

GrandChef



3,0l

4,0l

6,0l

7,5l

tescoma®

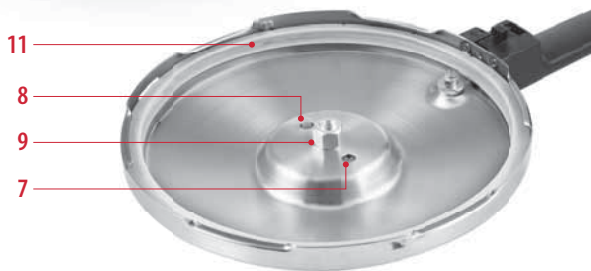
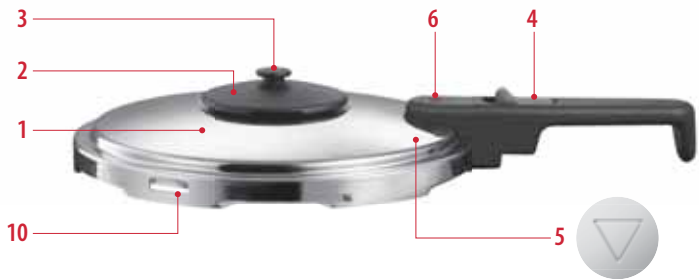
Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso
Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Használati útmutató
Инструкция по использованию / Інструкція для користувача



www.tescoma.com/video/701403



stainless steel





en Instructions for use	2
cs Návod k použití	10
it Istruzioni per l'uso	18
es Instrucciones de uso	27
pt Instruções de utilização	35
de Gebrauchsanleitung	43
fr Mode d'emploi	51
pl Instrukcja użytkowania	59
sk Návod na použitie	67
hu Használati útmutató	75
ru Инструкция по использованию	83
uk Інструкція для користувача	91

SAFETY INSTRUCTIONS pursuant to EN 12778

1. Thoroughly study the Instructions for use before first use.
2. Do not leave the pressure cooker unattended during the cooking process and do not use it for anything other than cooking.
3. Inspect the valves and the lock for functioning before use.
4. Do not touch the hot parts of the pressure cooker while cooking.
5. Prevent children from coming near the pressure cooker while cooking.
6. Fill the pressure cooker to a maximum of 2/3 vessel capacity.
7. Fill the pressure cooker up to 1/4 vessel capacity when cooking food that tends to swell.
8. Before opening the pressure cooker after cooking pasta and food that tends to swell during the cooking process, shake the pressure cooker after releasing all pressure.
9. Never cook without water in the pressure cooker.
10. Do not put food wrapped in fabric, paper or plastic into the pressure cooker.
11. Never pierce meat while the skin is swollen – risk of scalding.
12. Never apply force when opening the pressure cooker.
13. Do not use the pressure cooker in the oven and for frying.
14. Do not tamper with any system in the pressure cooker not explained in the Instructions for use
15. Use exclusively original spare parts from TESCOMA, bring the product to a professional service centre for repair; for contact details see www.tescoma.com.

ATTENTION! INTENDED FOR THERMAL TREATMENT OF FOOD IN A PRESSURISED ENVIRONMENT. IMPROPER USE OR MAINTENANCE CAN CAUSE INJURY.

CHARACTERISTICS

Pressure cooker GrandCHEF is excellent for healthy cooking economising on energy.

Cooking in the pressure cooker is faster, at a lower heat output than in traditional cooking.

The three-layer sandwich bottom has excellent heat retaining properties; the cooker can be switched off in advance for additional energy economy.

Pressure cooker GrandCHEF is made of high-grade stainless steel, has sturdy handles and grip of high-quality resistant plastic that does not burn in use. The vessel has a measuring scale.

Pressure cooker GrandCHEF has 4 safety cut-outs and is entirely safe to use.

Pressure cooker GrandCHEF is suitable for all kinds of cookers – gas, electric, vitroceramic and induction cookers.

OPERATING PRESSURE

1.0 bar

PRESSURE COOKER DESCRIPTION

- 1 Lid with upper handle
- 2 Cover of the operating valve and safety valve
- 3 Steam release button
- 4 Button for removing the lid
- 5 "Pressure cooker closed" mark on the lid
- 6 Lock against accidental opening
- 7 Operating valve
- 8 Safety valve
- 9 Valve cover nut
- 10 Aperture in the rim of the lid
- 11 Silicone seal
- 12 Vessel with lower handle
- 13 "Pressure cooker closed" mark on the lower handle
- 14 Scale
- 15 Three-layer sandwich bottom

BEFORE FIRST USE

Wash the pressure cooker with warm water and detergent and dry.

APPLICATION

Opening the pressure cooker

Push the button for removing the lid towards the centre of the pressure cooker and move the upper lid counterclockwise (1). Open the pressure cooker and remove the lid.

NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN OPENING THE PRESSURE COOKER.

Inspecting the valves and the lock against accidental opening

Operating valve

Press on the operating valve to make sure that it springs (2). If the operating valve does not spring, press on it, flush it under running water and make sure that it springs.

Safety valve

Press on the safety valve to make sure that it springs (3). If the safety valve does not spring, press on it, flush it under running water and make sure that it springs.

Notice: Make sure before each use that the nut of the cover of the operating valve and safety valve is tightened well; if not, tighten the nut using e.g. a coin.

Lock against accidental opening

Make sure that the nut of the lock against accidental opening is tightened well; if not, tighten the nut. Check that the lock against accidental opening moves freely up and down (4); if not, flush it under running water.

INSPECT THE VALVES BEFORE EACH USE. IF THE PROBLEM CANNOT BE RESOLVED USING THE ABOVE PROCEDURES, DO NOT USE THE PRESSURE COOKER AND CONTACT A TESCOMA SERVICE CENTRE.

Filling the pressure cooker

NEVER COOK WITHOUT WATER IN THE PRESSURE COOKER – THE MINIMUM AMOUNT OF WATER IS 250 ML.

For safety reasons, the pressure cooker must be filled to a maximum of 2/3 vessel capacity. With food that tends to froth or swell when heated, such as soup, legumes and rice, fill the pressure cooker to a maximum of 1/4 vessel capacity to avoid clogging of the valves (5).

Closing the pressure cooker

Place the lid of the pressure cooker onto the vessel so that the “pressure cooker closed” mark on the lid is aligned with the “pressure cooker closed” mark on the lower handle (6).

Rotate the upper part of the handle clockwise until the two handles are aligned and the button for removing the lid moves back to the original position (7).

NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER.

Cooking in the pressure cooker

ALWAYS USE A HOTPLATE OR BURNER OF APPROPRIATE SIZE – THE DIAMETER OF THE HOTPLATE OR FLAME MUST BE THE SAME OR SMALLER THAN THE DIAMETER OF THE BOTTOM OF THE PRESSURE COOKER; FLAME MUST NEVER EXPAND OVER THE PERIMETER OF THE BOTTOM. USE A DISPENSER NET OR HOTPLATE WHEN COOKING ON GAS.

1. Place the correctly filled and closed pressure cooker onto heat set to the highest output.
2. The lock against accidental opening will slip upwards after a short while. This means that pressure has built up inside and the pressure cooker is now secured against accidental opening.
3. Steam will begin to escape from below the cover of the valves after a while. This means that operating pressure has built up inside the pressure cooker (8). Now reduce the heat output of the cooker so that only a small amount of steam escapes from the pressure cooker.

NOTICE

If a large amount of steam escapes from the pressure cooker at the beginning of the cooking process, the pressure cooker has not been closed correctly. Remove the pressure cooker from heat and check whether it is closed well. Incorrect closing is usually due to the following:

- a) Incorrectly set lid – repeat the closing procedure.
- b) Incorrectly set silicone seal – set the silicone seal so that it is properly aligned with the inner rim of the lid.
- c) Damaged silicone seal – replace it with a new seal. A new seal is available at the TESCOMA Retail Centres.

Ending the cooking process, steam release and opening of the pressure cooker

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

1. After the time required for cooking has elapsed, remove the pressure cooker from heat even if the stove has already been switched off.
2. Set the pressure cooker aside for several minutes to allow the temperature and pressure inside to drop and the lock against accidental opening to slip downwards. If you want the temperature and pressure in the pressure cooker to drop faster, press and hold the steam release button until the lock against accidental opening slips downwards.
3. The pressure cooker can be safely opened after the lock against accidental opening has slipped downwards.

Notice: Always use protective equipment such as an oven mitt when releasing steam using the button. If the lock against accidental opening does not slip downwards spontaneously after setting the pressure cooker aside for some time and releasing steam using the button, place the pressure cooker into the sink and cool the lid down with a small amount of slowly running cold water until the lock against accidental opening slips downwards. Then open the pressure cooker and clean the operating valve and the safety valve.

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

Useful hint

Switch the heat off in advance before the end of cooking to make use of the heat retaining properties of the three-layer sandwich bottom. 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, which helps economise on energy in cooking. The vessel of the pressure cooker can also be used without the lid as a traditional deep pot for cooking on the stove.

SAFETY CUT-OUTS

Operating valve

The operating valve continuously releases excess steam during the cooking process and drives out all steam from the pressure cooker at the end of cooking.

Safety valve

The safety valve operates as a safety cut-out activated when the operating valve becomes clogged. If steam begins to escape spontaneously and intensely from the cover of the operating valve and safety valve during the cooking process, immediately remove the pressure cooker from heat. After the pressure cooker cools down, open it and clean the operating valve and the safety valve.

Lock against accidental opening

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

Pressure cut-out – aperture in the rim of the lid

If both the operating valve and the safety valve become clogged, the pressure inside the pressure cooker pushes the silicone seal through the aperture in the rim of the lid, which causes an immediate steam release and drop in pressure inside the pressure cooker. If the silicone seal is pushed through the aperture in the rim of the lid, remove the pressure cooker from heat and leave to cool down. The pressure cooker seal made of heat-resistant silicone is designed for approx. 500 hours of operation. If you do not use the pressure cooker often, replace the seal regularly at two-year intervals. If the seal has been pushed through the aperture in the rim of the lid or the seal shows any signs of leakage or loss of elasticity, it must be immediately replaced with a new original seal. For new seals visit a TESCO MA Retail Centre; for contact details see www.tesco.com.

ATTENTION! WHEN COOKING IN THE PRESSURE COOKER, MAKE SURE THAT THE APERTURE IN THE RIM OF THE LID IS NOT DIRECTED TOWARDS INDIVIDUALS COMING NEAR THE PRESSURE COOKER.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the pressure cooker with normal detergents; avoid using abrasive cleaning agents and sharp objects. The pressure cooker can be cleaned using special agents for stainless steel cookware – for excellent cleaning results, we recommend **Cleaner for stainless steel cookware ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (code 903131)**. Do not store the pressure cooker with the lid on.

Cleaning the lid

Clean the lid of the pressure cooker under running water. Do not wash it in dishwasher.

Cleaning the vessel

The vessel of the pressure cooker is dishwasher safe. Leave an excessively dirty vessel to soak in water or water with detergent before cleaning.

Notice: If cooking in the vessel without the lid on, always add salt only after the water has started boiling. Adding salt to cold water can cause a high concentration of table salt at the bottom of the vessel, which results in the occurrence of light stains called pitting corrosion. These light stains on the bottom of the vessel do not affect functioning of the product and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

Should white sediments or iridescent colouration appear on the inside of the vessel, use vinegar, drops of lemon or a special cleaning agent for stainless steel to clean the spots. These are sediments, the formation of which depends on the chemical composition of the water being used. In the dishwasher, make sure that the stainless steel cookware is not in contact with other metal kitchen utensils to avoid rusty or light stains, called contact corrosion, on the surface of the cookware. **Open the door of the dishwasher as soon as possible after the washing cycle and remove the cookware.** Corrosion can also be transferred to the cookware in water from some other product; we therefore recommend limiting or eliminating dishwashing in order to preserve the perfect appearance of the pressure cooker vessel.

INDICATIVE TIMES OF COOKING IN PRESSURE COOKER GrandCHEF

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

MEAT

Beef

	time in minutes
Roll	20–30
Roast	30–40
Hindquarter	30–40
Soup meat	35–40
Tongue	45

Pork

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

Veal

Roast	20–25
Head	25–30
Trotters	25–30
Tongue	25–30

Lamb and mutton

Leg	30–40
-----	-------

Poultry

Chicken	15–20
Hen	20–30
Giblets	20–30

Venison

Rabbit	15–20
Hare on pepper	15–20
Venison back	10–15
Venison leg	30–40

FISH, FRUIT AND VEGETABLES

Fish

	time in minutes
Depending on amount	6–8

Potatoes

Sliced salted potatoes	7–9
Potatoes in their skin	5–10

Fruit

Sliced apples	2
Sliced pears	2

Vegetables

Spinach	2–3
Bell pepper	3–4
Sliced celery root	3–5
Sliced garlic	4
Broccoli	5–6
Sterilised beans	5–6
Kohlrabi	5–6
Carrot	6–8
Asparagus	6–10
Brussel sprouts	8–10
Cabbage	7–12
Cauliflower (florets)	8–9
Red cabbage	8–10
Sauerkraut	10–12
Whole cauliflower	15

SOUPS

Mushroom soup	5–10
Meat broth	30–40
Chicken bouillon	30–40
Oxtail soup	30–40

LEGUMES

Soaked peas	15–20
Soaked beans	20–25

WARRANTY

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase. The warranty does not cover the following:

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

With justified complaints, contact the TESCOOMA Retail Centres or the TESCOOMA Service Centre; for contact details, visit www.tescoma.com.

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

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 pro jiné účely.
3. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost ventilů a pojistky.
4. Během vaření se nedotýkejte horkých částí tlakového hrnce.
5. Zamezte dětem v přístupu do blízkosti tlakového hrnce během vaření.
6. Tlakový hrnec plňte maximálně do dvou třetin objemu nádoby.
7. Při vaření pokrmů, které bobtnají, plňte hrnec nejvýše do čtvrtiny objemu nádoby.
8. Při vaření těstovin a pokrmů, které během vaření bobtnají, hrcem po úplném snížení tlaku a před jeho otevřením zatřeste.
9. V tlakovém hrnci nikdy nevařte bez použití vody.
10. Do tlakového hrnce nevkládejte jídla balená do tkaniny, papíru nebo plastu.
11. Maso nikdy nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá, nebezpečí opaření.
12. Při otvírání hrnce nikdy nepoužívejte sílu.
13. Tlakový hrnec nepoužívejte v pečicí troubě a ke smažení.
14. Nezasahujte do žádného systému hrnce nad rámec Návodu k použití.
15. Používejte zásadně originální náhradní díly TESCOMA, opravu svěřte odbornému servisu, kontakty na www.tescoma.cz.

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

CHARAKTERISTIKA

Tlakový hrnec GrandCHEF je vynikající pro zdravé vaření pokrmů s úsporou energie.

Příprava pokrmů v tlakovém hrnci probíhá rychleji a při nižším výkonu sporáku, než při běžném vaření.

Třívrstvé sendvičové dno má vynikající termoakumulační vlastnosti, sporák je možno vypínat s předstihem, což přispívá k další úspoře energie.

Tlakový hrnec GrandCHEF z prvotřídní nerezavějící oceli má masivní rukojeti a úchyt z kvalitních odolných plastů, které při použití nepálí. Nádoba je opatřena odměřovací stupnicí.

Tlakový hrnec GrandCHEF je vybavený 4 bezpečnostními pojistkami a jeho použití je zcela bezpečné.

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

PRACOVNÍ TLAK

1,0 bar

POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

- 1 Víko s horní rukojetí
- 2 Kryt pracovního a bezpečnostního ventilu
- 3 Tlačítko pro vypouštění páry
- 4 Tlačítko pro snímání víka
- 5 Značka pro zavírání hrnce na víku
- 6 Pojistka proti nechtěnému otevření
- 7 Pracovní ventil
- 8 Bezpečnostní ventil
- 9 Matice krytu ventilů
- 10 Otvor v lemu víka
- 11 Silikonové těsnění
- 12 Nádoba s dolní rukojetí
- 13 Značka pro zavírání hrnce na dolní rukojeti
- 14 Stupnice
- 15 Třívrstvé sendvičové dno

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Tlakový hrnec umyjte teplou vodou s přídavkem saponátu a osušte.

