liebre a la pimienta  10-15

Pierna de carne de venado  20-30

### PESCADO, FRUTAS Y VERDURAS

**Pescado**

Dependiendo de la cantidad  6-10


**Patatas**

Patatas cortadas salteadas  7-9

Patatas con piel  10-15

**Frutas**

Manzanas en rodajas  2-5

Peras en rodajas  2-5

### Verduras

Espinacas  2-3

Pimientos  3-4

Apio en rodajas  3-5

Ajo en rodajas  4

Brocoli  5-6

Guisantes  5-6

Nabo  5-6

Zanahoria  6-8

Espárragos  6-10

Brotes  8-10

Coliflor  8-9

Repollo entre   7-12

Col lombarda entre   8-10

Sauerkraut entre   10-12

Coliflor entera entre   15-18

### SOPAS, LENTEJAS Y CERALES

**Sopas**

Sopa de champiñón  2-5

Caldo de pollo  30

Rabo de buey  25-30

**Lentejas**

Guisantes en remojo  10-12


Frijoles en remojo  25-30

**Avena y Maíz**

Harina de avena  5

Cereales de avena  6

Sémola  6

Maíz  10

**Arroz**

Arroz con leche  7-8

Risotto  5-7



## CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Producto:

Distribuidor (nombre comercial y dirección):

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor:

La garantía nunca cubre lo siguiente:

- uso inadecuado del producto incumpliendo las INSTRUCCIONES DE USO
- reparaciones no autorizadas, o alteraciones del producto
- ninguna pieza que no sea parte original del producto
- defectos ocasionados por caídas o impactos
- uso normal y desgaste, excepto defectos materiales obvios

En caso de queja justificada 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.es](http://www.tescoma.es).

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 TESCO. Obrigado por comprar TESCO. Se necessário, por favor contactar o seu revendedor TESCO ou em [www.tesco.pt](http://www.tesco.pt).**

### **Painel de pressão ULTIMA 4,0 e 6,0 l**

Luxuosa painel de pressão ULTIMA com fácil ajuste da pressão ideal, IDEALCOOK, é excelente para preparar todos os tipos de carnes incluindo peixe, legumes, acompanhamentos e sopas. Cozinhar com a painel de pressão ULTIMA é significativamente mais rápido do que com painéis tradicionais.

A painel de pressão ULTIMA vem prevenida com um cesto de vapor em aço inoxidável de excelente qualidade.

A painel de pressão pode confortavelmente ser aberta e fechada só com uma mão graças ao grande fecho rotativo da tampa.

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

A painel de pressão ULTIMA é fabricada em aço inoxidável de elevada qualidade, as pegas em material plástico resistente de excelente qualidade que não queimam quando usadas corretamente.

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

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

A painel de pressão ULTIMA também pode ser utilizada como uma painel normal para cozinhar. Para adquirir a Tampa universal para painéis de pressão TESCO Ø 22 cm (art. 702920), por favor contactar o seu revendedor.

### **Conjunto de painéis de pressão ULTIMA DUO 4,0 e 6,0 l**

A painel de pressão ULTIMA DUO vem com dois recipientes, 4,0 e 6,0 l, uma tampa de pressão universal para painel de pressão e uma tampa universal em vidro para cozinhar normalmente. O conjunto de painéis de pressão ULTIMA DUO poupa espaço ao guardar – o recipiente de 6,0 l pode ser colocado dentro do recipiente de 4,0 l.





### **DESCRIÇÃO DA PAINEL DE PRESSÃO**

---

- 1) Válvula de funcionamento
    - 1a) Regulador de pressão e libertação do vapor IDEALCOOK
    - 1b) Indicador de pressão na painel
    - 1c) Porca da válvula de funcionamento
    - 1d) Componente de segurança de redução da pressão
  - 2) Válvula de segurança
  - 3) Bloqueio contra aberturas acidentais
  - 4) Fecho rotativo da tampa
  - 5) Tampa da painel de pressão
  - 6) Vedante em silicone
  - 7) Painel
  - 8) Pegas sólidas
  - 9) Fundo térmico
  - 10) \*Tampa em vidro
- \*Só no conjunto ULTIMA DUO.

## PRESSÕES DE FUNCIONAMENTO NA PAINELA DE PRESSÃO ÚLTIMA

---

	<b>0,15 bar</b>
	<b>0,40 bar</b>
	<b>0,65 bar</b>
	<b>0,85 bar</b>

A pressão máxima de funcionamento na painela é de 1,05 bar.

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

---

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

### ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO


---

#### Verificação das válvulas

##### Válvula de funcionamento

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

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

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

##### Válvula de segurança

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

##### Indicador de pressão

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

## UTILIZAÇÃO DA PAINELA DE PRESSÃO

---

### Abriu a painela de pressão

Rodar o fecho para a direita (Fig. F) e retirar a tampa da painela de pressão (Fig. G).

**ABRIR SEMPRE A PAINELA SOMENTE APÓS A INTEIRA LIBERTAÇÃO DE TODO O VAPOR. NUNCA APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO ABRIR A PAINELA DE PRESSÃO.**

### Encher a painela de pressão


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

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

**NÃO COZINHAR SEM ÁGUA NA PAINELA DE PRESSÃO. A QUANTIDADE MÍNIMA DE ÁGUA É DE 250 ml.**

## Fechar a panela de pressão

Segurar a tampa da panela de pressão pelo fecho rotativo, encaixar verticalmente na panela, rodar para a esquerda e fechar a panela de pressão (Fig. J).


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

NÃO APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO FECHAR A PANELA DE PRESSÃO.


## COZINHAR NA PANELA DE PRESSÃO

### Ajuste da pressão ideal

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

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

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

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

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

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

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

### Cozinhar

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

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

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

### Controlo da pressão durante o processo de cozedura

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

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

**ATENÇÃO! Se o indicador de pressão mostrar um anel vermelho para além dos dois anéis brancos (Fig. O), a pressão na panela está com mais do que a máxima pressão operacional permitida (1,05 bar). Neste caso, reduza imediatamente a potência do fogão para o mínimo e verifique se o indicador de pressão desliza para uma posição abaixo à pressão selecionada. Se mesmo após reduzir**

**a potência do fogão para o mínimo, o indicador de pressão não conseguir deslizar para uma posição mais baixa e continuar a mostrar o anel vermelho, desligar imediatamente a fonte de calor e retirar a panela do fogão. Deixe arrefecer até que a pressão desça completamente na panela e só depois abra a panela de pressão novamente, limpe-a e seguindo as INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO verifique todas as válvulas e componentes de segurança para funcionamento.**

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

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

## **TERMINAR O PROCESSO DE COZEDURA**

---

### **Libertação do vapor e abertura da panela de pressão**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **FUNCIONAMENTO DOS COMPONENTES DE SEGURANÇA**

---

### **Válvula de funcionamento**

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

## Válvula de segurança

A válvula de segurança opera como um componente de segurança activado quando a válvula de funcionamento fica entupida. Se o vapor começa a sair intensamente pela válvula de segurança durante o processo de cozedura, retirar imediatamente a panela do fogão. Quando a panela arrefecer, abrir, desapertar a porca da válvula de funcionamento no fundo da tampa, retirar a válvula da tampa e limpar muito bem em água corrente. Pressionar com os dedos no componente de segurança de redução de pressão, no regulador de pressão e no indicador de intensidade de pressão e verificar que todos os 3 componentes saltam. Limpar as aberturas na porca da válvula de funcionamento e voltar a colocar a válvula de funcionamento na tampa da panela de pressão.

## Bloqueio contra aberturas acidentais

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

## Indicador de pressão

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

## DICAS ÚTEIS

---

UTILIZE SEMPRE UM TAMANHO DE DISCO APROPRIADO PARA COZINHAR.

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

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

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

## ATENÇÃO

---

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

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

## ARMAZENAGEM, MANUTENÇÃO E LIMPEZA

---

### Tampa

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

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

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

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

**ARRUMAR A PAINEL DE PRESSÃO SEMPRE SEM A TAMPA.**

### **Recipiente**

OS RECIPIENTES SEM A TAMPA PODEM IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.

Lavar e secar a painela de pressão antes da primeira utilização. Lavar a painela de pressão depois de cada utilização para preservar a sua aparência perfeita.

Lavar a painela de pressão com detergentes normais. Nunca usar substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados. A painela de pressão pode ser lavada com o produto especial de limpeza de aço inoxidável – recomendamos o TESCOA CLINOX para obter excelentes resultados.

Deixar em água ou água com detergente o recipiente se estiver demasiado sujo.

### **Secar sempre a painela de pressão depois de lavar.**

Adicionar sal em água fria pode causar uma alta concentração de sal no fundo do recipiente, o que pode resultar na ocorrência de manchas claras designadas por corrosão. Estas manchas no fundo do recipiente não afectam o funcionamento do produto e não são prejudiciais à saúde. Como tal, não representam defeito e não podem ser reclamadas.

Se aparecerem sedimentos brancos ou uma coloração iriscente no interior do recipiente, use vinagre, gotas de limão ou um agente de limpeza próprio para aço inoxidável para limpar as manchas. A formação destes sedimentos depende da composição química da água.

Na máquina de lavar louça, assegure-se que os recipientes não estão em contacto com outros utensílios de metal para evitar ferrugem ou manchas claras, designadas por corrosão, na superfície dos recipientes.

### **Abra a porta da máquina de lavar louça depois do ciclo de lavagem terminar e retira a louça.**

A corrosão também pode ser transferida de outros produtos para os tachos e painelas em água. Recomendamos reduzir ou eliminar as lavagens na máquina de forma a preservar a aparência perfeita do produto.

### **Painela de pressão ULTIMA DUO 4,0 e 6,0 l**

A TAMPA UNIVERSAL EM VIDRO PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.

A painela de pressão ULTIMA DUO poupa espaço ao guardar – o recipiente de 6,0 l pode ser colocado dentro do recipiente de 4,0 l.

