

# *Bio exclusive+*

*stainless steel*



**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



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

## CHARACTERISTICS

---

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

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

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

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

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

### \* OPERATING PRESSURES IN THE BIO EXCLUSIVE+ PRESSURE COOKER

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

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

## PRESSURE COOKER DESCRIPTION

---

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

## BEFORE FIRST USE

---

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

## BEFORE EACH USE

---

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

#### Operating valve

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

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

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

#### Safety valve

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

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

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

#### Lock against accidental opening

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

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

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

### Opening the pressure cooker (Fig. H)

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

NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN OPENING THE PRESSURE COOKER.

### Filling the pressure cooker (Fig. J)

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

With foods that tend to froth or swell when heated, such as soups or lentils, rice, etc., fill the pressure cooker to a **maximum of 1/2 vessel capacity** to avoid unwanted clogging of valves and overboiling.

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

### Closing the pressure cooker (Fig. K)



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

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

DO NOT APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER.

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

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

1. If you wish to cook at a **low pressure**, turn the pressure regulator **to the right**.  Cooking at a low pressure is ideal for economic cooking of meals, for example for cooking vegetables, fruits, fish, etc. (Fig. L).
2. If you wish to cook at a **high pressure**, turn the pressure regulator **to the left**.  Cooking at a high pressure is quicker and uses a higher temperature. It is suitable in particular for cooking meat and meals that require longer thermal treatment (Fig. M).
3. Place the correctly filled and closed pressure cooker with the selected pressure onto a cooker set to the **highest output**.
4. The red pressure indicator placed in the lid grip **will slip upwards** after a short while. This means that the minimum pressure has been generated in the vessel and the pressure cooker can no longer be opened – steam will begin to escape from the aperture in the pressure regulator after a while (Fig. N).
5. When steam begins to escape from the aperture in the pressure regulator, reduce the heat output so that only a **small amount of steam** escapes from the aperture in the pressure regulator.
6. **We do not recommend** changing the low / high pressure setting while cooking.
7. If this is necessary, use a **kitchen mitten** to control pressure during the cooking process!

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

### WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## SAFETY CUT-OUTS

---

### Operating valve

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

### Safety valve

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

### Aperture in the rim of the lid

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

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

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

### Lock against accidental opening

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

## PRACTICAL RECOMMENDATIONS

---

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

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

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

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

## STORAGE, MAINTENANCE and CLEANING

---

### Lid

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

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

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

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

STORE THE PRESSURE COOKER WITH THE LID UNATTACHED.

### Vessel

THE VESSEL OF THE PRESSURE COOKER IS DISHWASHER SAFE.

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

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

### Silicone seal

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

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

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

ALWAYS USE TESCOMA SPARE PARTS.

## SAFETY INSTRUCTIONS pursuant to EN 12778

---

1. Read the INSTRUCTIONS FOR USE thoroughly before first use.
2. Do not leave the pressure cooker unattended during the cooking process and do not use it for any other purposes than cooking foodstuffs.
3. Check the operating valve and the safety valve for proper functioning prior to each use.
4. Handle the pressure cooker with utmost care when cooking; never touch the hot parts.
5. Prevent children coming near the pressure cooker while cooking.
6. Fill the pressure cooker to a maximum of 2/3 vessel capacity; when cooking foods that tend to swell such as rice, lentils, pasta, etc., fill the pressure cooker to a maximum of 1/2 vessel capacity. Shake the vessel before opening when cooking pasta in pressurised environment. Never cook without water.
7. Do not put meals wrapped in fabric, paper or plastic materials into the pressure cooker. Never pierce foods that tend to expand in volume (such as meat with skin, beef tongue, etc.) while the skin is enlarged to avoid scalding.

8. Do not open the pressure cooker without entirely reducing pressure inside the vessel. Never apply force when opening the pressure cooker.
9. Do not put the pressure cooker inside a heated oven and do not use it for frying.
10. Do not intervene in any system within the pressure cooker beyond the Instructions for use – contact a professional service for repairs and use nothing other than original spare parts.

**WARNING!**

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

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

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

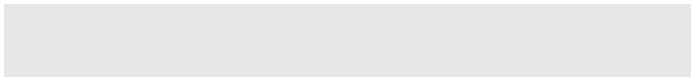
HIGH PRESSURE		LOW PRESSURE	
<b>MEAT</b>		<b>FISH, FRUITS AND VEGETABLES</b>	
<b>Beef</b>	<b>time in min</b>	<b>Fish</b>	<b>time in min</b>
Roll	20–30	Depending on amount	6–8
Roast beef	30–40	<b>Potatoes</b>	
Sirloin	30–40	Sliced salted potatoes	7–9
Soup meat	35–40	Potatoes in their jackets	10–15
Tongue	45	<b>Fruit</b>	
<b>Pork</b>		Sliced apples	2–5
Smoked side	20	Sliced pears	2–5
Roll	20–30	<b>Vegetables</b>	
Boiled pork knuckle	25–30	Spinach	2–3
Roast	30–35	Pepper	3–4
<b>Veal</b>		Sliced celery	3–5
Roast	12–15	Sliced garlic	4
Head	15	Broccoli	5–6
Leg	15–20	Sterilised beans	5–6
Tongue	15–20	Kohlrabi	5–6
<b>Lamb and mutton</b>		Carrot	6–8
Leg	30	Asparagus	6–10
<b>Poultry</b>		Sprouts	8–10
Squab	8–10	Cabbage	7–12
Chicken	15	Cut cauliflower	8–9
Hen	15–20	Red cabbage	8–10
Giblets	15	Sauerkraut	10–12
<b>Venison</b>		Whole cauliflower	15–18
Rabbit	15	<b>SOUPS AND LENTILS</b>	
Roasted hare	15	<b>Soups</b>	
Venison back	10	Mushroom soup	2–5
Hare on pepper	10–15	Broth	25–30
Venison leg	20–30	Chicken bouillon	25–30
<b>CEREALS</b>		Oxtail	25–30
<b>Oat and maize</b>		<b>Lentils</b>	
Oat flour	5	Soaked peas	10–12
Oat flakes	6	Soaked beans	25–30
Gristles	6	<b>RICE – LOW PRESSURE</b>	
Maize	10	Rice milk	7–8
		Risotto	5–7



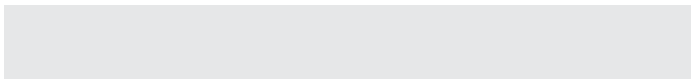
## WARRANTY CERTIFICATE

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

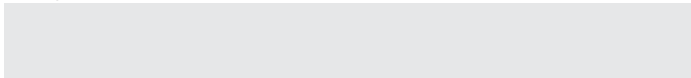
Product:



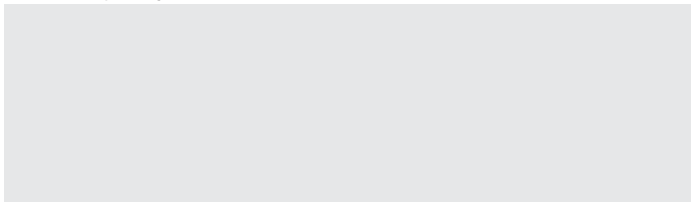
Retailer (trade name and address):



Date of purchase:



Retailer's stamp and signature:



The warranty does not cover:

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

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

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



Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

### CHARAKTERISTIKA

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

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

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

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

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

#### \* PRACOVNÍ TLAKY V TLAKOVÉM HRNCI BIO EXCLUSIVE+

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

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

### POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

---

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

## PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

---

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

#### Pracovní ventil

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

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

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

#### Bezpečnostní ventil

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

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

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

#### Pojistka proti nechtěnému otevření

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

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

## POUŽITÍ

---

### Otevírání tlakového hrnce (H)

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

PŘI OTEVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

### Plnění tlakového hrnce (J)

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

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

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

## Uzavírání tlakového hrnce (K)



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

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

PŘI UZAVÍRÁNÍ HRNCE NEPOUŽÍVEJTE NEPŘIMĚŘENOU SÍLU.

## Vaření v tlakovém hrnci (L, M, N)

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

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

---

### Pracovní ventil

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

### Bezpečnostní ventil

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

### Otvor v lemu poklice

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

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

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

### Pojistka proti nechtěnému otevření

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

## PRAKTICKÁ DOPORUČENÍ

---

K VAŘENÍ VOLTE VŽDY ODPOVÍDAJÍCÍ VELIKOST PLOTÝNKY NEBO PLAMENE.

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

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

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

## SKLADOVÁNÍ, ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ

---

### Poklice

POKLICI TLAKOVÉHO HRNCE NEMYJTE V MYČCE NÁDOBÍ.

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

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

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

TLAKOVÝ HRNEC SKLADUJTE VŽDY S NENASAZENOU POKLICÍ.

### Nádoba

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCE LZE MÝT V MYČCE NÁDOBÍ.

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

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

### Silikonové těsnění

Těsnění tlakového hrnce je vyrobeno z prvotřídního silikonu a vydrží **cca 500 hodin provozu**. Po každém použití tlakového hrnce vyjměte těsnění z poklice, umyjte jej, osušte, **potřete lehce potravinářským olejem nebo tukem** a vložte zpět.

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

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

POUŽÍVEJTE ZÁSADNĚ NÁHRADNÍ DÍLY ZNAČKY TESCOMA.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY dle EN 12778

---

1. Před prvním použitím si důkladně prostudujte **NÁVOD K POUŽITÍ**.
2. Tlakový hrnec nenechávejte během vaření bez dozoru a nepoužívejte jej pro jiné účely, než k vaření potravin.
3. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost pracovního a bezpečnostního ventilu.
4. Během vaření manipulujte s tlakovým hrncem s maximální opatrností, nikdy se nedotýkejte jeho horkých částí.
5. Zamezte dětem v přístupu do blízkosti tlakového hrnce během vaření.
6. Tlakový hrnec plňte maximálně do 2/3 objemu nádoby, při přípravě pokrmů, které vařením bobtnají, jako jsou rýže, luštěniny, těstoviny apod., plňte tlakový hrnec max. do 1/2 objemu nádoby. Při vaření těstovin pod tlakem uzavřeným hrncem po úplném snížení tlaku před otevřením zatřeste. Nikdy nevařte bez použití vody.
7. Do tlakového hrnce nevkládejte jídla zabalená do tkaniny, papíru nebo plastických obalů. Pokrmy, u kterých dochází ke zvětšení objemu (např. maso s kůží, hovězí jazyk apod.), nikdy nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá – nebezpečí opaření.

8. Tlakový hrnec neotvírejte dřív, dokud zcela nesnížíte tlak uvnitř nádoby. Nikdy při otvírání hrnce nepoužívejte sílu.
9. Tlakový hrnec nedávejte do vyhřáté pečicí trouby a nepoužívejte ke smažení.
10. Nezasahujte do žádného systému hrnce nad rámec Návodu k použití – opravu svěřte vždy odbornému servisu, nikdy nepoužívejte jiné, než originální náhradní díly.