POUŽITÍ

Otvírání tlakového hrnce

Tlačítko pro snímání víka zatlačte směrem do středu hrnce a horní rukojeť posuňte proti směru hodinových ručiček (1). Tlakový hrnec otevřete a víko sejměte.

PŘI OTVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

Kontrola ventilů a pojistky proti nechtěnému otevření

Pracovní ventil

Zatlačením na pracovní ventil zkontrolujte, zda pruží (2). Pokud pracovní ventil nepruží, zatlačte jej, propláchněte proudem vody a ujistěte se, že ventil pruží.

Bezpečnostní ventil

Zatlačením na bezpečnostní ventil zkontrolujte, zda pruží (3). Pokud bezpečnostní ventil nepruží, zatlačte jej, propláchněte proudem vody a ujistěte se, že ventil pruží.

Upozornění: Před každým použitím se ujistěte, že je matice krytu pracovního a bezpečnostního ventilu pevně dotažená, pokud tomu tak není, matici dotáhněte, např. mincí.

Pojistka proti nechtěnému otevření

Ujistěte, že je matice pojistky proti nechtěnému otevření pevně dotažená, pokud tomu tak není, matici dotáhněte. Zkontrolujte, zda se pojistka proti nechtěnému otevření pohybuje volně nahoru a dolů (4), v opačném případě ji propláchněte proudem vody.

KONTROLU VENTILŮ PROVÁDĚJTE PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM. POKUD PROBLÉM NELZE ODSTRANIT VÝŠE POPSANÝMI POSTUPY, TLAKOVÝ HRNEC NEPOUŽÍVEJTE, OBRAŤTE SE NA SERVISNÍ STŘEDISKO TESCOMA.

Plnění tlakového hrnce

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

Tlakový hrnec lze z bezpečnostních důvodů plnit maximálně do dvou třetin objemu nádoby. U jídel, která během tepelného zpracování pění nebo bobtnají, např. polévky nebo luštěniny a rýže, plňte hrnec maximálně do čtvrtiny objemu nádoby, aby nedošlo k zanesení ventilů (5).

Zavírání tlakového hrnce

Víko tlakového hrnce položte na nádobu tak, aby značka pro zavírání hrnce na víku lícovala se značkou pro zavírání hrnce na dolní rukojeti (6).

Horní část rukojeti pootočte po směru hodinových ručiček tak, aby se obě rukojeti překryly a tlačítko pro snímání víka se vrátilo do původní polohy (7).

PŘI ZAVÍRÁNÍ HRNCE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

Vaření v tlakovém hrnci

VOLTE VŽDY ODPOVÍDAJÍCÍ VELIKOST PLOTÝNKY NEBO HOŘÁKU, PRŮMĚR PLOTÝNKY NEBO PLAMENE MUSÍ BÝT STEJNÝ NEBO MENŠÍ NEŽ JE PRŮMĚR DNA HRNCE, PLAMEN NESMÍ NIKDY PŘESAHOVAT OKRAJE DNA. PŘI VAŘENÍ NA PLYNU POUŽÍVEJTE ROZPTYLOVACÍ SÍTKU NEBO VARNOU PLOTÝNKU.

1. Správně naplněný a uzavřený hrnec postavte na sporák nastavený na nejvyšší výkon.
2. Po krátké chvíli se vysune pojistka proti nechtěnému otevření. To znamená, že v tlakovém hrnci se vytvořil tlak a zároveň je hrnec od té chvíle zabezpečen proti nechtěnému otevření.
3. Po chvíli začne pára unikat zpod krytu ventilů. To znamená, že v hrnci se vytvořil pracovní tlak (8). V tu chvíli snižte výkon sporáku tak, aby z tlakového hrnce odcházelo jen malé množství páry.

UPOZORNĚNÍ

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

- a) Nesprávným nasazením víka, zopakujte zavírání tlakového hrnce.
- b) Nesprávným nasazením silikonového těsnění, nasadte silikonové těsnění tak, aby rovnoměrně kopírovalo vnitřní okraj víka.
- c) Poškozením silikonového těsnění, vyměňte je za nové. Nové těsnění žádejte v Prodejních centrech TESCOMA.

Ukončení vaření, vypouštění páry a otvírání tlakového hrnce

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

1. Po uplynutí doby potřebné k uvaření pokrmů sejměte tlakový hrnec ze sporáku, a to i v případě, že je sporák vypnutý.
2. Tlakový hrnec ponechte několik minut odstavený, aby se teplota a tlak v hrnci snížily a pojistka proti nechtěnému otevření se sama zasunula. Pokud si přejete pokles teploty a tlaku v tlakovém hrnci uspíšit, stiskněte tlačítko vypouštění páry a držte je stisknuté, dokud se pojistka proti nechtěnému otevření sama nezasune.
3. Po zasunutí pojistky proti nechtěnému otevření lze tlakový hrnec bezpečně otevřít.

Upozornění: Při vypouštění páry tlačítkem používejte vždy ochranné pomůcky, např. kuchyňskou rukavici. Pokud se pojistka proti nechtěnému otevření po delším odstavení hrnce ani po vypouštění páry tlačítkem sama nezasune, vložte tlakový hrnec do dřezu a víko ochladte malým množstvím pomalu stékající studené vody, dokud se pojistka proti nechtěnému otevření nezasune. Poté tlakový hrnec otevřete a pročistěte pracovní a bezpečnostní ventil.

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

Dobrý tip

Sporák vypínejte s předstihem ještě před ukončením vaření, využijte tak akumulčních vlastností třívrstvého sendvičového dna hrnce. Díky třívrstvému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energie předávána do hrnce i po vypnutí sporáku, což přispívá k její úspoře. Nádobu tlakového hrnce bez víka můžete použít i jako klasický hrnce pro vaření na plotně sporáku.

BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

Pracovní ventil

Pracovní ventil průběžně vypouští z hrnce přebytečnou páru a po ukončení vaření vypouští veškerou páru.

Bezpečnostní ventil

Bezpečnostní ventil funguje jako pojistka při zanesení pracovního ventilu. V případě, že pára během vaření začne spontánně intenzivně unikat z krytu pracovního a bezpečnostního ventilu, hrnce ihned odstavte. Po vychladnutí tlakový hrnce otevřete a vyčistěte pracovní i bezpečnostní ventil.

Pojistka proti nechtěnému otevření

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

Tlaková pojistka – otvor v lemu víka

Pokud dojde k zanesení pracovního ventilu i bezpečnostního ventilu, tlak v hrnci vytlačí silikonové těsnění otvorem v lemu víka, čímž dojde k okamžitému úniku páry a snížení tlaku v hrnci. Pokud dojde k protlačení silikonového těsnění otvorem v lemu víka, tlakový hrnce odstavte a nechte vychladnout. Těsnění tlakového hrnce ze žáruvzdorného silikonu vydrží cca 500 hodin provozu. Jestliže tlakový hrnce nepoužíváte často, měňte těsnění pravidelně v dvouletých cyklech. Pokud došlo k protlačení těsnění otvorem v lemu poklice nebo těsnění vykazuje jakékoliv známky netěsnosti nebo ztrátu pružnosti, je třeba jej ihned vyměnit za nové originální těsnění. Nové silikonové těsnění žádejte v Prodejních centrech TESCOMA, kontakt na www.tescoma.cz.

POZOR! TLAKOVÝ HRNCE BĚHEM VAŘENÍ POUŽÍVEJTE TAK, ABY OTVOR V LEMU VÍKA NEBYL NASMĚROVÁN PROTI OSOBÁM V BLÍZKOSTI TLAKOVÉHO HRNCE.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Tlakový hrnce čistěte běžnými čisticími prostředky, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a ostré předměty. Tlakový hrnce lze čistit speciálními prostředky na nerezové nádoby, jako ideální doporučujeme **Čistič na nerezové nádoby ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (kód 903130)**. Tlakový hrnce neskladujte s nasazeným víkem.

Čištění víka

Víko tlakového hrnce čistěte pod tekoucí vodou, nemýjte v myčce nádobí.

Čištění nádoby

Nádoby tlakového hrnce lze mýt v myčce. Silně znečištěnou nádobu nechejte nejprve odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem.

Upozornění: Pokud vaříte v nádobě bez nasazeného víka, solte vždy až do vařící vody. Solení do studené vody může vyvolat vysokou koncentraci kuchyňské soli u dna nádoby, což vede ke vzniku světlých skvrn, tzv. důlkové korozi. Tyto světlé skvrny na dně nádoby nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

Objeví-li se uvnitř nádoby bílé usazeniny či duhové zabarvení, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádoby. Jde o sedimenty, jejichž tvoření je závislé na chemickém složení používané vody. Při mytí v myčce dbejte, aby se nerezové nádoby nedotýkalo jiných kovových kuchyňských potřeb, jinak se na nádobí mohou objevit rezavé nebo světlé skvrny, tzv. kontaktní koroze. **Po ukončení mycího cyklu otevřete dvířka myčky co nejdříve a nádoby z myčky vyjměte.** Koroze může být na nádobí přenesena i vodou z jiného výrobku, pro zachování dokonalého vzhledu nádoby tlakového hrnce proto doporučujeme její mytí v myčce omezit, případně vyloučit.

ORIENTAČNÍ ČASY PRO VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI GrandCHEF

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

MASO

Hovězí maso

čas v minutách

Roláda	20–30
Pečeně	30–40
Svíčková	30–40
Polévkové maso	35–40
Jazyk	45

Vepřové maso

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

Telecí maso

Pečeně	20–25
Hlava	25–30
Nožička	25–30
Jazyk	25–30

Jehněčí a skopové maso

Kýta	30–40
------	-------

Drůbeží maso

Kuře	15–20
Slepice	20–30
Husí drůbky	20–30

Zvěřina

Králík	15–20
Zaječí na pepři	15–20
Srnčí hřbet	10–15
Srnčí kýta	30–40

RYBY, OVOCE A ZELENINA

Ryby

čas v minutách

Dle velikosti porce	6–8
Brambory	
Brambory krájené solené	7–9
Brambory ve slupce	5–10

Ovoce

Jablka krájená	2
Hrušky krájené	2

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

POLÉVKY

Houbová	5–10
Masový vývar	30–40
Slepičí vývar	30–40
Volská oháňka	30–40

LUŠTĚNINY

Namočený hrách	15–20
Namočené fazole	20–25

ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována záruční doba 5 roků ode dne prodeje. Záruka se nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití,
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny, 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 v Prodejních centrech TESCO MA nebo v Servisním centru TESCO MA, kontakty na www.tescoma.cz.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA in conformità a EN 12778

1. Leggere attentamente le Istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo.
2. Non lasciare la pentola a pressione incustodita durante la cottura e non utilizzarla per usi diversi dalla preparazione di pietanze.
3. Prima di ogni utilizzo controllare il corretto funzionamento delle valvole.
4. Non toccare le parti bollenti della pentola a pressione durante la cottura.
5. Evitare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione durante la cottura.
6. Riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 2/3 della sua capacità.
7. Riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 1/4 della sua capacità quando si cucinano alimenti che tendono a gonfiarsi.
8. Prima di aprire la pentola a pressione dopo aver cotto la pasta e gli alimenti che durante la cottura tendono a gonfiarsi, scuotere la pentola a pressione dopo aver scaricato tutta la pressione.
9. Non cucinare mai senza acqua all'interno della pentola a pressione.
10. Non mettere alimenti avvolti in tessuto, carta o plastica nella pentola a pressione.
11. Non forare mai la carne quando la pelle è dilatata – rischio di ustioni.
12. Non forzare per aprire la pentola a pressione.
13. Non utilizzare la pentola a pressione in forno né per friggere.
14. Non manomettere i dispositivi della pentola a pressione in modi diversi da quelli indicati nelle Istruzioni per l'uso.
15. Utilizzare solo ricambi originali TESCOMA, per le riparazioni portare la pentola presso un centro autorizzato; per l'elenco consultare il sito www.tescoma.it.

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

CARATTERISTICHE

La pentola a pressione GrandCHEF è ideale per una cucina sana, veloce e a risparmio energetico.

La cottura nella pentola a pressione è più veloce, con una potenza termica inferiore rispetto alla cottura tradizionale.

Il fondo sandwich a tre strati ha eccellenti proprietà di ritenzione del calore; il fornello può essere spento in anticipo per un ulteriore risparmio energetico.

La pentola a pressione GrandCHEF è prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità, ha le impugnature in plastica resistente di alta qualità che non bruciano. Il recipiente di cottura ha una scala graduata all'interno.

La pentola a pressione GrandCHEF ha 4 interruttori di sicurezza ed è completamente sicura da usare.

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

PRESSIONE DI COTTURA

1,0 bar

DESCRIZIONE DELLA PENTOLA A PRESSIONE

- 1 Coperchio con maniglia superiore
- 2 Coperchio della valvola di esercizio e della valvola di sicurezza
- 3 Bottone per il rilascio del vapore
- 4 Tasto di sblocco del coperchio
- 5 Segno "pentola a pressione chiusa" sul coperchio
- 6 Blocco anti-apertura accidentale
- 7 Valvola di esercizio
- 8 Valvola di sicurezza
- 9 Dado del coperchio della valvola
- 10 Apertura nel bordo del coperchio
- 11 Guarnizione in silicone
- 12 Recipiente di cottura con manico inferiore
- 13 Segno "pentola a pressione chiusa" sul manico inferiore
- 14 Scala graduata
- 15 Fondo sandwich a triplo strato

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lavare la pentola a pressione con acqua calda e detersivo ed asciugarla.

UTILIZZO

Aprire la pentola a pressione

Spingere il tasto per lo sblocco del coperchio verso il centro della pentola a pressione e ruotare il coperchio in senso antiorario (1). Aprire la pentola a pressione e togliere il coperchio.

NON FORZARE PER APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Ispezionare le valvole e il blocco anti-apertura accidentale

Valvola operativa

Premere sulla valvola di esercizio per assicurarsi che scatti (2). Se la valvola di esercizio non scatta, premere su di essa, sciacquarla sotto l'acqua corrente e assicurarsi che scatti.

Valvola di sicurezza

Premere sulla valvola di sicurezza per assicurarsi che scatti (3). Se la valvola di sicurezza non scatta, premere su di essa, sciacquarla sotto l'acqua corrente e assicurarsi che scatti.

Avvertenza: Assicurarsi prima di ogni utilizzo che il dado del coperchio della valvola di esercizio e della valvola di sicurezza sia ben serrato; in caso contrario, serrare il dado utilizzando ad esempio una moneta.

Blocco anti-apertura accidentale

Assicurarsi che il dado del blocco sia adeguatamente avvitato; in caso contrario, avvitarlo. Assicurarsi che il blocco anti-apertura accidentale si muova liberamente su e giù (4); in caso contrario, risciacquarlo sotto acqua corrente.

CONTROLLARE LE VALVOLE PRIMA DI OGNI UTILIZZO. SE IL PROBLEMA NON PUÒ ESSERE RISOLTO CON LE PROCEDURE INDICATE, NON UTILIZZARE LA PENTOLA A PRESSIONE E CONTATTARE UN CENTRO ASSISTENZA TESCOMA.

Riempire la pentola a pressione

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

Per motivi di sicurezza, la pentola a pressione non deve essere riempita oltre i 2/3 della sua capacità. Nel caso di alimenti che tendano a schiumare o a gonfiarsi durante la cottura, come zuppe, legumi o riso, riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 1/4 della sua capacità per evitare l'ostruzione delle valvole (5).

Chiudere la pentola a pressione

Posizionare il coperchio della pentola a pressione sul recipiente in modo che il segno "pentola a pressione chiusa" sul coperchio sia allineato con il segno "pentola a pressione chiusa" sul manico inferiore (6).

Ruotare la parte superiore del manico in senso orario fino ad allineare i due manici e riportare il tasto di sblocco del coperchio nella posizione originale (7).

