

Ultima +

non-stick coating

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



6 l

4 l

tescoma®

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 / Használati útmutató
Инструкция по использованию

Art.: 702774
702776



Ultima +
non-stick coating

Excellent non-stick coating
Prvotřídní antiadhezní povlak
Ottimo rivestimento anti-aderente
Excelente revestimiento antiadherente
Excelente revestimento antiaderente
Erstklassige Antihaf-Beschichtung
Revêtement antiadhésif de première qualité
Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna
Prvotriedny antiadhézny povrch
Első osztályú tapadásmentes bevonat
Первоклассное антипригарное покрытие

tescoma®



tescoma®

en	Instructions for use	2
cs	Návod k použití	10
it	Istruzioni per l'uso	18
es	Instrucciones de uso	27
pt	Instruções de utilização	35
de	Gebrauchsanleitung	43
fr	Mode d'emploi	51
pl	Instrukcja użytkowania	59
sk	Návod na použitie	68
hu	Használati útmutató	76
ru	Инструкция по использованию	84

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

Pressure cooker ULTIMA+

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

The vessel of the pressure cooker has high-quality non-stick coating without the risk of overcooking.

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 TESCOVA \varnothing 22 cm (art. 702920), contact your retailer.

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) Vessel with non-stick coating
- 8) Solid grips
- 9) Sandwich bottom

OPERATING PRESSURES IN PRESSURE COOKER ULTIMA+

	0.15 bar
	0.40 bar
	0.65 bar
	0.85 bar

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

Notice

AVOID USING METAL KITCHEN UTENSILS, SHARP OBJECTS, KNIVES, ETC. IN PRESSURE COOKER WITH NON-STICK COATING ULTIMA+; NEVER CUT DIRECTLY IN 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 SHOULD BE FILLED TO A MAXIMUM OF $\frac{2}{3}$ CAPACITY OF THE VESSEL, I.E. UP TO THE HIGHEST POINT ON THE SCALE INSIDE THE VESSEL.

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.

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 COOKING 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 mitt 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 mitt 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 silted. If steam begins to escape intensely from the safety valve during the cooking process, **immediately**

remove the pressure cooker from the heat. Open the pressure cooker after it cools down and contact a TESCOMA service centre.

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 can 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 abrasive cleaning agents or sharp objects. The stainless steel surfaces of the pressure cooker can be cleaned using special agents for stainless steel cookware; we recommend TESCOMA for ideal results. **Do not wash the non-stick coating with this agent.**

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

Always wipe the pressure cooker dry after washing.

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.

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 food.
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, legumes, 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. 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,
- using any parts other than the original parts of the product,
- defects resulting from an impact or fall,
- normal wear and tear of the product, with the exception of obvious material defects.

With a justified complaint, please contact your retailer or a TESCOMA servicing centre directly. For a current list of the servicing centres, please refer to www.tescoma.com.

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

Blahopřejeme k zakoupení výrobku TESCOMA a děkujeme za důvěru projevou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu TESCOMA prostřednictvím www.tescoma.cz.

Tlakový hrnec ULTIMA+

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

Nádoba tlakového hrnce je opatřena kvalitním antiadhezním povlakem pro vaření bez rizika připalování.

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.

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

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) Nádoba s antiadhezním povlakem
- 8) Masivní úchyty
- 9) Sendvičové dno

PRACOVNÍ TLAKY V TLAKOVÉM HRNCI ULTIMA+

-  **0,15 bar**
-  **0,40 bar**
-  **0,65 bar**
-  **0,85 bar**

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 přidávkem 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

Upozornění

V TLAKOVÉM HRNCI S ANTIADHEZNÍM POVLAKEM ULTIMA+ NEPOUŽÍVEJTE KOVOVÉ KUCHYŇSKÉ NÁŘADÍ, OSTRÉ PŘEDMĚTY, NOŽE APOD., NIKDY NEKRÁJEJTE PŘÍMO V HRNCI!

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 PLŇTE Z BEZPEČNOSTNÍCH DŮVODŮ MAXIMÁLNĚ DO $\frac{2}{3}$ OBJEMU NÁDOBY, TJ. PO NEJVYŠŠÍ HODNOTU NA STUPNICI UVNITŘ 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 NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI


Nastavení ideálního tlaku

IDEÁLNÍ TLAK NASTAVTE PŘED ZAHÁJENÍM VAŘENÍ PŮTOČENÍM 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 .

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 a kontaktujte servisní středisko TESCOMA.

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 hrnec odstavte.

PRAKTICKÁ DOPORUČENÍ

K VAŘENÍ VOLTE VŽDY ODPOVÍDAJÍCÍ VELIKOST PLOTÝNKY NEBO PLAMENE.

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

UPOZORNĚNÍ

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

- 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 čistíte propláchnutím pod proudem vody, případně je vyčistíte vhodným nástrojem.

Bezpečnostní ventil vyčistíte 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.

Nádobá

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCE LZE MÝT V MYČCE NÁDOBÍ.

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

Tlakový hrnc čistíte běžnými čistícími prostředky, nepoužívejte abrazivní čistící prostředky a ostré předměty. Nerezové plochy tlakového hrnce lze čistit speciálními prostředky na nerezové nádoby, jako ideální doporučujeme čistící prostředek TESCOMA, **antiadhezní povlak tímto prostředkem nečistěte.**

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

Po každém umytí tlakový hrnc vždy utřete do sucha.

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 nádobí proto doporučujeme mytí v myčce omezit, případně vyloučit.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY dle EN 12778

1. Před prvním použitím si důkladně prostudujte NÁVOD K POUŽITÍ.
2. Tlakový hrnc 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 hrnc plňte maximálně do $\frac{2}{3}$ objemu nádoby, při přípravě pokrmů, které vařením bobtnají, jako jsou rýže, luštěniny, těstoviny apod., plňte tlakový hrnc max. do $\frac{1}{2}$ objemu nádoby. Při vaření těstovin pod tlakem uzavřeným hrncem po úplném snížení tlaku před otevřením zatřeste. Nikdy nevařte bez použití vody.
7. Do tlakového hrnce nevkládejte jídla zabalená do tkaniny, papíru nebo plastických obalů. Pokrmy, u kterých dochází ke zvětšení objemu (např. maso s kůží, hovězí jazyk apod.), nikdy nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá – nebezpečí opaření.
8. Tlakový hrnc neotvírejte, aniž byste zcela snížili tlak uvnitř nádoby. Nikdy při otvírání hrnce nepoužívejte sílu.
9. Tlakový hrnc 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. Odchyly 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
Čelér 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.

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 TESCOA. Se necessario, ci contatti tramite il suo rivenditore di fiducia o il sito www.tescoma.it.

Pentola a pressione ULTIMA+

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.

Il recipiente di cottura della pentola a pressione ha un rivestimento antiaderente di alta qualità che previene il rischio di scuocere le pietanze.

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 TESCOA ø 22 cm (art. 702920), contatti il suo rivenditore di fiducia.

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 con rivestimento antiaderente
- 8) Robuste impugnature
- 9) Fondo sandwich

PRESSIONI DI COTTURA NELLA PENTOLA A PRESSIONE ULTIMA+

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

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

Avvertenza

NON UTILIZZARE UTENSILI IN METALLO, OGGETTI AFFILATI O APPUNTITI, COLTELLI, ECC. NELLA PENTOLA A PRESSIONE CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE ULTIMA+; NON TAGLIARE LE PIETANZE DIRETTAMENTE NELLA PENTOLA A PRESSIONE!