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

## ORIENTAČNÍ ČASY PRO VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

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

### VYSOKÝ TLAK

#### MASO

##### Hovězí maso

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

##### Vepřové maso

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

##### Telecí maso

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

##### Jehněčí a skopové maso

Kýta	30
------	----

##### Drůbeží maso

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

##### Zvěřina

Králík	15
Zaječí pečeně	15
Srňčí hřbet	10
Zaječí na pepři	10–15
Srňčí kýta	20–30

##### OBILOVINY

##### Oves a kukuřice

Ovesná mouka	5
Ovesné vločky	6
Ovesná krupice	6
Kukuřice	10

### NÍZKÝ TLAK

#### RYBY, OVOCE A ZELENINA

##### Ryby

	čas v min.
Dle velikosti porce	6–8

##### Brambory

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

##### Ovoce

Jablka krájená	2–5
Hrušky krájené	2–5

##### Zelenina

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

##### POLÉVKY A LUŠTĚNINY

##### Polévky

Houbová	2–5
Masový vývar	25–30
Slepíci vývar	25–30
Volská oháňka	25–30

##### Luštěniny

Namočený hrách	10–12
Namočené fazole	25–30

##### RÝŽE

Rýžová kaše	7–8
Rizoto	5–7



## ZÁRUČNÍ LIST

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

Výrobek:

Prodejce (obchodní název a adresa):

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k 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 Servisních střediscích Tescoma. Aktuální seznam servisních středisek na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

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



**Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).**

## CARATTERISTICHE

---

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

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

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

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

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

### \* PRESSIONI OPERANTI NELLA PENTOLA A PRESSIONE BIO EXCLUSIVE+

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

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

## DESCRIZIONE PENTOLA A PRESSIONE

---

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

## PRIMA DEL PRIMO USO

---

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

## PRIMA DI OGNI USO

---

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

### Valvola Operativa

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

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

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

### Valvola di sicurezza

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

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

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

### Chiusura contro aperture accidentali

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

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

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

### Aprire la pentola a pressione (Fig. H)

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

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

### Riempire la pentola a pressione (Fig. J)

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

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

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

### Chiudere la pentola a pressione (Fig. K)

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



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

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

NON USARE FORZA ECCESSIVA PER APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE.

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

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

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

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

### ATTENZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **SISTEMI DI SICUREZZA**

---

### **Valvola operativa**

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

### **Valvola di sicurezza**

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

### **Apertura nel bordo del coperchio**

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

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

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

### **Chiusura contro aperture accidentali**

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

## CONSIGLI PRATICI

---

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

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

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

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

## CONSERVAZIONE, MANUTENZIONE, PULIZIA

---

### Coperchio

NON LAVARE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE IN LAVASTOVIGLIE.

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

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

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

CONSERVARE LA PENTOLA A PRESSIONE CON IL COPERCHIO STACCATO.

### Corpo pentola

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

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

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

### Guarnizione in silicone

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

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

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

UTILIZZARE SEMPRE PEZZI DI RICAMBIO TESCOMA.

## **ISTRUZIONI D'USO SECONDO EN 12778**

---

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

### **ATTENZIONE!**

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

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

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

PRESSIONE ALTA		BASSA PRESSIONE	
<b>CARNE</b>		<b>PESCE, FRUTTA E VERDURA</b>	
<b>Manzo</b>	<b>tempo in min</b>	<b>Pesce</b>	<b>tempo in min</b>
Arrotolato	20-30	A seconda della quantità	6-8
Roast beef	30-40	<b>Patate</b>	
Lombo	30-40	Patate affettate salate	7-9
Zuppa di carne	35-40	Patate con buccia	10-15
Lingua	45	<b>Frutta</b>	
<b>Maiale</b>		Mele affettate	2-5
Affumicato	20	Pere affettate	2-5
Arrotolato	20-30	<b>Verdure</b>	
Piede bollito	25-30	Spinaci	2-3
Arrosto	30-35	Peperoni	3-4
<b>Vitello</b>		Sedano affettato	3-5
Arrosto	12-15	Aglio affettato	4
Testa	15	Broccoli	5-6
Coscia	15-20	Fagioli	5-6
Lingua	15-20	Rape	5-6
<b>Agnello</b>		Carote	6-8
Coscia	30	Asparagi	6-10
<b>Pollame</b>		Cavoletti di Bruxelles	8-10
Piccione	8-10	Cavoli	7-12
Pollo	15	Cavolfiori affettati	8-9
Gallina	15-20	Cavoli rossi	8-10
Frattaglie	15	Crauti	10-12
<b>Cacciagione</b>		Cavolo intero	15-18
Coniglio	15	<b>ZUPPE E LENTICCHIE</b>	
Lepre arrosto	15	<b>Zuppe</b>	
Costolette	10	Zuppa di funghi	2-5
Lepre coi peperoni	10-15	Brodo	25-30
Coscia	20-30	Brodo di pollo	25-30
<b>CEREALI</b>		Coda di bue	25-30
<b>Avena e mais</b>		<b>Lenticchie</b>	
Farina di avena	5	Piselli in umido	10-12
Farina di mais	6	Fagioli in umido	25-30
Malto	6	<b>RISO</b>	
Granoturco	10	Latte di riso	7-8
		Risotto	5-7



## CERTIFICATO DI GARANZIA

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

Prodotto:

Rivenditore (ragione sociale ed indirizzo):

Data di acquisto:

Timbro e firma del rivenditore:

La garanzia non copre:

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

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

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



**Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor, contacte con su proveedor o con Tescoma en [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).**

## CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

### \* PRESIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN BIO EXCLUSIVE+

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

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

## DESCRIPCIÓN DE LA OLLA A PRESIÓN

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

## ANTES DEL PRIMER USO

---

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

## ANTES DE CADA USO

---

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

### Válvula de contrapeso

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

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

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

### Válvula depresora

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

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

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

### Cierre anti-apertura accidental

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

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

## INSTRUCCIONES DE USO

---

### Apertura de la olla a presión (Fig. H)

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

NUNCA APLIQUE FUERZA INADECUADA AL ABRIR LA OLLA A PRESIÓN.

### Llenar la olla a presión (Fig. J)

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

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

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

### Cerrar la olla a presión (Fig. K)



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

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

NO APLIQUE FUERZA INADECUADA AL CERRAR LA OLLA A PRESIÓN.

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

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

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

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

### AVISO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

## VÁLVULAS DE SEGURIDAD

### Válvula de contrapeso

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

### Válvula depresora

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

### Apertura en el borde de la tapa

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

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

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

### Cierre anti-apertura accidental

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

---

## RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

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

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

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

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

## ALMACENAJE, MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

---

### Tapa

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

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

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

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

GUARDE LA OLLA A PRESIÓN CON LA TAPA SIN COLOCAR.

### Recipiente

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

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

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

### Goma de silicona

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

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

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

UTILICE SIEMPRE REPUESTOS TESCOMA.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD según EN 12778

---

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

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

#### **ADVERTENCIA!**

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

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

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

### ALTA PRESIÓN

#### CARNE

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

#### Cerdo

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

#### Ternera lechal

Asado	12–15
Cabeza	15
Pierna	15–20
Lengua	15–20

#### Cabrito y cordero

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

#### Aves

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

#### Caza

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

#### CEREALES

##### Avena y Maíz

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

### BAJA PRESIÓN

#### PESCADO, FRUTAS Y VERDURAS

	min
Pescado	
Dependiendo de la cantidad	6–8

#### Patatas

Patatas troceadas	7–9
Patatas con piel	10–15

#### Frutas

Manzanas troceadas	2–5
Peras troceadas	2–5

#### Verduras

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

#### SOPAS Y CALDOS

##### Sopas

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

##### Lentils

Guisantes hervidos	10–12
Judías hervidas	25–30

#### ARROZ

Arroz con leche	7–8
Risotto	5–7



## CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Producto:

Distribuidor (nombre comercial y dirección):

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor:

La garantía no cubre:

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

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

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



**Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessitar, por favor contacte o seu representante ou a Tescoma em [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).**

## CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

### \* FUNCIONAMENTO DA PRESSÃO NA PANELA BIO EXCLUSIVE+

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

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

## DESCRIÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

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

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

---

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

## ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

---

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

### Válvulas de funcionamento

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

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

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

### Válvula de segurança

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

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

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

### Fecho contra aberturas acidentais

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

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

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

---

### Abertura da panela de pressão (Fig. H)

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

NÃO APLIQUE FORÇA DESNECESSÁRIA QUANDO ABRIR A PANELA DE PRESSÃO.

### Encher a panela de pressão (Fig. J)

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

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

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

### Fechar a panela de pressão (Fig. K)

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



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

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

**NÃO APLIQUE FORÇA DESNECESSÁRIA QUANDO FECHAR A PANELA DE PRESSÃO.**

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

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

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

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

### **ATENÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **SISTEMAS DE SEGURANÇA**

---

### **Válvula de funcionamento**

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

### **Válvula de segurança**

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

### **Abertura no bordo da tampa**

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

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

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

### **Fecho contra aberturas acidentais**

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

## **RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS**

---

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

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

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

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

## **ARRUMAÇÃO, MANUTENÇÃO e LIMPEZA**

---

### **Tampa**

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

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

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

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

**ARRUME A PANELA DE PRESSÃO SEM A TAMPA COLOCADA.**

### **Panela**

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

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

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

### **Junta em silicone**

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

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

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

**USE SEMPRE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO TESCOMA.**

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

---

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

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

#### **ATENÇÃO!**

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

## TEMPOS DE REFERÊNCIA DE COZEDURA NA PANELA DE PRESSÃO TESCO MA BIO EXCLUSIVE+

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

### ALTA PRESSÃO

#### CARNE

Bife	tempo min
Rolo	20–30
Rosbife	30–40
Lombo de vaca	30–40
Sopa de carne	35–40
Lingua	45

#### Porco

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

#### Vitela

Assado	12–15
Cabeça	15
Perna	15–20
Lingua	15–20

#### Cordeiro e carneiro

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

#### Aves

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

#### Caça

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

#### CEREAIS

##### Aveia e milho

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

### BAIXA PRESSÃO

#### PEIXE, FRUTAS E VEGETAIS

Peixe	tempo min
Dependendo da quantidade	6–8

#### Batatas

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

#### Fruta

Maça fatiada	2–5
Pêra fatiada	2–5

#### Vegetais

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

#### SOPAS E LENTILHAS

##### Sopas

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

##### Lentilhas

Ervilhas demolhadas	10–12
Feijões demolhados	25–30

#### ARROZ

Leite engrossado com arroz	7–8
Risotto	5–7



## CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Produto:

Revendedor (nome e morada):

Data de compra:

Assinatura e carimbo do revendedor:

A garantia não cobre o seguinte:

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

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

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



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

## BESCHREIBUNG

---

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

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

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

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

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

### \* ARBEITSDRUCKE IM SCHNELLKOCHTOPF BIO EXCLUSIVE+

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

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

## BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

---

- 1 Arbeitsventil
- 2 Druckregler
- 3 Sicherheitsventil mit Druckanzeiger
- 4 Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- 5 Deckel
- 6 Deckelgriff
- 7 Runde Zeichen für Schließen des Deckels
- 8 Knopf zum Dampfablass / Öffnen des Deckels
- 9 Loch im Deckelrand
- 10 Silikon-Dichtung
- 11 Kochgefäß
- 12 Griffe des Kochgefäßes und des Deckels
- 13 Sandwich-Boden

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

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

## VOR JEDEM GEBRAUCH

---

### Überprüfung der Ventile (A, B, C, D, E, F, G)

#### Arbeitsventil

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

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

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

#### Sicherheitsventil

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

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

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

#### Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

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

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

## GEBRAUCH

---

### Öffnen des neuen Schnellkochtopfes (H)

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

BEIM ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES UNANGEMESSENE KRAFT NICHT ANWENDEN.