NON FORZARE PER CHIUDERE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Cucinare nella pentola a pressione

UTILIZZARE SEMPRE UNA PIASTRA O UN FUOCO DI DIMENSIONI APPROPRIATE – IL DIAMETRO DELLA PIASTRA O DEL FUOCO DEVE ESSERE UGUALE O INFERIORE AL DIAMETRO DEL FONDO DELLA PENTOLA A PRESSIONE; LA FIAMMA NON DEVE MAI ESTENDERSI OLTRE IL PERIMETRO DEL FONDO. UTILIZZARE UNO SPARGIFIAMMA QUANDO SI CUCINA SU FORNELLO A GAS.

1. Posizionare la pentola a pressione correttamente riempita e chiusa, con impostata la pressione di cottura desiderata, sul fornello regolato alla massima potenza.
2. Il blocco anti apertura accidentale salirà dopo poco tempo. Ciò significa che la pressione si è accumulata all'interno e la pentola a pressione è ora protetta contro l'apertura accidentale.
3. Dopo poco, inizierà a fuoriuscire del vapore da sotto il coperchio delle valvole. Ciò significa che la pressione di esercizio si è accumulata all'interno della pentola a pressione (8). A questo punto, ridurre la potenza del fornello in modo che solo una piccola quantità di vapore fuoriesca dalla pentola a pressione.

AVVERTENZA

Se una grande quantità di vapore dovesse fuoriuscire dalla pentola a pressione all'inizio del processo di cottura, significa che la pentola a pressione non è stata chiusa correttamente. Togliere la pentola a pressione dal fuoco e controllare che sia ben chiusa. La chiusura errata può essere dovuta a quanto segue:

- a) Coperchio posizionato in modo errato – ripetere la procedura di chiusura.
- b) La guarnizione in silicone non è posizionata correttamente – sistemare la guarnizione in modo che sia correttamente allineata al bordo interno del coperchio.
- c) Guarnizione in silicone danneggiata – sostituirla con una nuova guarnizione. Le guarnizioni di ricambio sono disponibili presso i rivenditori TESCOMA.

Terminare il processo di cottura, rilasciare il vapore e aprire la pentola a pressione

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

1. Trascorso il tempo necessario per la cottura, togliere la pentola a pressione dal fuoco anche a fornello già spento.
2. Mettere da parte la pentola a pressione per alcuni minuti in modo che la temperatura e la pressione al suo interno scendano e il blocco anti apertura accidentale scenda. Se si desidera che la temperatura e la pressione nella pentola a pressione scendano più velocemente, tenere premuto il bottone di rilascio del vapore finché il blocco anti apertura accidentale non sarà sceso.
3. La pentola a pressione può essere aperta in sicurezza dopo che il blocco anti apertura accidentale sarà sceso.

Avvertenza: Utilizzare sempre dispositivi di protezione come un guanto da forno quando si rilascia vapore utilizzando il bottone. Se il blocco anti-apertura accidentale non dovesse scendere automaticamente dopo aver tolto dal fuoco la pentola a pressione e dopo il completo rilascio del vapore, mettere la pentola a pressione nel lavello e far raffreddare il coperchio facendo scorrere una piccola quantità di acqua fredda fino a quando il blocco non scenderà. Quindi aprire la pentola a pressione e controllare e pulire la valvola di esercizio e la valvola di sicurezza.

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

Consiglio utile

Spegnerne il fuoco prima del termine della cottura per sfruttare le proprietà di ritenzione termica del fondo sandwich a triplo strato. Grazie al fondo a sandwich a triplo strato, il calore accumulato continua a trasferirsi all'interno della pentola a pressione anche dopo che il fornello viene spento, rendendo la cottura più economica. Il recipiente della pentola a pressione può anche essere utilizzato senza coperchio, come una normale casseruola.

INTERRUTTORI DI SICUREZZA

Valvola di esercizio

La valvola di esercizio rilascia continuamente il vapore in eccesso e lo espelle totalmente al termine del processo di cottura.

Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza funziona come un interruttore di sicurezza che si attiva quando la valvola di esercizio è ostruita. Se una quantità anomala di vapore dovesse iniziare a fuoriuscire dalla valvola di esercizio e dalla valvola di sicurezza durante il processo di cottura, togliere immediatamente la pentola a pressione dal fuoco. Dopo che la pentola si è raffreddata, aprirla e pulire la valvola di esercizio e la valvola di sicurezza.

Blocco anti-apertura accidentale

Previene l'apertura accidentale della pentola a pressione prima che tutto il vapore all'interno sia stato espulso e che la pressione sia scesa completamente.

Interruttore di pressione – apertura nel bordo del coperchio

Se sia la valvola di esercizio che la valvola di sicurezza si ostruiscono, la pressione all'interno della pentola spingerà la guarnizione in silicone attraverso l'apertura nel bordo del coperchio, provocando un'immediata perdita di vapore e conseguente calo della pressione all'interno della pentola. Se la guarnizione in silicone viene spinta attraverso l'apertura nel bordo del coperchio, togliere la pentola a pressione dal fuoco e lasciarla raffreddare. La guarnizione della pentola a pressione, prodotta in silicone resistente al calore è progettata per circa 500 ore di funzionamento. Se non si utilizza la pentola a pressione regolarmente, sostituire la guarnizione ogni due anni. Se la guarnizione in silicone viene spinta attraverso l'apertura nel bordo del coperchio, se perde o non è più elastica, deve essere sostituita immediatamente con una nuova guarnizione originale. Le guarnizioni di ricambio sono disponibili presso i rivenditori TESCOMA; per l'elenco consultare www.tescoma.it.

ATTENZIONE! QUANDO SI CUCINA CON LA PENTOLA A PRESSIONE, ASSICURARSI CHE L'APERTURA NEL BORDO DEL COPERCHIO NON SIA RIVOLTA VERSO PERSONE CHE POTREBBERO AVVICINARSI ALLA PENTOLA.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavare la pentola a pressione con normali detersivi; non utilizzare agenti abrasivi e oggetti appuntiti. La pentola a pressione può essere pulita utilizzando prodotti specifici per il pentolame in acciaio inox – per un risultato ottimale consigliamo il **Detersivo per pentolame in acciaio inox ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (codice 903131)**. Non riporre la pentola a pressione con il coperchio applicato.

Pulizia del coperchio

Lavare il coperchio della pentola a pressione sotto acqua corrente. Non lavarlo in lavastoviglie.

Pulizia del recipiente

Il recipiente della pentola a pressione è lavabile in lavastoviglie. Lasciare il recipiente in ammollo in acqua o acqua e detersivo se necessario.

Avvertenza: Se si cucina nel recipiente senza coperchio, salare l'acqua solo una volta giunta a bollore. Salare l'acqua prima dell'ebollizione può causare un'alta concentrazione di sale da cucina sul fondo delle pentole, e la conseguente corrosione che si manifesta con macchie chiare chiamate corrosione per pitting. Tali macchie sul fondo del recipiente non compromettono il funzionamento del prodotto e non sono dannose per la salute. Non costituiscono un difetto e pertanto non sono contestabili.

Se dovessero apparire sedimenti bianchi o iridescenti all'interno del recipiente, utilizzare aceto, qualche goccia di limone o un detergente specifico per l'acciaio inox per rimuoverli. Tali macchie sono sedimenti, la cui formazione è dovuta alla composizione chimica dell'acqua utilizzata. Lavando il recipiente in lavastoviglie, assicurarsi che l'acciaio non entri in contatto con altri utensili per evitare ruggine o macchie di corrosione da contatto sulla superficie della pentola. **Aprire la lavastoviglie ed estrarre le pentole prima possibile al termine del ciclo di lavaggio.** Il recipiente può essere soggetto a fenomeni di corrosione causati anche dall'immersione in acqua insieme ad altri utensili; raccomandiamo quindi di ridurre o di eliminare i lavaggi in lavastoviglie per mantenere inalterato l'aspetto della pentola.

TEMPI INDICATIVI DI COTTURA NELLA PENTOLA A PRESSIONE GrandCHEF

I tempi di cottura indicati si intendono dal momento in cui il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola di esercizio. Quando ciò avviene, abbassare la fiamma al minimo. Tutti i tempi indicati di seguito sono indicativi e dipendono dagli ingredienti, dalla loro pezzatura e quantità, dalla qualità, dalla temperatura iniziale, dal tipo di fonte di calore, ecc. Potrebbero quindi essere richiesti tempi diversi rispetto a quelli citati; tempi di cottura più precisi si affineranno con l'esperienza.

CARNE

Manzo	tempo in minuti
Arrotolato	20–30
Arrostato	30–40
Quarto posteriore	30–40
Brodo di manzo	35–40
Lingua	45
Maiale	
Scamone affumicato	20
Arrotolato	20–30
Stinco bollito	25–30
Arrostato	30–35
Vitello	
Arrostato	20–25
Testina	25–30
Zampone	25–30
Lingua	25–30
Agnello e montone	
Stinco	30–40
Pollame	
Pollo	15–20
Gallina	20–30
Rigaglie	20–30
Selvaggina	
Coniglio	15–20
Lepre al pepe	15–20
Sella di cervo	10–15
Stinco di cervo	30–40

PESCE, FRUTTA E VERDURA

Pesce	tempo in minuti
Secondo quantità	6–8
Patate	
Patate a fette	7–9
Patate con la buccia	5–10
Frutta	
Mele a fette	2
Pere a fette	2
Verdure	
Spinaci	2–3
Peperoni	3–4
Sedano a fette	3–5
Aglio a fettine	4
Broccoli	5–6
Fagioli	5–6
Kohlrabi	5–6
Carote	6–8
Asparagi	6–10
Cavoletti di Bruxelles	8–10
Cavolo	7–12
Cavolfiore (cimette)	8–9
Cavolo rosso	8–10
Crauti	10–12
Cavolfiore intero	15
ZUPPE	
Zuppa di funghi	5–10
Brodo di carne	30–40
Brodo di pollo	30–40
Brodo di coda di bue	30–40
LEGUMI	
Piselli ammollati	15–20
Fagioli ammollati	20–25

GARANZIA

Una garanzia della durata di 5 anni si applica a questo prodotto a partire dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti ad uso improprio incompatibile con le Istruzioni per l'uso,
- riparazioni o manomissioni del prodotto, effettuate con ricambi non originali,
- difetti conseguenti a cadute o urti,
- usura causata dall'utilizzo frequente, fatta eccezione per evidenti difetti nei componenti.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il Servizio clienti; per informazioni, consultare il sito www.tescoma.it.

IL PRODUTTORE NON È RESPONSABILE DI ALCUN DANNO DOVUTO AD UN UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE NON CONFORME ALLE ISTRUZIONI PER L'USO.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD según la norma EN 12778

1. Estudiar detenidamente las Instrucciones de uso antes del primer uso.
2. No dejar la olla a presión desatendida durante el proceso de cocción y no utilizarla para ningún otro propósito que no sea cocinar alimentos.
3. Revisar las válvulas y el cierre para ver si funcionan antes de su uso.
4. No tocar las partes calientes de la olla a presión mientras se cocina.
5. Evitar que los niños se acerquen a la olla a presión mientras se cocina.
6. Llenar la olla a presión hasta un máximo de 2/3 de la capacidad del recipiente.
7. Llenar la olla a presión hasta 1/4 de la capacidad del recipiente cuando se cocinen alimentos que tiendan a aumentar.
8. Antes de abrir la olla a presión después de cocinar pasta y alimentos que tienden a hincharse durante el proceso de cocción, agitar la olla a presión después de liberar toda la presión.
9. Nunca cocinar sin agua en la olla a presión.
10. No introducir alimentos envueltos en tejido, papel o plástico en la olla a presión.
11. No perforar nunca la carne mientras la piel esté hinchada – riesgo de quemadura.
12. Nunca aplicar fuerza inapropiada cuando abra la olla a presión.
13. No utilizar la olla a presión en el horno ni para freír.
14. No manipular ningún sistema de la olla a presión que no se explique en las Instrucciones de uso.
15. Utilizar exclusivamente repuestos originales de TESCOMA, llevar el producto a un centro de servicio profesional para su reparación; para detalles de contacto ver www.tescoma.es.

¡ATENCIÓN! DISEÑADO PARA COCINAR ALIMENTOS EN UN AMBIENTE PRESURIZADO. UN USO O MANTENIMIENTO INAPROPIADO PUEDE CAUSAR LESIONES.

CARACTERÍSTICAS

La olla a presión GrandCHEF es excelente para cocinar de forma saludable y economizar energía.

Cocinar en la olla a presión es más rápido, con una potencia de calor más baja que en la cocción tradicional.

El fondo triple sándwich tiene excelentes propiedades de retención de calor; la cocina se puede apagar antes para un ahorro de energía adicional.

La olla a presión GrandCHEF está fabricada de acero inoxidable de alta calidad, provista de sólidos mangos y asa de plástico resistente de alta calidad que no se queman con el uso. El recipiente tiene una escala de medición.

La olla a presión GrandCHEF tiene 4 válvulas de seguridad y es completamente segura.

La olla a presión GrandCHEF es apta para todo tipo de cocinas – gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción.

PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

1,0 bar

DESCRIPCIÓN DE LA OLLA A PRESIÓN

- 1 Tapa con mango superior
- 2 Tapa de la válvula de contrapeso y válvula de seguridad
- 3 Botón para la liberación de vapor
- 4 Botón para retirar la tapa
- 5 Marca en la tapa "Olla a presión cerrada"
- 6 Cierre contra apertura accidental
- 7 Válvula de contrapeso
- 8 Válvula de seguridad
- 9 Tuerca de la tapa de la válvula
- 10 Abertura en el borde de la tapa
- 11 Goma de silicona
- 12 Recipiente con mango inferior
- 13 Marca en el mango inferior "Olla a presión cerrada"
- 14 Escala
- 15 Triple fondo sándwich

ANTES DEL PRIMER USO

Lavar la olla a presión con agua tibia y detergente y secar.

MODO DE EMPLEO

Apertura de la olla a presión

Presionar el botón para quitar la tapa hacia el centro de la olla a presión y mover la tapa superior en sentido antihorario (1). Abrir la olla a presión y retirar la tapa.

NUNCA APLICAR UNA FUERZA INAPROPIADA CUANDO ABRA LA OLLA A PRESIÓN.

Revisar las válvulas y el cierre contra apertura accidental

Válvula de contrapeso

Presionar la válvula de contrapeso para asegurarse de que salta (2). Si la válvula de contrapeso no salta, presionarla, lavarla con agua corriente y asegurarse de que salta.

Válvula de seguridad

Presionar la válvula de seguridad para asegurarse de que salta (3). Si la válvula de seguridad no salta, presionarla, lavarla con agua corriente y asegurarse de que salta.

Aviso: Antes de cada uso, asegurarse de que la tuerca de la tapa de la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad están bien apretadas; de lo contrario, apretar la tuerca utilizando p. ej. una moneda.

Cierre contra apertura accidental

Asegurarse de que la tuerca del cierre contra apertura accidental está bien apretada; si no es así, apretar la tuerca. Comprobar que el cierre contra apertura accidental se mueve libremente hacia arriba y hacia abajo (4); de lo contrario enjuagar bajo el grifo de agua corriente.

REVISAR LAS VÁLVULAS ANTES DE CADA USO. SI EL PROBLEMA NO SE PUEDE RESOLVER UTILIZANDO LOS PROCEDIMIENTOS INDICADOS ANTERIORMENTE, NO UTILIZAR LA OLLA A PRESION Y CONTACTAR CON UN CENTRO DE SERVICIO TESCOMA.

Llenado de la olla a presión

NUNCA COCINAR SIN AGUA EN LA OLLA A PRESIÓN – LA CANTIDAD MÍNIMA DE AGUA ES 250 ML.

Por razones de seguridad, la olla a presión debe llenarse hasta un máximo de 2/3 de la capacidad del recipiente. Con alimentos que tienden a hacer espuma o aumentar al calentarse, como sopas, legumbres y arroz, llenar la olla a presión hasta un máximo de 1/4 de la capacidad del recipiente para evitar la obstrucción de las válvulas (5).

Cierre de la olla a presión

Colocar la tapa de la olla a presión en el recipiente de modo que la marca “olla a presión cerrada” en la tapa esté alineada con la marca “olla a presión cerrada” en el mango inferior (6).

Girar la parte superior del mango en el sentido de las agujas del reloj hasta que los dos mangos estén alineados y el botón para quitar la tapa vuelva a la posición original (7).