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 DOVREBBE ESSERE RIEMPITA AL MASSIMO PER $\frac{2}{3}$ DELLA SUA CAPACITÀ, OVVERO FINO AL PUNTO PIÙ ALTO DELLA SCALA GRADUATA ALL'INTERNO DEL RECIPIENTE DI COTTURA.

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 ½ 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 CUOCERI     (Fig. K).

Per cucinare pesce, frutta, verdura, patate oppure cereali, nella pentola a pressione ULTIMA+, impostare il regolatore di pressione sul simbolo .

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 si attiva quando la valvola di esercizio è ostruita. Se del vapore inizia a fuoriuscire insistentemente dalla valvola di sicurezza durante la cottura, **togliere immediatamente la pentola dal fuoco**. Quando la pentola a pressione si è raffreddata, aprirla e rivolgersi ad un centro servizi TESCOMA.

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. Spegnere 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:

- Il coperchio è stato appoggiato al recipiente in modo scorretto – richiudere quindi la pentola a pressione.
- 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 E' 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.

Lavare la pentola a pressione con normali detersivi; non utilizzare sostanze aggressive, agenti chimici o oggetti appuntiti. La pentola a pressione può essere pulita con prodotti specifici per il pentolame in acciaio inossidabile – raccomandiamo TESCOMA per un risultato perfetto. Non utilizzare prodotti per l'acciaio per pulire il rivestimento antiaderente.

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.

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.

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 ULTIMA+

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
Arrostato		30-40
Lombata		30-40
Brodo di manzo		35-40
Lingua		45

Maiale

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

Vitello

Arrostato	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 arrostate		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		8-9
Cavolo	tra	7-12
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.

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 TESCOA. Gracias por comprar TESCOA. Si es necesario, por favor contacte con su distribuidor o con TESCOA en www.tescoa.es.

Olla a presión ULTIMA+

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.

El recipiente de la olla a presión tiene un recubrimiento antiadherente de alta calidad que previene el riesgo de quemado.

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 TESCOA ø 22 cm (art. 702920), contactar con su distribuidor.

DESCRIPCIÓN 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 con recubrimiento antiadherente
- 8) Sólidas asas
- 9) Fondo termodifusor

PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO EN LA OLLA A PRESIÓN ULTIMA+

-  **0,15 bar**
-  **0,40 bar**
-  **0,65 bar**
-  **0,85 bar**

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

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).

MODO DE EMPLEO

Aviso

EVITAR EL USO DE UTENSILIOS DE COCINA DE METAL, OBJETOS AFILADOS, CUCCHILLOS, ETC. EN OLLAS A PRESIÓN CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE ULTIMA+; ¡NUNCA CORTAR DIRECTAMENTE EN 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 PRESIÓN SOLO DESPUÉS DE QUE EL VAPOR HAYA SALIDO COMPLETAMENTE. NO APLICAR NUNCA FUERZA INAPROPIADA CUANDO ABRA LA OLLA APRESIÓN.

Llenado de la olla a presión

POR RAZONES DE SEGURIDAD, LA OLLA A PRESIÓN DEBE LLENARSE HASTA UN MÁXIMO DE $\frac{2}{3}$ DE LA CAPACIDAD DEL RECIPIENTE, ES DECIR, HASTA EL PUNTO MÁS ALTO DE LA ESCALA EN EL INTERIOR DEL RECIPIENTE.

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 MÍNIMA 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 PRESIÓN.

COCINAR EN LA OLLA A PRESIÓN

Ajuste de la presión ideal

AJUSTAR LA PRESIÓN IDEAL ANTES DE EMPEZAR A COCINAR GIRANDO SUAVEMENTE EL REGULADOR DE PRESIÓN, IDEALCOOK, A LA POSICIÓN 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 .

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 TAMBIÉN UTILIZAR AJUSTES INTERMEDIOS PARA ALGUNOS ALIMENTOS PARA LOGRAR LA PRESIÓN IDEAL, P. EJ. LA POSICIÓN ENTRE  Y  PARA TERNERA – VÉASE LA TABLA INDICADORA DE TIEMPOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA OLLA A PRESIÓN 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 abertura 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 TAMBIÉN PUEDE SALIR DE LA ZONA SITUADA ENTRE LA TAPA Y EL FONDO DE LA VÁLVULA DE CONTRAPESO DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN (Fig. P).

FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE COCCIÓN

Liberación de vapor y apertura de la olla a presión

SIEMPRE LIBERAR EL VAPOR DESPUÉS DE APARTAR LA OLLA A PRESIÓN 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 PRESIÓN BRUSCAMENTE CON AGUA CORRIENTE, NO PERMITIR QUE EL AGUA CORRA POR LAS PARTES DE PLÁSTICO Y NO SUMERGIR LA OLLA A PRESIÓN COMPLETAMENTE EN AGUA.

NUNCA ABRIR LA OLLA A PRESIÓN ANTES DE QUE TODO EL VAPOR HAYA SALIDO Y EL BLOQUEO ROJO CONTRA APERTURAS ACCIDENTALES SE HAYA DESLIZADO AUTOMÁTICAMENTE A SU POSICIÓN.

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**. Dejar enfriar la olla a presión, abrirla cuando esté fría y contactar con un servicio técnico TESCOMA.

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 ÚTILES

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 PRESIÓN 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 PRESIÓN SIN LA TAPA PUESTA.

Recipiente

EL RECIPIENTE DE LA OLLA A PRESIÓN 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.

Lavar la olla a presión con detergentes normales; no utilizar nunca sustancias agresivas, químicas u objetos punzantes. Las superficies de acero inoxidable de la olla a presión se pueden limpiar con agentes especiales para utensilios de cocina de acero inoxidable; recomendamos TESCOMA para unos resultados excelentes de limpieza. **No limpiar el recubrimiento antiadherente con este agente.**

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

Secar siempre la olla a presión después del lavado.

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.

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 COCCIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN 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 CEREALES

Sopas

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

Lentejas

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

Avena y Maíz

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

Arroz

Arroz con leche		7-8
Risotto		5-7

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Producto:

Distribuidor (nombre comercial y dirección):

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor:

La garantía 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.

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 TESCOVA. Obrigado por comprar TESCOVA. Se necessário, por favor contactar o seu revendedor TESCOVA ou em www.tescova.pt.

Panela de pressão ULTIMA+

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

O recipiente da panela de pressão tem revestimento antiaderente de excelente qualidade que previne o risco dos alimentos se queimarem.

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

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

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

O recipiente da panela de pressão ULTIMA+ também pode ser utilizado como uma panela normal para cozinhar. Para adquirir a Tampa universal para panelas de pressão TESCOVA Ø 22 cm (art. 702920), por favor contactar o seu revendedor.

DESCRIÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

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

PRESSÕES DE FUNCIONAMENTO NA PAINEL DE PRESSÃO ULTIMA+

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Ver 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 PAINEL DE PRESSÃO

Atenção!

EVITAR USAR UTENSÍLIOS DE METAL, OBJECTOS AFIADOS, FACAS, ETC. NA PAINEL DE PRESSÃO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE ULTIMA+. NUNCA CORTAR DIRECTAMENTE NA PAINEL DE PRESSÃO.

Abrir 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 PAINEL SOMENTE APÓS A INTEIRA LIBERTAÇÃO DE TODO O VAPOR. NUNCA APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO ABRIR A PAINEL DE PRESSÃO.

Encher a painela de pressão


POR RAZÕES DE SEGURANÇA A PAINEL DE PRESSÃO DEVE SER CHEIA ATÉ UM MÁXIMO DE $\frac{2}{3}$ DA SUA CAPACIDADE, ISTO É, ATÉ AO PONTO MAIS ALTO DA ESCALA NO RECIPIENTE.