### Befüllen des Schnellkochtopfes (J)

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

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

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

### Schließen des Schnellkochtopfes (K)



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

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

BEIM SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES NIE UNANGEMESSENE GEWALT ANWENDEN.

### Kochen im Schnellkochtopf (L, M, N)

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

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

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

### HINWEIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **SICHERHEITSSYSTEME**

---

### **Arbeitsventil**

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

### **Sicherheitsventil**

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

### **Öffnung im Deckelrand**

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

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

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

### **Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen**

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

## PRAKTISCHE HINWEISE

---

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

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

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

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

## LAGERUNG, WARTUNG und REINIGUNG

---

### Deckel

DER DECKEL DES SCHNELLKOCHTOPFES IST NICHT SPÜLMASCHINENFEST.

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

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

Es sind weder das Arbeits- sowie Sicherheitsventil noch die Griffe oder andere Deckelteile zu **zerlegen**.

DEN SCHNELLKOCHTOPF IMMER MIT DEM NICHT AUFGESETZTEN DECKEL LAGERN.

### Kochgefäß

DAS KOCHGEFÄSS DES SCHNELLKOCHTOPFES IST SPÜLMASCHINENFEST.

Treten im Topf weiße Flecken vom Kesselstein auf, kann man es **mit Essig**, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr reinigen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Schnellkochtopfes, stellen keine Produktmängel dar und **können nicht beanstandet werden**. Im Falle der **Überhitzung** des Topfes kann die Oberfläche violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Schnellkochtopfes, stellt keinen Produktmangel dar und **kann nicht beanstandet werden**.

Im Kochgefäß keine (auch wasserverdünnten) **Spülmittel wirken** lassen. **Keine Lebensmittel im Schnellkochtopf** aufbewahren.

### Silikon-Dichtung

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

Ist die Dichtung beschädigt, bzw. nicht mehr elastisch, muss sie **unverzüglich für neue Dichtung** der Marke Tescoma **ausgetauscht werden**.

Beim nicht intensiven Gebrauch des Schnellkochtopfes ist die Dichtung **regelmäßig alle zwei Jahre zu tauschen**.

NUR ERSATZTEILE DER MARKE TESCOMA VERWENDEN.

## **SICHERHEITSHINWEISE gem. EN 12778**

---

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

### **ACHTUNG!**

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

## RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN IM SCHNELLKUCHTOPF TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

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

HOCHDRUCK		NIEDERDRUCK	
<b>FLEISCH</b>		<b>FISCH, OBST UND GEMÜSE</b>	
<b>Rindfleisch</b>	<b>Zeit in Min</b>	<b>Fisch</b>	<b>Zeit in Min</b>
Rouladen	20–30	Nach der Portionsgröße	6–8
Braten	30–40	<b>Kartoffeln</b>	
Lendenbraten	30–40	Salzkartoffeln, geschnitten	7–9
Suppenfleisch	35–40	Pellkartoffeln	10–15
Zunge	45	<b>Obst</b>	
<b>Schweinefleisch</b>		Äpfel, geschnitten	2–5
Bauchspeck, geräuchert	20	Birnen, geschnitten	2–5
Roulade	20–30	<b>Gemüse</b>	
Eisbein	25–30	Spinat	2–3
Braten	30–35	Paprikaschotten	3–4
<b>Kalbfleisch</b>		Sellerie, geschnitten	3–5
Braten	12–15	Knoblauch, geschnitten	4
Kopf	15	Brokkoli	5–6
Fuß	15–20	Bohnen, eingekocht	5–6
Zunge	15–20	Kohlrabi	5–6
<b>Lamm- und Schaffleisch</b>		Möhre	6–8
Keule	30	Spargel	6–10
<b>Geflügel</b>		Rosenkohl	8–10
Taube	8–10	Weißkohl	7–12
Hähnchen	15	Blumenkohlröschen	8–9
Huhn	15–20	Rotkohl	8–10
Gänseklein	15	Sauerkraut	10–12
<b>Wildfleisch</b>		Blumenkohl, im Ganzen	15–18
Kaninchen	15	<b>SUPPEN UND HÜLSENFRÜCHTE</b>	
Hasenbraten	15	<b>Suppen</b>	
Rehrücken	10	Pilzsuppe	2–5
Hasen auf Pfeffer	10–15	Fleischbrühe	25–30
Rehkeule	20–30	Hühnerbrühe	25–30
<b>GETREIDE</b>		Ochsenschwanz	25–30
<b>Hafer und Mais</b>		<b>Hülsenfrüchte</b>	
Hafermehl	5	Erbsen, eingeweicht	10–12
Haferflocken	6	Bohnen, eingeweicht	25–30
Hafergrieß	6	<b>REIS - NIEDERDRUCK</b>	
Mais	10	Milchreis	7–8
		Risotto	5–7



## GARANTIESCHEIN

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

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



Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

### CARACTERISTIQUES

---

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

Autocuiseur BIO EXCLUSIVE+ est fabriqué en **acier inoxydable de première qualité** ; ses poignées en **matière plastique de haute qualité ne brûlent pas** lors d'une utilisation correcte.

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

Autocuiseur est équipé de **quatre systèmes de sécurité** – trois soupapes à pression, indépendantes l'une de l'autre, et un blocage empêchant l'ouverture intempestive, son utilisation est donc **absolument sûre**.

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

#### \* PRESSION DE TRAVAIL DANS L'AUTOCUISEUR BIO EXCLUSIVE+

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

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

### DESCRIPTION D'AUTOCUISEUR

---

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

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

---

Lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'autocuiseur. **Nettoyer** tous les éléments à l'eau chaude et au détergent et **essuyer**.

## AVANT CHAQUE UTILISATION

---

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

#### Soupape de travail

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

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

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

#### Soupape de sécurité

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

**Appuyer ensuite sur la sécurité contre l'ouverture intempestive** sur la face inférieure du couvercle dans la direction opposée au centre du couvercle et la tenir dans cette position – **la soupape de sécurité dans la partie inférieure du couvercle doit se déplacer librement de haut en bas** (F).

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

#### Sécurité contre l'ouverture intempestive

Appuyer plusieurs fois sur la sécurité contre l'ouverture intempestive **dans la direction opposée au centre du couvercle – la pièce doit pouvoir se déplacer** (G).

EFFECTUER LE CONTROLE DES SOUPAPES AVANT CHAQUE UTILISATION ET LUI ACCORDER UNE ATTENTION PARTICULIERE.

## UTILISATION

---

### Ouverture d'autocuiseur (H)

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

NE JAMAIS FORCER POUR OUVRIR LE COUVERCLE D'AUTOUISEUR.

### Remplissage d'autocuiseur (J)

POUR DES RAISONS DE SECURITE, L'AUTOUISEUR NE PEUT ETRE REMPLI AU MAXIMUM QU'AUX DEUX TIERS DE SON VOLUME.

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

NE JAMAIS UTILISER L'AUTOUISEUR SANS EAU – LE VOLUME D'EAU MINIMAL POUR LA CUSSION EST DE 250 ML.

### Fermeture d'autocuiseur (K)



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

S'il n'est pas possible de fermer l'autocuiseur par la méthode citée, contrôler si l'indicateur de pression est inséré dans son logement dans le couvercle. Si ce n'est pas le cas, **déplacer la commande d'ouverture intempesive dans la direction opposée au centre du couvercle** – de la sorte, l'indicateur de pression descend de lui-même dans son logement et la fermeture est possible.

NE JAMAIS FORCER POUR FERMER L'AUTOUISEUR.

### Cuisson dans l'autocuiseur (figures L, M, N)

LA SELECTION DE LA PRESSION SE FAIT EN PLACANT LE REGULATEUR DE PRESSION DANS LA POSITION CORRESPONDANTE.

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

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

### AVERTISSEMENT

Si en début de cuisson, **une grande quantité de vapeur** s'échappe d'autocuiseur, ce dernier n'est pas correctement fermé. Il peut s'agir des cas suivants :

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

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

### **Fin de la cuisson, libération de la vapeur et ouverture de l'autocuiseur. (0)**

NE LIBERER LA VAPEUR QU'APRES AVOIR ENLEVE L'AUTOUCUISEUR DE LA CUISINIERE.

A la fin de la cuisson, **retirer l'autocuiseur de la cuisinière, même si cette dernière est éteinte.**

**Laisser l'autocuiseur refroidir légèrement** pour que la pression et la température baissent d'elles-mêmes.

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

Si toutefois l'indicateur de pression reste en position haute et donc qu'il n'est pas possible d'ouvrir l'autocuiseur, cela signifie qu'il y a encore **de la pression à l'intérieur**. Utiliser un gant de cuisine pour **tirer le régulateur vers le haut** et attendre que toute la vapeur se soit échappée de l'intérieur de la cocotte.

Si l'indicateur de pression ne rentre pas après l'évacuation de la vapeur et s'il reste impossible d'ouvrir l'autocuiseur, le placer sous le robinet d'eau froide et laisser **couler l'eau doucement** tant que **la soupape de sécurité ne reprend pas d'elle-même sa position basse.**

Ouvrir ensuite l'autocuiseur et, avant toute autre utilisation, **contrôler et nettoyer la soupape de travail et la soupape de sécurité.**

NE JAMAIS REFROIDIR BRUSQUEMENT L'AUTOUCUISEUR A L'EAU COURANTE. NE PAS LAISSER L'EAU COULER SUR LES PARTIES EN MATIERE PLASTIQUE ET NE PAS IMMERGER COMPLETEMENT L'AUTOUCUISEUR.

## **SYSTEMES DE SECURITE**

---

### **Soupape de travail**

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

### **Soupape de sécurité**

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

### **Ouverture dans le bord du couvercle**

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

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

SI LE JOINT EN SILICONE EST CHASSE DE SON LOGEMENT DANS LA RAINURE DU COUVERCLE EN COURS DE CUISSON, NE PAS REPARER L'AUTOUCUISEUR SOI-MEME ; LE REMETTRE A UN CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE AGREE.