NUNCA APLICAR FUERZA INAPROPIADA CUANDO CIERRE LA OLLA A PRESIÓN.

Cocinar en la olla a presión

UTILIZAR SIEMPRE UN TAMAÑO APROPIADO DE PLACA O LLAMA – EL DIÁMETRO DE LA PLACA O DE LA LLAMA DEBE SER IGUAL O MENOR QUE EL DIÁMETRO DEL FONDO DE LA OLLA A PRESIÓN; LA LLAMA NUNCA DEBE SOBRESALIR POR EL DIAMETRO DEL FONDO DE LA OLLA A PRESIÓN. UTILIZAR UN ADAPTADOR CUANDO SE COCINE CON GAS.

1. Colocar la olla a presión correctamente llena y cerrada sobre la fuente de calor con la potencia fijada al máximo.
2. El cierre contra la apertura accidental se deslizará hacia arriba después de un breve periodo de tiempo. Esto significa que la presión se ha acumulado en el interior y la olla a presión ahora está asegurada contra una apertura accidental.
3. El vapor comenzará a salir por debajo de la tapa de las válvulas después de un tiempo. Esto significa que la presión de funcionamiento se ha acumulado dentro de la olla a presión (8). Ahora reducir la potencia de calor de la placa de cocina de forma que solo una pequeña cantidad de vapor salga de la olla a presión.

AVISO

Si una gran cantidad de vapor sale de la olla a presión al principio del proceso de cocción, la olla a presión no ha sido correctamente cerrada. Retirar la olla a presión del calor y comprobar si está bien cerrada. El cierre incorrecto suele deberse a lo siguiente:

- a) Tapa colocada incorrectamente – repetir el procedimiento de cierre.
- b) La goma de silicona en la tapa no está colocada correctamente – fijar la goma de silicona de forma que esté adecuadamente alineada con el borde interior de la tapa.
- c) Goma de silicona dañada – reemplazarla por una nueva. Una nueva goma está disponible en los Centros de distribución de TESCOMA.

Finalización del proceso de cocción, liberación de vapor y apertura de la olla a presión

SIEMPRE LIBERAR EL VAPOR ÚNICAMENTE DESPUÉS DE RETIRAR LA OLLA A PRESIÓN DE LA FUENTE DE CALOR.

1. Una vez transcurrido el tiempo necesario para la cocción, retirar la olla a presión del calor incluso si la placa ya está apagada.
2. Dejar la olla a presión a un lado durante varios minutos para permitir que la temperatura y la presión en el interior bajen y el cierre contra apertura accidental se deslice hacia abajo. Si desea que la temperatura y la presión en la olla a presión bajen más rápido, mantener presionado el botón de liberación de vapor hasta que el cierre contra apertura accidental se deslice hacia abajo.
3. La olla a presión se puede abrir de forma segura después de que el cierre contra apertura accidental se haya deslizado hacia abajo.

Aviso: Utilizar siempre equipo de protección como una manopla cuando se libere el vapor utilizando el botón. Si el cierre contra apertura accidental no se desliza hacia abajo de forma espontánea después retirar la olla a presión del calor durante un tiempo y de que el vapor se haya liberado utilizando el botón, colocar la olla a presión en el fregadero y enfriar la tapa dejando caer lentamente una pequeña cantidad de agua corriente fría hasta que el cierre contra aperturas accidentales se deslice hacia abajo. Después abrir la olla a presión y limpiar la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad.

NUNCA ENFRIAR LA OLLA A PRESIÓN BRUSCAMENTE BAJO EL GRIFO DE AGUA CORRIENTE, NO PERMITIR QUE EL AGUA CORRA SOBRE LAS PARTES DE PLÁSTICO Y NO SUMERGIR LA OLLA A PRESIÓN COMPLETAMENTE EN AGUA.

Consejo útil

Apagar la placa de cocina antes de finalizar el proceso de cocción para hacer uso de las propiedades de retención de calor del fondo triple sándwich. Gracias al fondo triple sándwich, la energía de calor acumulada se transmite a la olla a presión incluso después de haber apagado el calor, lo que ayuda a economizar energía en la cocina. El recipiente de la olla a presión también puede ser utilizado sin la tapa como una olla tradicional para cocinar en la cocina.

VÁLVULA DE SEGURIDAD

Válvula de contrapeso

La válvula de contrapeso libera continuamente el exceso de vapor durante el proceso de cocción y expulsa todo el vapor de la olla a presión al final de la cocción.

Válvula de seguridad

La válvula de seguridad funciona como una válvula que se activa cuando la válvula de contrapeso se obstruye. Si el vapor comienza a salir de forma espontánea e intensa de la tapa por la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad durante el proceso de cocción, retirar inmediatamente la olla a presión del calor. Después de que la olla a presión se enfríe, abrir la olla a presión y limpiar la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad.

Cierre contra apertura accidental

Evita aperturas accidentales de la olla a presión hasta que todo el vapor haya salido de la olla a presión y la presión haya bajado por completo.

Interruptor de presión – abertura en el borde de la tapa

Si la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad se destruyen, la presión en el interior de la olla a presión presionará la goma de silicona a través de la abertura en el borde de la tapa, lo que provocará una liberación inmediata de vapor y una caída de presión dentro de la olla a presión. Si la goma de silicona está presionada a través de la abertura del borde de la tapa, retirar la olla a presión del calor y dejar enfriar. La goma de la olla a presión está fabricada de silicona resistente al calor y está diseñada para un uso de aprox. 500 horas. Si la olla a presión no se utiliza con frecuencia, reemplazar la goma con regularidad con intervalos de dos años. Si la goma ha sido presionada

a través de la abertura del borde de la tapa o la goma muestra algún signo de daño o pérdida de elasticidad, debe ser reemplazada inmediatamente por una goma nueva original. Para obtener nuevas gomas visitar un Centro de distribución TESCOMA; para conocer los detalles de contacto visitar www.tescoma.es.

¡ATENCIÓN! AL COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN, ASEGURAR QUE LA ABERTURA DEL BORDE DE LA TAPA NO ESTÁ DIRIGIDA HACIA LAS PERSONAS QUE ESTÉN CERCA DE LA OLLA A PRESIÓN.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar la olla a presión con detergentes normales; evitar el uso de agentes de limpieza agresivos y objetos afilados. La olla a presión se puede limpiar utilizando agentes especiales para recipientes de acero inoxidable - para unos resultados excelentes de limpieza, recomendamos **Limpiador para recipientes de acero inoxidable ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (código 903131)**. No guardar la olla a presión con la tapa puesta.

Limpieza de la tapa

Limpiar la tapa de la olla a presión bajo el grifo de agua corriente. No apta para lavavajillas.

Limpieza del recipiente

El recipiente de la olla a presión es apto para el lavavajillas. Si el recipiente está excesivamente sucio dejar en remojo con agua o agua con detergente antes de su limpieza.

Aviso: Si se cocina en el recipiente sin la tapa puesta, añadir sal solo después de que el agua haya comenzado a hervir. Añadir sal al agua fría puede causar una alta concentración de sal en el fondo del recipiente, dando como resultado la aparición de ligeras manchas llamadas corrosión por picadura. Estas ligeras manchas en el fondo del recipiente no afectan al funcionamiento del producto y no son perjudiciales para la salud. Como tales, no representan un defecto y no pueden ser reclamadas.

Si aparecieran sedimentos blancos o coloración iridiscente en el interior del recipiente, utilizar vinagre, unas gotas de limón o un agente especial de limpieza para acero inoxidable para limpiar las manchas. Son sedimentos, la formación de éstos depende de la composición química del agua utilizada. En el lavavajillas, asegurar que el recipiente de acero inoxidable no está en contacto con otros utensilios de cocina de metal para evitar óxido o pequeñas manchas, llamadas corrosión por contacto, en la superficie del recipiente. **Abrir la puerta del lavavajillas lo antes posible después del ciclo de lavado y retirar el recipiente.** La corrosión también puede transmitirse al recipiente por el agua desde cualquier otro producto; en cualquier caso, nosotros recomendamos limitar o eliminar el uso del lavavajillas con el fin de preservar la perfecta apariencia del recipiente de la olla a presión.

TIEMPOS INDICATIVOS DE COCCION EN LA OLLA A PRESIÓN GrandCHEF

Los tiempos de cocción indicados se miden desde el momento en que comienza a salir el vapor desde la válvula de contrapeso. Cuando ésto ocurre, reducir el calor al mínimo. Todos los tiempos indicados a continuación son orientativos y dependen de los ingredientes, su tamaño y cantidad, calidad, temperatura inicial, tipo de fuente de calor, etc. Pueden ocurrir desviaciones de los tiempos indicados; usted determinará los tiempos exactos basados en su propia experiencia.

CARNE

	tiempo en minutos
Vacuno	
Redondo	20–30
Asado	30–40
Cuartos traseros	30–40
Caldo de carne	35–40
Lengua	45
Cerdo	
Ahumado	20
Redondo	20–30
Codillo de cerdo hervido	25–30
Asado	30–35
Ternera	
Asado	20–25
Cabeza	25–30
Manitas	25–30
Lengua	25–30
Cordero lechal y cordero	
Pierna	30–40
Aves	
Pollo	15–20
Gallina	20–30
Menudillos	20–30
Venado	
Conejo	15–20
Liebre a la pimienta	15–20
Carne de venado	10–15
Pierna de carne de venado	30–40

PESCADO, FRUTA Y VERDURAS

	tiempo en minutos
Pescado	
Dependiendo de la cantidad	6–8
Patatas	
Patatas en rodajas	7–9
Patatas con piel	5–10
Fruta	
Manzanas en rodajas	2
Peras en rodajas	2
Verduras	
Espinacas	2–3
Pimiento	3–4
Apio en rodajas	3–5
Ajo en rodajas	4
Brócoli	5–6
Judías en conserva	5–6
Nabo	5–6
Zanahoria	6–8
Espárragos	6–10
Coles de bruselas	8–10
Repollo	7–12
Coliflor (cogollos)	8–9
Col lombarda	8–10
Chucrut	10–12
Coliflor entera	15
SOPAS	
Sopa de champiñón	5–10
Caldo de carne	30–40
Consomé de pollo	30–40
Caldo de rabo de buey	30–40
LEGUMBRES	
Guisantes en remojo	15–20
Judías en remojo	20–25

GARANTÍA

Un período de 5 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra. La garantía no cubre lo siguiente:

- uso inadecuado del producto incompatible con las Instrucciones de uso,
- reparaciones no autorizadas o alteraciones del producto, utilizando piezas distintas a las originales,
- defectos ocasionados por impactos o caídas,
- desgaste normal y rotura del producto, a excepción de defectos materiales obvios.

Para reclamaciones justificadas, contactar con distribuidores de TESCOMA o con un centro de servicio TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar www.tescoma.es.

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DEBIDO AL MANEJO Y USO DE LA OLLA A PRESIÓN DISTINTO A ESTAS INSTRUCCIONES DE USO.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA de acordo com EN 12778

1. Ler atentamente as Instruções de utilização antes da primeira utilização.
2. Não deixar a panela de pressão sem vigilância enquanto cozinhar e não usá-la para outro fim senão cozinhar.
3. Verificar as válvulas e o bloqueio de funcionamento antes de usar.
4. Não tocar nas partes quentes da panela de pressão durante a cozedura.
5. Evitar que crianças se aproximem da panela de pressão enquanto cozinha.
6. Encher a panela de pressão até ao máximo de 2/3 da sua capacidade.
7. Encher a panela de pressão até 1/4 da capacidade do recipiente ao cozinhar alimentos que tendem a aumentar.
8. Antes de abrir a panela de pressão após cozinhar massas e alimentos que tendem a inchar durante o processo de cozedura, abanar a panela de pressão depois de libertar toda a pressão.
9. Nunca cozinhar sem água na panela de pressão.
10. Não colocar alimentos embrulhados em tecido, papel ou plástico na panela de pressão.
11. Nunca furar a carne com a pele inchada – risco de queimadura.
12. Nunca aplicar força ao abrir a panela de pressão.
13. Não usar a panela de pressão no forno e para fritar.
14. Não mexer em nenhum sistema da panela de pressão não mencionado nas Instruções de utilização.
15. Usar exclusivamente as peças de reposição originais da TESCOMA, levar o produto a um centro de serviço profissional para reparo. Para informações de contacto, consulte www.tescoma.pt.

ATENÇÃO! DESTINADO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE PRESSURIZADO. O USO OU MANUTENÇÃO INADEQUADA PODE CAUSAR LESÕES.

CARACTERÍSTICAS

A panela de pressão GrandCHEF é excelente para uma culinária saudável, poupando energia.

Cozer na panela de pressão é mais rápido, com menor produção de calor do que na cozedura tradicional.

O fundo do sanduíche de três camadas tem excelentes propriedades de retenção de calor. O fogão pode ser desligado antecipadamente para economia de energia adicional.

A panela de pressão GrandCHEF é feita de aço inoxidável de alta qualidade, tem pegas robustas e pega de plástico resistente de alta qualidade que não queima durante o uso. A panela possui uma escala de medição.

A panela de pressão GrandCHEF tem 4 aberturas de segurança e é totalmente segura de usar.

A panela de pressão GrandCHEF é adequada para todos os tipos de fogões – gás, elétrico, vitrocerâmico e indução.

PRESSÕES DE FUNCIONAMENTO

1,0 bar

DESCRIÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

- 1 Tampa com pega superior
- 2 Tampa da válvula de operação e válvula de segurança
- 3 Posição de libertação de vapor
- 4 Botão para retirar a tampa
- 5 Marca “Panela de pressão fechada” na tampa
- 6 Bloqueio contra aberturas acidentais
- 7 Válvula de funcionamento
- 8 Válvula de segurança
- 9 Porca da tampa da válvula
- 10 Abertura na borda da tampa
- 11 Vedante em silicone
- 12 Panela com pega inferior
- 13 Marca “Panela de pressão fechada” na tampa
- 14 Escala
- 15 Fundo sanduíche de três camadas

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lavar a panela de pressão com água morna e detergente e secar.

UTILIZAÇÃO

Abrir a panela de pressão

Empurrar o botão para retirar a tampa em direção ao centro da panela de pressão e mover a tampa superior no sentido anti-horário (1). Abrir a panela de pressão e retirar a tampa.

NUNCA APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO ABRIR A PANELA DE PRESSÃO.

Verificar as válvulas e o bloqueio contra aberturas acidentais

Válvula de funcionamento

Pressionar a válvula de funcionamento para certificar de que ela salta (2). Se a válvula de funcionamento não saltar, pressione-a, lave-a com água corrente e certifique-se de que ela salta.

Válvula de segurança

Pressionar a válvula de segurança para certificar-se de que ela salta (3). Se a válvula de segurança não saltar, pressione-a, lave-a com água corrente e certifique-se de que ela salta.

Aviso: Certifique-se antes de cada utilização que a porca da tampa da válvula de funcionamento e válvula de segurança esteja bem apertada. Caso contrário, apertar a porca usando, por exemplo, uma moeda.

Bloqueio contra aberturas acidentais

Verificar se a porca do bloqueio está bem apertada. Caso contrário, apertar a porca. Verificar se o bloqueio contra aberturas acidentais se move livremente para cima e para baixo (4). Caso contrário, lave-o com água corrente.

VERIFICAR AS VÁLVULAS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO. SE O PROBLEMA NÃO PODER SER RESOLVIDO COM OS PROCEDIMENTOS ACIMA, NÃO USAR A PANELA DE PRESSÃO E ENTRAR EM CONTACTO COM O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TESCOMA.

Encher a panela de pressão

NUNCA COZINHAR SEM ÁGUA NA PANELA DE PRESSÃO – A QUANTIDADE MÍNIMA DE ÁGUA É 250 ML.

Por razões de segurança, a panela de pressão deve ser enchida no máximo até 2/3 da capacidade da panela. Com alimentos que tendem a aumentar ou fazer espuma quando aquecidos, como sopa, legumes e arroz, encher a panela de pressão no máximo até 1/4 da sua capacidade para evitar indesejados entupimentos das válvulas (5).

Fechar a panela de pressão

Colocar a tampa da panela de pressão no recipiente de forma que a marca ,panela de pressão fechada’ na tampa fique alinhada com a marca ,panela de pressão fechada’ na pega inferior (6).