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 $\frac{1}{2}$ da sua capacidade para evitar indesejados entupimentos das válvulas e verter fervuras (Fig. H).

NÃO COZINHAR SEM ÁGUA NA PANELA 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 .

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**. Abrir a panela quando esta arrefecer totalmente e contactar os centros de serviço TESCOMA.

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 PANELA DE PRESSÃO SEMPRE SEM A TAMPA.

Recipiente

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

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

Lavar a panela de pressão com detergentes normais. Nunca usar substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados. A panela de pressão pode ser lavada com o produto especial de limpeza de aço inoxidável – recomendamos o TESCOMA para obter excelentes resultados. **Não lavar o revestimento antiaderente com este detergente.**

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

Secar sempre a panela de pressão depois de lavar.

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 painéis em água. Recomendamos reduzir ou eliminar as lavagens na máquina de forma a preservar a aparência perfeita do produto.

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

Pimentos  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.

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 TESCO MA und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma TESCO MA über www.tesco ma.de.

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.

Das Kochgefäß des Schnellkochtopfes ist mit hochwertiger Antihaf t-Beschichtung versehen, beim Kochen droht kein Risiko des Anbrennens.

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 rostfreien 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 Schnellkochtopfe TESCO MA ø 22 cm (art. 702920) ist bei Ihrem Händler erhältlich.

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 mit Antihaf t-Beschichtung
- 8) Massive Griffe
- 9) Sandwich-Boden

ARBEITSDRUC KE IM SCHNELLKOCHTOPF ULTIMA+

- | | |
|--|-----------------|
|  | 0,15 bar |
|  | 0,40 bar |
|  | 0,65 bar |
|  | 0,85 bar |

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

Hinweis

IM SCHNELLKOCHTOPF MIT ANTIHAFT-BESCHICHTUNG ULTIMA+ KEINE KÜCHENGERÄTE AUS METALL, SCHARFKANTIGE GEGENSTÄNDE, MESSER USW. VERWENDEN, NIE DIREKT IM TOPF SCHNEIDEN.

Öffnen des Schnellkochtopfes

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

DEN SCHNELLKOCHTOPF IMMER NACH DEM VÖLLIGEN DAMPFABLAUSS 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. I).

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.

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, dass die Druckanzeige sofort in die Position für die niedrige Druckstufe versenkt hat. Wenn auch nach dem Herunterschalten des Kochherdes auf die niedrigste Leistungsstufe keine Versenkung der 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 steht 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 Druckstufenanzeige ins Arbeitsventil. Nach dem völligen Dampfablass und nach dem Druckabbau wird die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen entspermt und der Schnellkochtopf lässt sich öffnen (Abb. R).

Bleibt die Druckstufenanzeige 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 beim Kochen Dampf beginnt, aus dem Sicherheitsventil in großer Menge zu entweichen, **ist der Schnellkochtopf unverzüglich vom Herd zu nehmen**. Nach Abkühlen den Schnellkochtopf öffnen und die Servicestelle TESCOMA kontaktieren.

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:

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

LAGERUNG, WARTUNG UND REINIGUNG

Deckel

DER SCHNELLKOCHTOPFDECKEL IST NICHT SPÜLMASCHINENFEST.

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

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

Das Sicherheitsventil, der 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 Scheuermittel, bzw. scharfen Gegenstände verwenden. Die rostfreien Flächen des Schnellkochtopfes können mit speziellen Mitteln für

Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs gereinigt werden, das Reinigungsmittel ist empfehlenswert, wobei **die Antihaft-Beschichtung mit diesem Reinigungsmittel nicht reinigen.**

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

Den Schnellkochtopf nach jedem Spülvorgang immer trockenwischen.

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.

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 originelle 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 HÜLSENFÜCHTE

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 Kauftage zu laufen.

Produkt:

Verkäufer (Handelsname, Anschrift):

Verkaufsdatum:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers:

Die Garantie erstreckt sich auf folgende Fälle nicht:

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

Die berechnigte Beanstandung ist beim Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, bzw. direkt in den Servicestellen TESCOMA geltend zu machen. Die aktuelle Liste der Serviestellen finden Sie auf 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 TESCOA 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 TESCOA par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoa.fr.

Autocuiseur ULTIMA+

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.

Le récipient de l'autocuiseur est muni d'un revêtement antiadhésif de qualité pour éviter de brûler les aliments pendant la préparation.

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 TESCOA Ø 22 cm (art. 702920) auprès de votre revendeur.

DESCRIPTION DE L'AUTOUISEUR

- 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 avec revêtement antiadhésif
- 8) Prises massives
- 9) Fond sandwich

PRESSON DE TRAVAIL DANS LA COCOTTE ULTIMA+



0,15 bar



0,40 bar



0,65 bar



0,85 bar

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

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

Avertissement

NE PAS UTILISER D'USTENSILES EN MÉTAL, D'OBJETS TRANCHANTS, DE COUTEAUX ETC. DANS L'AUTOCUISEUR ULTIMA+ AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF, NE DÉCOUPER JAMAIS DIRECTEMENT DANS L'AUTOCUISEUR!

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 SÉCURITÉ, L'AUTOCUISEUR DOIT ÊTRE REMPLI AU MAXIMUM À $\frac{2}{3}$ DU VOLUME DU RÉCIPIENT, C.-À-D. JUSQU'À LA VALEUR MAXIMALE SUR L'ÉCHELLE À L'INTÉRIEUR DU RÉCIPIENT.

Pour les plats qui moussent ou augmentent de volume lors de la cuisson, par exemple les soupes ou les légumineuses, les riz, etc., remplir l'autocuiseur au maximum à $\frac{1}{2}$ 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 QUANTITÉ 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 G).


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


CUISSON DANS L'AUTOUISEUR


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 utilisez l'autocuiseur ULTIMA+ pour cuire du poisson, des fruits, des légumes, y compris des pommes de terre ou des céréales, mettez le régulateur de pression en position .

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

Si vous utilisez 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 utilisez 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'AUTOUISEUR 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 la 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 SOUPAPE 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 RETIRE DE LA CUISINIÈRE.

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 l'autocuiseur pour un moment, 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 ouvert (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 REFOUILLÉ 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 LAISSÉ ÉCHAPPER TOUTE LA VAPEUR ET TANT QUE LA SÉCURITÉ ROUGE CONTRE L'OUVERTURE INTEMPESTIVE N'EST PAS RENTRÉE SEULE.

FONCTION DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Soupape de travail

La soupape de travail règle la basse et la haute pression, laisse progressivement s'échapper l'excès de vapeur et évacue toute la vapeur de 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 de 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 et contacter un centre de service de TESCOMA.

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 régnante 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 RÉCIPIENT DE L'AUTOCUISEUR PEUT ÊTRE NETTOYÉ 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. Les surfaces en acier inoxydable de l'autocuiseur peuvent

être lavées avec des produits spéciaux pour vaisselle en inox, nous vous recommandons le détergent pour ustensiles en inox de TESCOMA ; **ne pas utiliser ce détergent pour nettoyer le revêtement antiadhésif.**

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.

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.

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, les 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, de papier ou de 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+, DONNÉS 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, de la quantité, de la qualité, de la température initiale, du type de cuisinière, etc. Des écarts par rapport aux temps mentionnés ne sont pas exclus, vous fixerez les temps exacts selon votre propre expérience.

VIANDE

Bœuf	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
Cuissot 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 CÉREALES

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.

LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES APPARUS A LA SUITE D'UNE MANIPULATION OU D'UNE UTILISATION DE L'AUTOUCISEUR 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.