### **Système contre l'ouverture intempestive**

Empêche **l'ouverture intempestive ou accidentelle de l'autocuiseur** tant que toute la vapeur n'a pas été évacuée et que la pression intérieure n'est pas entièrement libérée.

## RECOMMANDATIONS PRATIQUES

---

TOUJOURS PLACER L'AUTOUISEUR SUR UNE PLAQUE OU UN BRULEUR DE TAILLE CORRESPONDANTE.

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

Utiliser la capacité d'accumulation thermique du fond sandwich. Arrêter la source de chaleur **suffisamment à l'avance** avant la fin de la cuisson. Grâce au fond sandwich triple épaisseur, l'énergie thermique accumulée sera transmise au contenu même si la cuisinière est éteinte.

Le récipient d'autocuiseur sans son couvercle peut être utilisé comme **casserole classique pour la préparation d'aliments sur une cuisinière**.

## RANGEMENT, ENTRETIEN, NETTOYAGE

---

### Couvercle

NE PAS NETTOYER LE COUVERCLE D'AUTOUISEUR AU LAVE-VAISSELLE.

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

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

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

RANGER L'AUTOUISEUR SANS QUE LE COUVERCLE SOIT FERME.

### Récipient

LE RECIPIENT D'AUTOUISEUR PEUT ETRE NETTOYE AU LAVE-VAISSELLE.

Si des dépôts calcaires blancs apparaissent sur le récipient, **les nettoyer au vinaigre**, avec quelques gouttes de jus de citron ou avec le produit spécial pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Ces dépôts blancs n'ont aucune influence négative sur le fonctionnement ou la sécurité d'autocuiseur, ne sont pas un défaut du produit et donc **ne peuvent faire l'objet d'une réclamation**. En cas de **surchauffe** d'autocuiseur, des taches violettes ou brunes peuvent apparaître. Ces taches n'ont aucune influence négative sur le fonctionnement ou la sécurité d'autocuiseur, ne sont pas un défaut du produit et donc **ne peuvent faire l'objet d'une réclamation**.

Ne jamais laisser l'autocuiseur longtemps **exposé aux détergents**, même dilués. Ne pas **entreposer de restes d'aliments** dans l'autocuiseur.

### Joint en silicone

Le joint du couvercle d'autocuiseur est fabriqué en silicone de première qualité ; il résiste à environ **500 heures de service**. Après chaque utilisation d'autocuiseur, enlever le joint du couvercle, le laver, l'essuyer et **l'enduire légèrement de graisse ou d'huile alimentaire** avant de le remettre en place.

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

Si l'autocuiseur n'est pas utilisé régulièrement, il est recommandé de remplacer le joint **tous les deux ans**.  
UTILISER EXCLUSIVEMENT DES PIECES DE RECHANGE DE MARQUE TESCOMA.

## **CONSIGNES DE SECURITE SELON EN 12778**

---

1. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement le MODE D'EMPLOI.
2. Ne pas utiliser l'autocuiseur à des fins autres que la cuisson d'aliments.
3. Avant chaque utilisation, contrôler le fonctionnement des soupapes de travail et de sécurité.
4. En cours de cuisson, faire preuve de prudence lors de toute manipulation d'autocuiseur, ne jamais toucher les parties chaudes.
5. En cours de cuisson, tenir les enfants à distance suffisante d'autocuiseur.
6. Remplir l'autocuiseur au maximum à la contenance nominale correspondant aux 2/3 du volume total ; pour les aliments qui augmentent de volume à la cuisson (riz, féculents, pâtes, etc.), remplir au maximum à la moitié du volume total. Agiter l'autocuiseur avant l'ouverture lors de la cuisson de pâtes. Ne jamais cuire sans eau.
7. Ne pas cuire d'aliments emballés dans du textile, du papier ou autres emballages en plastique. Certains aliments augmentent de volume (par exemple viande avec peau, langue de bœuf) ; ne jamais piquer dans de tels aliments tant que la peau est tendue – risque de projections brûlantes.
8. Ne jamais ouvrir l'autocuiseur tant que la pression ne s'est pas échappée. Ne jamais ouvrir l'autocuiseur par la force.
9. Ne jamais placer l'autocuiseur dans un four chaud et ne pas l'utiliser pour rôtir sous pression.
10. Ne jamais réaliser d'interventions au-delà des spécifications du mode d'emploi – confier les réparations à un spécialiste, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.

### **ATTENTION !**

**SERT UNIQUEMENT A LA PREPARATION THERMIQUE D'ALIMENTS SOUS PRESSION. TOUTE UTILISATION OU REPARATION INCORRECTE PEUT ETRE SOURCE DE BLESSURES.**

## TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON DANS L'AUTOCUISEUR TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

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

### HAUTE PRESSION

### BASSE PRESSION

#### VIANDE

	temps en min.
<b>Bœuf</b>	
Roulade	20–30
Rôti	30–40
Filet à la crème	30–40
Viande bouillie	35–40
Langue	45
<b>Porc</b>	
Plates côtes fumées	20
Roulade	20–30
Jarret bouilli	25–30
Rôti	30–35
<b>Veau</b>	
Rôti	12–15
Tête	15
Pieds	15–20
Langue	15–20
<b>Agneau et mouton</b>	
Gigot	30
<b>Volaille</b>	
Pigeonneaux	8–10
Poulet	15
Poule	15–20
Abats d'oie	15
<b>Gibier</b>	
Lapin de garenne	15
Rôti de lièvre	15
Râble de chevreuil	10
Lièvre au poivre	10–15
Cuisseau de chevreuil	20–30

#### CEREALES – HAUTE PRESSION

<b>Avoine et maïs</b>	
Farine d'avoine	5
Flocons d'avoine	6
Bouillie d'avoine	6
Mais	10

#### POISSONS, FRUITS ET LEGUMES

	temps en min.
<b>Poissons</b>	
Selon la taille	6–8
<b>Pommes de terre</b>	
Pommes de terre découpées et salées	7–9
Pommes de terre en robe des champs	10–15
<b>Fruits</b>	
Pommes découpées	2–5
Poires découpées	2–5
<b>Légumes</b>	
Epinards	2–3
Poivrons	3–4
Céleri découpé	3–5
Ail découpé	4
Brocolis	5–6
Haricots de conserve	5–6
Chou-rave	5–6
Carotte	6–8
Asperges	6–10
Chou de Bruxelles	8–10
Chou blanc ou vert	7–12
Chou-fleur en bouquets	8–9
Chou rouge	8–10
Choucroute	10–12
Chou-fleur entier	15–18
<b>SOUPES ET FARINEUX</b>	
<b>Soupes</b>	
Soupe aux champignons	2–5
Bouillon de viande	25–30
Bouillon de poule	25–30
Oxtail	25–30
<b>Farineux</b>	
Pois, prétrempés	10–12
Haricots, prétrempés	25–30
<b>RIZ</b>	
Bouillie de riz	7–8
Rizotto	5–7



## BON DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de **cinq ans** à compter de la date d'achat. 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. La période de garantie prend cours à la date d'achat.

Produit :

Vendeur (appellation commerciale et adresse) :

Date de 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 choc ou d'une chute
- le produit a été soumis à l'usure normale par l'utilisation, à l'exception des défauts matériels apparents

Faites valoir toute réclamation justifiée après du revendeur chez qui vous avez acheté le produit, ou directement dans les centres de service après-vente de Tescoma. La liste actualisée des centres de service après-vente se trouve sur le site [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

LE FABRICANT NE POURRA ETRE TENU RESPONSABLE DES **DOMMAGES** CAUSES PAR LA MANIPULATION OU L'UTILISATION D'AUTOCUISEUREN OPPOSITION AVEC LE CONTENU DU PRESENT MODE D'EMPLOI.



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

## CHARAKTERYSTYKA

---

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

Szybkowar BIO EXCLUSIVE+ został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, natomiast masywne uchwyty z **wysokiej jakości wytrzymałego plastiku**, które **przy prawidłowym użytkowaniu nie parzą w dłonie**.

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

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

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

### \* CIŚNIENIA ROBOCZE W SZYBKOWARZE BIO EXCLUSIVE+

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

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

## OPIS SZYBKOWARU

---

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

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Szybkowar i wszystkie jego elementy należy dokładnie **umyć ciepłą wodą** z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie **wytrzeć do sucha**.

## PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

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

#### Zawór roboczy

**Regulator ciśnienia należy wyjąć z pokrywy** i upewnić się, że jego środkowa część swobodnie przemieszcza się **w górę i na dół** (A). Następnie należy sprawdzić, czy **otwór w tłoku zaworu roboczego w pokrywie jest czysty** – drożny (B). Ewentualne zanieczyszczenia należy usunąć pod pod bieżącą wodą lub za pomocą odpowiedniego przedmiotu, np. cienkiej szpilki (C).

Należy skontrolować, czy nakrętka zaworu roboczego znajdująca się na dolnej stronie pokrywy jest dokręcona. Jeśli nie, **nakrętkę należy dokręcić**.

Po sprawdzeniu regulator ciśnienia należy ponownie włożyć do rękojeści pokrywy, kilkakrotnie nacisnąć na przycisk wypuszczania pary i upewnić się, że regulator ciśnienia swobodnie przemieszcza się w górę i w dół (D) oraz można go swobodnie ustawić **na pozycji ciśnienia wysokiego bądź niskiego**.

#### Zawór bezpieczeństwa

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

Następnie należy wcisnąć zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem znajdującym się na dolnej stronie rękojeści pokrywy w kierunku od środka pokrywy i przytrzymać – **zawór bezpieczeństwa na dolnej stronie pokrywy musi swobodnie przemieszczać się w kierunku do góry i w dół** (F).

Należy skontrolować, jeśli nakrętka zaworu bezpieczeństwa jest dobrze dokręcona, jeśli tak nie jest należy **dokręcić nakrętkę**.

#### Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

Kilkakrotnie należy nacisnąć na zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem **w kierunku od środka pokrywy – zabezpieczenie powinno sprężynować** (G).

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

## UŻYTKOWANIE

### Otwieranie nowego szybkowaru (H)

Wcisnąć i przytrzymać przycisk wypuszczania pary/otwarcia pokrywy, następnie **obrócić pokrywe w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**, podnieść ją i zdjąć z garnka.

**PRZY OTWIERANIU SZYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY.**

### Napełnianie szybkowaru (J)

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

W przypadku potraw wytwarzających w trakcie gotowania pianę lub pęczniących, np. zup, roślin strączkowych, ryżu itp., garnek należy napełniać **maks. do 1/2 pojemności**, zapobiegnie to zatankaniu zaworów oraz wykipieniu potrawy.

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

## Zamykanie szybkowaru (K)



Pokrywę szybkowaru należy położyć na garnku tak, aby okrągłe znaki na pokrywie i rękojeści były usytuowane **naprzeciw siebie**. Pokrywę należy obrócić w **kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara**, uchwyty i rękojeść **powinny się pokrywać**. Należy skontrolować, czy regulator ciśnienia jest wsunięty w pokrywkę, wysunięty regulator należy lekko wcisnąć w kierunku do dołu.