Girar a parte superior da pega no sentido horário até que as duas pegas estejam alinhadas e o botão de remoção da tampa volte à posição original (7).

NUNCA APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO FECHAR A PANELA DE PRESSÃO.

Cozinhar na panela de pressão

USAR SEMPRE UMA PLACA OU QUEIMADOR DE TAMANHO ADEQUADO – O DIÂMETRO DA PLACA OU CHAMA DEVE SER IGUAL OU MENOR QUE O DIÂMETRO DA PARTE INFERIOR DA PAINELA DE PRESSÃO. A CHAMA NUNCA DEVE EXPANDIR-SE AO PERÍMETRO DA PARTE INFERIOR. USAR UM ADAPTADOR OU REDUTOR DE DISCO QUANDO COZINHAR A GÁS.

1. Coloque a panela de pressão corretamente preenchida e fechada no calor ajustado para a saída mais alta.
2. O bloqueio contra a abertura acidental deslizará para cima após um curto período. Isso significa que a pressão aumentou internamente e a panela de pressão agora está protegida contra aberturas acidentais.
3. Depois de um tempo, o vapor começará a sair pela tampa da válvula de funcionamento. Isso significa que a pressão operacional cresceu dentro da panela de pressão (8). Agora diminua a temperatura de calor na panela de modo a que apenas uma pequena quantidade de vapor saia da panela de pressão.

AVISO

Se uma grande quantidade de vapor sair da panela de pressão no início do processo de cozadura, a panela de pressão não foi fechada corretamente. Retirar a panela de pressão do fogo e verificar se está bem fechada. O fecho incorreto geralmente é devido ao seguinte:

- a) Tampa mal colocada – repetir o procedimento de fechar.
- b) O vedante em silicone está incorretamente colocado na tampa – ajustar o vedante de silicone de forma a que a panela fique devidamente alinhada com a borda interna da tampa.
- c) Vedante de silicone danificado – substituir por um novo vedante. Um novo vedante está disponível nos Centros TESCOMA.

Finalizar o processo de cozadura, liberação de vapor e abertura da panela de pressão

LIBERTAR SEMPRE O VAPOR SÓ APÓS DE REMOVER A PAINELA DE PRESSÃO DA FONTE DE CALOR.

1. Decorrido o tempo de cozadura, retirar a panela do lume, mesmo que o fogão já esteja desligado.
2. Deixar a panela de pressão de lado por vários minutos para permitir que a temperatura e a pressão dentro dela baixem e o bloqueio contra aberturas acidentais deslize para baixo. Se quiser que a temperatura e a pressão na panela de pressão baixem mais rapidamente, pressione e segure o botão de liberação de vapor até que o bloqueio contra aberturas acidentais deslize para baixo.
3. A panela de pressão pode ser aberta com segurança após o bloqueio contra aberturas acidentais deslizar para baixo.

Aviso: Sempre use equipamento de proteção, como uma luva de forno, ao libertar o vapor usando o botão. Se o bloqueio contra aberturas acidentais não deslizar para baixo automaticamente após o vapor ser libertado e o regulador não puder ser colocado na posição para abrir e remover a tampa,

colocar a panela de pressão na banca e arrefecer a tampa com uma pequena quantidade de água fria correndo lentamente até que o bloqueio deslize para baixo. Em seguida, abrir a panela de pressão e limpar a válvula de funcionamento e a válvula de segurança.

NUNCA ARREFECER A PANELA DE PRESSÃO ABRUTAMENTE EM ÁGUA CORRENTE, NÃO DEIXAR A ÁGUA CORRER SOBRE AS PEÇAS DE PLÁSTICO E NÃO MERGULHAR TODA A PANELA DE PRESSÃO NA ÁGUA.

Conselho útil

Desligar o fogão com antecedência antes de terminar de cozinhar para rentabilizar as propriedades de retenção de calor do fundo sanduíche de três camadas. Graças ao fundo sanduíche de três camadas, a energia térmica acumulada é transferida para a panela de pressão, mesmo após o método ser dividido. O recipiente da panela de pressão também pode ser usado sem tampa como uma panela funda tradicional para cozinhar no fogão.

ABERTURA DE SEGURANÇA

Válvula de funcionamento

A válvula operacional libera continuamente o excesso de vapor durante o processo de cozedura e expulsa todo o vapor da panela de pressão no final do cozimento.

Válvula de segurança

A válvula de segurança opera como um corte de segurança ativado quando a válvula de operação fica entupida. Se o vapor começar a escapar espontânea e intencionalmente da tampa da válvula de operação e da válvula de segurança durante o processo de cozimento, remover imediatamente a panela de pressão do fogo. Depois da panela de pressão arrefecer, abra-a e limpe a válvula de funcionamento e a válvula de segurança.

Bloqueio contra aberturas acidentais

Impedir a abertura acidental da panela de pressão até que todo o vapor tenha escapado da panela de pressão e a pressão tenha caído totalmente.

Corte de pressão – abertura na borda da tampa

Se a válvula de funcionamento e a válvula de segurança ficarem obstruídas, a pressão dentro da panela empurra o vedante de silicone através da abertura na borda da tampa, o que causa uma libertação imediata de vapor e diminuição da pressão dentro da panela. Se o vedante de silicone for empurrado através da abertura na borda da tampa, retirar a panela de pressão do fogão e deixar arrefecer. O vedante da panela de pressão feito em silicone resistente ao calor foi projetado para aprox. 500 horas de funcionamento. Se não usar a panela de pressão no dia-a-dia, substitua o vedante regularmente em intervalos de dois anos. Se o vedante foi empurrado através da abertura na borda da tampa ou mostra qualquer sinal de vazamento ou perda de elasticidade, deve ser substituído imediatamente por um novo selo original. Contacte um centro de assistência TESCOMA. Para consulta de contatos, consulte www.tescoma.pt.

ATENÇÃO! QUANDO COZINHAR NA PANELA DE PRESSÃO, CERTIFIQUE-SE DE QUE A ABERTURA NA BORDA DA TAMPÃO NÃO ESTEJA DIRECIONADA A PESSOAS QUE SE APROXIMAM DA PANELA DE PRESSÃO.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Lavar a panela de pressão com detergentes normais. Evitar o uso de agentes de limpeza abrasivos e objetos pontiagudos. A panela de pressão pode ser limpa com detergentes especiais para panelas de aço inoxidável – para excelentes resultados de limpeza, recomendamos **Produto de limpeza para tachos e panelas de aço inoxidável ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (código 903131)**. Não guardar a panela de pressão com a tampa colocada.

Lavar a tampa

Lavar a tampa da panela de pressão com água corrente. Não pode ir à máquina de lavar louça.

Lavar a panela

O recipiente da panela de pressão pode ser lavado na máquina de lavar louça. Deixar de molho a panela excessivamente suja em água ou água com detergente antes de ser lavada.

Aviso: Se cozinhar na panela sem a tampa, adicione sempre o sal apenas depois de a água começar a ferver. Adicionar sal à água fria pode causar uma alta concentração de sal de cozinha no fundo do recipiente, o que resulta na ocorrência de manchas leves chamadas de corrosão por pite. Estas manchas claras no fundo do recipiente não afetam o funcionamento do produto e não são prejudiciais à saúde. Como tal, não representam um problema e não podem ser reclamadas.

Caso apareçam sedimentos brancos ou coloração iridescente no interior do recipiente, usar vinagre, gotas de limão ou um agente de limpeza especial para aço inoxidável para limpar as manchas. São sedimentos cuja formação depende da composição química da água utilizada. Na máquina de lavar louça, certifique-se de que a panela de aço inoxidável não entre em contato com outros utensílios de cozinha de metal para evitar manchas de ferrugem ou leves, chamadas de corrosão de contacto na superfície da panela. **Abri a porta da máquina de lavar louça o mais rápido possível após o ciclo de lavagem e retirar a panela.** A corrosão também pode ser transferida para a panela através da lavagem de outro produto. Como tal, recomendamos que limite ou elimine a lavagem na máquina de lavar louça para preservar a aparência perfeita do recipiente da panela de pressão.

TEMPOS INDICATIVOS DE COZEDURA DA PANELA DE PRESSÃO GrandCHEF

Os tempos de cozedura indicados são medidos a partir do momento em que o vapor começa a sair da válvula de funcionamento. Quando isso acontecer, defina a fonte de calor para lume baixo. Todos os tempos abaixo são indicativos e dependem dos ingredientes, seu tamanho e quantidade, qualidade, temperatura inicial, tipo de fonte de calor, etc. Podem ocorrer desvios dos tempos indicados. Determinará os tempos precisos com base na sua própria experiência.

CARNE

Carne de vaca

	tempo em minutos
Rolo	20–30
Assado	30–40
Quarto traseiro	30–40
Caldo de carne	35–40
Língua	45

Porco

Lado Fumado	20
Rolo	20–30
Joelho de porco cozido	25–30
Roast	30–35

Vitela

Assado	20–25
Cabeça	25–30
Unha	25–30
Língua	25–30

Cordeiro e carneiro

Perna	30–40
-------	-------

Aves

Frango	15–20
Galinha	20–30
Miúdos	20–30

Caça

Coelho	15–20
Lebre com pimenta	15–20
Carne de veado entre	10–15
Perna de veado	30–40

PEIXE, FRUTA E LEGUMES

Peixe

	tempo em minutos
Dependendo da quantidade	6–8

Batatas

Batatas fatiadas salteadas	7–9
Batatas com casca	5–10

Fruta

Maçãs fatiadas	2
Peras fatiadas	2

Legumes

Espinafres	2–3
Pimentas	3–4
Raiz de aipo fatiado	3–5
Alho fatiado	4
Brócolos	5–6
Feijões enlatados	5–6
Couve-rábano	5–6
Cenouras	6–8
Espargos	6–10
Couve de Bruxelas	8–10
Couve	7–12
Couve-flor (flores)	8–9
Couve roxa	8–10
Chucrute	10–12
Couve-flor inteira	15

SOPAS

Sopa de cogumelos	5–10
Caldo de carne	30–40
Caldo de galinha	30–40
Sopa de rabo de boi	30–40

LEGUMES

Ervilhas estufadas	15–20
Feijão estufado	20–25

GARANTIA

Este produto tem 5 anos de garantia a partir da data de compra. A garantia não cobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização,
- reparações ou alterações não autorizadas no produto, utilizando outras peças que não as de origem,
- danos resultantes de pancadas ou quedas,
- desgaste diário do produto, com a exceção de material com defeito óbvio.

Se a sua reclamação for justificada, por favor contacte o seu revendedor ou diretamente um centro de serviço TESCOMA. Para mais informações, consulte por favor www.tescoma.pt.

O FABRICANTE NAO SE RESPONSABILIZA POR NENHUM DANO RESULTANTE DA UTILIZAÇÃO INADEQUADA E INCOMPATIVEL COM AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

SICHERHEITSHINWEISE gem. EN 12778

1. Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.
2. Den Schnellkochtopf während des Kochvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen, nicht zum anderen Zweck verwenden.
3. Vor jedem Gebrauch die Funktionsfähigkeit der Ventile und Sicherung überprüfen.
4. Während des Kochvorgangs die heißen Teile nie berühren.
5. Den Schnellkochtopf beim Kochen von Kindern fernhalten.
6. Den Schnellkochtopf max. zu zwei Dritteln des Topfvolumens befüllen.
7. Bei der Zubereitung der Gerichte, die beim Kochen quellen, ist der Schnellkochtopf max. zu einem Viertel des Topfvolumens zu befüllen.
8. Beim Druckkochen der Teigwaren und der Gerichte, die beim Kochen quellen, bitte mit dem Schnellkochtopf nach dem völligen Druckabbau und vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes schütteln.
9. Im Schnellkochtopf nie ohne Wasser kochen.
10. In den Schnellkochtopf keine im Gewebe, Papier, bzw. im Kunststoff gepackten Lebensmittel geben.
11. Fleisch nie durchstechen, wenn die Haut gequollen ist – Verbrühungsgefahr.
12. Den Schnellkochtopf nie mit Gewalt öffnen.
13. Der Schnellkochtopf ist weder zum Einsatz im Backofen noch zum Braten vorgesehen.
14. Keine über den Rahmen der Gebrauchsanleitung hinausgehenden Eingriffe in die Sicherheitssysteme des Schnellkochtopfes vornehmen.
15. Ausschließlich originelle Ersatzteile TESCOMA verwenden, immer autorisierte Servicestellen kontaktieren, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

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

EIGENSCHAFTEN

Der Schnellkochtopf GrandCHEF ist hervorragend geeignet zum gesunden und energiesparenden Kochen.

Das Kochen im Schnellkochtopf erfolgt schneller und bei einer niedrigeren Leistungsstufe als der übliche Kochvorgang.

Der dreischichtige Sandwich-Boden hat ausgezeichnete Wärmeleit-Eigenschaften, der Kochherd kann ausgeschaltet werden, bevor das Gargut fertig gekocht ist, was zur weiteren Energieersparnis beiträgt.

Der Schnellkochtopf GrandCHEF aus erstklassigem rostfreien Edelstahl zeichnet sich durch massive hochwertige Kunststoffgriffe aus, die beim richtigen Gebrauch nicht heiß werden. Das Kochgefäß ist mit einer Messkala versehen.

Der Schnellkochtopf GrandCHEF ist mit 4 Sicherungen ausgestattet, der Kochvorgang im Schnellkochtopf ist voll betriebssicher.

Der Schnellkochtopf GrandCHEF ist für alle Herdarten geeignet: Gas-, Elektro-, glaskeramische und Induktionsherde.

ARBEITSDRUCK

1,0 bar

BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

- 1 Deckel mit oberem Griff
- 2 Kappe des Arbeits- und Sicherheitsventils
- 3 Bedienknopf für Dampfablass
- 4 Bedienknopf zum Abnehmen des Deckels
- 5 Markierung auf dem Deckel – für das Schließen des Schnellkochtopfes
- 6 Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- 7 Arbeitsventil
- 8 Sicherheitsventil
- 9 Mutter für Kappe der Ventile
- 10 Loch im Deckelrand
- 11 Silikon-Dichtungsring
- 12 Kochgefäß mit unterem Griff
- 13 Markierung auf dem unteren Griff – für das Schließen des Schnellkochtopfes
- 14 Skala
- 15 Dreischichtiger Sandwich-Boden

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Den Schnellkochtopf mit warmem Wasser mit Spülmittel abwaschen und trockenwischen.

GEBRAUCH

Öffnen des Schnellkochtopfes

Den Bedienknopf zum Abnehmen des Deckels zur Mitte des Topfes drücken, den oberen Griff gegen den Uhrzeigersinn schieben (1). Den Schnellkochtopf öffnen und den Deckel abnehmen.

BEIM ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES UNANGEMESSENE KRAFT NICHT ANWENDEN.

Überprüfung der Ventile und der Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen Arbeitsventil

Das Arbeitsventil andrücken und überprüfen, dass es federnd ist (2). Wenn das Arbeitsventil nicht federnd ist, dann das Ventil drücken, unter fließendem Wasser durchspülen und auf Federung überprüfen.

Sicherheitsventil

Das Sicherheitsventil andrücken und überprüfen, dass es federnd ist (3). Wenn das Sicherheitsventil nicht federnd ist, dann das Ventil drücken, unter fließendem Wasser durchspülen und auf Federung überprüfen.

Hinweis: Vor jedem Gebrauch bitte überprüfen, dass die Mutter für die Kappe des Arbeits-/Sicherheitsventils festgezogen ist; anderenfalls die Mutter gut anziehen, z.B. mit einer Münze.

Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

Überprüfen Sie, ob die Mutter der Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen fest angezogen ist, bzw. ziehen Sie die Ventilmutter fest an. Überprüfen Sie, ob sich die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen frei nach oben und unten bewegt (4), anderenfalls unter fließendem Wasser durchspülen.

DIE VENTILE SIND VOR JEDEM GEBRAUCH ZU ÜBERPRÜFEN. KANN DIE STÖRUNG NACH DEN OBEN BESCHRIEBENEN VERFAHREN NICHT BESEITIGT WERDEN; KONTAKTIEREN SIE EINE DER ERVICESTELLEN TESCOMA.