Szybkowar ULTIMA+

Luksusowy szybkowar ULTIMA+ z regulatorem ciśnienia IDEALCOOK jest doskonały do łatwego i szybkiego przygotowywania wszystkich rodzajów mięsa, ryb, warzyw, dodatków i zup. Gotowanie w szybkowarze ULTIMA+ jest zdecydowanie szybsze niż tradycyjne gotowanie.

Wnętrze garnka szybkowaru zostało pokryte wysokiej jakości powłoką antyadhezyjną zapobiegającą przywieraniu potraw podczas gotowania.

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 dłonie.

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





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

Garnka z szybkowaru ULTIMA+ można używać także do gotowania w sposób tradycyjny. O uniwersalną pokrywę do szybkowarów TESCO MA \varnothing 22 cm (art. 702920) zapytaj swojego sprzedawcę.

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 z powłoką antyadhezyjną
- 8) Masywne uchwyty
- 9) Dno wielowarstwowe

CIŚNIENIA ROBOCZE W SZYBKOWARZE ULTIMA

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

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

Ostrzeżenie

W SZYBKOWARZE Z POWŁOKĄ ANTYADHEZYJNĄ ULTIMA+ NIE NALEŻY UŻYWAĆ AKCESORIÓW KUCHENNYCH WYKONANYCH Z METALI, OSTRYCH PRZEDMIOTÓW, NOŻY ITP., NIGDY NIE NALEŻY KROIĆ BEZPOŚREDNIO W GARNKU!

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 2/3 JEGO POJEMNOŚCI, T.J. DÓ POZIOMU NAJWYŻSZEJ WARTOŚCI NA PODZIAŁCE WEWNĄTRZ GARNKA.

Podczas gotowania potraw, które przy wyższej temperaturze pękają lub pęcznieją, np. zupy, warzywa strączkowe, ryż itp., należy napełnić garnek maksymalnie do ½ 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



OPTIMALNE CIŚNIENIE NALEŻY USTAWIĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA POPRZEC PRZEKRĘCENIE REGULATORA CIŚNIENIA IDEALCOOK NA POZYCJĘ ODPOWIEDNIĄ 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 .

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 zupełnym obniżeniu ciśnienia, zabezpieczenie przed przypadkowym otworzeniem przesunie się w dół, co umożliwi otworenie szybkowaru (rys. R).

Jeśli po wypuszczeniu pary wskaźnik ciśnienia oraz zabezpieczenie przed przypadkowym otworzeniem 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 PŁĄSTIKOWYCH 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

Zawór bezpieczeństwa pełni funkcję bezpiecznika w przypadku zatkania zaworu roboczego. Jeśli podczas gotowania para zacznie intensywnie uchodzić z zaworu bezpieczeństwa, **szybkowar należy natychmiast odstawić**. Po wystygnięciu szybkowar należy otworzyć i skontaktować się z punktem serwisowym TESCOMA.

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 kuchence 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 zgromadzone 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. Najczęściej przyczynami nieprawidłowego zamknięcia są:

- Nieprawidłowo osadzona pokrywa – należy powtórzyć czynność zamykania garnka.
- Regulator ciśnienia ustawiony na pozycję wypuszczenia pary – należy ustawić go na jedną z pozycji gotowania.
- Uszczelka silikonowa nieprawidłowo osadzona w pokrywie – należy skontrolować jej ułożenie.
- Uszkodzona uszczelka silikonowa – należy ją wymienić na nową oryginalną uszczelkę marki TESCOMA.

PRZECHOWYWANIE, KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Pokrywa

POKRYWY SZYBKOWARU NIE NALEŻY MYĆ W ZMYWARCE.

Otwory nakrętki zaworu roboczego należy czyścić pod bieżącą wodą, ewentualnie 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 garnków należy używać tradycyjnych środków do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych substancji, chemikaliów oraz ostrych przedmiotów. Powierzchnie ze stali nierdzewnej można czyścić specjalnymi środkami do naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej. Jako idealny polecamy środek czyszczący marki TESCOMA. **Powłoki antyadhezyjnej nie należy czyścić tym środkiem.**

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.

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.

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 $\frac{3}{4}$ 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 zającą		15
Sarnina	między 	10
Zając na pieprzu		10–15
Udziec z sarny		20–30

RYBY, OWOCE I WARZYWA

Ryby

Wędług 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.

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

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

Tlakový hrniec ULTIMA+

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.

Nádoba tlakového hrnca je vybavená kvalitným antiadhéznym povrchom na varenie bez rizika pripálenia.

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, úchyty z kvalitných odolných plastov pri správnom použití nepália.

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





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

Nádobu tlakového hrnca ULTIMA+ možno používať aj na bežné varenie: Univerzálnu pokrievku na tlakové hrnce TESCOA Ø 22 cm (art. 702920) žiadajte u svojho predajcu.

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 s antiadhéznym povrchom
- 8) Masívne úchyty
- 9) Sendvičové dno

PRACOVNÉ TLAKY V TLAKOVOM HRNCI ULTIMA

- | | |
|--|-----------------|
|  | 0,15 bar |
|  | 0,40 bar |
|  | 0,65 bar |
|  | 0,85 bar |

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

Upozornenie

V TLAKOVOM HRNCI S ANTIADHÉZNYM POVRCHOM ULTIMA+ NEPOUŽÍVAJTE KOVOVÉ KUCHYNSKÉ NÁRADIE, OSTRÉ PREDMETY, NOŽE, A POD., NIKDY NEKRÁJAJTE PRIAMO V HRNCI!

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 PO RYSKU DO $\frac{2}{3}$ OBJEMU NÁDOBY, t.j. PO NAJvyššiu hodnotu na stupnici vo vnútri 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 nežiaducemu zaneseniu ventilov a prekypeniu (obr. H).

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

Uzatváranie tlakového hrnca

Pokrievku tlakového hrnca uchopte za 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 .

Pokiaľ budete v tlakovom hrnci ULTIMA+ variť hydinu, zajaca, mladú divinu a pod., nastavte regulátor tlaku do polohy .

Pokiaľ budete v tlakovom hrnci ULTIMA+ variť bravčové mäso, divinu, 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, NAPRIKĽAD PRI TEĽACOM MÁSE 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. Hrniec umiestnite na sporák tak, aby bol regulátor tlaku IDEALCOOK od vás na opačnej strane hrnca (obr. L).

Po krátkej chvíli sa červená poistka proti nežiaducemu otvoreniu hrnca vysunie nahor. To znamená, že sa v nádobe vytvoril tlak a tlakový hrniec už nemožno otvárať – para začne po chvíli unikať z otvoru pracovného ventilu (obr. 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, vyčistite a skontrolujte 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 presuňte 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 opačnej 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 nežiaducemu otvoreniu zasunie dolu a tlakový hrniec možno otvoriť (obr. R).

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

FUNKCIA BEZPEČNOSTNÝCH POISTIEK

Pracovný ventil

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

Bezpečnostný ventil

Bezpečnostný ventil funguje ako poistka pri zanesení pracovného ventilu. V prípade, že počas varenia začne para intenzívne unikať z bezpečnostného ventilu, **hrniec ihneď odstavte**. Po vychladnutí tlakový hrniec otvorte a kontaktujte servisné stredisko TESCOMA.

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 trojvrstvového sendvičového dna. Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia. Vďaka trojvrstvovému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energia odovzdávaná 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, úchyty 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 čistíte bežnými čistiacimi prostriedkami, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a ostré predmety. Nerezové plochy tlakového hrnca možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na nerezový riad, ako ideálny odporúčame čistiaci prostriedok TESCOMA **antiadhézy povrch týmto prostriedkom nečistite**.