Jeżeli szybkowaru nie można zamknąć w wyżej wymieniony sposób, należy sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia znajdujący się w pokrywie jest wsunięty. W przeciwnym razie należy **wcisnąć zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem w kierunku od środka pokrywki** – wskaźnik ciśnienia automatycznie się wsunie i szybkowar będzie można zamknąć.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY PODCZAS ZAMYKANIA SZYBKOWARA.

## Gotowanie w szybkowarze (L, M, N)

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

1. Podczas gotowania za pomocą **niskiego ciśnienia** należy regulator ciśnienia przekręcić w **prawo**.   
Gotowanie z zastosowaniem niskiego ciśnienia jest doskonałym sposobem delikatnego przyrządzania potraw np. jarzyn, owoców, roślin strączkowych, ryb itp. (L).
2. Podczas gotowania za pomocą **wysokiego ciśnienia** należy regulator ciśnienia przekręcić w **lewo**.   
Gotowanie z zastosowaniem wysokiego ciśnienia jest szybsze i przebiega w wyższej temperaturze. Wysokie ciśnienie wykorzystywane jest w szczególności podczas przyrządzania mięs oraz potraw wymagających dłuższego gotowania (M).
3. Prawidłowo napełniony i zamknięty szybkowar z wybranym rodzajem ciśnienia należy ustawić na kuchence włączonej **na maksimum**.
4. Po krótkim czasie czerwony wskaźnik ciśnienia umieszczony w uchwycie pokrywy wysunie się **do góry**. Oznacza to, że w naczyniu wytworzyło się minimalne ciśnienie i szybkowaru nie można już otworzyć – po chwili z otworu w regulatorze ciśnienia zacznie ulatniać się para (N).
5. Jak tylko z otworu w regulatorze ciśnienia zacznie ulatniać się para, należy zmniejszyć moc kuchenki tak, by z otworu uchodziła tylko **niewielka ilość pary**.
6. W trakcie gotowania **nie zaleca się** zmiany nastawienia ciśnienia z wysokiego na niskie lub na odwrót.
7. Jeżeli jest to jednak konieczne, przed zmianą regulacji ciśnienia w trakcie gotowania należy użyć **rękawicy kuchennej!**

UWAGA! W TRAKCIE GOTOWANIA MOŻE ULATNIAĆ SIĘ NIEWIELKA ILOŚĆ PARY RÓWNIEŻ Z OTWORU ZNAJDUJĄCEGO SIĘ POD UCHWYTEM W POKRYWIE.

## UWAGA

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

- a) Nieprawidłowe osadzenie pokrywy – należy ponownie zamknąć szybkowar.
- b) Regulator ciśnienia zaworu roboczego jest w pozycji do wypuszczania pary – regulator ciśnienia należy przesunąć w dół i ustawić w położeniu do gotowania z użyciem ciśnienia niskiego lub wysokiego.
- c) Niewłaściwe osadzenie uszczelki silikonowej w pokrywie – należy sprawdzić położenie uszczelki.
- d) Silikonowa uszczelka jest uszkodzona – należy ją wymienić na nową, oryginalną uszczelkę marki Tescoma.

## **Zakończenie gotowania, wypuszczenie pary i otwieranie szybkaru (0)**

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

Po upływie czasu potrzebnego do ugotowania potraw **szybkowar należy zdjąć z kuchenki**, nawet, gdy **jest ona już wyłączona**.

**Odczekać** do momentu obniżenia się temperatury i ciśnienia w garnku.

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

Jeżeli po wypuszczeniu pary wskaźnik ciśnienia pozostaje w pozycji górnej i szybkaru nie można otworzyć, oznacza to, że w jego wnętrzu **w dalszym ciągu jest ciśnienie**. Z użyciem rękawicy kuchennej należy **regulator ciśnienia przesunąć w pozycję górną** i poczekać do momentu całkowitego wypuszczenia pary z szybkaru.

Jeżeli po wypuszczeniu pary wskaźnik ciśnienia nie opadnie automatycznie i szybkaru w dalszym ciągu nie można otworzyć, należy go włożyć do zlewu i schłodzić pokrywe **ciężkim, powoli lejącym się strumieniem zimnej wody** do momentu **opadnięcia wskaźnika ciśnienia**.

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

W ŻADNYM PRZYPADKU NIE WOLNO SCHŁADZAĆ SZYBKOWARU W SPOSÓB NAGŁY, WODA NIE MOŻE ŚCIEKAĆ NA ELEMENTY PLASTIKOWE, GARNKA NIE WOLNO CAŁKOWICIE ZANURZAĆ W WODZIE.

## **ZAWORY BEZPIECZEŃSTWA**

---

### **Zawór roboczy**

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

### **Zawór bezpieczeństwa**

Zawór bezpieczeństwa stanowi **zabezpieczenie w przypadku zatkania się zaworu roboczego**. Jeżeli w trakcie gotowania para przestanie się ulatniać z zaworu roboczego, a zacznie intensywnie wydobywać się z zaworu bezpieczeństwa (otworu pod uchwytem pokrywy), szybkaru należy **natychmiast zdjąć z kuchenki**. Po schłodzeniu szybkaru należy otworzyć i wyczyścić zawór roboczy.

### **Otwór na obrzeżu pokrywki**

Jeżeli jednocześnie zostanie zatkany zawór roboczy i zawór bezpieczeństwa, ciśnienie w szybkarze wypchnie uszczelkę silikonową poprzez **otwór znajdujący się na obrzeżu pokrywy**. Spowoduje to natychmiastowe **obniżenie ciśnienia i upływ pary**.

**Uwaga!** W trakcie gotowania szybkaru należy ustawić na kuchence tak, aby otwór na obrzeżu pokrywy nie był skierowany do osób znajdujących się w pobliżu szybkaru.

SZYBKOWARU, W KTÓRYM DOSZŁO DO WYPCHNIĘCIA USZCZELKI SILIKONOWEJ POPRZEC OTWÓR NA OBRZEŻU POKRYWY NIE NALEŻY NAPRAWIAĆ SAMEMU, LECZ ODDAĆ GO DO NAPRAWY DO SPECJALISTYCZNEGO SERWISU.

### **Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem**

Zapobiega przed **przypadkowym otwarciem szybkaru**, dopóki z naczynia nie zostanie wypuszczona cała para oraz całkowicie nie spadnie ciśnienie wewnątrz naczynia.

## PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

---

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ABY ŚREDNICA DNA SZYBKOWARU ODPOWIADAŁA ŚREDNICY PŁYTY GRZEWCZEJ LUB PALNIKA GAZOWEGO.

Średnica płyty grzewczej musi być **identyczna lub mniejsza** niż średnica dna szybkowaru. Płomień palnika nie może **w żadnym przypadku sięgać poza krawędź dna garnka**. Podczas gotowania na kuchenke gazowej należy używać siatki rozpraszającej płomień lub redukcji.

Należy wykorzystać ciepło zgromadzone w wielowarstwowym dnie szybkowaru. Kuchenkę należy wyłączyć **z pewnym wyprzedzeniem czasowym** jeszcze przed zakończeniem gotowania. Ciepło zgromadzone w dnie szybkowaru przechodzi do wnętrza garnka, nawet po wyłączeniu kuchenki.

Szybkokwar bez pokrywy można **wykorzystać jako tradycyjny garnek do przygotowywania potraw na płycie kuchenki**.

## PRZECHOWYWANIE, KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

---

### Pokrywa

POKRYWY SZYBKOWARU NIE NALEŻY MYĆ W ZMYWARCE.

Otwór zaworu roboczego **należy czyścić pod bieżącą wodą**, ewentualnie za pomocą odpowiedniego przedmiotu (np. cienką igłą lub szpikulcem).

Zawór bezpieczeństwa należy wyczyścić poprzez wielokrotne poruszanie zaworu pod bieżącą wodą przy jednoczesnym naciśnięciu zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem w kierunku od środka pokrywy.

Zaworu roboczego, zaworu bezpieczeństwa, uchwyty oraz innych elementów pokrywy **nie należy demontować**.

SZYBKOWAR NALEŻY PRZECHOWYWAĆ ZE ZDJĘTA POKRYWĄ.

### Garnek

GARNEK SZYBKOWARU MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE.

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

Garnka szybkowaru **nie należy poddawać długotrwałemu działaniu detergentów**, nawet rozcieńczonych wodą. W garnku **nie przechowywać resztek potraw**.

### Uszczelka silikonowa

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

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

Jeżeli szybkokwar nie jest użytkowany intensywnie, uszczelkę należy wymieniać **regularnie, co dwa lata**.

STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE CZĘŚCI ZAMIENNE PRODUKOWANE PRZEZ FIRMĘ TESCOMA.

## **ZASADY BEZPIECZEŃSTWA wg EN 12778**

---

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA.
2. W trakcie gotowania nie należy pozostawiać szybkowaru bez nadzoru oraz nie należy go używać do innych celów, aniżeli do gotowania potraw.
3. Przed każdym użyciem należy skontrolować działanie zaworu roboczego oraz zaworu bezpieczeństwa.
4. Podczas przygotowywania potraw w szybkowarze należy zachować szczególną ostrożność, nigdy nie należy dotykać gorących części szybkowaru.
5. W trakcie gotowania dzieci nie mogą mieć dostępu do szybkowaru.
6. Szybkowar należy napełniać maks. do 2/3 jego pojemności. Podczas przygotowywania potraw, które w trakcie gotowania pęcznieją (ryż, rośliny strączkowe, makaron itp.) szybkowar należy napełniać tylko do 1/2 pojemności garnka. Po ugotowaniu makaronu i całkowitym obniżeniu ciśnienia wewnątrz garnka należy potrząsnąć zamkniętym szybkowarem. Zabrania się gotowania potraw w szybkowarze bez użycia wody.
7. Do szybkowaru nie należy wkładać potraw owiniętych w tkaninę, papier lub folię. Potraw zwiększających w trakcie gotowania swoją objętość (np. mięsa ze skórą, ozorów wołowych itp.) nie przekłuwać dopóki skóra jest napęczniała – niebezpieczeństwo oparzenia.
8. Szybkowaru nie należy otwierać przed całkowitym obniżeniem ciśnienia w jego wnętrzu. Szybkowar należy otwierać delikatnie, bez użycia siły.
9. Szybkowaru nie należy wkładać do nagrzanego piekarnika oraz nie należy go używać do smażenia.
10. Nie ingerować w jakikolwiek system szybkowaru w sposób wykraczający poza ramy wyznaczone w Instrukcji Użytkowania – naprawę produktu należy zawsze zlecić specjalistycznemu serwisowi. Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

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

**ORIENTACYJNY CZAS GOTOWANIA PRODUKTÓW W SZYBKOWARZE TESCO MA BIO EXCLUSIVE+**

Niżej podane czasy gotowania mierzone od momentu rozpoczęcia ulatniania się pary z zaworu roboczego. W tym momencie należy zmniejszyć moc kuchenki. Wszystkie podane czasy są tylko czasami orientacyjnymi i zależne są od rodzaju gotowanej żywności, od jej ilości, jakości, temperatury początkowej, od rodzaju kuchenki, indywidualnego nastawienia ciśnienia w szybkowarze itd. Możliwe są odchylenia od podanych czasów, bowiem dokładne czasy należy ustalić dopiero na podstawie własnego doświadczenia.