Befüllen des Schnellkochtopfes

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

Aus den Sicherheitsgründen kann man den Schnellkochtopf max. zu zwei Dritteln des Topfvolumens befüllen. Bei den Gerichten, die beim Kochen schäumen oder quellen, z.B. Suppen oder Hülsenfrüchte und Reis, ist der Schnellkochtopf max. zu einem Viertel des Topfvolumens zu befüllen, um die unerwünschte Verschmutzung der Ventile zu vermeiden (5).

Schließen des Schnellkochtopfes

Den Deckel des Schnellkochtopfs auf das Kochgefäß legen, wobei die Markierung für das Schließen des Schnellkochtopfs auf dem Deckel mit der auf dem unteren Griff angebrachten Markierung für das Schließen des Schnellkochtopfs passen soll (6).

Den oberen Teil des Griffes im Uhrzeigersinn umdrehen, wobei beide Griffe miteinander passen müssen und der Bedienknopf für das Abnehmen des Deckels in seine ursprüngliche Position zurückkehren soll (7).

BEIM SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES NIE UNANGEMESSENE GEWALT ANWENDEN.

Kochen im Schnellkochtopf

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 EINEM GASHERD IST IMMER DAS TOPFGITTER, BZW. DIE TOPFPLATTE FÜR GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG ZU VERWENDEN.

1. Den richtig befüllten und verschlossenen Topf auf den auf die höchste Leistung eingestellten Kochherd stellen.
2. Nach einigen Sekunden fährt die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen heraus. Das bedeutet, dass der Druck im Topf erreicht ist und der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden kann.
3. Nach einigen Sekunden beginnt der Dampf aus der Kappe der Ventile auszutreten. Das heißt, dass der Arbeitsdruck im Topf erreicht ist (8). Nun ist der Kochherd herunterzuschalten, aus dem Schnellkochtopf sollte nur geringe Dampfmenge austreten.

HINWEIS

Tritt vom Anfang des Kochvorgangs an große Dampfmenge aus dem Schnellkochtopf aus, ist der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, überprüfen, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. Ist der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen, kann das auf folgende Ursachen zurückzuführen:

- a) Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt – den Topf wieder richtig schließen.
- c) Die Silikon-Dichtung ist im Deckel nicht richtig angebracht – die Anbringung der Dichtung überprüfen, wobei die Dichtung gleichmäßig auf dem Innenrand des Deckels liegen soll.
- c) Die Silikon-Dichtung ist beschädigt – für eine neue Dichtung austauschen. Neue Silikon-Dichtung ist in den Verkaufsstellen TESCOMA erhältlich.

Ende der Garzeit, Dampfablass und Öffnen des Schnellkochtopfes

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

1. Nach dem Ablauf der erforderlichen Garzeit ist der Schnellkochtopf vom Herd zu nehmen; auch im Falle, dass der Herd abgeschaltet ist.
2. Den Schnellkochtopf einige Minuten stellen lassen, die Temperatur und der Druck im Topf sinken genügend und die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen versenkt sich. Möchten

Sie den Temperatur- und Druckabfall im Schnellkochtopf beschleunigen, halten Sie den Bedienknopf zum Dampfablass gedrückt, bis sich die Sicherheit gegen unbeabsichtigtes Öffnen selbsttätig versenkt.

3. Wenn die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen sich versenkt hat, lässt sich der Schnellkochtopf öffnen.

Hinweis: Beim Dampfablass mit dem Bedienknopf immer Schutzausrüstung wie z.B. einen Ofenhandschuh tragen. Bleibt die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen nach einem längeren Abnehmen des Schnellkochtopfs vom Herd, bzw. nach dem Dampfablass in der oberen Stellung herausgefahren, legen Sie den Schnellkochtopf ins Spülbecken und abkühlen Sie den Deckel unter einem kleinen und langsam fließenden Kaltwasserstrahl, bis sich die Sicherung versenkt. Anschließend den Schnellkochtopf öffnen und das Arbeits- und Sicherheitsventile reinigen.

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

Guter Tipp

Die Wärmeleit-Eigenschaften des dreischichtigen Sandwichbodens 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, was Energieersparnis bringt. Man kann den Kochgefäß des Schnellkochtopfes ohne Deckel auch als klassischer Topf für Speisezubereitung auf einer Kochplatte verwenden.

SICHERHEITSSYSTEME

Arbeitsventil

Das Arbeitsventil 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 spontan aus der Kappe des Arbeits- und Sicherheitsventils in großer Menge zu entweichen beginnt, ist der Schnellkochtopf unverzüglich vom Herd zu nehmen. Nach Abkühlen den Topf öffnen und das Arbeits- sowie das Sicherheitsventil reinigen.

Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

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

Drucksicherung – Öffnung im Deckelrand

Wird das Arbeits- sowie Sicherheitsventil verstopft, ist die Silikon-Dichtung durch die Öffnung im Deckelrand herausgedrückt, was zum sofortigen Dampfaustritt und zur Druckminderung im Schnellkochtopf führt. Kommt beim Gebrauch des Schnellkochtopfes zum Herausdrücken der Silikonichtung durch die Öffnung im Deckelrand, nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Kochherd und

lassen Sie abkühlen. Die Dichtung des Schnellkochtopfes ist aus erstklassigem Silikon hergestellt und ihre Lebensdauer beträgt ca. 500 Betriebsstunden. Beim nicht intensiven Gebrauch des Schnellkochtopfes ist die Dichtung regelmäßig alle zwei Jahre zu tauschen. Wurde die Silikon-Dichtung durch die Öffnung im Deckelrand herausgedrückt, bzw. ist die Dichtung beschädigt oder nicht mehr elastisch, muss sie unverzüglich für neue Original-Dichtung ausgetauscht werden. Die Ersatz-Dichtung ist in den Verkaufsstellen TESCOMA erhältlich, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

ACHTUNG! WÄHREND DES KOCHVORGANGS IM SCHNELLKUCHTOPF SOLL DIE ÖFFNUNG IM DECKELRAND AUF DIE SICH IN DER NÄHE DES SCHNELLKUCHTOPFES BEWEGENDEN PERSONEN NICHT GERICHTET SEIN.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Den Schnellkochtopf mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Scheuermittel, bzw. keine scharfen Gegenstände verwenden. Der Schnellkochtopf kann mit speziellen Reinigungsmitteln für rostfreie Kochgefäße gereinigt werden, wobei das **Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera** (Art. Nr. 903131) als ideal zu empfehlen ist. Den Schnellkochtopf nicht mit dem aufgesetzten Deckel lagern.

Reinigung des Deckels

Den Deckel des Schnellkochtopfes unter fließendem Wasser spülen, im Geschirrspüler nicht spülen.

Reinigung des Kochgefäßes

Das Kochgefäß des Schnellkochtopfes ist spülmaschinenfest. Das stark verschmutzte Kochgefäß zuerst im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen.

Hinweis: Beim Kochen im Kochgefäß ohne den aufgesetzten Deckel ist erst das kochende Wasser zu salzen. Wird das Salz in kaltes Wasser gegeben, konzentriert sich Küchensalz am Boden von Kochgefäßen, was zur Entstehung von hellen Flecken, sog. Lochfraßkorrosion führt. Diese weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Produktes, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

Treten im Kochgefäß weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr reinigen. Es handelt sich um Ablagerungen, wobei die Bildung von der chemischen Zusammensetzung des Wassers hängt. Beim Spülen im Geschirrspüler darauf achten, dass die rostfreien Kochgefäße keine anderen metallischen Küchenutensilien berühren, anderenfalls können in den Kochgefäßen Anzeichen der sog. Kontaktkorrosion auftreten. **Nach der Beendigung des Spülvorgangs möglichst bald das Tür des Geschirrspülers öffnen und die Kochgefäße herausnehmen.** Die Korrosion kann auf das Kochgefäß auch mit dem Wasser aus einem anderen Produkt übertragen werden, um das vollkommene Aussehen aufrechtzuerhalten, ist es empfehlenswert, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken, bzw. darauf zu verzichten.

RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN IM SCHNELLKUCHTOPF GrandCHEF

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 Art des Rohmaterials, der Größe und Menge, Qualität, Ausgangstemperatur, von der Herdart usw. abhängig. Die Abweichungen von den Tabellendaten sind möglich, die tatsächlichen Garzeiten sind auf Ihre eigenen Erfahrungen anzupassen.

FLEISCH

Rindfleisch

	Zeit in Min
Rouladen	20–30
Braten	30–40
Lendenbraten	30–40
Suppenfleisch	35–40
Zunge	45

Schweinefleisch

Bauchspeck, geräuchert	20
Rouladen	20–30
Eisbein	25–30
Braten	30–35

Kalbfleisch

Braten	20–25
Kopf	25–30
Fuß	25–30
Zunge	25–30

Lamm- und Schaffleisch

Keule	30–40
-------	-------

Geflügel

Hähnchen	15–20
Huhn	20–30
Gänseklein	20–30

Wildfleisch

Kaninchen	15–20
Hasen auf Pfeffer	15–20
Rehrücken	10–15
Rehkeule	30–40

OBST UND GEMÜSE

Fisch

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

Kartoffeln

Salzkartoffeln, geschnitten	7–9
Pellkartoffeln	5–10

Obst

Äpfel, geschnitten	2
Birnen, geschnitten	2

Gemüse

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

KLARE SUPPEN

Pilzsuppe	5–10
Fleischbrühe	30–40
Hühnerbrühe	30–40
Ochsenschwanz	30–40

HÜLSENFRÜCHTE

Erbsen, eingeweicht	15–20
Bohnen, eingeweicht	20–25

GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt. Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der vorliegenden Gebrauchsanleitung,
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt, nicht-Original-Ersatzteile am Produkt,
- Stoß- oder Sturzbeschädigungen,
- üblicher Nutzungsverschleiß, mit Ausnahme von offenen Materialfehlern.

Die berechnete Beanstandung ist in den Verkaufsstellen TESCOMA, bzw. in den Servicestellen TESCOMA geltend zu machen, die Liste finden Sie auf [**www.tescoma.de**](http://www.tescoma.de).

DER HERSTELLER IST FÜR SCHÄDEN, DIE AUF NICHTBEFOLGEN DER MITGELIEFERTEN GEBRAUCHS-ANLEITUNG ZURÜCKZUFÜHREN SIND, NICHT VERANTWORTLICH.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SELON LA NORME EUROPÉENNE N° 12778

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lire attentivement le présent Mode d'emploi.
2. Pendant la cuisson, ne pas laisser l'autocuiseur sans surveillance ; ne pas l'utiliser pour d'autres usages.
3. Avant chaque utilisation, vérifier le fonctionnement des soupapes et de la sécurité.
4. Ne pas toucher les parties chaudes de l'autocuiseur lors de la cuisson.
5. Empêcher les enfants d'approcher l'autocuiseur lors de la cuisson.
6. Ne remplir l'autocuiseur qu'aux 2/3 du volume du récipient.
7. Pour les plats qui prennent du volume lors de la cuisson, ne remplir l'autocuiseur que jusqu'au quart du volume du récipient.
8. Lors de la cuisson sous pression de pâtes et de plats qui prennent du volume pendant la cuisson, secouer l'autocuiseur fermée avant l'ouverture, une fois toute la pression évacuée.
9. Ne jamais cuire dans l'autocuiseur en l'absence d'eau.
10. Ne jamais mettre dans l'autocuiseur des aliments enveloppés dans un emballage de tissu, papier ou plastique.
11. Ne jamais percer la viande tant que sa peau est gonflée – risque de brûlure.
12. Ne jamais utiliser la force pour ouvrir l'autocuiseur.
13. Ne pas utiliser l'autocuiseur au four ou pour frire.
14. Ne pas intervenir sur un quelconque système de l'autocuiseur au-delà du cadre du présent Mode d'emploi.
15. Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales de TESCOMA, s'adresser à un service après-vente agréé pour la réparation, les contacts sont disponibles sur www.tescoma.fr.

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

CARACTÉRISTIQUES

L'autocuiseur GrandCHEF est excellent pour une cuisson saine des plats avec des économies d'énergie.

La préparation des aliments dans l'autocuiseur est plus rapide avec une consommation d'énergie inférieure à celle d'une cuisson normale.

Le fond sandwich triple épaisseur a une excellente capacité d'accumulation thermique, il est possible d'arrêter la cuisinière avant la fin de la cuisson, ce qui permet une économie d'énergie.

L'autocuiseur GrandCHEF en acier inoxydable de première qualité a les poignées et la prise massives en plastique résistant de qualité qui ne brûlent pas lors de l'utilisation. Le récipient est équipé d'une échelle graduée.

L'autocuiseur GrandCHEF est muni de 4 systèmes de sécurité, ce qui rend son utilisation absolument sûre.

L'autocuiseur GrandCHEF convient à tous les types de cuisinières : à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.

NIVEAU DE PRESSION

1,0 bar

DESCRIPTION DE L'AUTOUISEUR

- 1 Couvercle avec la poignée supérieure
- 2 Capuchon de la soupape de travail et de la soupape de sécurité
- 3 Bouton pour évacuer la vapeur
- 4 Bouton pour retirer le couvercle
- 5 Repère de fermeture de l'autocuiseur sur le couvercle
- 6 Sécurité contre l'ouverture non intentionnelle
- 7 Soupape de travail
- 8 Soupape de sécurité
- 9 Écrou du capuchon des soupapes
- 10 Orifice dans le rebord du couvercle
- 11 Joint en silicone
- 12 Récipient avec la poignée inférieure
- 13 Repère de fermeture de l'autocuiseur sur la poignée inférieure
- 14 Échelle graduée
- 15 Fond sandwich triple épaisseur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyer l'autocuiseur à l'eau chaude avec du produit vaisselle et le sécher.

UTILISATION

Ouverture de l'autocuiseur

Pousser le bouton pour retirer le couvercle vers le centre de l'autocuiseur et faire glisser la poignée supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1). Ouvrir l'autocuiseur et retirer le couvercle.

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

Contrôle des soupapes et de la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle

Soupape de travail

Appuyer sur la soupape de travail pour vérifier si elle est élastique (2). Si la soupape de travail n'est pas élastique, appuyer sur lui, la rincer sous un jet d'eau et s'assurer qu'elle est élastique.

Soupape de sécurité

Appuyer sur la soupape de sécurité pour vérifier si elle est élastique (3). Si la soupape de sécurité n'est pas élastique, appuyer sur lui, la rincer sous un jet d'eau et s'assurer qu'elle est élastique.

Avertissement : Avant chaque utilisation, s'assurer que l'écrou du capuchon de la soupape de travail et de la soupape de sécurité est bien serré, le resserrer si besoin, p. ex. à l'aide d'une pièce de monnaie.

Sécurité contre l'ouverture non intentionnelle

S'assurer que l'écrou de la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle est bien serré, le resserrer si besoin. Vérifier si la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle se déplace librement vers le haut et vers le bas (4) ; dans le cas contraire, la nettoyer sous un jet d'eau.

EFFECTUER LE CONTRÔLE DES SOUPAPES AVANT CHAQUE UTILISATION. S'IL N'EST PAS POSSIBLE DE RÉSOUDRE LE PROBLÈME DE LA MANIÈRE SUSMENTIONNÉE, NE PAS UTILISER L'AUTOCUISEUR ET CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE DE TESCOMA.

Remplissage de l'autocuiseur

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

Pour des raisons de sécurité, l'autocuiseur peut être rempli aux 2/3 du volume du récipient au maximum. Pour les plats qui moussent ou prennent du volume lors de la cuisson, par exemple les soupes ou les légumineuses et le riz, remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'au quart du volume du récipient, afin d'éviter un encrassement des soupapes (5).

Fermeture de l'autocuiseur

Placer le couvercle de l'autocuiseur sur le récipient de manière que le repère de fermeture de l'autocuiseur sur le couvercle soit aligné avec le repère de fermeture de l'autocuiseur sur la poignée inférieure (6).

Tourner la poignée supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre de manière que les deux poignées se recouvrent et que le bouton pour retirer le couvercle reprenne sa position initiale (7).