### **Vedante de silicone**

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

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

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

UTILIZE SEMPRE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO TESCOA.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA Segundo as normas EN 12778**

---

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

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




## TEMPOS INDICATIVOS DE COZEDURA NA PANELA DE PRESSÃO ULTIMA


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

### CARNE

#### Bife Regulador de pressão tempo min

Rolo  20-30

Assado   30-40

Lombo   30-40

Caldo de carne   35-40

Lingua  45

### Porco

Fumado  20


Rolo  20-30

Perna(joelho) de porco   25-30

Assado  30-35

### Vitela

Assado entre   12-15

Cabeça entre   15

Perna entre   15-20


Lingua entre   15-20

### Carneiro

Perna  30

### Aves

Coxas  8-10

Frango   15

Galinha   15-20



Cabidela  15

### Caça

Coelho  15

Lebre assada  15

Carne de veado entre   10

Lebre em pimenta   10-15

Perna de veado  20-30


### PEIXE, FRUTAS E LEGUMES

#### Peixe

Dependendo da quantidade  6-10

#### Batatas

Batatas fatiadas salteadas  7-9

Batatas com casca  10-15


#### Frutas

Maças fatiadas  2-5

Peras fatiadas  2-5

### Legumes

Espinafres  2-3

Pimentas  3-4

Alho francês fatiado  3-5

Alho fatiado  4

Brocolos  5-6


Feijões enlatados  5-6

Kohlrabi  5-6

Cenouras  6-8

Espargos  6-10

Couves  8-10

Couve-flor cortada  8-9

Repolho entre   7-12

Couve roxa entre   8-10

Chucrute entre   10-12

Couve-flor inteira entre   15-18

### SOPAS, LENTILHAS E CEREAIS

#### Sopas

Sopa de cogumelos  2-5

Caldo de galinha  30

Rabo de boi  25-30


#### Lentilhas

Ervilhas estufadas  10-12

Feijão estufado  25-30

#### Aveia e milho

Farinha de aveia  5

Flocos de aveia  6

Sêmola  6

Milho  10

#### Arroz

Arroz doce  7-8

Risoto  5-7

## CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Produto:

Revendedor (nome e morada):

Data de compra:

Assinatura e carimbo do revendedor:

A garantia não cobre o seguinte:

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

Se a sua reclamação for justificada, por favor contacte o seu revendedor ou directamente um centro de serviço TESCOMA. Para ter uma lista actualizada dos centros de serviço TESCOMA, consulte por favor [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

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



**Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Produktes TESCOMA und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma TESCOMA über [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).**

### **Schnellkochtopf ULTIMA 4,0 l, 6,0 l und 7,5 l**

Luxuriöser Schnellkochtopf ULTIMA mit leichter Einstellung der idealen Druckstufe IDEALCOOK für die Zubereitung aller Fleischsorten, Fisch, Gemüse, Beilagen sowie Suppen hervorragend. Das Kochen im Schnellkochtopf ULTIMA erfolgt erheblich schneller als beim üblichen Kochvorgang.

Der Schnellkochtopf ULTIMA ist mit dem aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl hergestellten Siebeinsatz lieferbar. Mit dem großen Dreh-Deckelverschluss kann der Schnellkochtopf komfortabel nur mit einer Hand geöffnet und geschlossen werden.

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

Der Schnellkochtopf ULTIMA ist aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl hergestellt, die Griffe aus hochwertigen festen Kunststoffen werden beim richtigen Gebrauch nicht heiß.

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

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

Das Kochgefäß des Schnellkochtopfes ULTIMA ist auch zum üblichen Kochen einsetzbar - der universelle Deckel für Schnellkochtöpfe TESCOMA ø 22 cm (art. 702920) ist bei Ihrem Händler erhältlich.

### **Schnellkochtopf-Set ULTIMA DUO 4,0 und 6,0 l**

Der Schnellkochtopf ULTIMA DUO ist mit zwei Kochgefäßen 4,0 und 6,0 l, einem universellen Druckdeckel und einem universellen Glasdeckel für das übliche Kochen lieferbar. Das Schnellkochtopf-Set ULTIMA ist perfekt platzsparend, beim Aufbewahren kann das Kochgefäß 6,0 l zur Platzersparnis ins Kochgefäß 4,0 l eingelegt werden.

### **BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES**





---

- 1) Arbeitsventil
  - 1a) Druckregler und Dampfaustrittloch IDEALCOOK
  - 1b) Druckanzeige im Kochgefäß
  - 1c) Mutter des Arbeitsventils
  - 1d) Drucksicherung
- 2) Sicherheitsventil
- 3) Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- 4) Dreh-Deckelverschluss
- 5) Deckel des Schnellkochtopfes
- 6) Silikon-Dichtung
- 7) Kochgefäß
- 8) Massive Griffe
- 9) Sandwich-Boden
- 10) \*Glasdeckel

\*Nur beim Set ULTIMA DUO.

## ARBEITSDRUCKE IM SCHNELLKOCHTOPF ULTIMA

---

	<b>0,15 bar</b>
	<b>0,40 bar</b>
	<b>0,65 bar</b>
	<b>0,85 bar</b>

**Maximaler Arbeitsdruck im Kochgefäß 1,05 bar.**

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

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

## VOR JEDEM GEBRAUCH

---

### Überprüfung der Ventile

#### Arbeitsventil

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

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

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

#### Sicherheitsventil

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

#### Druckstufenanzeige

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

## GEBRAUCH

---

### Öffnen des Schnellkochtopfes

Den Verschluss im Uhrzeigersinn drehen (Abb. F) und den Deckel vom Topf abnehmen (Abb. G).

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

### Befüllen des Schnellkochtopfes


AUS DEN SICHERHEITSGRÜNDE KANN MAN DEN SCHNELLKOCHTOPF MAX. ZU  $\frac{2}{3}$  DES TOPFVOLUMENS BEFÜLLEN.

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

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

## Schließen des Schnellkochtopfes

Den Schnellkochtopfdeckel am Drehverschluss greifen, senkrecht auf das Kochgefäß setzen, den Verschluss gegen den Uhrzeigersinn drehen, den Schnellkochtopf schließen (Abb. J).


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

DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE GEWALTSAM SCHLIEßEN.


## KOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF


### Einstellung der idealen Druckstufe



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

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

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

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

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

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

### Kochen

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

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

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

### Druckkontrolle während des Kochvorgangs

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

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

**ACHTUNG! Erscheint an der Druckstufeanzeige mit den zwei weißen auch der rote Ring (Abb. O), ist der Druck im Kochgefäß höher als der max. zulässige Arbeitsdruck (1,05 bar). Unverzüglich auf die niedrigste Leistungsstufe des Kochherdes herunterzuschalten; überprüfen Sie, das die Druckanzeige sofort in die Position für die niedrige Druckstufe versenkt hat. Wenn**

**auch nach dem Herunterschalten des Kochherdes auf die niedrigste Leistungsstufe keine Versenkung der Druckstufeanzeige in die jeweilige Position erfolgt und der rote Ring weiter angezeigt wird, den Kochherd bitte sofort abschalten und den Schnellkochtopf vom Kochherd nehmen. Den Schnellkochtopf abkühlen lassen, bis Druck völlig abgebaut ist, und erst dann den Schnellkochtopf öffnen, reinigen und nach der GEBRAUCHSANLEITUNG sämtliche Ventile und Sicherungen auf Beschädigung, bzw. Verstopfung überprüfen.**

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

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

## **ENDE DER GARZEIT**

---

### **Dampfabbau und Öffnen des Schnellkochtopfes**

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

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

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

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

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

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

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

DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE ÖFFNEN, WENN DER DAMPF NICHT VOLL ABGELASSEN WURDE UND WENN DIE ROTE SICHERUNG GEGEN UNBEABSICHTIGTES ÖFFNEN NICHT SICH VERSENKT HAT.

## **FUNKTION DER BETRIEBSSICHERUNGEN**

---

### **Arbeitsventil**

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

## Sicherheitsventil

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

## Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

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

## Druckstufenanzeige

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

## PRAKTISCHE HINWEISE

---

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

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

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

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

## HINWEIS

---

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

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

## LAGERUNG, WARTUNG UND REINIGUNG

---

### Deckel

DER SCHNELLKOCHTOPFDECKEL IST NICHT SPÜLMASCHINENFEST.

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

Das Sicherheitsventil ist unter fließendem Wasser mehrmals zu betätigen, herauszuziehen und zu reinigen. Das Sicherheitsventil, der Dreh-Deckelverschluss, die Griffe oder andere Deckelteile sind nicht zu zerlegen. DEN SCHNELLKOCHTOPF IMMER MIT DEM NICHT AUFGESETZTEN DECKEL LAGERN.

### **Kochgefäß**

DAS KOCHGEFÄSS DES SCHNELLKOCHTOPFES IST SPÜLMASCHINENFEST.

Den Schnellkochtopf vor dem ersten Gebrauch gründlich abspülen und trockenwischen, den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch spülen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft aufrechterhalten werden.

Den Schnellkochtopf mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Der Schnellkochtopf kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert.

Das stark verschmutzte Kochgefäß im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen.

### **Den Schnellkochtopf nach jedem Spülvorgang immer trockenwischen.**

Wird das Salz in kaltes Wasser gegeben, konzentriert sich Küchensalz am Boden von Töpfen und Pfannen, was zur Entstehung von hellen Flecken, sog. Lochfraßkorrosion führt. Diese weißen Flecken am Boden von Kochgefäßen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

Treten im Kochgeschirr weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr – Reinigungsmittel CLINOX reinigen. Es handelt sich um Ablagerungen, wobei die Bildung von der chemischen Zusammensetzung des Wassers hängt.

Beim Spülen im Geschirrspüler ist darauf zu achten, dass die rostfreien Kochgefäße keine anderen metallischen Küchenutensilien berühren, anderenfalls können in den Kochgefäßen rostfarbene oder helle Flecken auftreten, sog. Kontaktkorrosion. **Nach Beendigung des Spülvorgangs das Tür des Geschirrspülers öffnen und die Kochgefäße möglichst bald herausnehmen.**

Die Korrosion kann auf das Kochgefäße auch mit dem Wasser aus einem anderen Produkt übertragen werden, um das vollkommene Aussehen aufrechtzuerhalten, ist es empfehlenswert, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken, bzw. darauf zu verzichten.

### **Schnellkochtopf ULTIMA DUO 4,0 und 6,0 l**

DER UNIVERSELLE GLASDECKEL IST SPÜLMASCHINENFEST.

Der Schnellkochtopf ULTIMA DUO ist perfekt platzsparend, beim Aufbewahren kann das Kochgefäß 6,0 l zur Platzersparnis ins Kochgefäß 4,0 l eingelegt werden.