Silno znečistenú nádobu nechajte odmočiť vo vode či roztoku vody so saponátom.

Po každom umytí tlakový hrniec vždy utrite do sucha.

Pri umývaní v umývačke dbajte, aby sa nerezový riad nedotýkal iného kovového kuchynského náradia, 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.

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 opatnosťou, 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 nabobtnajú, 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. Pokrm, 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! SLUŽI 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 prepnite sporák na nízky výkon. Všetky uvedené časy sú orientačné, závislé na druhu pripravovaných surovín, ich množstve, kvalite, predvolenej teplote, typu sporáku atď. Odchýlky od uvedených časov nie sú vylúčené, presné časy stanovíte na základe vlastných skúseností.

MÄSO

Hovädzie mäso regulátor tlaku čas v min

Roláda		20–30
Pečené		30–40
Sviečková		30–40
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

Zajac		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

Jablá krájané		2–5
Hrušky krájané		2–5

Zelenina

Špenát		2–3
Paprika		3–4
Zeler krájaný		3–5
Cesnak krájaný		4
Brokolica		5–6
Zavarené fazule		5–6
Kaleráb		5–6
Mrkva		6–8
Chren		6–10
Ružičkový kel		8–10
Karfiol delený		8–9
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 a kukurica

Ovsená múka		5
Ovsené vločky		6
Ovsená krupica		6
Kukurica		10

Ryža

Ryžová kaša		7–8
Rizoto		5–7

ZÁRUČNÝ LIST

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

Výrobok:

Predajca (obchodný názov a adresa):

Dátum predaja:

Pečiatka a podpis predajcu:

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

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

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

Gratulálunk a TESCOMA termék vásárlásához, és köszönjük a márkánkba vetett bizalmát. Szükség esetén kérem forduljon eladójához vagy a TESCOMA céghez a www.tescoma.hu oldalon keresztül.

ULTIMA+ Kukta

Az ULTIMA+ luxus minőségű kukta az egyszerű IDEALCOOK tökéletes nyomásbeállítóval kiválóan alkalmas minden típusú étel, hús, hal, zöldségféle, köret és leves elkészítéséhez. A ételkészítés az ULTIMA+ kuktában jóval rövidebb ideig tart, mint a hagyományos főzés.

A kukta tapadásmentes felülettel rendelkezik, odaégés kockázata nélkül.

A nagy, elfordítható fedőzárónak köszönhetően az edény akár egy kézzel is kényelmesen nyitható és zárható.

A 3 biztonsági nyomásszabályozó szeleppel és a véletlen kinyílás elleni szabályozóval ellátott kukta használata teljesen biztonságos.

Az ULTIMA+ kukta első osztályú rozsdamentes acélból készült, ellenálló műanyagból készült fogantyúval ellátott, mely megfelelő használat esetén nem éghető.

A masszív, háromrétegű szendvicsalj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, ennek következtében az edény energiatakarékos. A tűzhelyet már a főzés befejezése előtt kikapcsolhatjuk.

Az ULTIMA+ kukta minden tűzhelytípuson alkalmazható – gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós.

Az ULTIMA+ kuktafazék a fedő nélkül hagyományos edényként is használható. A hozzá való TESCOMA Uni-verzális fedőt kuktára \varnothing 22 cm (art. 702920) igényelje értékesítőjénél.

KUKTA LEÍRÁSA

- 1) Működtető szelep
 - 1a) Nyomásszabályozó szelep és IDEALCOOK nyomásbeállító
 - 1b) Nyomásjelző
 - 1c) Működtető szelep anyacsavarja
 - 1d) Nyomáskapcsoló
- 2) Biztonsági szelep
- 3) Véletlen kinyílás elleni szabályozó
- 4) Elfordítható fedőzáró
- 5) Gyorsfőző fedő
- 6) Szilikon tömítés
- 7) Kuktafazék
- 8) Masszív fogantyúk
- 9) Szendvicsalj

AZ ULTIMA+ KUKTA NYOMÁSFOKOZATAI

-  **0.15 bar**
-  **0.40 bar**
-  **0.65 bar**
-  **0.85 bar**

A kuktafazékban a maximális üzemi nyomás 1.05 bar.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Kérjük alaposan olvassa el az ebben a kézikönyvben található utasításokat. Öblítse el az összes alkatrészt forró vízzel és mosogatószerrel, majd törölje szárazra.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

Szelepek ellenőrzése

Működtető szelep

Ellenőrizze, hogy a működtető szelep dugattyújának nyílása tiszta, nem szennyezett. Ellenkező esetben öblítse le vízsugárral, vagy tisztítsa meg egy megfelelő eszközzel (A ábra).

Ellenőrizze, hogy a működtető szelep anyacsavarja a fedél alján szorosra legyen húzva. Ha nem ez a helyzet, húzza be a csavart (B ábra).

Az ellenőrzést követően győződjön meg arról, hogy az IDEALCOOK nyomákszabályozó beállítható bármilyen fokozatra, beleértve a gőz kiengedését is  (C ábra).

Biztonsági szelep

A fedő alsó részén nyomja be a biztonsági szelep közepét – rugalmasnak kell lennie. Győződjön meg arról, hogy a teljes biztonsági szelep szabadon mozog a fedőben, és hogy tömítése nem károsodott (D ábra).

Nyomásjelző

A fedő alsó részén, a nyomásjelző tömítésén nyomja meg a működtető szelep anyacsavarjának közepét, rugalmasnak kell lennie (E ábra).

HASZNÁLAT

Figyelmeztetés

AZ ULTIMA+ TAPADÁSMENTES FELÜLETTEL RENDELKEZŐ KUKTÁBAN NE HASZNÁLJON FÉM KONYHAI ESZKÖZÖKET, ÉLES TÁRGYAKAT, KÉSEKET STB., SOHA NE SZELETELJEN KÖZVETLENÜL AZ EDÉNYBEN!

A kukta kinyitása

Tekerje el a fedőzárót az óramutató járásának irányába (F ábra), és vegye le a fedőt a kuktafazékról (G ábra).

MINDIG CSAK AZUTÁN NYISSA KI A KUKTÁT, HA MÁR AZ ÖSSZES GŐZTÁVOZOTT BELŐLE. SEMMILYEN ESETBEN SE KÍSÉRELJE MEG A KUKTAFAZEKET ERŐSZAKKAL KINYITNI.

A kukta feltöltése


A KUKTÁT BIZTONSÁGI OKOKBÓL MAXIMÁLISAN AZ EDÉNY $\frac{2}{3}$ -ÁIG TÖLTSE MEG, AZAZ AZ EDÉNY BELSEJÉBEN TALÁLHATÓ LEGFELSŐBB MÉRŐJELÖLÉSIG.

Olyan ételeknél, melyek a főző folyamat során habosodnak vagy csomósodnak, pl. levesek vagy hüvelyesek, rizs és hasonlók, az edényt maximum a feléig töltsse fel, hogy megelőzze a szelepek esetleges behorodását és a kiforrást (H ábra).

SEMMILYEN ESETBEN SE HASZNÁLJA A KÉSZÜLEKET VÍZ NÉLKÜL. A MINIMÁLIS VÍZMENNYISÉG 250 ML.

A kukta bezárása

Fogja meg a kukta fedelét a tekerhető csavarnál, helyezze függőlegesen az edényre, a csavart fordítsa az óramutatóval ellentétes irányba, és zárja be a kuktát (J ábra).


Ellenőrizze, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozó beállítható-e bármilyen teljesítő helyzetbe és a gőz kiengedésének helyzetébe  (C ábra).