**WYSOKIE CIŚNIENIE****NISKIE CIŚNIENIE****MIĘSO****Wołowina****czas w minutach**

Zrazy	20–30
Pieczeń	30–40
Poładwica	30–40
Mięso rosółowe	35–40
Ozór	45

**Wieprzowina**

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

**Cielęcina**

Pieczeń	12–15
Głowa	15
Nózki	15–20
Ozór	15–20

**Jagnięcina i baranina**

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

**Drób**

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

**Dziczyzna**

Królik	15
Pieczeń z zająca	15
Grzbiet sarny	10
Zając na pieprzu	10–15
Udziec z sarny	20–30

**ZBOŻA****Owies i kukurydza**

Mąka owsiana	5
Płatki owsiane	6
Kasza owsiana	6
Kukurydza	10

**RYBY, OWOCE I WARZYWA****Ryby****czas w minutach**

Wg wielkości porcji	6–8
<b>Ziemniaki</b>	
Ziemniaki krojone i osolone	7–9
Ziemniaki w mundurkach	10–15

**Owoce**

Jabłka krojone	2–5
Gruszki krojone	2–5

**Warzywa**

Szpinak	2–3
Papryka	3–4
Seler krojony	3–5
Czosnek krojony	4
Brokuł	5–6
Fasola konserwowa	5–6
Kalarepa	5–6
Marchew	6–8
Szparagi	6–10
Kapusta włoska	8–10
Kapusta	7–12
Różyczki kalafiora	8–9
Kapusta czerwona	8–10
Kapusta kiszona	10–12
Kalafior w całości	15–18

**ZUPY I ROŚLINY STRĄCZKOWE****Zupy**

Grzybowa	2–5
Rosół wołowy	25–30
Rosół z kury	25–30
Ogonowa	25–30

**Strączkowe**

Namoczony groch	10–12
Namoczona fasola	25–30

**RYŻ**

Kasza ryżowa	7–8
Risotto	5–7



## KARTA GWARANCYJNA

Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją wynoszącą **5 lat** od daty zakupu. Do niniejszej karty gwarancyjnej należy dołączyć ważny dowód zakupu produktu. Udzielenie gwarancji nie ogranicza praw kupującego związanych z zakupem przedmiotu i wyznaczonych w oddzielnych przepisach. Okres gwarancji rozpoczyna się z dniem sprzedaży.

Produkt:

Sprzedawca (nazwa firmy, adres):

Data sprzedaży:

Pieczętka i podpis sprzedawcy:

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją użytkownika,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu, użyto nieoryginalnych części zamiennych,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem,
- produkt wykazuje zużycie spowodowane normalnym użytkowaniem, za wyjątkiem widocznych wad materiałowych.

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

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WSZELKIE **SZKODY** SPowodowane MANIPULOWANIEM I UŻYCIEM SZYBKOWARU NIEZGODNYM Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA.



## Tlakový hrniec BIO EXCLUSIVE+

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

### CHARAKTERISTIKA

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

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

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

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

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

#### \* PRACOVNÉ TLAKY V TLAKOVOM HRNCI BIO EXCLUSIVE+

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

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

### POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

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

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

---

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

## PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

---

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

#### Pracovný ventil

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

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

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

#### Bezpečnostný ventil

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

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

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

#### Poistka proti nechcenému otvoreniu

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

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

## POUŽITIE

---

### Otváranie tlakového hrnca (H)

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

PRI OTVÁRANÍ TLAKOVÉHO HRNCA NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

### Plnenie tlakového hrnca (J)

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

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

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

## Uzatváranie tlakového hrnca (K)



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

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

PRI UZATVÁRANÍ HRNCA NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

## Varenie v tlakovom hrnci (L, M, N)

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

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

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

## UPOZORNENIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÉ POISTKY

---

### Pracovný ventil

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

### Bezpečnostný ventil

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

### Otvor v leme pokrievky

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

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

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

### Poistka proti nechcenému otvoreniu

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

## PRAKTICKÉ DOPORUČENIA

---

K VARENIU VOLTE VŽDY ZODPOVEDAJÚCU VEĽKOSŤ PLATNE ALEBO PLAMEŇA.

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

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

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

## **SKLADOVANIE, ÚDRŽBA a ČISTENIE**

---

### **Pokrievka**

POKRIEVKU TLAKOVÉHO HRNCA NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.

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

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

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

TLAKOVÝ HRNIEC SKLADUJTE VŽDY S NENASADENOU POKRIEVKOU.

### **Nádoba**

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCA JE MOŽNÉ UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU.

V prípade, že sa objavia vo vnútri hrnca biele usadeniny vodného kameňa, **vyčistíte ich octom**, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie nerezového riadu. Biele škvrny nijak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú vadou výrobku a **nemôžu byť predmetom reklamácie. Pri prehriatí** hrnca sa na povrchu môže objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť hrnca, nie je vadou výrobku a **nemôže byť predmetom reklamácie.**

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

### **Silikónové tesnenie**

Tesnenie tlakového hrnca je vyrobené z prvotriedneho silikónu a vydrží **cca 500 hodín prevádzky**. Po každom použití tlakového hrnca vyberte tesnenie z pokrievky, umyte ho, osušte, **potrite zľahka potravinárskym olejom alebo tukom** a vložte späť.

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

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

POUŽÍVAJTE ZÁSADNE NÁHRADNÉ DIELY ZNAČKY TESCOMA.

## **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY podľa EN 12778**

---

1. Pred prvým použitím si dôkladne preštudujte **NÁVOD NA POUŽITIE**.
2. Tlakový hrniec nenechávajte v priebehu varenia bez dozoru a nepoužívajte ho pre iné účely, než k vareniu potravín.
3. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť pracovného a bezpečnostného ventilu.
4. V priebehu varenia manipulujte s tlakovým hrncom s maximálnou opatrnosťou, nikdy sa nedotýkajte jeho horúcich častí.
5. Zamedzte deťom prístup do blízkosti tlakového hrnca v priebehu varenia.
6. Tlakový hrniec plňte maximálne do 2/3 objemu nádoby, pri príprave pokrmov, ktoré varením napučia, ako sú ryža, strukoviny, cestoviny apod., plňte tlakový hrniec max. do 1/2 objemu nádoby.

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

7. Do tlakového hrnca nekladajte jedlá zabalené do tkaniny, papiera alebo plastických obalov. Pokrmy, u ktorých dochádza k zväčšeniu objemu (napr. mäso s kožou, hovädzí jazyk apod.), nikdy neprepichujte, dokiaľ je koža napučaná – nebezpečenstvo oparenia.
8. Tlakový hrniec neotvárajte, bez toho aby ste úplne znížili tlak vo vnútri nádoby. Nikdy pri otváraní hrnca nepoužívajte silu.
9. Tlakový hrniec nedávajte do vyhriatej pečúcej rúry a nepoužívajte na smaženie.
10. Nezasahujte do žiadneho systému hrnca nad rámec návodu na použitie – opravu zverte vždy odbornému servisu, nikdy nepoužívajte iné, než originálne náhradné diely.

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

## ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE V TLAKOVOM HRNCI TESCOMA BIO EXCLUSIVE+

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

### VYSOKÝ TLAK

#### MÄSO

##### Hovädzie mäso

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

##### Bravčové mäso

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

##### Tefacie mäso

Pečené	12–15
Hlava	15
Nožička	15–20
Jazyk	15–20

##### Jahňacie a baranie mäso

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

##### Hydinové mäso

Holub	8–10
Kura	15
Sliepka	15–20
Husie drobky	15

##### Zverina

Zajac	15
Zajačia pečeň	15
Srnič chrbát	10
Zajačie na korení	10–15
Srnie stehno	20–30

##### OBILNINY

##### Ovos a kukurica

Ovsená múka	5
Ovsené vločky	6
Ovsená krupica	6
Kukurica	10

### NÍZKY TLAK

#### RYBY, OVOCIE A ZELENINA

##### Ryby

Podľa veľkosti porcie	čas v min
	6–8

##### Zemiaky

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

##### Ovocie

Jablka krájané	2–5
Hrušky krájané	2–5

##### Zelenina

Špenát	2–3
Paprika	3–4
Zeler krájaný	3–5
Cesnak krájaný	4
Brokolica	5–6
Zaváraná fazuľa	5–6
Kaleráb	5–6
Mrkva	6–8
Špargla	6–10
Ružičková kapusta	8–10
Hlávková kapusta	7–12
Ľahký – ružičky	8–9
Červená kapusta	8–10
Kyslá kapusta	10–12
Ľahký celý	15–18

#### POLIEVKY A STRUKOVINY

##### Polievky

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

##### Strukoviny

Namočený hrach	10–12
Namočená fazuľa	25–30

##### RYŽA

Ryžová kaša	7–8
Rizoto	5–7



## ZÁRUČNÝ LIST

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

Výrobok:

Predajca (obchodný názov a adresa):

Dátum predaja:

Pečiatka a podpis predajcu:

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

Oprávnenu reklamáciu uplatňujte u predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili alebo priamo v servisných strediskách Tescoma. Aktuálny zoznam servisných stredísk [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

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



**Gratulálunk a Tescoma termék megvásárlásához és köszönjük a márka felé nyilvánított bizalmát. Szükség esetén forduljon az értékesítőjéhez vagy a Tescoma vállalathoz a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) weboldalon keresztül.**

## LEÍRÁS

A BIO EXCLUSIVE+ kukta az alacsony és magas nyomású főzést is lehetővé teszi\*, ezáltal segít megőrizni az ételek természetes ízét és tápértékét.

A BIO EXCLUSIVE+ kuktában történő főzés jóval rövidebb ideig tart mint a hagyományos főzés.

A BIO EXCLUSIVE+ kukta első osztályú rozsdamentes acélból készült, ellenálló műanyagból készült ergonomikus fogantyúval ellátott, melyek megfelelő használat esetén nem éghetők.

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

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

A BIO EXCLUSIVE+ kukta minden tűzhelytípuson alkalmazható – gáz, elektromos, üvegerámia és indukciós.

### \* A BIO EXCLUSIVE+ KUKTA NYOMÁSFOKOZATAI

Alacsony nyomásfokozaton történő főzés esetén az edényben 0.65 bar nyomás uralkodik.

Magas nyomásfokozaton történő főzés esetén az edényben 1.05 bar az üzemi nyomás.