### **Silikon-Dichtung**

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

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

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



## **SICHERHEITSHINWEISE gem. EN 12778**

---

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

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

## RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF ULTIMA

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

### FLEISCH

#### Rindfleisch

Druckstufe    Zeit in Min

Roulade		20–30
Braten		30–40
Lendenbraten		30–40
Suppenfleisch		35–40
Zunge		45

#### Schweinefleisch

Bauchspeck, geräuchert       20

Roulade       20–30

Eisbein       25–30

Braten       30–35

#### Kalbfleisch

Braten    zwischen    12–15

Kopf    zwischen    15

Fuß    zwischen    15–20

Zunge    zwischen    15–20

#### Lamm- und Schaffleisch

Keule       30

#### Geflügel

Taube       8–10

Hähnchen       15

Huhn       15–20

Gänseklein       15

#### Wildfleisch

Kaninchen       15

Hasenbraten       15

Rehrücken    zwischen    10

Hasen auf Pfeffer       10–15

Rehkeule       20–30

### FISCH, OBST UND GEMÜSE

#### Fisch

Nach der Portionsgröße       6–10

#### Kartoffeln

Salzkartoffeln, geschnitten       7–9

Pellkartoffeln       10–15

#### Obst

Äpfel, geschnitten       2–5

Birnen, geschnitten       2–5

### Gemüse

Spinat       2–3

Paprikaschotten       3–4

Sellerie, geschnitten       3–5

Knoblauch, geschnitten       4

Brokkoli       5–6

Bohnen, eingekocht       5–6

Kohlrabi       5–6

Möhre       6–8

Spargel       6–10

Rosenkohl       8–10

Blumenkohlröschen       8–9

Weißkohl    zwischen    7–12

Rotkohl    zwischen    8–10

Sauerkraut    zwischen    10–12

Blumenkohl    zwischen    15–18

### SUPPEN UND HÜLSENFÜRCHTE

#### Suppen

Pilzsuppe       2–5

Hühnerbrühe       30

Ochsenschwanz       25–30

#### Hülsenfrüchte

Erbsen, eingeweicht       10–12

Bohnen, eingeweicht       25–30

#### Hafer und Mais

Hafermehl       5

Haferflocken       6

Hafergrieß       6

Mais       10

#### Reis

Milchreis       7–8

Risotto       5–7

## **GARANTIESCHEIN**

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

Produkt:

Verkäufer (Handelsname, Anschrift):

Verkaufsdatum:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers:

Die Garantie erstreckt sich auf folgende Fälle nicht:

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

Die berechnigte Beanstandung ist beim Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, bzw. direkt in den Servicestellen TESCOMA geltend zu machen. Die aktuelle Liste der Serviestellen finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

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

**Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit TESCO MA et vous remercions de la confiance portée à notre marque. En cas de nécessité, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société TESCO MA par l'intermédiaire de son site Internet [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).**

### **Autocuiseur ULTIMA 4,0 l, 6,0 l et 7,5 l**

L'autocuiseur de luxe ULTIMA avec réglage facile de la pression idéale IDEALCOOK est excellent pour la préparation de tous les types de viande, y compris les poissons, les légumes, les garnitures et les sauces. La cuisson dans l'autocuiseur ULTIMA est significativement plus rapide que la cuisson standard.

L'autocuiseur ULTIMA est livré avec un panier vapeur en acier inoxydable de première qualité.

Grâce à la grande fermeture tournante du couvercle, l'autocuiseur peut être confortablement fermé et ouvert d'une seule main.

L'autocuiseur est équipé de 3 sécurités à pression et d'une sécurité contre l'ouverture intempestive, son utilisation est parfaitement sûre.

L'autocuiseur ULTIMA est fabriqué en acier inoxydable de première qualité, les prises en plastiques résistants de qualité qui ne brûlent pas lors d'un usage correct.

Le fond sandwich triple épaisseur massif possède d'excellentes capacités d'accumulation thermique, contribuant encore à l'économie d'énergie. La cuisson s'effectue à plus basse puissance de la cuisinière, qui peut être éteinte en avance, avant même la fin de la cuisson.

L'autocuiseur ULTIMA convient pour tous les types de cuisinières : à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction !

Le récipient de l'autocuiseur ULTIMA peut également être utilisé pour la cuisson courante – Demandez le couvercle universel pour l'autocuiseur TESCO MA Ø 22 cm (art. 702920) auprès de votre revendeur.

### **Ensemble d'autocuiseurs ULTIMA DUO 4,0 et 6,0 l**

L'autocuiseur ULTIMA DUO est fourni avec deux récipients de 4,0 et 6,0 l, un couvercle à pression universel et un couvercle en verre universel pour la cuisson courante. L'ensemble d'autocuiseurs ULTIMA DUO est parfaitement stockable, le récipient de 6,0 l peut être rangé dans le récipient de 4,0 l.

## **DESCRIPTION DE L'AUTOUCUISEUR**





---

- 1) Soupape de travail
  - 1a) Régulateur de pression et évacuation de la vapeur IDEALCOOK
  - 1b) Indicateur de pression dans le récipient
  - 1c) Ecrou de la soupape de travail
  - 1d) Soupape de pression
- 2) Soupape de sécurité
- 3) Sécurité contre l'ouverture intempestive
- 4) Fermeture tournante du couvercle
- 5) Couvercle de l'autocuiseur
- 6) Joint d'étanchéité en silicone
- 7) Récipient de l'autocuiseur
- 8) Prises massives
- 9) Fond sandwich
- 10) \*Couvercle en verre

\*Uniquement pour l'ensemble ULTIMA DUO.

## PRESSION DE TRAVAIL DANS LA COCOTTE ULTIMA

---

	<b>0,15 bar</b>
	<b>0,40 bar</b>
	<b>0,65 bar</b>
	<b>0,85 bar</b>

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

### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

---

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

### AVANT CHAQUE UTILISATION


---

#### Contrôle des soupapes

##### Soupape de travail

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

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

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

##### Soupape de sécurité

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

##### Indicateur de pression

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

### UTILISATION

---

#### Ouverture de l'autocuiseur

Tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre (image F) et retirer le couvercle du récipient de l'autocuiseur (image G).

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

#### Remplissage de l'autocuiseur

**POUR DES RAISONS DE SECURITE, L'AUTOCUISEUR DOIT ETRE REMPLI AU MAXIMUM A 2/3 DU VOLUME DU RECIPIENT.**

Pour les plats qui moussent ou augmentent de volume lors de la cuisson, par exemple les soupes ou les légumineuses, riz, etc., remplir l'autocuiseur au maximum à 1/2 du volume du récipient, afin d'éviter un encrassement indésirable des soupapes et un débordement (image H).

**NE JAMAIS CUIRE DANS L'AUTOCUISEUR EN L'ABSENCE D'EAU, LA QUANTITE D'EAU MINIMALE EST DE 250 ml.**

## Fermeture de l'autocuiseur

Saisir le couvercle de l'autocuiseur par la fermeture tournante, le placer droit sur le récipient, tourner la fermeture contre le sens des aiguilles d'une montre et fermer l'autocuiseur (image J).


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


NE JAMAIS UTILISER UNE FORCE EXCESSIVE POUR FERMER L'AUTOCUISEUR.


## CUISSON DANS L'AUTOCUISEUR

### Réglage de la pression idéale



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

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

Si vous utiliserez l'autocuiseur ULTIMA pour cuire de la volaille, du lapin, du gibier jeune, etc., mettez le régulateur de pression en position .

Si vous utiliserez l'autocuiseur ULTIMA pour cuire de la viande de porc, du gibier, des soupes ou légumineuses, mettez le régulateur de pression en position .

Si vous utiliserez l'autocuiseur ULTIMA pour cuire de la viande de bœuf, mouton ou agneau, mettez le régulateur de pression en position .

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

### Cuisson

Poser l'autocuiseur correctement rempli et fermé, avec la pression idéale réglée, sur la cuisinière réglée au maximum. Placer l'autocuiseur sur la cuisinière de manière à ce que le régulateur de pression IDEALCOOK soit orienté dans la direction opposée à vous, sur le côté plus éloigné de l'autocuiseur (image L).

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

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

### Contrôle de la pression lors de la cuisson

Dès que la pression de service est établie dans le récipient de l'autocuiseur, l'indicateur de pression sort, indiquant la pression réelle dans le récipient (image N).

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

**ATTENTION ! Si l'indicateur de pression affiche, hormis les deux anneaux blancs, également l'anneau rouge (image O), la pression dans le récipient est supérieure à la pression de travail maximale autorisée (1,05 bar). Dans ce cas, réduire immédiatement la puissance de la**

**cuisinière au minimum et s'assurer que l'indicateur de pression est immédiatement rentré dans la position basse. Dans le cas où, même après la réduction de la puissance de la cuisinière au minimum, l'indicateur de pression ne rentre pas et continue à afficher l'anneau rouge, arrêter immédiatement la cuisinière et retirer l'autocuiseur. Le laisser refroidir jusqu'à une réduction complète de la pression dans le récipient et ouvrir l'autocuiseur seulement après, le nettoyer et vérifier le fonctionnement de l'ensemble des soupapes et sécurités selon LE MODE D'EMPLOI.**

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

ATTENTION ! PENDANT LA CUISSON, UNE PETITE QUANTITE DE VAPEUR PEUT EGALEMENT S'ECHAPPER ENTRE LE COUVERCLE ET LA PARTIE INFERIEURE DE LA SOUPE DE TRAVAIL (image P).

## FIN DE CUISSON

---

### Evacuation de la vapeur et ouverture de l'autocuiseur

EVACUER LA VAPEUR DE L'AUTOCUISEUR UNIQUEMENT APRES L'AVOIR RETIREE DE LA CUISINIERE.

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

Laisser reposer un moment l'autocuiseur, afin que la température et la pression dans le récipient baissent suffisamment.

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

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

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

L'AUTOCUISEUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE REFRIGIÉ BRUTALEMENT SOUS L'EAU COURANTE, NE PAS LAISSER L'EAU COULER SUR LES PARTIES EN PLASTIQUE ET NE PAS IMMERGER TOUT L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU.

NE JAMAIS OUVRIR L'AUTOCUISEUR AVANT D'AVOIR LAISSE ECHAPPER TOUTE LA VAPEUR ET TANT QUE LA SECURITE ROUGE CONTRE L'OUVERTURE INTEMPESTIVE N'EST PAS RENTREE SEULE.