SEMMILYEN ESETBEN SE KÍSÉRELJE MEG A KUKTAFEZEKET ERŐSZAKKAL BEZÁRNI.

FŐZÉS KUKTÁBAN

Az ideális nyomás beállítása

ÁLLÍTSA BE MEGFELELŐEN A KIVÁLASZTOTT ÉTELNEK AZ IDEÁLIS NYOMÁST AZ IDEALCOOK SZABÁLYOZÓ ELFORDÍTÁSÁVAL MÉG A FŐZÉS ELŐTT     (K ÁBRA).

Ha az ULTIMA+ kuktában halat, gyümölcsöt, zöldséget, beleértve burgonyát vagy gabonafélét főz, a nyomásszabályozót állítsa  helyzetbe. A hal és a zsenge zöldség elkészítéséhez ajánljuk a párológatót szita használatát.

Ha az ULTIMA+ kuktában szárnyast, nyulat, fiatal vadat és has. főz, a nyomásszabályozót állítsa  helyzetbe.

Ha az ULTIMA+ kuktában sertést, vadast, leveseket vagy hüvelyeseket főz, a nyomásszabályozót állítsa  helyzetbe.

Ha az ULTIMA+ kuktában marhahúst, birkát vagy bárányt főz, a nyomásszabályozót állítsa  helyzetbe.

NÉMELY ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSÉNél AZ IDEÁLIS NYOMÁS BEÁLLÍTÁSA VÉGETT HELYZETKÖZÖKET IS ALKALMAZHAT, PÉLDÁUL A BORJÚHÚSNÁL ÁLLÍTSA A SZABÁLYOZÓT A  ÉS  KÖZÉ – NÉZZE MEG AZ „ORIENTÁCIÓS IDŐTARTAMOK AZ ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSÉRE ULTIMA KUKTÁBAN” TÁBLAZATBAN.

Főzés

A helyesen megtöltött, lezárt edényt az ideálisra beállított nyomással tegye a legmagasabb fokozatra állított tűzhelyre. Az edényt helyezze a tűzhelyre úgy, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozó az edény öntől távol eső oldalán legyen (L ábra).

Rövid idő után a véletlen kinyílás elleni piros szabályozó feljön. Ez azt jelenti, hogy az edényben nyomás keletkezett, és a kuktát nem lehet kinyitni – a gőz hamarosan a működtető szelep nyílásán keresztül távozni fog (M ábra).

Ahogy a gőz távozni kezd a működtető szelep nyílásán keresztül, csökkentse a tűzhely fokozatát úgy, hogy a nyílásból csak kis mennyiségű gőz távozzon.

Az idő mérése főzés alatt

Amint a kukta edényében nyomás keletkezik, a nyomásjelző feljön, mely kijelzi az aktuális nyomást az edényben (N ábra).

A főzés teljes ideje alatt a tűzhely fokozatának erősségét szabályozza úgy, hogy a teljesítő szelep nyílásából kevés mennyiségű gőz távozzon.

VIGYÁZAT! Ha a nyomásjelző két fehér kör helyett piros kört is jelez (O ábra), az edényben magasabb a nyomás a megengedettnél (1.05 bar). Ebben az esetben azonnal csökkentse a tűzhely fokozatát a minimumra, és győződjön meg arról, hogy a nyomásjelző azonnal alacsonyabb helyzetbe állt. Ha a nyomásmérő a tűzhely fokozatának csökkentése után sem mutat kisebb értéket, és továbbra is piros kört jelez, azonnal kapcsolja le a tűzhelyet, és vegye le róla a kuktát. Hagyja kihűlni, míg a nyomás teljesen lecsökken az edényben, majd nyissa fel a kuktát, tisztítsa meg, ellenőrizze a szelepek működését és a biztonsági zárat a Használati útmutató szerint.

A nyomás erősségét az edényben főzés közben is változtathatja, ebben az esetben győződjön meg, hogy a nyomásszabályozó kezelésénél az edényből távozó gőz öntől ellentétes irányban halad, és a szabályozó kezelésénél használjon konyhakesztyűt.

VIGYÁZAT! FŐZÉS KÖZBEN BIZONYOS GŐZMENNYISÉG A FEDŐ ÉS A TELJESÍTŐ SZELEP ALSÓ RÉSEZ KÖZÖTTI RÉSEN IS TÁVOZHAT (P ábra).

FŐZÉS BEFEJÉZÉSE

Gőz kiengedése és a kukta felnyitása

A GŐZT A KUKTÁBÓL MINDIG AKKOR ENGEDJE KI, MIUTÁN A KUKTÁT LEVETTE A TŰZHELYRŐL.

Miután eltelt a főzéshez szükséges időtartam, vegye le a kuktát a tűzhelyről, akkor is, ha a tűzhelyet ki-kapcsolta.

A kuktát hagyja kicsit állni, hogy a hófok és a nyomás kellően lecsökkenjen.

A gőz kiengedése előtt győződjön meg arról, hogy a kukta úgy van ráhelyezve a tűzhelyre, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozó az edény öntől távol eső oldalán legyen. Azután állítsa be a nyomásszabályozót a megfelelő, gőzkiengedő helyzetbe, és engedje ki a kuktából az összes gőzt (Q ábra).

A gőz kiengedése közben a nyomásjelző magától beleáll a teljesítő szelepebe. A gőz teljes kiengedése és a nyomás teljes csökkenése után a véletlen kinyílás elleni szabályozó lemege, és kinyithatja a kuktát (R ábra).

Ha a nyomásjelző és a véletlen kinyílás elleni szabályozó a gőz kiengedése után is fenn marad, azt jelenti, hogy az edényben még mindig nyomás van. Ebben az esetben helyezze a kuktát a mosogatóba, és hűtse le a fedőt kis mennyiségű, lassan folyó, hideg vízzel, amíg a nyomásjelző és a biztosíték nem csökkentik értéküket.

SOHA NE HŰTSE A KUKTÁT FOLYÓ VÍZ ALATT HIRTELEN, HAGYJA A VIZET A MŰANYAG RÉSZEKEN LEFOLYNI, NE HELYEZZE A KUKTÁT TELJES EGÉSZÉBEN A VÍZBE.

SOHA NE NYISSA FEL A KUKTÁT, MÍG KI NEM ENGEDI AZ ÖSSZES GŐZT, ÉS A VÉLETLEN KINYÍLÁS ELLENI SZABÁLYOZÓ NEM MEGY LE MAGÁTÓL.

BIZTONSÁGI ZÁRAK FUNKCIÓJA

Működtető szelep

A működtető szelep az üzemi nyomást szabályozza az edényben, párhuzamosan kiengedi a felesleges gőzt, és főzés befejezése után kiengedi a kuktából az összes gőzt. A működtető szelep része a nyomásszabályozó szelep: ha a működtető és a biztonsági szelep egyszerre szennyeződnek be, és a kuktát nem veszi le a tűzhelyről időben, a nyomás a kuktában megnyitja a nyomásszabályozó szelepet a működtető szelep belsejében, ezáltal azonnal csökken a nyomás, és a gőz távozik. A kukta használata közben a működtető szelepeknek, és főleg a gőz kiengedésére való nyílásnak szabadon kell maradni, nem lezártan pl. konyhakesztyűvel, sem bármilyen más tárggyal.