## A TERMÉK RÉSZEI

- 1 Nyomásszabályozó szelep
- 2 Működtető szelep
- 3 Biztonsági szelep nyomásjelzővel
- 4 Véletlen kinyílás elleni szabályozó
- 5 Fedő
- 6 A fedő fogantyúja
- 7 Fedőkioldó gomb
- 8 Zárójelölés
- 9 Nyomásjelző – fedőnyílás
- 10 Szilikon tömítés
- 11 Kukta fazék
- 12 Rögzítési pontok
- 13 Szendvics alj

## **ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

---

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

## **MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT**

---

### **A szelepek ellenőrzése (A, B, C, D, E, F, G)**

#### **Működtető szelep**

Távolítsa el a nyomásszabályozót úgy, hogy kihúzza a fedőből, és győződjön meg róla, hogy a középső része felfelé és lefelé szabadon mozog (A). Ellenőrizze, hogy a működtető szelep dugattyújának nyílása tiszta, nem szennyezett (B). Ellenkező esetben vizsgárral öblítse le, vagy tisztítsa meg egy megfelelő tárggyal, például egy vékony grilltűvel (C).

Ellenőrizze, hogy a működtető szelep anyacsavarja a fedél alján szorosra legyen húzva. Ha nem ez a helyzet, húzza be az anyát.

Ellenőrzés után helyezze vissza a nyomásszabályozót a fedél fogantyújába, nyomja meg többször a gőzkiengedő gombot, és győződjön meg arról, hogy a nyomásszabályozó szabadon mozog fel és le (D), valamint hogy könnyen beállítható mind az alacsonyra, mind a magas nyomásra.

#### **Biztonsági szelep**

Egy, a célnak megfelelő tárggyal, például egy vékony grilltűvel, nyomja le a biztonsági szelep közepét – szabadon kell, hogy rugózzon (E).

Ezután a fedő fogantyújának alsó részén található véletlen kinyílás elleni szabályozót tolja a fedő közepétől kifelé és tartsa meg – a fedél alján lévő biztonsági szelep szabadon fel és le mozoghat (F).

Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep anyája szorosan be van-e húzva, amennyiben nem, húzza meg erősebben az anyát.

#### **Véletlen kinyílás elleni szabályozó**

Nyomja meg többször a szabályozót, hogy elkerülje a véletlen kinyílást – a szabályozónak rugalmasnak kell lenni (G).

**A SZELEPEKET ÉS A BIZTONSÁGI SZABÁLYOZÓKAT MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT FOKOZOTT FIGYELEMMEL ELLENŐRIZZE.**

## **HASZNÁLAT**

---

### **A kukta kinyitása (H)**

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gőzkiengedő / fedőnyitó gombot, fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje ki az edényből.

**SEMILYEN ESETBEN SE KÍSÉRELJE MEG A KUKTAFEZEKAT ERŐSZAKKAL KINYITNI.**

### **A kukta feltöltése (J)**

**NE TÖLTSE MEG A KUKTAFEZEKAT A 2/3-NÁL JOBBAN.**

Olyan ételek készítésekor, melyek főzés során megdagadnak, mint pl. rizs vagy száraz hüvelyesek, a kuktát legfeljebb a feléig szabad megtölteni.

**SEMILYEN ESETBEN SE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET VÍZ NÉLKÜL. A MINIMÁLIS VÍZMENNYISÉG 250 ML.**

## A kukta bezárása (K)



Tegye rá a fedelet a fazéokra. A zárjelöléseknek a fedélen és a fazék fogantyúján egymással szemben kell lenniük. Forgassa el a fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a fedő és a fazék fogantyúi fedjék egymást. Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó be van-e dugva a fedélbe, ha nem, nyomja le kissé.

Amennyiben a fent leírt módon nem lehet bezárni a kuktát, ellenőrizze, hogy a fedőnyílásban található nyomásjelző be van-e helyezve. Ha ez nem így van, tolja a véletlen kinyílás elleni szabályozót a fedő középpontjától kifelé – ezáltal a nyomásjelző megmozdul és be lehet zárni a kuktát.

SEMMIYEN ESETBEN SE KÍSÉRELJE MEG A KUKTAFAZEKET ERŐSZAKKAL BEZÁRNI.

## Főzés (L, M, N)

ÁLLÍTSA BE A KÍVÁNT FŐZÉSI TÚLNYOMÁST A NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEPEN.

1. A nyomásszabályozó szelepet fordítsa jobbra, ha alacsony nyomásfokozaton szeretne főzni.  Az alacsony nyomásfokozat ideális olyan ételek hatékony hőkezeléséhez mint zöldségek, gyümölcsök, hüvelyesek, halak, stb. (L).
2. A nyomásszabályozó szelepet fordítsa balra, ha magas nyomásfokozaton szeretne főzni.  A nagy nyomáson történő főzés gyorsabb és magasabb hőmérsékleten történik. Használata különösen alkalmas hosszabb hőkezelést igénylő hússal és ételekkel szemben (M).
3. Állítsa a tűzhelyt a legnagyobb fokozatra.
4. A nyomás el kezd emelkedni a gyorsfőző kuktában. A piros biztonsági szelep és a nyomásfokozat jelző mutatja, ahogy a gyorsfőző kuktában kialakul a nyomás. Ekkor a kuktát már nem lehet kinyitni – a gőz a nyomásszabályozó szelepen keresztül távozik (N).
5. Töltőmennyiségtől függően eltart néhány percig, amíg a gyorsfőző kukta eléri a beállított fokozatot. Ha a nyomásszabályozó szelepből folyamatosan lép ki a gőz, akkor elérte a nyomásfokozatot. Ebben a pillanatban indul a főzési idő. Ekkor állítsa kisebb fokozatra a tűzhelyt.
6. Főzés közben a nyomásfokozat változtatását nem ajánljuk.
7. Amennyiben muszáj, változtassa a gyorsfőző kuktában levő nyomást konyhai védőkesztyűben.

VIGYÁZAT! A FELESLEGES GŐZ A FOGANYÚ ALATTI NYÍLÁSON KERESZTÜL TÁVOZHAT.

## FIGYELMEZTETÉS

Ha a főzés elején az edényből nagy mennyiségű gőz távozik, akkor a kukta nincs megfelelően lezárva. A helytelen lezárást általában a következők okozzák:

- a) A fedél nincs megfelelően rögzítve – ismétlje meg a kukta lezárását.
- b) A működtető szelep nyomásszabályozója gőzkieresztő helyzetbe van állítva – nyomja le a nyomásszabályozót és állítsa alacsony vagy magasnyomású főzési helyzetbe.
- c) Nem megfelelő a szilikon tömítés elhelyezése a fedélen – ellenőrizze.
- d) A szilikon tömítés sérült – cserélje ki egy új, eredeti Tescoma tömítésre.

## A főzés befejezése, a gőz kieresztése és a kukta kinyitása (O)

A EDÉNYBŐL CSAK AZUTÁN ENGEDJE KI A GŐZT, HOGY AZT A TŰZHELYRŐL FÉLREÁLLÍTTOTTA.

A főzési idő eltelte után után vegye le a kuktát a tűzhelyről, még akkor is, ha az már ki van kapcsolva. Hagyja addig félretéve, míg a hő és a nyomás kellően lecsökken.

Nyomja meg a gőzkieresztőt és tartsa lenyomva addig, amíg a kuktából az összes gőz távozik (0). A gőz kiengedése közben a nyomásjelző magától beleáll a teljesítő szelepbe. A gőz teljes kiengedése és a nyomás teljes csökkenése után a véletlen kinyílás elleni szabályozó lemege és a kuktát kinyithatja.

Ha a nyomásjelző és a véletlen kinyílás elleni szabályozó a gőz kiengedése után is fennmaradnak, azt jelenti, hogy az edényben még mindig nyomás van. Konyhai védőkesztyű használata mellett húzza fel a nyomásszabályozót, és várja meg, míg az összes gőz távozik. Amennyiben a nyomásszabályozó még mindig nem veszi fel eredeti helyzetét, a kuktát helyezze a mosogatóba és a fedőt hűtse le kis mennyiségű, lassan folyó hideg vízzel, amíg a nyomásjelző és a biztosíték nem csökkentik értéküket.

Minden használat előtt ellenőrizze és tisztítsa meg a működtető és a biztonsági szelepet.

**A KUKTÁT A FOLYÓ VÍZ ALATT SOHA NE HÚTSE HIRTELEN, A VIZET HAGYJA LEFOLYNI A MŰANYAG RÉSZEKEN ÉS A KUKTÁT NE HELYEZZE TELJES EGÉSZESEN A VÍZBE.**

---

## **BIZTONSÁGI ZÁRAK**

### **Működtető szelep**

A működtető szelep az üzemi nyomást szabályozza az edényben, párhuzamosan kiengedi a felesleges gőzt és a főzés befejezése után kiengedi a kuktából az összes gőzt.

### **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, a kuktát azonnal vegye le a tűzhelyről. A kuktát, miután kihűlt, nyissa ki, és alaposan tisztítsa meg a működtető szelepet.

### **Nyomásjelző – fedőnyílás**

Ha a működtető és a biztonsági szelep egyszerre szennyeződnek be, és a kuktát nem veszi le a tűzhelyről időben, a nyomás a kuktában a szilikon tömítés segítségével megnyitja a fedőnyílást, ezáltal azonnal csökken a nyomás és a gőz távozik.

**Vigyázat! Főzés közben ügyeljen arra, hogy a fedőnyílás a kukta körül álló személyektől el, az edény túlsó oldalán legyen.**

AMENNYIBEN A SZILIKON TÖMÍTÉS BESÜLLYED A NYÍLÁSBA, FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ, NE PRÓBÁLJA A KUKTÁT MEGJAVÍTANI.

### **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.

---

## **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 szendvics alj 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.

## **TÁROLÁS, KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS**

---

### **Fedő**

A KUKTA FEDŐJÉT NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBE.

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

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

Ne szerelje szét a biztonsági szelepet, a gyorsfűző 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. Az BIO EXCLUSIVE+ edényeket kifejezetten rozsdamentes acélra kialakított szerekkel is tisztíthatja, ideális a Tescoma vállalat által forgalmazott tisztítószer.

A kuktafazekat soha ne áztassa be hosszabb időre.

Az edényben ne tároljon ételmaradékot.

### **Szilikon tömítés**

A kukta tömítése első osztályú szilikonból készült. A kukta minden használata után a tömítést vegye ki a fedőből, mossa meg, szárítsa meg, kenje be étolajjal vagy zsiradékkal és helyezze vissza.

Ha a tömítés a meglazulás vagy rugalmasság hiányának bármilyen jelét mutatja, azonnal ki kell cserélni Tescoma márkájú új tömítésre.

Ha kuktát nem használja gyakran, a tömítést cserélje rendszeresen kétéves ciklusokban.

CSAK EREDETI TESCOMA PÓTALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON!