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

Cuisson dans l'autocuiseur

CHOISIR TOUJOURS UNE PLAQUE DE CUISSON DE LA BONNETAILLE ; LE DIAMÈTRE DE LA PLAQUE DOIT ÊTRE ÉGAL OU INFÉRIEUR AU DIAMÈTRE DU RÉCIPIENT ; LA FLAMME NE DOIT JAMAIS DÉPASSER LES BORDS DU FOND. LORS DE LA CUISSON AU GAZ, UTILISER UNE GRILLE DE DIFFUSION OU UNE PLAQUE SUPPORT.

1. Poser l'autocuiseur correctement rempli et fermé sur la cuisinière réglée à la puissance maximale.
2. Après quelques instants, la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle sortira vers le haut. Cela signifie que l'autocuiseur se trouve sous pression et qu'il est désormais sécurisé contre l'ouverture non intentionnelle.
3. Après quelques instants la vapeur commencera à sortir du capuchon des soupapes. Cela signifie que la pression est établie dans l'autocuiseur (8). À ce moment, réduire la puissance de la cuisinière de manière que seule une faible quantité de vapeur s'échappe de l'autocuiseur.

AVERTISSEMENT

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

- a) Une mauvaise mise en place du couvercle, recommencer la fermeture de l'autocuiseur.
- b) Une mauvaise mise en place du joint en silicone, le mettre en place de manière qu'il recouvre le bord intérieur du couvercle.
- c) Un endommagement du joint en silicone, le remplacer par un nouveau. Demander un nouveau joint dans les centres de vente TESCOMA.

Fin de la cuisson, évacuation de la vapeur et ouverture de l'autocuiseur

N'ÉVACUER LA VAPEUR DE L'AUTOCUISEUR QU'APRÈS L'AVOIR RETIRÉ DE LA CUISINIÈRE.

1. Après la fin de la période requise pour cuire les aliments, retirer l'autocuiseur de la cuisinière, même si celle-ci est déjà arrêtée.
2. Laisser reposer un moment l'autocuiseur, afin que la température et la pression dans le récipient baissent et la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle descende elle-même vers le bas. Pour accélérer la baisse de la température et de la pression dans l'autocuiseur, appuyer sur le bouton pour évacuer la vapeur et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle descende elle-même vers le bas.
3. L'autocuiseur peut être ouvert en toute sécurité après que la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle descende vers le bas.

Avvertissement : Utiliser toujours des équipements de protection, p. ex. un gant de cuisine, pour évacuer la vapeur en appuyant sur le bouton. Si la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle ne descend pas elle-même après avoir retiré l'autocuiseur de la cuisinière ou après avoir évacué la vapeur en appuyant sur le bouton, placer l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide et laisser couler l'eau doucement sur son couvercle tant que la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle ne reprend pas d'elle-même sa position basse. Ouvrir ensuite l'autocuiseur et nettoyer la soupape de travail et la soupape de sécurité.

NE JAMAIS REFROIDIR BRUSQUEMENT L'AUTOUISEUR À L'EAU COURANTE. NE PAS LAISSER L'EAU COULER SUR LES PARTIES EN MATIÈRE PLASTIQUE ET NE PAS IMMERGER COMPLÈTEMENT L'AUTOUISEUR.

Bonne astuce

Éteindre la cuisinière à l'avance avant la fin de la cuisson pour profiter pleinement des capacités d'accumulation thermique du fond sandwich triple épaisseur. Grâce au fond sandwich triple épaisseur, l'énergie thermique accumulée est transmise à l'autocuiseur même après l'arrêt de la cuisinière, ce qui contribue à l'économiser. Il est également possible d'utiliser le récipient de l'autocuiseur sans son couvercle comme une casserole classique pour la préparation de plats sur la cuisinière.

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Soupape de travail

La soupape de travail laisse progressivement s'échapper l'excès de vapeur et évacue toute la vapeur de l'autocuiseur après la fin de la cuisson.

Soupape de sécurité

La soupape de sécurité sert d'assurance en cas de blocage de la soupape de travail. Au cas où la vapeur commencerait à sortir spontanément et abondamment du capuchon de la soupape de travail et de la soupape de sécurité pendant la cuisson, retirer immédiatement l'autocuiseur du feu. Après refroidissement, ouvrir l'autocuiseur et nettoyer la soupape de travail et la soupape de sécurité.

Sécurité contre l'ouverture non intentionnelle

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

Sécurité de pression – orifice sur le rebord du couvercle

Si la soupape de travail et la soupape de sécurité s'encrassent de manière simultanée, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur agira sur le joint en silicone et le fera sortir par l'orifice situé dans le rebord du couvercle, ce qui entraîne une baisse immédiate de la pression et la vapeur peut s'échapper par cet orifice. Si le joint en silicone se retrouve poussé par l'orifice dans le rebord du couvercle, retirer l'autocuiseur du feu et le laisser refroidir. Le joint du couvercle d'autocuiseur est fabriqué en silicone résistant à la chaleur ; il résiste à environ 500 heures de service. Si l'autocuiseur n'est pas utilisé fréquemment, remplacer régulièrement le joint tous les deux ans. Si le joint a été poussé par l'orifice situé dans le rebord du couvercle ou s'il montre de quelconques signes de non-étanchéité

ou de perte d'élasticité, il est nécessaire de le remplacer immédiatement par un nouveau joint original. Demander un nouveau joint en silicone dans les centres de vente TESCOMA dont la liste est disponible sur www.tescoma.fr.

ATTENTION ! DURANT LA CUISSON, PLACER L'AUTOUISEUR DE MANIÈRE TELLE QUE L'ORIFICE DU REBORD DU COUVERCLE NE SOIT PAS DIRIGÉ VERS DES PERSONNES QUI POURRAIENT SE TROUVER À PROXIMITÉ DE L'AUTOUISEUR.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Laver l'autocuiseur avec les produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de produits abrasifs et d'objets tranchants. Il est possible de nettoyer l'autocuiseur avec des produits spéciaux pour le nettoyage des ustensiles en inox ; nous vous recommandons idéalement le **Détergent à vaisselle inox ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (réf. 903131)**. Stocker l'autocuiseur sans le couvercle mis en place.

Nettoyage du couvercle

Nettoyer le couvercle de l'autocuiseur à l'eau courante, ne pas laver au lave-vaisselle.

Nettoyage du récipient

Le récipient de l'autocuiseur peut être nettoyé au lave-vaisselle. Faire d'abord tremper un récipient fortement encrassé dans l'eau ou dans une solution d'eau et de détergeant.

Avvertissement : Pour la cuisson sans le couvercle mis en place, mettre toujours le sel uniquement dans l'eau bouillante. L'ajout de sel dans l'eau froide peut provoquer une forte concentration de sel au fond du récipient, ce qui mène à la formation de taches claires, phénomène appelé corrosion par piqûre. Par ailleurs, les taches blanches ne limitent en aucun cas la fonctionnalité ou l'innocuité de l'autocuiseur, ne constituent pas un défaut du produit et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

Si des dépôts blancs ou de couleur arc-en-ciel se forment à l'intérieur du récipient, il est possible de les nettoyer avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou avec un produit spécial pour le nettoyage des ustensiles en inox. Il s'agit des sédiments présents dans l'eau, dont la formation dépend de la composition chimique de l'eau utilisée. Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veiller à ce que les récipients en inox ne touchent pas d'autres ustensiles de cuisine en métal. Dans le cas contraire, des marques du phénomène appelé corrosion de contact peuvent apparaître sur les récipients. **Après la fin du cycle de lavage, ouvrir la porte du lave-vaisselle dès que possible et sortir la vaisselle.** La corrosion peut également être transférée sur les récipients par l'eau depuis un autre produit ; pour garder leur apparence parfaite, nous vous recommandons de limiter ou d'exclure complètement leur nettoyage au lave-vaisselle.

TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON DANS L'AUTOCUISEUR GrandCHEF

Les temps sont comptés à partir du moment où la vapeur cesse de s'échapper de la soupape de travail. À ce moment, régler la cuisinière à puissance réduite. Ces temps ne sont qu'approximatifs et dépendent du type d'aliments, de leur taille et de la quantité, de la température initiale, du type de cuisinière, de la pression intérieure dans l'autocuiseur etc. 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.

VIANDE

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

POISSONS, FRUITS ET LÉGUMES

	temps (min)
Poissons	
Selon la taille	6–8
Pommes de terre	
Pommes de terre découpées et salées	7–9
Pommes de terre en robe des champs	5–10
Fruits	
Pommes découpées	2
Poires découpées	2
Légumes	
Épinards	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
SOUPES	
Soupe aux champignons	5–10
Bouillon de viande	30–40
Bouillon de poule	30–40
Queue de bœuf	30–40
LÉGUMINEUSES	
Pois, pré-trempés	15–20
Haricots, pré-trempés	20–25

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans, à compter du jour de vente. La garantie ne couvre pas les cas suivants :

- non-respect du 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 usure normale par utilisation, à l'exception des défauts matériels visibles.

Lors d'une réclamation justifiée, s'adresser à un centre de vente ou à un centre de service de TESCOMA, les contacts sont disponibles sur www.tescoma.fr.

LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS PAR LA MANIPULATION OU L'UTILISATION D'AUTOUISEUR EN OPPOSITION AVEC LE CONTENU DU PRÉSENT MODE D'EMPLOI.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA zgodnie z EN 12778

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z Instrukcją użytkownika.
2. Podczas gotowania nie należy pozostawiać szybkowaru bez nadzoru oraz nie należy używać szybkowaru do innych celów niż gotowanie potraw.
3. Przed każdym użyciem należy skontrolować funkcjonalność zaworów i zabezpieczenia.
4. Podczas gotowania nigdy nie należy dotykać gorących części szybkowaru.
5. Podczas gotowania należy ograniczyć dzieciom dostęp do szybkowaru.
6. Szybkokwar należy napełniać maksymalnie do dwóch trzecich objętości garnka.
7. Podczas przygotowywania potraw, które pęcznieją w trakcie gotowania, należy napełniać szybkokwar maksymalnie do 1/4 pojemności garnka.
8. Podczas gotowania makaronu i potraw, które pęcznieją w trakcie gotowania, należy potrząsnąć garnkiem po całkowitym zmniejszeniu ciśnienia i przed jego otwarciem.
9. Nigdy nie należy gotować w szybkokwarze bez użycia wody.
10. Do szybkowaru nie należy wkładać pokarmów zawiniętych w tkaninę, papier lub opakowanie z tworzyw sztucznych.
11. Mięsa, które zwiększyło swoją objętość nigdy nie należy przekłuwać dopóki skóra jest napęczniała – istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
12. Nigdy nie należy używać siły podczas otwierania garnka.
13. Nie należy używać szybkowaru w piekarniku i do smażenia.
14. Nie należy ingerować w żaden system szybkowaru w sposób wykraczający poza ramy Instrukcji użytkownika.
15. Należy używać jedynie oryginalnych części zamiennych TESCOMA, naprawy należy zawsze powierzać profesjonalnemu serwisowi, kontakt na www.tescoma.pl.

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

CHARAKTERYSTYKA

Szybkwowar GrandCHEF jest idealny do zdrowego gotowania z oszczędnością energii.

Przygotowywanie potraw w szybkowarze przebiega szybciej i przy niższej mocy kuchenki niż podczas zwykłego gotowania.

Trójwarstwowe dno posiada doskonałe właściwości termoakumulacyjne, kuchenkę można wyłączyć z wyprzedzeniem, co przyczynia się do dalszej oszczędności energii.

Szybkwowar GrandCHEF został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, posiada masywne rękojeści oraz uchwyty wykonane z wysokiej jakości tworzyw sztucznych, które nie nagrzewają się podczas użytkowania. Garnek wyposażony jest w miarkę.

Szybkwowar GrandCHEF został wyposażony w 4 zabezpieczenia, a jego użytkowanie jest całkowicie bezpieczne.

Szybkwowar GrandCHEF jest odpowiedni do wszystkich typów kuchenek: gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych oraz indukcyjnych.

CIŚNIENIA ROBOCZE

1,0 bar

OPIS SZYBKOWARU

- 1 Pokrywa z górną rękojeścią
- 2 Osłona zaworu roboczego i bezpieczeństwa
- 3 Przycisk wypuszczania pary
- 4 Przycisk zdejmowania pokrywy
- 5 Oznaczenie zamknięcia garnka na pokrywie
- 6 Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem
- 7 Zawór roboczy
- 8 Zawór bezpieczeństwa
- 9 Nakrętka osłony zaworu
- 10 Otwór w obręczy pokrywy
- 11 Silikonowa uszczelka
- 12 Garnek z dolną rękojeścią
- 13 Oznaczenie zamknięcia garnka na dolnej rękojeści
- 14 Miarka
- 15 Trójwarstwowe dno

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Szybkwowar należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

UŻYTKOWANIE

Otwieranie szybkowaru

Należy nacisnąć przycisk zdejmowania pokrywy w kierunku środka garnka i przesunąć górną rękojęść przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (1). Szybkowar należy otworzyć i zdjąć pokrywę.

PODCZAS OTWIERANIA SZYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY.

Kontrola zaworów i zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem

Zawór roboczy

Naciskając na zawór roboczy należy sprawdzić, czy sprężynuje (2). Jeśli zawór roboczy nie sprężynuje, należy nacisnąć go, przepłukać strumieniem wody i upewnić się, że zawór sprężynuje.

Zawór bezpieczeństwa

Naciskając na zawór bezpieczeństwa należy sprawdzić, czy sprężynuje (3). Jeśli zawór bezpieczeństwa nie sprężynuje, należy nacisnąć go, przepłukać strumieniem wody i upewnić się, że zawór sprężynuje.

Ostrzeżenie: Przed każdym użyciem należy upewnić się, że nakrętka osłony zaworu roboczego i bezpieczeństwa jest dokręcona, jeśli nie, należy dokręcić ją np. monetą.

Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

Należy sprawdzić, czy nakrętka zabezpieczenia jest ściśle docisnięta, jeśli nie jest, należy ją docisnąć. Należy sprawdzić, czy zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem porusza się swobodnie w górę i w dół (4), w przeciwnym razie należy przepłukać je pod strumieniem wody.

KONTROLĘ ZAWORU NALEŻY PRZEPROWADZAĆ PRZED KAŻDYM UŻYCIEM. JEŻELI PROBLEMU NIE MOŻNA ROZWIĄZAĆ PRZEZ WYŻEJ OPISANE KROKI, NIE NALEŻY UŻYWAĆ SZYBKOWARU, NALEŻY ZWRÓCIĆ SIĘ DO CENTRUM SERWISOWEGO TESCOMA.

Napełnianie szybkowaru

W SZYBKOWARZE NIGDY NIE NALEŻY GOTOWAĆ BEZ UŻYCIA WODY, MINIMALNA ILOŚĆ TO 250 ML.

Szybkowar ze względów bezpieczeństwa można napełniać maksymalnie do dwóch trzecich objętości garnka. Podczas gotowania potraw, które przy wyższej temperaturze pienia się lub pęcznieją, np. zupy, warzywa strączkowe, ryż itp., należy napełnić garnek maksymalnie do połowy objętości, aby zapobiec wykipieniu potrawy oraz zabrudzeniu zaworów (5).

Zamykanie szybkowaru

Pokrywę szybkowaru należy nałożyć na garnek tak, aby oznaczenie zamknięcia garnka na pokrywie pokrywało się z oznaczeniem zamknięcia garnka na dolnej rękojęści (6).

Górną część rękojęści należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby obie rękojęści zachodziły na siebie, a przycisk zwalniający pokrywę powrócił do pierwotnej pozycji (7).

PODCZAS ZAMYKANIA SZYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY.

Gotowanie w szybkowarze

NALEŻY ZAWSZE WYBIERAĆ ODPOWIEDNIĄ WIELKOŚĆ PALNIKA LUB PŁOMIENIA, ŚREDNICA PALNIKA MUSI BYĆ IDENTYCZNA LUB MNIEJSZA NIŻ ŚREDNICA DNA SZYBKOWARU. PODCZAS GOTOWANIA NA GAZIE NALEŻY UŻYWAĆ SIATKI ROZPRASZAJĄCEJ PŁOMIEN LUB PŁYTKI NA PALNIK GAZOWY.