Biztonsági szelep

A biztonsági szelep biztosítékként szolgál a működtető szelep beszennyeződésekor. Abban az esetben, ha főzés közben a gőz intenzíven kezd távozni a biztonsági szelepen keresztül, azonnal vegye le a kuktát a tűzhelyről. Nyissa ki a kuktát miután kihűlt, tekerje le a működtető szelep csavarját a fedő alsó oldalán, vegye ki a fedőből a működtető szelepet, és folyó víz alatt alaposan tisztítsa meg. Az ujjait nyomja a biztonsági nyomás szelepre, nyomásszabályozóra és a nyomásjelzőre, és győződjön meg, hogy mind a 3 alkatrész rugalmas. Tisztítsa át a nyílásokat a működtető szelep csavarjában, majd a működtető szelepet szerelje vissza a kukta fedelére.

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

Megelőzi a kukta nem kívánt kinyílását, amíg az edényből nem távozik az összes gőz, és a nyomás nem csökken le teljesen.

Nyomásjelző

A nyomásjelző fehér és szürke körökkel jelzi az aktuális nyomást az edényben. Ha a jelző a működtető szelepleben helyezkedik el, az edényben nincs nyomás. Ha a nyomásjelző piros jelzést mutat, az edényben magasabb a nyomás a megengedettnél, ebben az esetben azonnal csökkentse a tűzhely fokozatát a minimumra. Ha a piros jelzés a tűzhely fokozatának csökkentése után is fennáll, kapcsolja le a tűzhelyet, és vegye le róla a kuktát.

GYAKORLATI TANÁCSOK

A FŐZÉSHEZ MINDIG A megfelelő méretű főzőlapot VÁLASSZA.

A főzőlap átmérője legyen azonos vagy kisebb, mint az edény átmérője, a gázrózsa lángjai ne legyenek nagyobbak az edény aljának határától. Gázon való főzés közben használjon elválasztó rácsot vagy főzőlemezt.

A szendvicsalj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, ennek következtében az edény energiatakarékos. A tűzhelyet már a főzés befejezése előtt kikapcsolhatjuk, a főzési folyamat folytatódik még a tűzhely alacsony teljesítményi fokozatán is.

A kuktafazekat a gyorsfőző fedő nélkül hagyományos edényként is használhatja.

FIGYELMEZTETÉS

Ha a főzés elején nagy mennyiségű gőz távozik a kuktából, a kukta nincs helyesen lezárva. A helytelen lezárást általában a következők okozzák:

- a) A fedő nincs megfelelően felhelyezve – ismétlje meg a kukta lezárásának folyamatát.
- b) A nyomásszabályozó a gőz távozására van beállítva – állítsa be a főző módok egyikére.
- c) A szilikon tömítés nem ül jól a fedőben – ellenőrizze a helyzetét.
- d) A szilikon tömítés károsodott – cserélje le a TESCOA márkájú eredeti tömítésre.

TÁROLÁS, KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Fedő

A KUKTA FEDŐJÉT NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBE.

A működtető szelep csavarjának nyílását öblítse le folyó vízzel, esetleg tisztítsa meg arra alkalmas eszközzel.

A biztonsági szelepet tisztítsa folyó vízzel, miközben közepét ismételten lenyomja, illetve úgy, hogy az egész szelepet kihúzza.

Ne szerelje szét a biztonsági szelepet, a gyorsfőző fedő elfordítható zárját, a fogantyút és más alkatrészeket.

A KUKTÁT MINDIG FEDŐ NÉLKÜL TÁROLJA.

Edény

A KUKTAFAZÉK MOSOGATÓGÉPBE TISZTÍTHATÓ.

A kuktát az első használat előtt alaposan mossa el és törölje szárazra. Az edényt minden használat után

alaposan mossa el és szárítsa meg, csak így őrizheti meg hosszútávon a tökéletes külsejét.

A kukta tisztításához használjon általános tisztítószeret, soha ne használjon agresszív anyagokat, kémiai anyagokat és éles tárgyakat. A kukta rozsdamentes acél felületét speciális tisztítószerrel tisztítsa, ajánljuk a TESCOMA tisztítószert, a tapadásmentes felületet ne tisztítsa vele!

Nagy szennyeződés esetén áztassa az edényt vízbe vagy vízben oldott mosogatószerbe.

Az edényt minden mosogatás után törölje szárazra.

Az ULTIMA+ edények mosogatógépben is moshatók. Amennyiben mosogatógépet használ, ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém konyhai eszközökkel, mert az edényen rozsdás vagy világos foltok jelenhetnek meg, ún. kontaktkorrózió. A program lejártá után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és minél hamarabb távolítsa el az edényt a mosogatógépből.

A korrózió víz által áterjedhet más termékekről is, ezért az edény tökéletes külsejének megőrzése érdekében javasoljuk a mosogatógépben történő tisztítást mérsékelni, esetleg teljesen elhagyni.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 szerint

1. Az első használat előtt alaposan tanulmányozza át a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT.
2. Főzés közben a kuktát ne hagyja felügyelet nélkül, és ne használja más célra, mint élelmiszerek főzésére.
3. Minden használat előtt ellenőrizze le a működtető és a biztonsági szelep működését.
4. Főzés közben maximális elővigyázatossággal kezelje a kuktát, soha ne érjen a forró felületéhez.
5. Vigyázzon a gyerekekre, hogy főzés közben ne kerüljenek a kukta közelébe.
6. Ne töltsen meg a kuktafazekat $\frac{2}{3}$ -nál jobban. Olyan ételek készítésekor, melyek főzés során megdagadnak, mint pl. rizs vagy száraz hüvelyesek, a kuktát legfeljebb a feléig szabad megtölteni. Semmilyen esetben se használja a készüléket víz nélkül.
7. Ne helyezzen a kuktába vászon, papír vagy műanyag csomagolásba csomagolt ételt. Az olyan hús-féléknél, amelyeket bőrrel együtt főz (pl. marhanyelv), ne végezzen túpróbát, a kifröccsenő forró víz vagy gőz égési sérüléseket okozhat. Tésztafélék főzésekor a fedő felnyitása előtt óvatosan rázza meg az edényt.
8. Ne fejtse ki túl nagy erőt az edény felnyitásokor. Ne nyissa fel addig a fedőt, amíg az összes gőz el nem távozott az edényből.
9. Ne helyezze a kuktát felmelegített sütőbe, és ne használja rántott ételek készítésére.
10. Kizárólag az útmutatónak megfelelően használja az edény minden részét, javítását bízza rozdalenie slova: szak-szer-víz-re. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.






EZ A KÉSZÜLÉK TÚLNOMÁSSAL FŐZ. NEM RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT VAGY KEZELÉS ESETÉN LEFORRÁZÁSI SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT.

ÜTMUTATÓ A FŐZÉSI IDŐTARTAMHOZ AZ ULTIMA+ KUKTÁBAN


Az itt felsorolt időtartamok az ideális nyomás beállítása mellett, a kiválasztott étel szerint vannak megadva, attól a pillanattól, amikor a működtető szelepből távozni kezd a gőz. Abban a pillanatban kapcsolja a tüzhely erősségét alacsonyabb fokozatra. Minden megadott idő tájékoztató jellegű, tekintettel a készített étel típusára, mennyiségére, minőségére, meghatározott hőfokára, a tüzhely típusára stb. A megadott időtartamoktól való eltérések nem kizártak, a pontos időtartamot saját tapasztalata szerint állapíthatja meg.