## FONCTION DES SYSTEMES DE SECURITE

---

### Soupe de travail

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

## Soupape de sécurité

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

## Sécurité contre l'ouverture accidentelle

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

## Indicateur de pression

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

## RECOMMANDATIONS PRATIQUES

---

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

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

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

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

## AVERTISSEMENT

---

Si au début de la cuisson, **une grande quantité de vapeur** s'échappe de l'autocuiseur, celui-ci n'est pas correctement fermé. Une fermeture incorrecte est habituellement causée par :

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



## STOCKAGE, ENTRETIEN et NETTOYAGE

---

### Couvercle

NE PAS NETTOYER LE COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR AU LAVE-VAISSELLE.

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

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

Ne pas démonter la soupape de sécurité, le couvercle à fermeture rotative, les prises et d'autres parties du couvercle.

RANGER TOUJOURS L'AUTOCUISEUR AVEC LE COUVERCLE EN PLACE.

### Récipient

LE RECIPIENT DE L'AUTOCUISEUR PEUT ETRE NETTOYE AU LAVE-VAISSELLE.

Avant la première utilisation, laver soigneusement l'autocuiseur et bien le sécher, nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation afin de garder longtemps son aspect impeccable.

Nettoyer l'autocuiseur avec des produits de nettoyage courants, ne jamais utiliser de substances agressives, produits chimiques et objets tranchants. L'autocuiseur peut être nettoyé avec des outils spéciaux pour ustensiles en inox, nous recommandons dans l'idéal le produit de nettoyage CLINOX de TESCOMA.

Laisser tremper le récipient fortement encrassé dans l'eau ou un mélange d'eau et de produit vaisselle.

#### **Toujours essuyer soigneusement l'autocuiseur après chaque utilisation.**

Le fait de saler l'eau froide peut faire concentrer une grande quantité de sel de cuisine au fond du récipient, ce qui fait apparaître des taches claires, du fait de la corrosion du sel. Ces taches claires au fond du récipient n'affectent aucunement la fonctionnalité et l'innocuité, ne sont pas un défaut du produit et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

Si des dépôts blancs ou des colorations en arc-en-ciel apparaissent à l'intérieur du récipient, nettoyer avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou un produit de nettoyage spécial pour inox. Il s'agit de sédiments, dont la formation dépend de la composition chimique de l'eau utilisée.

Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veiller à ce que les récipients en inox ne soient pas en contact avec les autres ustensiles de cuisine métalliques, car il existe un risque d'apparition de taches rouillées ou claires, dites corrosion de contact. **A la fin du cycle de lavage, ouvrir la porte du lave-vaisselle le plus tôt possible et en sortir la vaisselle.**

La corrosion peut même attaquer le récipient par l'eau venant d'un autre produit, nous recommandons donc de limiter, voire d'exclure le nettoyage au lave-vaisselle pour conserver un aspect impeccable.

#### **Autocuiseur ULTIMA DUO 4,0 et 6,0 l**

LE COUVERCLE UNIVERSEL EN VERRE PEUT ETRE NETTOYE AU LAVE-VAISSELLE.

L'autocuiseur ULTIMA DUO est parfaitement stockable, le récipient de 4,0 l peut être rangé emboîté dans celui de 6,0 l.

### Joint en silicone

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

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

Si l'autocuiseur n'est pas utilisé de manière intensive, remplacer régulièrement le joint tous les deux ans.

UTILISER EXCLUSIVEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE DE MARQUE TESCOMA.

### **CONSIGNES DE SECURITE SELON LA NORME EUROPEENNE N° 12778**

---

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

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

## TEMPS DE CUISSON DANS L'AUTOCUISEUR ULTIMA, DONNES A TITRE INDICATIF





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

### VIANDE

#### Bœuf Régul de pression temps (min)

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

#### Porc

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


#### Veau

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

#### Agneau et mouton

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

#### Volaille

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

#### Gibier


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

### POISSONS, FRUITS ET LÉGUMES

#### Poissons

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
















#### Pommes de terre

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

#### Fruits

Pommes coupées		2-5
Poires coupées		2-5

### Légumes


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

### SOUPES, LÉGUMINEUSES ET CEREALES





#### Soupes

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


#### Farineux

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

#### Avoine et maïs

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

#### Riz

Purée de Riz		7-8
Risotto		5-7

## BON DE GARANTIE

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

Produit :

Vendeur (appellation commerciale et adresse) :

Date de la vente :

Cachet et signature du vendeur :

La garantie ne concerne toutefois pas les cas suivants :

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

Veuillez déposer votre réclamation auprès du vendeur chez qui vous avez acheté le produit ou directement dans les centres de service après-vente TESCOMA. La liste actualisée des centres de service après-vente se trouve sur le site [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

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

**Gratulujemy zakupu produktu marki TESCO MA i dziękujemy za zaufanie naszej marce. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do firmy TESCO MA za pośrednictwem strony [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).**

### **Szybkowar ULTIMA 4,0 l, 6,0 l i 7,5 l**

Luksusowy szybkowar ULTIMA z regulatorem idealnego ciśnienia IDEALCOOK jest doskonały do szybkiego i jednocześnie oszczędnego przygotowywania wszystkich rodzajów mięs, ryb, a także warzyw, dodatków i zup. Gotowanie w szybkowarze ULTIMA jest zdecydowanie szybsze niż standardowe gotowanie.

Szybkowar ULTIMA jest sprzedawany w zestawie z sitem do gotowania na parze z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Dzięki dużemu obrotowemu zamknięciu pokrywy szybkowar można wygodnie zamknąć i otworzyć jedną ręką.

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

Szybkowar ULTIMA został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, uchwyty z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku, który podczas użytkowania zgodnego z instrukcją nie parzy w dłoń.

Grube, trójwarstwowe dno ma doskonałe właściwości termo-akumulacyjne, które zapewniają oszczędność energii. Gotowanie odbywa się przy niższej mocy kuchenki, którą dodatkowo można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem, jeszcze przed zakończeniem gotowania.

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

Szybkowar ULTIMA można używać również do tradycyjnego gotowania. O uniwersalną pokrywę do szybkowarów TESCO MA ø 22 cm (art. 702920) zapytaj swojego sprzedawcę.

### **Zestaw szybkowarów ULTIMA DUO 4,0 i 6,0 l**

Zestaw szybkowarów ULTIMA DUO zawiera dwa garnki 4,0 i 6,0 l, uniwersalną pokrywę ciśnieniową oraz uniwersalną szklaną pokrywę do tradycyjnego gotowania. Zestaw szybkowarów ULTIMA DUO łatwo się przechowuje. Garnek 6,0 l można włożyć do garnka 4,0 l.

### **OPIS SZYBKOWARU**





---

- 1) Zawór roboczy
  - 1a) Regulator ciśnienia i wypuszczania pary IDEALCOOK
  - 1b) Wskaźnik ciśnienia w garnku
  - 1c) Nakrętka zaworu roboczego
  - 1d) Bezpiecznik ciśnienia
- 2) Zawór bezpieczeństwa
- 3) Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem
- 4) Obrotowe zamknięcie pokrywy
- 5) Pokrywa szybkowaru
- 6) Uszczelka silikonowa
- 7) Garnek
- 8) Masywne uchwyty
- 9) Dno wielowarstwowe
- 10) \*Szklana pokrywa

\* Tylko w zestawie ULTIMA DUO

## CIŚNIENIA ROBOCZE W SZYBKOWARZE ULTIMA

---

	<b>0,15 bar</b>
	<b>0,40 bar</b>
	<b>0,65 bar</b>
	<b>0,85 bar</b>

**Maksymalne ciśnienie robocze w garnku to 1,05 bar.**

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---

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

### PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

---

#### Kontrola zaworów

##### Zawór roboczy

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

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

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

##### Zawór bezpieczeństwa

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

##### Wskaźnik ciśnienia

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

### UŻYCIE

---

#### Otwieranie szybkowaru

Zamknięcie należy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rys. F) i zdjąć pokrywę z garnka (rys. G).

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

#### Napełnianie szybkowaru


**ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA SZYBKOWAR NALEŻY NAPEŁNIAĆ MAKSYMALNIE DO  $\frac{2}{3}$  JEGO OBJĘTOŚCI.**

Podczas gotowania potraw, które przy wyższej temperaturze pienia się lub pęcznieją, np. zupy, warzywa strączkowe, ryż itp., należy napełniać garnek maksymalnie do  $\frac{1}{2}$  jego objętości, aby zapobiec wykipieniu potrawy oraz zabrudzeniu zaworów (rys. H).

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

## Zamykanie szybkowaru

Należy chwycić za obrotowe zamknięcie pokrywy szybkowaru, nałożyć ją na garnek, przekręcić zamknięcie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zamknąć szybkowar (rys. J).


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


PRZY ZAMYKANIU SZYBKOWARU NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY.

## GOTOWANIE W SZYBKOWARZE


### Ustawienie optymalnego ciśnienia



OPTYMALNE CIŚNIENIE NALEŻY USTAWIĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA POPRZEC PRZEKRĘCENIEM REGULATORA CIŚNIENIA IDEALCOOK NA POZYCJĘ ODPOWIEDNIA DO WYBRAŃEJ POTRAWY     (rys. K).

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

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

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

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

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

### Gotowanie

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

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

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

### Kontrola ciśnienia podczas gotowania

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

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

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

**nie wsunie się i nadal będzie widoczny czerwony okrąg, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i zdjąć z niej szybkowar. Garnek należy pozostawić do wystygnięcia i całkowitego obniżenia ciśnienia, dopiero po tym można go otworzyć. Następnie szybkowar należy wyczyścić i skontrolować funkcjonowanie wszystkich zaworów oraz zabezpieczeń zgodnie z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA.**

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

**UWAGA! PODCZAS GOTOWANIA Z PRZESTRZENI POMIĘDZY POKRYWĄ A SPODEM ZAWORU ROBOCZEGO MOŻE WYDOBYWAĆ SIĘ NIEWIELKA ILOŚĆ PARY (rys. P).**

## **ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA**

---

### **Wypuszczenie pary i otwieranie szybkowaru**

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

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

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

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

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

Jeśli po wypuszczeniu pary wskaźnik ciśnienia oraz zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem pozostaną w górnej pozycji, oznacza to, że garnek jest wciąż pod ciśnieniem. W takim przypadku należy szybkowar włożyć do zlewu i schłodzić pokrywę niewielką ilością zimnej wody, aż wskaźnik ciśnienia oraz zabezpieczenie przesuną się.