## **BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 szerint**

---

1. Az első használat előtt alaposan tanulmányozza át a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.
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 töltsön meg a kuktafazekat 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. A kuktába ne helyezzen vászont, papírt vagy műanyag csomagolásba csomagolt ételt. Az olyan húsféléknél, amelyeket bórral együtt főz (pl. marhanyelv), ne végezzen tűpróbát, 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 felnyitásakor. Ne nyissa fel addig a fedőt, amíg az összes gőz el nem távozott az edényből.
9. A kuktát ne helyezze felmelegített sütőbe és ne használja rántott ételek készítésére.
10. Kizárólag az útmutatónak megfelelően használja az edény minden részét, javítását bízza szakszervizre. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

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

## ÚTMUTATÓ A FŐZÉSI IDŐTARTAMHOZ A BIO EXCLUSIVE+ 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 tűzhely erősségét alacsonyabb fokozatra. Minden megadott idő tájékoztató jellegű, tekintettel a készített étel típusára, mennyiségére, minőségére, meghatározott hőfokára, a tűzhely típusára stb. A megadott időtartamoktól való eltérések nem kizártak, a pontos időtartamot saját tapasztalata szerint állapíthatja meg.

### MAGAS NYOMÁS

HÚS	idő percekben
<b>Marhahús főzési</b>	
Tekercs	20–30
Sült hús	30–40
Vadas	30–40
Leves hús	35–40
Nyelv	45
<b>Sertéshús</b>	
Füstölt hús	20
Tekercs	20–30
Főtt csülök	25–30
Sült hús	30–35
<b>Borjú hús</b>	
Sült hús	12–15
Fej	15
Lábszár	15–20
Nyelv	15–20
<b>Birka- és bárányhús</b>	
Comb	30
<b>Baromfi hús</b>	
Galamb	8–10
Csirke	15
Tyúk	15–20
Liba aprólék	15
<b>Vadhús</b>	
Nyúl	15
Nyúl máj	15
Özgerinc	10
Borsos nyúl	10–15
Özcomb	20–30
<b>GABONAFÉLÉK</b>	
<b>Zab és kukorica</b>	
Zabliszt	5
Zabpehely	6
Zabdara	6
Kukorica	10

### ALACSONY NYOMÁS

HAL, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG	idő percekben
<b>Hal</b>	
Az adag nagyságától függően	6–8
<b>Burgonya</b>	
Szeletelt és sózott burgonya	7–9
Burgonya héjában	10–15
<b>Gyümölcs</b>	
Szeletelt alma	2–5
Szeletelt körte	2–5
<b>Zöldség</b>	
Spenót	2–3
Paprika	3–4
Szeletelt zeller	3–5
Szeletelt fokhagyma	4
Brokkoli	5–6
Konzerv bab	5–6
Karalábé	5–6
Sárgarépa	6–8
Spárga	6–10
Kelbimbó	8–10
Fejes káposzta	7–12
Darabold karfiol	8–9
Lila káposzta	8–10
Savanyú káposzta	10–12
Karfiol egészben	15–18
<b>LEVESEK ÉS HÜVELYESEK</b>	
<b>Levesek</b>	
Gomba	2–5
Húsleves	25–30
Csirkeleves	25–30
Marhafarok	25–30
<b>Hüvelyesek</b>	
Beáztatott vágott borsó	10–12
Beáztatott bab	25–30
<b>RIZS</b>	
Rizskása	7–8
Rizottó	5–7



## JÓTÁLLÁSI JEGY

A jótállás időtartama **5 év**. A jótállási határidő a terméknek a vásárló részére történt átadásával kezdődik. Az igényérvényesítés alapbizonylata jelen jótállási jegy és a számla, amivel hitelt érdemlően igazolható a tulajdonjog és a vásárlás. A jótállási határidő az értékesítés napjával kezdődik.

Termék:

Eladó (cégnév és cím):

Az eladás dátuma:

Pecset és az eladó aláírása:

Megszűnik a jótállási felelősség, ha:

- rendeltetésellenes használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása
- a terméket arra illetéktelen próbálta megjavítani, átalakítani
- nem eredeti alkatrészek használata
- helytelen szállítás, tárolás, kezelés miatti fizikai károsodás
- természetes elhasználódás

Jótállási igényét a vásárlás helyén vagy a felsorolt garanciális szervizek valamelyikében lehet érvényesíteni. Az aktuális szervizek listáját a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) weboldalon találja.

**A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSÉGET A RENDELTTÉSELLENES HASZNÁLAT, A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓBAN FOGLALTAK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA ESETÉN.**



Поздравляем с приобретением изделия **Tescoma** и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию **Tescoma** посредством [www.tescomarusssia.ru](http://www.tescomarusssia.ru).

## ХАРАКТЕРИСТИКА

---

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

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

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

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

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

### \* РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В СОВОВАРКЕ BIO EXCLUSIVE+

Рабочее давление в посуде при приготовлении при низком давлении – **0,65 бар**.

Рабочее давление в посуде при приготовлении при высоком давлении – **1,05 бар**.

## ОПИСАНИЕ СКОВОВАРКИ

---

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

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

---

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

## **ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

---

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

#### **Рабочий клапан**

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

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

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

#### **Предохранительный клапан**

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

**предохранительного клапана** – должен свободно пружинить (E).

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

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

#### **Предохранитель от нежелательного открывания**

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

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

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

---

### **Открывание новой сковорарки (H)**

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

**ПРИ ОТКРЫВАНИИ СКОВОВАРКИ НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИЗБЫТОЧНУЮ СИЛУ.**

### **Наполнение сковорарки (J)**

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

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

**НЕ ГОТОВЬТЕ В СКОВОВАРКЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВОДЫ – МИНИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ ВОДЫ 250 МЛ.**

## Закрывание скороварки (К)



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

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

ПРИ ЗАКРЫВАНИИ СКОРОВАРКИ НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИЗБЫТОЧНУЮ СИЛУ.

## Приготовление в скороварке (L, M, N)

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

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

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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

## **Окончание приготовления, спуск пара и открывание скороварки (0)**

ПАР ВСЕГДА ВЫПУСКАЙТЕ ТОЛЬКО ПОСЛЕ СНЯТИЯ СКОРОВАРКИ С ПЛИТЫ.

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

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

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

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

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

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

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

## **ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ**

---

### **Рабочий клапан**

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

### **Предохранительный клапан**

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

### **Отверстие в кайме крышки**

Если одновременно засорится рабочий и предохранительный клапан, давление в скороварке выдавит силиконовую прокладку **через отверстие в кайме крышки**, сразу же произойдет **понижение давления и спуск пара**.

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

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

### **Предохранитель от нежелательного открывания**

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

## ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

---

Для приготовления ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ПО РАЗМЕРУ КОНФОРКУ.

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

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

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

## ХРАНЕНИЕ, УХОД и МЫТЬЕ

---

### Крышка

КРЫШКУ СКОРОВАРКИ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

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

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

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

ХРАНИТЕ СКОРОВАРКУ СО СНЯТОЙ КРЫШКОЙ.

### Корпус скороварки

КОРПУС СКОРОВАРКИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

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

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

### Силиконовая прокладка

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

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

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

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ МАРКИ TESCOMA.

## **ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (EN 12778)**

---

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

### **ВНИМАНИЕ!**

**СЛУЖИТ ДЛЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЛИ УХОД МОГУТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМИРОВАНИЮ.**

## ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В СКОРОВАРКЕ ВЮ EXCLUSIVE+

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

### ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ

#### МЯСО

Говядина	время в мин
Рулет	20–30
Жаркое	30–40
Вырезка	30–40
Суповое мясо	35–40
Язык	45

#### Свинина

Копченый бок	20
Рулет	20–30
Вареное колено	25–30
Жаркое	30–35

#### Телятина

Жаркое	12–15
Голова	15
Нога	15–20
Язык	15–20

#### Ягнати́на и барани́на

Окорок	30
--------	----

#### Птица

Голубь	8–10
Цыпленок	15
Курица	15–20
Гусиные потроха	15

#### Дичь

Кролик	15
Жаркое из зайца	15
Серна (хребет)	10
Заяц на перце	10–15
Серна (окорок)	20–30

#### ЗЕРНОВЫЕ

##### Овес и кукуруза

Овсяная мука	5
Овсяные хлопья	6
Овсяная каша	6
Кукуруза	10

### НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ

#### РЫБА, ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Рыба	время в мин
От величины порции	6–8

#### Картофель

Картофель вареный соленый	7–9
Картофель в мундире	10–15

#### Фрукты

Яблоки кусочки	2–5
Груши кусочки	2–5

#### Овощи

Шпена́т	2–3
Пе́рец	3–4
Сельде́рей кусочки	3–5
Чеснок кусочки	4
Брокколи	5–6
Фасоль	5–6
Кольраби	5–6
Морковь	6–8
Спаржа	6–10
Брюссельская капуста	8–10
Кочанная капуста	7–12
Цветная капуста, разделенная	8–9
Красная капуста	8–10
Кислая капуста	10–12
Цветная капуста, целая	15–18

#### СУПЫ И БОБОВЫЕ

##### Супы

Грибной	2–5
Мясной бульон	25–30
Куриный бульон	25–30
Свиной бульон	25–30

##### Бобовые

Замоченный горох	10–12
Замоченная фасоль	25–30

##### РИС

Рисовая каша	7–8
Ризотто	5–7



## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Данное изделие имеет **5-летний гарантийный период** от даты приобретения. Данный гарантийный талон предъявляйте вместе с подтверждением о приобретении изделия. При предоставлении гарантии не затрагиваются права покупателя, которые связаны с приобретением согласно специальным правовым нормам. Гарантийный срок начинается от даты приобретения.

Изделие:

Продавец (название и адрес):

Дата продажи:

Печать и подпись продавца:

Гарантия принципиально не распространяется на следующие случаи:

- изделие использовалось с нарушением Инструкции по использованию
- изделие подверглось неавторизованным исправлениям и изменениям
- для изделия были использованы неоригинальные запасные части
- дефекты были причинены ударом или падением
- износ изделия обусловлен обычным использованием, кроме явных дефектов материала

Обоснованную рекламацию предъявляйте в магазин, где было куплено изделие, или непосредственно в сервисный центр Tescoma. Актуальный список сервисных центров на [www.tescomarusssia.ru](http://www.tescomarusssia.ru).

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

Notes: Poznámky: Note: Notas: Notes: Anmerkungen:  
Remarques: Notatki: Poznámky: Jegyzetek: Примечания:

Notes: Poznámky: Note: Notas: Notes: Anmerkungen:  
Remarques: Notatki: Poznámky: Jegyzetek: Примечания:

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

Art.: 701704

701706

701708

701710

designed by **tescoma** design protected

**tescoma.**

**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

© 2021 Tescoma



\* vessel only  
\* pouze nádoba  
\* solo recipiente  
\* sólo cuerpo  
\* só o recipiente  
\* nur Behälter  
\* seulement la marmite  
\* tylko garnek  
\* len nádoba  
\* csak edény  
\* только тело скороварки