HŰS

Marhahús nyomásszabályozó idő percekben

Tekercs		20–30
Sült		30–40
Bélszín		30–40
Marhahúsleves		35–40
Nyelv		45

Sertéshús

Füstölt oldalas		20
Tekercs		20–30
Főtt csülök		25–30
Sült		30–35


Borjúhús

Sült		12–15
Fej		15
Lábszár		15–20
Nyelv		15–20

Bárány- és birkahús

Comb		30
------	---	----

Szárnycsőr

Galamb		8–10
Csirke		15
Tyúk		15–20
Liba aprólékok		15

Vadashús

Nyúl		15
Nyúl máj		15
Őzgerinc		10
Fűszeres nyúl		10–15
Őzcomb		20–30

HALAK, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG

Halak

Az adag nagysága szerint		6–10
--------------------------	---	------















Burgonya

Szeletelt és sózott burgonya		7–9
Héjában főtt burgonya		10–15

Gyümölcs

Szeletelt alma		2–5
Szeletelt körte		2–5

Zöldség

Spenót		2–3
Paprika		3–4
Szeletelt zeller		3–5
Szeletelt fokhagyma		4
Brokkoli		5–6
Befőzött bab		5–6
Karalábé		5–6
Répa		6–8
Spárga		6–10
Kelbimbó		8–10
Karfiol rózsza		8–9
Fejes káposzta		7–12
Lila káposzta		8–10
Savanyú káposzta		10–12
Egész karfiol		15–18

LEVESEK, HÜVELYESEK ÉS GABONAFÉLÉK

Levesek

Gomba		2–5
Tyúkhúsleves		30
Marhafarok		25–30

Hüvelyesek

Áztatott zöldborsó		10–12
Áztatott bab		25–30

Zab és kukorica

Zabliszt		5
Zabpehely		6
Zabdara		6
Kukorica		10

Rizs

Rizskása		7–8
Rizotto		5–7

GARANCIALEVÉL

Erre a termékre az eladás napjától számított **5 év** garanciát biztosítunk. Ezt a garancialevelet a termék érvényes vásárlási bizonylatával együtt mutassa be. A garancia a vásárló azon jogait nem érinti, amelyeket a vásárlás speciális jogszabályai szabályoznak. A garancia ideje a vásárlás napjától számítódik.

Termék:

Eladó (cégnév és cím):

Eladás dátuma:

Eladó pecsétje és aláírása:

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓVAL ellentétesen lett használva,
- a terméken nem engedélyezett javításokat és változtatásokat hajtottak végre,
- a termékhez nem eredeti pótalkatrészeket használtak,
- a károk ütés vagy esés következtében keletkeztek,
- a termék általános használat során használódott el, az észrevehető anyagi hibákon kívül.

Jogos reklamáció esetén forduljon eladójához, akinél a terméket vásárolta vagy egyenes a TESCOMA szervizközpontjához. A szervizközpontok aktuális listáját a www.tescoma.hu oldalon találja.

A GYÁRTÓ NEM FELEL A JELEN HASZNÁLATI ÚTMUTATÓVAL ELLENTÉTES HASZNÁLATBÓL ÉS KEZELÉSBŐL EREDŐ BÁRMELY KÁRÉRT A KUKTÁN.

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.tescomarusia.ru.

Сковорода ULTIMA+

Роскошная ULTIMA+ с простой настройкой идеального давления IDEALCOOK отлично подходит для легкого и быстрого приготовления всех видов мяса, овощей, гарниров и супов. Приготовление пищи в сковороде ULTIMA+ происходит значительно быстрее, чем обычно.

Кастрюля сковородки имеет высококачественное антипригарное покрытие для приготовления пищи без риска пригорания.

Благодаря большой вращающейся части крышки сковородку удобно открывать и закрывать одной рукой.

Сковорода оснащена тремя безопасными предохранителями для снижения давления, а также замком от случайного открытия; она абсолютно безопасна в использовании.

ULTIMA+ изготовлена из первоклассной нержавеющей стали, ручки из высококачественных прочных пластиковых материалов; при надлежащем использовании материалы не обжигают.

Прочное трехслойное сэндвичевое дно имеет превосходные термоаккумуляционные свойства, что позволяет дополнительно экономить энергию. Приготовление пищи происходит на низкой мощности плиты, которую можно выключить заранее, до окончания приготовления.





ULTIMA+ подходит для всех типов плит: газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

Кастрюлю сковородки ULTIMA+ можно использовать и для обычного приготовления пищи. Спрашивайте универсальную крышку для сковородок TESCOМА Ø 22 см (арт. 702920) у своего продавца.

ОПИСАНИЕ СКОВОДАРКИ

- 1) Рабочий клапан
 - 1a) Регулятор давления и выхода пара IDEALCOOK
 - 1b) Индикатор давления в кастрюле
 - 1c) Гайка рабочего клапана
 - 1d) Предохранитель давления
- 2) Предохранительный клапан
- 3) Предохранитель от случайного открытия
- 4) Вращающаяся часть крышки
- 5) Крышка сковородки
- 6) Силиконовое уплотнение
- 7) Кастрюля с антипригарным покрытием
- 8) Массивные ручки
- 9) Сэндвич-дно

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

Внимание

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В СКОРОВАРКЕ ULTIMA+ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ КУХОННУЮ УТВАРЬ, ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ, НОЖИ И Т.П.. НИКОГДА НЕ РЕЖЬТЕ ПРЯМО В СКОРОВАРКЕ.

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

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАПОЛНЯЙТЕ СКОРОВАРКУ МАКСИМАЛЬНО НА $\frac{2}{3}$ ОТ ОБЪЕМА КАСТРЮЛИ, ТО ЕСТЬ ДО МАКСИМАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ НА ВНУТРЕННЕЙ СТЕНКЕ КАСТРЮЛИ.

При приготовлении продуктов, которые пенятся или набухают во время термической обработки, например, супов, бобовых, риса и т.п., заполняйте скороварку до ½ объема кастрюли для предотвращения нежелательного засорения клапанов и перекипания (рис. Н).

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 .

Если вы готовите в скороварке ULTIMA+ птицу, кролика, молодую дичь 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. М).

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

Контроль давления при приготовлении пищи

Как только в контейнере скороварки установится рабочее давление, выдвинется индикатор давления, который точно покажет фактическое давление в контейнере (рис. 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 верхнем 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 безопасности внутри рабочего клапана, что приведет к немедленному снижению давления и выпуску пара. Во время использования скороварки рабочий клапан и, в частности, отверстие для выпуска пара должны оставаться свободными, не закрытыми кухонной рукавицей или каким-либо другим предметом.

Предохранительный клапан

Предохранительный клапан служит в качестве страховки при засорении рабочего клапана. Если в процессе приготовления из предохранительного клапана начнет интенсивно выходить пар, **немедленно снимите скороварку с плиты**. После того, как скороварка охладится, откройте ее и обратитесь в сервисный центр TESCOMA.

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 аккумулярованная 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.

При очистке сковородки используйте обычные чистящие средства. Не используйте абразивные вещества и острые предметы. Поверхности из нержавеющей стали можно чистить при помощи специальных средств для посуды из нержавеющей стали. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать чистящее средство TESCOMA. **Не чистите этим средством анти-пригарное покрытие.**

При чрезмерном загрязнении замочите сковородку в обычной воде или в воде с моющим средством.

После мытья всегда вытирайте сковородку насухо.

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.

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.tescomarussia.ru.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБОЙ УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ ОБРАЩЕНИЕМ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СКОРОВАРКИ С НАРУШЕНИЕМ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.





www.tescoma.com



TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic
TESCOMA distributors: IT, Cazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3
ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, P.I.Riodel, E4
PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215
PL, Katowice, Warzywna 14 / SK, Púchov, Nimnická cesta
UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 В. Стуса / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.
HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District

designed by **tescoma**® design protected



www.tescoma.com/video/702774



*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 spülmaschineneeignet.

*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.

*Csak az edény és az univerzális üvegfedő, a kukta fedelét ne mossa mosogatógépben.

*Только емкость и универсальная стеклянная крышка, нельзя мыть крышку скороварки в посудомоечной машине.



tescoma®