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

**SZYBKOWARU NIE NALEŻY NIGDY OTWIERAĆ WCZEŚNIEJ NIŻ ZOSTANIE WYPUSZCZONA Z NIEGO CAŁA PARA ORAZ CZERWONE ZABEZPIECZENIE PRZED PRZYPADKOWYM OTWORZENIEM SAMO SIĘ NIE PRZESUNIE.**

## **FUNKCJE ZAWORÓW BEZPIECZEŃSTWA**

---

### **Zawór roboczy**

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



## Zawór bezpieczeństwa

W przypadku zatkania zaworu roboczego, zawór bezpieczeństwa pełni funkcję bezpiecznika. Jeśli podczas gotowania para zacznie intensywnie uchodzić z zaworu bezpieczeństwa, garnek należy natychmiast odstawić. Po wystudzeniu szybkowaru należy otworzyć, odkręcić nakrętkę zaworu roboczego znajdującą się na spodzie pokrywy, wyjąć z pokrywy zawór roboczy i dokładnie wyczyścić go pod bieżącą wodą. Przez naciśnięcie palcem na zabezpieczenia ciśnienia, regulator ciśnienia i wskaźnik mocy ciśnienia można się upewnić, że wszystkie 3 elementy są elastyczne. Należy przeczyszczyć otwory w nakrętce zaworu roboczego, a następnie z powrotem zamontować zawór roboczy na pokrywie szybkowaru.

## Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

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

## Wskaźnik ciśnienia

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

## PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

---

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

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

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

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

## OSTRZEŻENIE

---

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

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

## PRZECHOWYWANIE, KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

---

### **Pokrywa**

POKRYWY SZYBKOWARU NIE NALEŻY MYĆ W ZMYWARCE.

Otwory nakrętki zaworu roboczego należy czyścić pod bieżącą wodą, ewentualnie z wykorzystaniem odpowiednich przedmiotów.

Zawór bezpieczeństwa należy czyścić poprzez kilkakrotne naciskanie na jego środek oraz przepłukanie go w całości pod bieżącą wodą.

Nie należy demontować zaworu bezpieczeństwa, obrotowego zamknięcia pokrywy, uchwytów oraz innych części pokrywy.

SZYBKOWAR NALEŻY PRZECHOWYWAĆ BEZ POKRYWY.

### **Garnek**

GARNEK SZYBKOWARU MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE.

Przed pierwszym użyciem szybkowar należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Po każdym użyciu szybkowar należy dokładnie umyć, dzięki temu zachowa on swój właściwy wygląd.

Do mycia i czyszczenia szybkowaru należy używać tradycyjnych środków do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych substancji chemicznych, środków na bazie piasku oraz ostrych przedmiotów. Szybkowar można czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej, jako idealny polecamy środek do mycia CLINOX marki Tescoma.

Mocno zabrudzone garnki należy pozostawić do odmoczenia w wodzie lub roztworze wody z płynem do mycia naczyń.

**Po każdym umyciu szybkowar należy dokładnie wytrzeć do sucha.**

Solenie zimnej wody może spowodować wysokie stężenie soli kuchennej na dnie naczyń, co prowadzi do powstawania jasnych plam, tzw. wżer korozyjnych. Jasne plamy w żaden sposób nie ograniczają funkcjonalności naczyń oraz nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Jeśli wewnątrz naczyń pojawiają się białe osady lub wielobarwne przebarwienia, można je usunąć octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub za pomocą specjalnego środka do mycia naczyń ze stali nierdzewnej. Odbarwienia te są osadami minerałów zawartych w wodzie, a ich powstawanie jest uzależnione od składu chemicznego używanej wody.

W przypadku mycia garnków w zmywarce, należy zwrócić uwagę na to, aby garnki ze stali nierdzewnej nie dotykały innych, metalowych naczyń. W przeciwnym razie na garnkach mogą pojawić się rdzawe lub jasne plamy, tzw. korozja kontaktowa. **Po zakończeniu cyklu mycia należy otworzyć drzwiczki zmywarki i jak najszybciej wyciągnąć naczynia.**

Korozja może być przenoszona na garnki z innego naczynia także za pośrednictwem wody. Aby zachować doskonały wygląd naczyń, garnków ze stali nierdzewnej, należy ograniczyć, a nawet całkowicie wykluczyć mycie ich w zmywarce.

### **Szybkowar ULTIMA DUO 4,0 i 6,0 l**

UNIWERSALNĄ SZKLANĄ POKRYWĘ MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE.

Szybkowar ULTIMA DUO łatwo się przechowuje, garnek 6,0 l można włożyć do garnka 4,0 l.

## Uszczelka silikonowa

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

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

Jeśli szybkowar nie jest używany zbyt często, uszczelkę silikonową należy wymieniać regularnie co dwa lata.  
**NALEŻY STOSOWAĆ CZĘŚCI ZAMIENNE WYŁĄCZNIE MARKI TESCOMA.**

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ZGODNIE z EN 12778

---

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






**UWAGA! SZYBKOWAR PRZEZNACZONY JEST DO GOTOWANIA POTRAW POD CIŚNIENIEM.  
NIEPRAWIDŁOWE UŻYWANIE LUB KONSERWACJA MOGĄ SPOWODOWAĆ URAZY.**

## ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE ULTIMA





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

### MIĘSO

#### Wołowina regulator ciśnienia czas w min

Rolada		20–30
Pieczeń		30–40
Poławica		30–40
Rosół wołowy		35–40
Ozór		45

### Wieprzowina

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

### Cielęcina

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






### Jagnięcina i baranina

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

### Drób

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

### Dziczyzna

Królik		15
Pieczeń z zającem		15
Sarnina	między 	10
Zając na pieprzu		10–15
Udziec z sarny		20–30

### RYBY, OWOCE I WARZYWA

#### Ryby

Wędmug wielkości porcji		6–10
-------------------------	---	------

#### Ziemniaki

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

#### Owoce

Jabłka krojone		2–5
Gruszkki krojone		2–5

### Warzywa



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

### ZUPY, ROŚLINY STRĄCZKOWE I ZBOŻA





#### Zupy

Grzybowa		2–5
Rosół		30
Ogonowa		25–30


#### Rośliny strączkowe

Namoczony groch		10–12
Namoczona fasola		25–30

#### Owies i kukurydza

Owsianka		5
Płatki owsiane		6
Kasza owsiana		6
Kukurydza		10

#### Ryż

Kasza ryżowa		7–8
Risotto		5–7

## KARTA GWARANCYJNA

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

Produkt:

Sprzedający (nazwa firmy i adres):

Data sprzedaży:

Pieczętka oraz podpis sprzedającego:

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu
- w produkcie zamontowano nieoryginalne części zamienne
- wady były spowodowane uderzeniem lub upadkiem
- doszło do zwykłego wyeksploatowania produktu, wyjątek stanowią widoczne wady materiału

W przypadku uzasadnionej reklamacji należy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych. Wykaz dostępny na stronie [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

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

**Blahoželáme k zakúpeniu výrobku TESCO MA a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu TESCO MA prostredníctvom [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).**

### **Tlakový hrniec ULTIMA 4,0 l, 6,0 l a 7,5 l**

Luxusný tlakový hrniec ULTIMA s ľahkým nastavením ideálneho tlaku IDEALCOOK je vynikajúci na prípravu všetkých druhov mäsa vrátane rýb, zeleniny, príloh aj polievok. Varenie v tlakovom hrnci ULTIMA prebieha výrazne rýchlejšie ako štandardné varenie.

Tlakový hrniec ULTIMA je dodávaný s napařovacím sitom z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele.

Vďaka veľkému otočnému uzáveru pokrievky možno hrniec pohodlne uzavrieť aj otvoriť len jednou rukou.

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

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

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

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

Nádobu tlakového hrnca ULTIMA možno používať aj na bežné varenie - Univerzálnu pokrievku pre tlakové hrnce TESCO MA ø 22 cm (art. 702920) žiadajte u svojho predajcu.

### **Súprava tlakových hrncov ULTIMA DUO 4,0 a 6,0 l**

Tlakový hrniec ULTIMA DUO je dodávaný s dvoma nádobami 4,0 a 6,0 l, univerzálnou tlakovou pokrievkou a univerzálnou sklenenou pokrievkou na bežné varenie. Súprava tlakových hrncov ULTIMA DUO je dokonale skladná, nádobu 6,0 l možno skladovať vloženú v nádobe 4,0 l.





### **POPIS TLAKOVÉHO HRNCA**

- 1) Pracovný ventil
  - 1a) Regulátor tlaku a vypúšťanie pary IDEALCOOK
  - 1b) Indikátor tlaku v nádobe
  - 1c) Matica pracovného ventilu
  - 1d) Tlaková poistka
- 2) Bezpečnostný ventil
- 3) Poistka proti nechcenému otvoreniu
- 4) Otočný uzáver pokrievky
- 5) Pokrievka tlakového hrnca
- 6) Silikónové tesnenie
- 7) Nádoba tlakového hrnca
- 8) Masívne úchytky
- 9) Sendvičové dno
- 10) \*Sklenená pokrievka

\*Iba pri súprave ULTIMA DUO.

## PRACOVNÉ TLAKY V TLAKOVOM HRNCI ULTIMA

---

	<b>0,15 bar</b>
	<b>0,40 bar</b>
	<b>0,65 bar</b>
	<b>0,85 bar</b>

**Maximálny pracovný tlak v nádobe 1,05 bar.**

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

---

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

### PRED KAŽDÝM POUŽITÍM


---

#### Kontrola ventilov

##### Pracovný ventil

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

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

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

##### Bezpečnostný ventil

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

##### Indikátor tlaku

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

## POUŽITIE

---

### Otváranie tlakového hrnca

Otočte uzáverom v smere hodinových ručičiek (obr. F) a pokrievku zložte z nádoby tlakového hrnca (obr. G).

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

### Plnenie tlakového hrnca

TLAKOVÝ HRNIEC MOŽNO Z BEZPEČNOSTNÝCH DÔVODOV PLNIŤ MAXIMÁLNE DO  $\frac{2}{3}$  OBJEMU NÁDOBY.

Pri jedlách, ktoré počas tepelného spracovania penia alebo bobtnajú, napr. polievky alebo strukoviny, ryža a pod., plňte hrniec maximálne do  $\frac{1}{2}$  objemu nádoby, aby ste zabránili nežiaducej zaneseniu ventilov a prekypeniu (obr. H).

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

## Uzatváranie tlakového hrnca

Pokrievku tlakového hrnca uchopte za otočný uzáver, nasadte kolmo na nádobu, uzáver otočte proti smeru hodinových ručičiek a tlakový hrniec uzavrite (obr. J).

Skontrolujte, či je možné regulátor tlaku IDEALCOOK plynule nastaviť do ktorejkoľvek pracovnej polohy a do polohy pre vypúšťanie pary  (obr. C).


PRI UZATVÁRANÍ HRNCA NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.


## VARENIE V TLAKOVOM HRNCI


### Nastavenie ideálneho tlaku



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

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

Pokiaľ budete v tlakovom hrnci ULTIMA variť hydinu, kráľika, mladú zverinu a pod., nastavte regulátor tlaku do polohy .

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

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

PRI NIEKTORÝCH POTRAVINÁCH MÔŽETE PRE IDEÁLNE NASTAVENIE TLAKU POUŽÍVAŤ AJ MEDZIPOLOHY, NAPRÍKLAD PRI TELACOM MÄSE POLOHU MEDZI SYMBOLMI  A  – VIĎ TABUĽKA ORIENTAČNÝCH ČASOV PRÍPRAVY POKRMŮV V TLAKOVOM HRNCI ULTIMA.

### Varenie

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

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

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

### Kontrola tlaku počas varenia

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

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

**POZOR! Pokiaľ indikátor tlaku zobrazí okrem dvoch bielych krúžkov taktiež krúžok červený (obr. O), je v nádobe vyšší než maximálne povolený pracovný tlak (1,05 bar). V takomto prípade ihneď znížte výkon sporáka na minimum a uistite sa, že sa indikátor tlaku ihneď zasunul do nižšej polohy. Pokiaľ sa aj po znížení výkonu sporáka na minimum indikátor tlaku nezasunie a zobrazuje aj naďalej červený krúžok, sporák ihneď vypnite a tlakový hrniec odstavte. Nechajte ho vychladnúť až do úplného zníženia tlaku v nádobe a až potom tlakový hrniec otvorte,**



## **vyčistíte a skontrolujete funkciu všetkých ventilov a bezpečnostných poistiek podľa NÁVODU NA POUŽITIE.**

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

**POZOR! V PRIEBEHU VARENIA MÔŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVO PARY UNIKAŤ TIEŽ Z PRIESTORU MEDZI POKRIEVKOU A SPODNOU STRANOU PRACOVNÉHO VENTILA (obr. P).**

## **UKONČENIE VARENIA**

---

### **Vypustenie pary a otváranie tlakového hrnca**

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

Po uplynutí doby potrebnej na uvarenie pokrmov vyberte tlakový hrniec zo sporáka, a to aj v prípade, že je sporák už vypnutý.

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

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

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

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

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

**TLAKOVÝ HRNIEC NIKDY NEOTVÁRAJTE, POKIAĽ NEVYPUSTÍTE Z HRNCA VŠETKU PARU A ČERVENÁ POISTKA PROTI NEŽIADUCEJ OTVORENIU SA SAMA NEZASUNIE.**

## **FUNKCIA BEZPEČNOSTNÝCH POISTIEK**

---

### **Pracovný ventil**

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

### **Bezpečnostný ventil**

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

## Poistka proti nežiaducemu otvoreniu

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

### Indikátor tlaku

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

## PRAKTICKÉ ODPORÚČANIA

---

NA VARENIE ZVOLTE VŽDY ZODPOVEDAJÚCU VEĽKOSŤ PLATNIČKY ALEBO PLAMEŇA.

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

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

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

## UPOZORNENIE

---

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

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

## SKLADOVANIE, ÚDRŽBA A ČISTENIE

---

### Pokrievka

POKRIEVKU TLAKOVÉHO HRNCA NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.

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

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

Bezpečnostný ventil, otočný uzáver pokrievky, úchytka ani iné časti pokrievky nedemontujte.

TLAKOVÝ HRNIEC SKLADUJTE VŽDY S NENASADENOU POKRIEVKOU.

### Nádoba

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCA MOŽNO UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU.

Pred prvým použitím tlakový hrniec dôkladne umyte a utrite do sucha, tlakový hrniec umývajte po každom použití, len tak zachováte jeho dokonalý vzhľad natrvalo.

Tlakový hrniec čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Tlakový hrniec možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na nerezový riad, ako ideálny odporúčame čistiaci prostriedok CLINOX od TESCOMY.

Silno znečistenú nádobu nechajte odmočiť vo vode či roztoku vody so saponátom.

### **Po každom umytí tlakový hrniec vždy utrite do sucha.**

Solenie do studenej vody môže vyvolať vysokú koncentráciu kuchynskej soli na dno nádoby, čo vedie k vzniku svetlých škvrn, tzv. jamkovej korózie. Tieto svetlé škvrny na dne nádoby nijako neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť, nie sú chybou výrobu a nemôžu byť predmetom reklamácie.

Ak sa objavia vo vnútri nádoby biele usadeniny či dúhové zafarbenie, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citróna alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad. Ide o sedimenty, ktorých tvorenie je závislé na chemickom zložení používanej vody.

Pri umývaní v umývačke dbajte, aby sa nerezový riad nedotýkal iných kovových kuchynských potrieb, inak sa na riade môžu objaviť hrdzavé alebo svetlé škvrny, tzv. kontaktná korózia. **Po ukončení umývacieho cyklu otvorte dvierka umývačky čo najskôr a riad z umývačky vyberte.**

Korózia môže byť na riad prenesená aj vodou z iného výrobku, pre zachovanie dokonalého vzhľadu riadu preto odporúčame umývanie v umývačke obmedziť, prípadne vylúčiť.

### **Tlakový hrniec ULTIMA DUO 4,0 a 6,0 l**

UNIVERZÁLNU SKLENENÚ POKRIEVKU MOŽNO UMÝVAŤ V UMÝVAČKE NA RIAD.

Tlakový hrniec ULTIMA DUO je dokonale skladný, nádobu 6,0 l možno skladovať vloženú v nádobe 4,0 l.

### **Silikónové tesnenie**

Tesnenie tlakového hrnca je vyrobené z prvotriedneho silikónu. 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 počas varenia bez dozoru a nepoužívajte ho na iné účely, ako na varenie potravín.
3. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť pracovného a bezpečnostného ventilu.
4. Počas varenia manipulujte s tlakovým hrncom s maximálnou opatrnosťou, nikdy sa nedotýkajte jeho horúcich častí.
5. Zamedzte deťom prístup do blízkosti tlakového hrnca v priebehu varenia.
6. Tlakový hrniec plňte maximálne do  $\frac{2}{3}$  objemu nádoby, pri príprave pokrmov, ktoré varením napučia, ako sú ryža, strukoviny, cestoviny a pod., plňte tlakový hrniec max. do  $\frac{1}{2}$  objemu nádoby. Pri varení cestovín pod tlakom uzavretým hrncom po úplnom znížení tlaku pred otvorením zatrasť. Nikdy nevaríte bez použitia vody.
7. Do tlakového hrnca nekladajte jedlá zabalené do tkaniny, papiera alebo plastových obalov. Pokrmu, pri ktorých dochádza k zväčšeniu objemu (napr. mäso s kožou, hovädzí jazyk a pod.), nikdy neprepichujte, pokiaľ je koža napučaná – nebezpečenstvo oparenia.

8. Tlakový hrniec neotvárajte bez toho, aby ste úplne znížili tlak vo vnútri nádoby. Nikdy pri otváraní hrnca nepoužívajte silu.
  9. Tlakový hrniec nedávajte do vyhriatej rúry na pečenie.
  10. Nezasahujte do žiadneho systému hrnca nad rámec NÁVODU NA POUŽITIE – opravu zverte vždy odbornému servisu, nikdy nepoužívajte iné, než originálne náhradné diely.
- POZOR! SLUŽÍ K TEPELNEJ ÚPRAVE POKRMOV POD TLAKOM. NESPRÁVNE POUŽITIE ALEBO ÚDRŽBA MÔŽE SPÔSOBIŤ PORANENIE.**

## ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE V TLAKOVOM HRNCI ULTIMA

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

### MÄSO

#### Hovädzie mäso regulátor tlaku čas v min

Roláda  20–30

Pečené  30–40

Sviečková  30–40

Hovädzí vývar  35–40

Jazyk  45

#### Bravčové mäso

Údený bôčik  20

Roláda  20–30

Ovarové koleno  25–30


Pečené  30–35

#### Telacie mäso

Pečené medzi   12–15

Hlava medzi   15

Nožička medzi   15–20

Jazyk medzi   15–20

#### Jahňacie a baranie mäso

Stehno  30

#### Hydinové mäso

Holub  8–10

Kura  15

Sliepka  15–20


Husacie drobký  15

#### Zverina

Králik  15

Zajačia pečienka  15

Srnce chrbát medzi   10

Zajačie na koreni  10–15

Srnce stehno  20–30


### RYBY, OVOCIE A ZELENINA

#### Ryby

Podľa veľkosti porcie  6–10

#### Zemiaky

Zemiaky krájané solené  7–9

Zemiaky v šupke  10–15

#### Ovocie

Jablká krájané  2–5

Hrušky krájané  2–5

### Zelenina

Špenát  2–3

Paprika  3–4

Zeler krájaný  3–5

Cesnak krájaný  4


Brokolica  5–6

Zavarené fazule  5–6

Kaleráb  5–6

Mrkva  6–8



Chren  6–10



Ružičkový kel  8–10

Karfiol delený  8–9

Hľávková kapusta medzi   7–12

Červená kapusta medzi   8–10

Kyslá kapusta medzi   10–12

Karfiol celý medzi   15–18

### POLIEVKY, STRUKOVINY A OBILNINY

#### Polievky

Hubová  2–5

Slepačí vývar  30

Vývar z volského chvosta  25–30

#### Strukoviny

Namočený hrach  10–12

Namočená fazuľa  25–30

#### Ľahosťoviny

Ovsená múka  5

Ovsené vločky  6

Ovsená krupica  6

Kukurica  10

#### Ryža

Ryžová kaša  7–8

Rizoto  5–7

## ZÁRUČNÝ LIST

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

Výrobok:

Predajca (obchodný názov a adresa):

Dátum predaja:

Pečiatka a podpis predajcu:

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

Oprávnenu reklamáciu uplatňujte u predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili alebo priamo v servisných strediskách TESCOMA. Aktuálny zoznam servisných stredísk [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

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

Поздравляем Вас с приобретением продукта TESCOМА и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости, обратитесь к своему дилеру или в компанию TESCOМА посредством [www.tescomarusssia.ru](http://www.tescomarusssia.ru).

### Скороварка ULTIMA, 4,0 л, 6,0 л и 7,5 л

Роскошная скороварка ULTIMA класса «люкс», оснащенная удобным регулятором давления IDEALCOOK, отлично подходит для приготовления всех видов мяса, рыбы, овощей, гарниров и супов. Приготовить пищу со скороваркой ULTIMA можно значительно быстрее, чем обычно.

Скороварка ULTIMA поставляется с паровой корзиной из высококачественной нержавеющей стали.

Скороварку удобно открывать и закрывать одной рукой благодаря большой вращающейся части крышки.

Скороварка оснащена тремя предохранителями давления, а также предохранителем от случайного открытия; она полностью безопасна в использовании.

Скороварка ULTIMA изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, ручки – из прочного пластика высокого качества. При надлежащем использовании материалы не обгорают.

Прочное трехслойное сэндвич-дно отлично удерживает тепло, что позволяет дополнительно экономить энергию. Приготовление пищи не требует больших затрат тепла; плиту можно отключить заранее, до окончания приготовления.

Скороварка ULTIMA подходит для приготовления пищи на всех типах плит: газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

Кастрюля скороварки ULTIMA может также быть использована для обычного приготовления. Универсальную крышку для скороварок TESCOМА Ø 22 см (арт. 702920) можно приобрести у розничных продавцов в Вашем регионе.

### Скороварка ULTIMA DUO, 4,0 и 6,0 л

Скороварка ULTIMA DUO поставляется с двумя кастрюлями 4,0 и 6,0 л, универсальной крышкой под давлением и стеклянной крышкой для стандартного приготовления. Скороварка ULTIMA DUO не занимает много места. При хранении кастрюли можно вкладывать друг в друга.

## ОПИСАНИЕ СКОРОВАРКИ





---

- 1) Рабочий клапан
  - 1а) Регулятор давления и выхода пара IDEALCOOK
  - 1b) Индикатор давления в кастрюле
  - 1с) Гайка рабочего клапана
  - 1d) Предохранитель давления
- 2) Предохранительный клапан
- 3) Предохранитель от случайного открытия
- 4) Вращающаяся часть крышки
- 5) Крышка скороварки
- 6) Силиконовое уплотнение
- 7) Кастрюля скороварки
- 8) Массивные ручки
- 9) Сэндвич-дно
- 10) \*Стеклянная крышка

\*Только в наборе ULTIMA DUO.

## РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В СКОРОВАРКЕ ULTIMA

---

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

Максимальное рабочее давление в контейнере 1,05 бар.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

---

Перед использованием внимательно прочитайте данную инструкцию. Скороварку и все ее части вымойте теплой водой с моющим средством и вытрите насухо.

### ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ


---

#### Контроль клапана

##### Рабочий клапан

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

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

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

##### Предохранительный клапан

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

##### Индикатор давления

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

---

### Открытие скороварки

Поверните вращающуюся часть крышки по часовой стрелке (рис. F), а затем снимите крышку с кастрюли (рис. G).

СКОРОВАРКУ МОЖНО ОТКРЫВАТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ПОЛНОГО ВЫПУСКА ПАРА. ПРИ ОТКРЫТИИ СКОРОВАРКИ НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНЫХ УСИЛИЙ.

### Заполнение скороварки

ИЗ СООБРАЖЕНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ, СКОРОВАРКУ МОЖНО ЗАПОЛНЯТЬ МАКСИМАЛЬНО НА  $\frac{2}{3}$  ОБЪЕМА КАСТРЮЛИ.

При приготовлении продуктов, которые пенятся или набухают во время термической обработки, например, супов, бобовых, риса и т.п., заполняйте скороварку до  $\frac{1}{2}$  объема кастрюли для предотвращения нежелательного засорения клапанов и перекипания (рис. H).



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

### **Закрытие скороварки**





Возьмите крышку скороварки за вращающуюся часть, плотно прижмите к кастрюле, поверните вращающуюся часть против часовой стрелки и закройте скороварку (рис. J).


Убедитесь в том, что регулятор давления IDEALCOOK можно свободно перевести в любое рабочее положение, а также в положение для выпуска пара  (рис. С).

ПРИ ЗАКРЫТИИ СКОРОВАРКИ НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНЫХ УСИЛИЙ.


## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В СКОРОВАРКЕ**


### **Установка идеального давления**


ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ДАВЛЕНИЕ ДО НУЖНОГО, ПЛАВНО ПОВЕРНУВ РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ IDEALCOOK В ПОЛОЖЕНИЕ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ВЫБРАННОМУ БЛЮДУ     (рис. К).

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

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

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

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

ДЛЯ УСТАНОВКИ ИДЕАЛЬНОГО ДАВЛЕНИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ И ПРОМЕЖУТОЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ТЕЛЯТИНЫ ПОЛОЖЕНИЕ МЕЖДУ СИМВОЛАМИ  И  – СМ. ТАБЛИЦУ ОРИЕНТИРОВОЧНОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В СКОРОВАРКЕ ULTIMA.

### **Приготовление пищи**

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

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

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

### **Контроль давления при приготовлении пищи**

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

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

**ВНИМАНИЕ! Если на индикаторе давления кроме двух белых колец становится видимым красное кольцо (рис. O), давление в контейнере выше, чем максимально допустимое рабочее давление (1,05 бар). В таком случае сразу же снизьте мощность плиты**

на минимум и убедитесь, что индикатор давления сразу же опустился в более низкое положение. Если и после снижения мощности плиты на минимум индикатор давления не задвинется, и виден красный кружок, немедленно выключите плиту и снимите с нее скороварку. Дайте остыть до полного снижения давления в контейнере и только после этого откройте скороварку, очистите и проверьте функции всех клапанов и предохранителей согласно ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

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

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

## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

---

### Выпуск пара и открытие скороварки

ВПУСКАТЬ ПАР ИЗ СКОРОВАРКИ МОЖНО ТОЛЬКО ПОСЛЕ СНЯТИЯ ЕЕ С ПЛИТЫ.

По прошествии времени, необходимого для приготовления пищи, снимите скороварку с плиты, даже если плита уже выключена.

Дайте скороварке некоторое время постоять, чтобы температура и давление в контейнере достаточно снизились.

Перед выпуском пара убедитесь, что скороварка размещена на плите так, что регулятор давления IDEALCOOK находится на противоположной от вас стороне. После этого установите регулятор давления в положение для выпуска пара и выпустите из скороварки весь пар (рис. Q).

Во время выпуска пара индикатор интенсивности пара сам задвинется в рабочий клапан. После полного выпуска пара и полного снижения давления, предохранитель от случайного открытия задвинется вниз, и скороварку можно будет открыть (рис. R).

Если индикатор давления и предохранитель от случайного открытия остаются выдвинуты в верном положении, это означает, что в контейнере все еще сохраняется давление. В таком случае поместите скороварку в раковину и охладите крышку тонкой струей холодной воды, пока индикатор давления и предохранитель не задвинутся.

НИКОГДА РЕЗКО НЕ ОХЛАЖДАЙТЕ СКОРОВАРКУ ПОД ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ, ОСТАВЬТЕ ВОДУ СТЕКАТЬ ПО ПЛАСТМАССОВЫМ ДЕТАЛЯМ И НЕ ПОГРУЖАЙТЕ СКОРОВАРКУ В ВОДУ ПОЛНОСТЬЮ.

НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАЙТЕ СКОРОВАРКУ, ПОКА НЕ БУДЕТ ВЫПУЩЕН ВСЬ ПАР, И КРАСНЫЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ ОТ СЛУЧАЙНОГО ОТКРЫТИЯ САМ НЕ ЗАДВИНЕТСЯ.

## ФУНКЦИЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ КЛАПАНОВ

---

### Рабочий клапан

Рабочий клапан регулирует рабочее давление в контейнере, регулярно выпускает лишний пар, а после окончания процесса приготовления выпускает из контейнера весь пар. Частью рабочего клапана является **напорный предохранитель** – при засорении рабочего и предохранительного клапанов одновременно при нахождении скороварки на плите, давление в контейнере освободит предохранитель безопасно внутри рабочего клапана, что приведет к немедленному снижению давления и выпуску пара. Во время использования скороварки рабочий клапан и, в частности, отверстие для выпуска пара должны оставаться свободными, не закрытыми кухонной рукавицей

или каким-либо другим предметом.

### **Предохранительный клапан**

Предохранительный клапан выполняет функцию предохранителя при засорении рабочего клапана. В случае, если в процессе приготовления пищи из предохранительного клапана будет интенсивно выходить пар, немедленно снимите скороварку с плиты. После остывания откройте скороварку, отвинтите гайку рабочего клапана на нижней стороне крышки, выньте из крышки рабочий клапан и тщательно очистите его под проточной водой. Надавливая пальцами на напорный предохранитель безопасности, регулятор давления и индикатор интенсивности давления, убедитесь, что все три компонента пружинят. Очистите отверстия в гайке рабочего клапана и установите рабочий клапан обратно в крышку скороварки.

### **Предохранитель от случайного открытия**

Предотвращает случайное открытие скороварки, пока из контейнера не выйдет весь пар и полностью не снизится давление.

### **Индикатор давления**

Данный индикатор отображает текущее давление в кастрюле. Если индикатор задвинут внутрь рабочего клапана, в контейнере отсутствует рабочее давление. Если индикатор интенсивности давления показывает красный кружок, давление в контейнере выше допустимого рабочего давления, и в таком случае необходимо немедленно снизить мощность плиты на минимум. Если красный кружок и после снижения мощности плиты выдвинут, выключите плиту и снимите скороварку.

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

---

**ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ВСЕГДА ВЫБИРАЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗМЕР КОНФОРКИ ИЛИ ПЛАМЕНИ.**

Диаметр конфорки должен быть равен или меньше диаметра дна кастрюли! Пламя не должно выходить за края дна кастрюли. При приготовлении пищи на газовой плите используйте рассекатель пламени или конфорку.

Используйте термоаккумуляционные свойства трехслойного сэндвич-дна. Выключайте плиту заранее, еще до окончания приготовления пищи. Благодаря трехслойному сэндвич-дну аккумулированная тепловая энергия передается в кастрюлю и после выключения плиты.

Контейнер скороварки без крышки можно использовать как классическую кастрюлю для приготовления пищи на плите.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

---

Если в начале процесса приготовления пищи из скороварки выходит **большое количество пара**, скороварка неправильно закрыта. Неправильное закрытие обычно вызвано следующими причинами:

- a) Неправильно закрыта крышка – закройте скороварку еще раз.
- b) Регулятор давления установлен в положение для выпуска пара – установите его в одно из положений для приготовления пищи.
- c) Силиконовое уплотнение неправильно размещено в крышке – проверьте его положение.
- d) Силиконовое уплотнение повреждено – замените его новым оригинальным уплотнением марки TESCOMA.

## ХРАНЕНИЕ, УХОД И ЧИСТКА

---

### **Крышка**

НЕ МЫТЬ КРЫШКУ СКОРОВАРКИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Отверстия гайки рабочего клапана промойте под проточной водой, или очистите подходящим предметом.

Предохранительный клапан чистите под проточной водой, несколько раз нажимая на центр и слегка вытягивая клапан.

Не снимайте с крышки предохранительный клапан, вращающуюся часть, ручки и какие-либо другие части.

ХРАНИТЕ СКОРОВАРКУ ВСЕГДА СО СНЯТОЙ КРЫШКОЙ.

### **Кастрюли**

КАСТРЮЛИ СКОРОВАРКИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Перед первым использованием тщательно вымойте сковородку и вытрите насухо; мыть сковородку после каждого использования, чтобы она надолго сохранила свой облик.

Мойте сковородку обычными моющими средствами; никогда не используйте агрессивные вещества, химикаты и острые предметы. Сковородка может быть очищена специальным средством для чистки нержавеющей посуды – мы рекомендуем TESCO MA CLINOX для отличных результатов очистки.

При чрезмерном загрязнении замочите сковородку в обычной воде или в воде с моющим средством.

### **После мытья всегда вытирайте сковородку насухо.**

Добавление соли в холодную воду может вызвать высокую концентрацию поваренной соли в нижней части кастрюли, что приводит к возникновению пятен, так называемой точечной коррозии. Эти пятна на дне кастрюли не ограничивают функциональность посуды и не являются опасными для здоровья. Не являются дефектом и не могут быть предметом рекламации.

Если внутри кастрюли появится белый налет или радужные пятна, очистите ее уксусом, несколькими каплями лимонного сока или специальным средством для чистки нержавеющей посуды. Это осадок, образование которого зависит от химического состава используемой воды.

При мытье в посудомоечной машине убедитесь, что посуда из нержавеющей стали не находится в контакте с другими металлическими кухонными принадлежностями, чтобы избежать ржавых или светлых пятен, так называемой точечной коррозии. **Откройте дверцу посудомоечной машины как можно скорее после цикла мойки и выньте посуду.**

Коррозия может передаваться посуде через воду от другого предмета. Для сохранения первоначального облика изделия мы рекомендуем свести количество моек в посудомоечной машине к минимуму или вообще отказаться от этого.

### **Сковородка ULTIMA DUO 4,0 и 6,0 л.**

УНИВЕРСАЛЬНУЮ СТЕКЛЯННУЮ КРЫШКУ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Сковородка ULTIMA DUO компактная; 6,0-литровая кастрюля может быть установлена внутрь 4,0 л кастрюли во время хранения.

### **Силиконовое уплотнение**

Уплотнение сковородки изготовлено из высококачественного силикона. После каждого использования сковородки выньте уплотнение из крышки, вымойте, высушите, слегка смажьте пищевым маслом или жиром и вложите обратно.

Если уплотнение протекает или потеряло эластичность, необходимо его немедленно заменить новым уплотнением от марки TESCOMA.

Если вы используете скороварку нечасто, меняйте уплотнение регулярно каждые 2 года.

**ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ МАРКИ TESCOMA.**

### **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ в соответствии с EN 12778**

---

1. Перед первым использованием внимательно прочитайте Инструкцию по использованию.
2. Не оставляйте скороварку в процессе приготовления пищи без присмотра и не используйте ее для иных целей, кроме приготовления пищи.
3. Перед каждым использованием проверяйте функциональность рабочего и предохранительного клапанов.
4. В процессе приготовления пищи обращайтесь со скороваркой максимально осторожно, никогда не прикасайтесь к горячим частям.
5. Не подпускайте детей близко к скороварке во время приготовления пищи.
6. Заполняйте скороварку не более чем на  $\frac{2}{3}$  контейнера, при приготовлении пищи из продуктов, которые набухают, таких, как рис, фасоль, макаронные изделия и т.д., заполняйте скороварку максимально до  $\frac{1}{2}$  объема контейнера. При приготовлении макаронных изделий в скороварке, встряхните ее после полного снижения давления. Никогда не готовьте без воды.
7. Не вкладывайте в скороварку продукты, завернутые в ткань, бумагу или пластиковую упаковку. Продукты, которые увеличиваются в процессе готовки (например, мясо с кожей, говяжий язык и т.д.), никогда не прокалывайте, когда кожа набухла – существует опасность ожога.
8. Не открывайте скороварку до полного снижения давления внутри контейнера. Никогда не применяйте силу при открытии скороварки.
9. Не ставьте скороварку в разогретую духовку и не используйте для жарки.
10. Не меняйте в скороварке ничего кроме того, что указано в ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ – всегда пользуйтесь профессиональным сервисом, никогда не используйте другие, неоригинальные запасные части.

**ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ ПИЩИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ.**

## ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В СКОРОВАРКЕ ULTIMA

Указанное время приготовления устанавливается при настройке идеального давления для выбранного типа продукта питания с момента, когда из рабочего клапана начнет выходить пар. В этот момент переключите плиту на малую мощность. Все указанные временные интервалы являются приблизительными и зависят от вида приготавливаемых продуктов, их количества, качества, начальной температуры, типа плиты и т.д.. Отклонение от этих временных интервалов не исключено, точное время вы установите на основании собственного опыта.

### МЯСО

#### Говядина регулятор давления время в мин

Руллет		20–30
Жаркое		30–40
Филе		30–40
Говяжий бульон		35–40
Язык		45

### Свинина

Копченая свинина		20
Руллет		20–30
Отварное колено		25–30
Жаркое		30–35

### Телятина

Жаркое	между	12–15
Голова	между	15
Ножка	между	15–20
Язык	между	15–20

### Ягнятина и баранина

Бедро		30
-------	--	----

### Птица

Голубь		8–10
Цыпленок		15
Курица		15–20
Гусиные потроха		15

### Дичь

Кролик		15
Заячье жаркое		15
Спинка косули	между	10
Зайчатина на перце		10–15
Бедро косули		20–30

### РЫБА, ОВОЩИ И ФРУКТЫ

#### Рыба

От величины порции		6–10
--------------------	--	------

#### Картофель

Картофель вареный соленый		7–9
Картофель в мундире		10–15

#### Фрукты

Дольки яблока		2–5
Дольки груши		2–5

### Овощи

Шпинат		2–3
Болгарский перец		3–4
Сельдерей нарезанный		3–5
Чеснок нарезанный		4
Брокколи		5–6
Консервированная фасоль		5–6
Кольраби		5–6
Морковь		6–8
Спаржа		6–10
Брюссельская капуста		8–10
Цветная капуста соцветия		8–9
Капуста	между	7–12
Красная капуста	между	8–10
Квашеная капуста	между	10–12
Цветная капуста целая		15–18

### СУПЫ И БОБОВЫЕ

#### Супы

Грибной		2–5
Куриный бульон		30
Суп из воловьих хвостов		25–30

#### Бобовые

Замоченный горох		10–12
Замоченная фасоль		25–30

#### Овес и кукуруза

Овсяная мука		5
Овсяные хлопья		6
Овсяная крупа		6
Кукуруза		10

#### Рис

Рисовая каша		7–8
Ризотто		5–7

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Данное изделие имеет **5-летний** гарантийный период со дня приобретения. Предъявляйте данный гарантийный талон вместе с подтверждением о приобретении изделия. При предоставлении гарантии не затрагиваются права покупателя, которые связаны с приобретением согласно особым правовым нормам. Гарантийный срок начинается со дня приобретения.

Изделие:

Дилер (название и адрес):

Дата продажи:

Печать и подпись продавца:

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- изделие использовалось с нарушением ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
- был проведен несанкционированный ремонт или изменение
- использовались неоригинальные запасные части
- дефекты были вызваны ударом или падением
- обычный износ изделия, кроме явных дефектов материала

Если Ваша жалоба оправдана, обратитесь в точку продажи, где было куплено изделие, или непосредственно в сервисный центр TESCOMA. Актуальный список сервисных центров на [www.tescomarusia.ru](http://www.tescomarusia.ru).

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБОЙ УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ ОБРАЩЕНИЕМ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СКОРОВАРКИ С НАРУШЕНИЕМ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

Notes: / Poznámky: / Note: / Notas: / Notes:  
Anmerkungen: / Remarques : / Notatki: / Poznámky: / Примечания:





**DUO 4 l + 6 l**

**reddot** award 2017  
winner



© 2017 TESCOMA

**tescoma®**

Art.: 702764, 702766  
702767, 702768

www.tescoma.com



Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España  
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska  
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
Дистрибутор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

designed by **tescoma**® design protected



[www.tescoma.com/video/702764](http://www.tescoma.com/video/702764)



GAS



ELECTRO



CERAMIC



INDUCTION



\*



5  
YEARS  
GUARANTEE

\*Vessel and universal glass cover only; do not wash the lid of the pressure cooker in dishwasher.

\*Pouze nádoba a univerzální sklenená poklice, víko hrnce v myčce nemyjte.

\*Solo il recipiente di cottura e il coperchio universale in vetro; non lavare il coperchio della pentola a pressione in lavastoviglie.

\*Sólo recipiente y tapa de vidrio universal; no lavar la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

\*Só o recipiente e a tampa em vidro universal, não lavar a tampa da panela de pressão na máquina de lavar louça.

\*Nur Kochgefäß und universeller Glasdeckel; der Deckel des Schnellkochtopfes ist nicht spülmaschinengeeignet.

\*Seul le récipient et le couvercle en verre universel, le couvercle de l'autocuiseur ne convient pas au lave-vaisselle.

\*Tylko garnek i uniwersalną szklaną pokrywkę, pokrywy ciśnieniowej nie należy myć w zmywarce.

\*Iba nádoba a univerzálna sklenená pokrievka, veko hrnca v umývačke neumývajte.

\*Только емкость и универсальная стеклянная крышка, нельзя мыть крышку скороварки в посудомоечной машине.



**tescoma**®