1. Prawidłowo napełniony i zamknięty szybkowar z ustawionym ciśnieniem roboczym należy postawić na kuchence ustawionej na najwyższą moc.
2. Po krótkiej chwili wysunie się zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem. Oznacza to, że w szybkowarze wytworzyło się ciśnienie i jednocześnie od tego czasu szybkowar został zabezpieczony przed niezamierzonym otwarciem.
3. Po chwili spod pokrywy zaworów zaczyna wydobywać się para. Oznacza to, że w garnku wytworzyło się ciśnienie robocze (8). W tym momencie należy zmniejszyć moc kuchenki tak, aby z szybkowaru wydobywały się małe ilości pary.

OSTRZEŻENIE

Jeżeli na początku gotowania z szybkowaru wydobywają się duże ilości pary, szybkowar nie został prawidłowo zamknięty. Szybkowar należy zdjąć z kuchenki i skontrolować jego zamknięcie. Nieprawidłowe zamknięcie jest zwykle spowodowane:

- a) Nieprawidłowym nałożeniem pokrywy, należy powtórzyć zamknięcie szybkowaru.
- b) Silikonowa uszczelka w pokrywie nie została prawidłowo nałożona - należy nałożyć silikonową uszczelkę tak, aby równomiernie dopasowała się do wewnętrznej krawędzi pokrywy.
- c) Uszkodzeniem silikonowej uszczelki, uszczelkę należy wymienić na nową. Zapytaj w salonach sprzedaży TESCOMA lub na www.tescoma.pl.

Zakończenie gotowania, wypuszczanie pary i otwieranie szybkowaru

PARĘ Z SZYBKOWARU NALEŻY ZAWSZE WYPUSZCZAĆ DOPIERO PO Odstawieniu go z kuchenki.

1. Po upłygnięciu czasu potrzebnego do ugotowania potrawy, należy zdjąć szybkowar z kuchenki, kiedy kuchenka została już wyłączona.
2. Szybkowar należy odstawić na kilka minut, aby temperatura i ciśnienie w szybkowarze spadły, a zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem samoczynnie się wsunęło. Jeśli konieczne jest przyspieszenie spadku temperatury i ciśnienia w szybkowarze, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk uwalniania pary do momentu, aż zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zsunie się.
3. Po zsunięciu się zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem, szybkowar można bezpiecznie otworzyć.

Ostrzeżenie: Podczas wypuszczania pary za pomocą przycisku zawsze należy używać akcesoriów ochronnych, np. rękawicy kuchennej. Jeżeli zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

nie zsunie się samo w dół po wypuszczeniu pary, należy włożyć szybkowar do zlewu i schładzać pokrywą małą ilością pomalutka ściekającej zimnej wody do momentu, aż zabezpieczenie się zsunie. Następnie należy otworzyć szybkowar, sprawdzić oraz oczyścić zawór roboczy i bezpieczeństwa.

SHYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY W GWAŁTOWNY SPOSÓB SCHŁADZAĆ POD BIEŻĄCĄ WODĄ, WODA NIE MOŻE ŚCIEKAĆ NA CZĘŚCI Z TWORZYWA SZTUCZNEGO, NIE NALEŻY ZANURZAĆ CAŁEGO GARNKA W WODZIE.

Wskazówka

Aby w pełni wykorzystać właściwości termoakumulacyjne wielowarstwowego dna, kuchenkę należy wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem. Dzięki wielowarstwowemu dnu zakumulowana energia cieplna jest przekazywana do szybkowaru nawet po wyłączeniu kuchenki. Garnka szybkowaru bez pokrywy można używać także jako klasycznego garnka do gotowania na płycie grzewczej kuchenki.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Zawór roboczy

Zawór roboczy reguluje niskie i wysokie ciśnienie, nieprzerwanie wypuszcza z garnka nadmiar pary, a po skończeniu gotowania wypuszcza z szybkowaru całą pozostałą parę.

Zawór bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa działa jako zabezpieczenie przed zabrudzeniem zaworu roboczego. W przypadku, gdy podczas gotowania para znacznie intensywnie uciekać z zaworu bezpieczeństwa, szybkowar należy natychmiast zdjąć z palnika. Szybkowar należy otworzyć po jego ostygnięciu i wyczyścić zawór roboczy i bezpieczeństwa.

Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

Chroni przed przypadkowym otwarciem szybkowaru do momentu, aż z szybkowaru wydostanie się cała pozostała para i nie dojdzie do obniżenia ciśnienia.

Bezpiecznik ciśnienia - otwór w krawędzi pokrywy

Jeżeli dojdzie do zabrudzenia zaworu roboczego i bezpieczeństwa, ciśnienie w szybkowarze wyprze silikonową uszczelkę otworem w krawędzi pokrywy, czym doprowadzi do natychmiastowego wydostania się pary i obniżenia ciśnienia w garnku. Jeżeli dojdzie do wypchnięcia silikonowej uszczelki przez otwór w krawędzi pokrywy, szybkowar należy zdjąć z palnika i pozostawić do ostygnięcia. Uszczelka szybkowaru z żaroodpornego silikonu wytrzyma około 500 godzin pracy. Jeżeli szybkowar nie jest intensywnie używany, należy wymieniać uszczelkę regularnie co dwa lata. Jeżeli doszło do wypchnięcia uszczelki przez otwór w krawędzi pokrywy lub uszczelka wykazuje jakiegokolwiek oznaki nieszczelności lub utraty elastyczności, należy ją natychmiast wymienić na nową oryginalną uszczelkę, zapytaj o nią w salonach sprzedaży TESCO MA lub na www.tescoma.pl. O zamienne uszczelki zapytaj w salonach sprzedaży TESCO MA, lista dostępna na www.tescoma.pl.

UWAGA! PODCZAS GOTOWANIA NALEŻY UŻYWAĆ SHYBKOWARU TAK, ABY OTWÓR W KRAWĘDZI POKRYWY NIE BYŁ SKIEROWANY W KIERUNKU OSÓB ZNAJDUJĄCYCH SIĘ W POBLIŻU SHYBKOWARU.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Szybkwiar należy myć zwykłymi środkami czyszczącymi, nie należy używać agresywnych środków chemicznych, druciaków, oraz środków na bazie piasku itp. Szybkwiar można czyścić specjalnymi środkami do naczyń ze stali nierdzewnej, w tym celu polecamy **Środek czyszczący do naczyń ze stali nierdzewnej ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (kod 903130)**. Szybkwiaru nie należy przechowywać z nałożoną pokrywą.

Czyszczenie pokrywy

Pokrywę szybkwiaru należy myć pod bieżącą wodą. Nie należy myć w zmywarce.

Czyszczenie garnka

Garek szybkwiaru można myć w zmywarce. Silnie zabrudzony garnek należy pozostawić do odmoczenia w wodzie lub roztworze wody z płynem do mycia naczyń.

Ostrzeżenie: W przypadku gotowania w garnku bez nałożonej pokrywy należy solić wodę dopiero po osiągnięciu przez nią temperatury wrzenia. Solenie zimnej wody może spowodować wysoką koncentrację soli kuchennej na dnie garnków, co prowadzi do powstawania jasnych plam, tzw. korozji wżerowej. Te jasne plamy na dnie naczyń w żaden sposób nie ograniczają funkcjonalności garnka oraz nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Jeżeli wewnątrz naczyń pojawi się biały osad lub tęcze zabarwienie, należy wyczyścić je octem, paroma kroplami soku z cytryny lub specjalnym preparatem do naczyń ze stali nierdzewnej. Jest to osad, którego powstawanie zależne jest od składu chemicznego użytej wody. Podczas mycia w zmywarce należy zadbać o to, aby naczynia nierdzewne nie stykały się z innymi metalowymi akcesoriami kuchennymi, w przeciwnym razie na naczyniach mogą się pojawiać plamy, tzw. korozja kontaktowa. **Po skończonym cyklu mycia należy jak najszybciej otworzyć drzwi zmywarki i wyjąć naczynia.** Korozja może zostać przeniesiona z innego naczynia także poprzez wodę. Aby zachować doskonały wygląd garnka szybkwiaru zalecamy ograniczyć mycie go w zmywarce, ewentualnie całkowicie je wyeliminować.

ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE GrandCHEF

Podane niżej czasy gotowania są mierzone od momentu, kiedy z zaworu roboczego znacznie uchodzić para. W tej chwili należy przełączyć kuchenkę na niską moc. Wszystkie podane czasy są orientacyjne, uzależnione od rodzaju przygotowywanych składników, ich ilości, jakości, temperatury początkowej, rodzaju kuchenki itp. Nie wyklucza się odchyień od podanych czasów. Dokładne czasy należy określić na podstawie własnych doświadczeń.

MIĘSO

Wołowina	czas w minutach
Rolada	20–30
Pieczeń	30–40
Półdwica	30–40
Mięso do zupy	35–40
Ozór	45
Wieprzowina	
Boczek wędzony	20
Rolada	20–30
Golonko	25–30
Pieczeń	30–35
Cielęcina	
Pieczeń	20–25
Głowa	25–30
Nózki	25–30
Ozór	25–30
Jagnięcina i baranina	
Udziec	30–40
Drób	
Kurczak	15–20
Kura	20–30
Podroby	20–30
Dziczyzna	
Królik	15–20
Zając na pieprzu	15–20
Sarnina	10–15
Udziec z sarny	30–40

RYBY, OWOCE I WARZYWA

Ryby	czas w minutach
Według wielkości porcji	6–8
Ziemniaki	
Ziemniaki krojone solone	7–9
Ziemniaki w mundurkach	5–10
Owoce	
Jabłka krojone	2
Gruszki krojone	2
Warzywa	
Szpinak	2–3
Papryka	3–4
Seler krojony	3–5
Czosnek krojony	4
Brokuł	5–6
Fasola	5–6
Kalarepa	5–6
Marchew	6–8
Szparagi	6–10
Brukselka	8–10
Kapusta	7–12
Kalafior dzielony	8–9
Kapusta czerwona	8–10
Kapusta kiszona	10–12
Kalafior cały	15
ZUPY	
Grzybowa	5–10
Rosół	30–40
Rosół drobiowy	30–40
Zupa ogonowa	30–40
ROŚLINY STRĄCZKOWE	
Namoczony groch	15–20
Namoczona fasola	20–25

GWARANCJA

Produkt jest objęty 5-letnią gwarancją począwszy od dnia sprzedaży. Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

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

W przypadku uzasadnionej reklamacji należy zwrócić się do sprzedawcy, u którego zakupiony został szybkowar lub do centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na www.tescoma.pl.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PODĽA EN 12778

1. Pred prvým použitím si dôkladne preštudujte Návod na použitie.
2. Tlakový hrniec nenechávajte počas varenia bez dozoru a nepoužívajte na iné účely.
3. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť ventilov a poistky.
4. Počas varenia sa nedotýkajte horúcich častí tlakového hrnca.
5. Zabráňte deťom v prístupe k blízkosti tlakového hrnca počas varenia.
6. Tlakový hrniec plňte maximálne do dvoch tretín objemu nádoby.
7. Pri varení pokrmov, ktoré bobtnajú, plňte hrniec najviac do štvrtiny objemu nádoby.
8. Pri varení cestovín a pokrmov, ktoré počas varenia bobtnajú, hrncom po úplnom znížení tlaku a pred jeho otvorením zatrasťte.
9. V tlakovom hrnci nikdy nevaríte bez použitia vody.
10. Do tlakového hrnca nekladajte jedlá balené do tkaniny, papiera alebo plastu.
11. Mäso nikdy neprepichujte, pokiaľ je koža nabobtnaná, nebezpečenstvo obarenia.
12. Pri otváraní hrnca nikdy nepoužívajte silu.
13. Tlakový hrniec nepoužívajte v rúre na pečenie a na vyprážanie.
14. Nezasahujte do žiadneho systému hrnca nad rámec Návodu na použitie.
15. Používajte zásadne originálne náhradné diely TESCOMA, opravu zverte odbornému servisu, kontakty na www.tescoma.sk.

POZOR! SLUŽÍ NA TEPELNÚ ÚPRAVU POKRMOV POD TLAKOM. NESPRÁVNE POUŽITIE ALEBO ÚDRŽBA MÔŽU SPŔSOBIŤ PORANENIE.

CHARAKTERISTIKA

Tlakový hrniec GrandCHEF je vynikajúci na zdravé varenie pokrmov s úsporou energie.

Príprava pokrmov v tlakovom hrnci prebieha rýchlejšie a pri nižšom výkone sporáka, ako pri bežnom varení.

Trojvrstvové sendvičové dno má vynikajúce termoakumulačné vlastnosti, sporák je možné vypínať s predstihom, čo prispieva k ďalšej úspore energie.

Tlakový hrniec GrandCHEF z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele má masívne rukoväte a úchyt z kvalitných odolných plastov, ktoré pri použití nepália. Nádoba je vybavená meracou stupnicou.

Tlakový hrniec GrandCHEF je vybavený 4 bezpečnostnými poistkami a jeho použitie je úplne bezpečné.

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

PRACOVNÝ TLAK

1,0 bar

POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

- 1 Veko s hornou rukoväťou
- 2 Kryt pracovného a bezpečnostného ventilu
- 3 Tlačidlo na vypustenie pary
- 4 Tlačidlo na zloženie veka
- 5 Značka na zatváranie hrnca na veku
- 6 Poistka proti nechcenému otvoreniu
- 7 Pracovný ventil
- 8 Bezpečnostný ventil
- 9 Matica krytu ventilov
- 10 Otvor v leme veka
- 11 Silikónové tesnenie
- 12 Nádoba s dolnou rukoväťou
- 13 Značka na zatváranie hrnca na dolnej rukoväti
- 14 Stupnica
- 15 Trojvrstvové sendvičové dno

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Tlakový hrniec umyte teplou vodou s prídavkom saponátu a osušte.

POUŽITIE

Otváranie tlakového hrnca

Tlačidlo na zloženie veka zatlačte smerom do stredu hrnca a hornú rukoväť posuňte proti smeru hodinových ručičiek (1). Tlakový hrniec otvorte a veko odoberte.

PRI OTVÁRANÍ TLAKOVÉHO HRNCA NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

Kontrola ventilov a poistky proti nechcenému otvoreniu

Pracovný ventil

Zatlačením na pracovný ventil skontrolujte, či pruží (2). Pokiaľ pracovný ventil nepruží, zatlačte ho, prepláchnite prúdom vody a uistite sa, že ventil pruží.

Bezpečnostný ventil

Zatlačením na bezpečnostný ventil skontrolujte, či pruží (3). Ak bezpečnostný ventil nepruží, zatlačte ho, prepláchnite prúdom vody a uistite sa, že ventil pruží.

Upozornenie: Pred každým použitím sa uistite, že je matica krytu pracovného a bezpečnostného ventilu pevne dotiahnutá, pokiaľ to tak nie je, maticu dotiahnite, napr. mincou.

Poistka proti nechcenému otvoreniu

Skontrolujte, či je matica poistky proti nechcenému otvoreniu pevne dotiahnutá, pokiaľ tomu tak nie je, maticu dotiahnite. Skontrolujte, či sa poistka proti nechcenému otvoreniu pohybuje voľne hore a dole (4), v opačnom prípade ju prepláchnite prúdom vody.

KONTROLU VENTILOV VYKONÁVAJTE PRED KAŽDÝM POUŽITÍM. AK PROBLÉM NIE JE MOŽNÉ ODSTRÁNIŤ VYŠŠIE POPÍSANÝMI POSTUPMI, TLAKOVÝ HRNIEC NEPOUŽÍVAJTE, OBRÁŤTE SA NA SERVISNÉ CENTRUM TESCO.

Plnenie tlakového hrnca

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

Tlakový hrniec možno z bezpečnostných dôvodov plniť maximálne do dvoch tretín objemu nádoby. Pri jedlách, ktoré počas tepelného spracovania penia alebo bobtnajú, napr. polievky alebo strukoviny a ryža, plňte hrniec maximálne do štvrtiny objemu nádoby, aby nedošlo k zaneseniu ventilov (5).

Zatváranie tlakového hrnca

Veko tlakového hrnca položte na nádobu tak, aby značka na zatváranie hrnca na veku lícovala so značkou na zatváranie hrnca na dolnej rukoväti (6).

Hornú časť rukoväte pootočte v smere hodinových ručičiek tak, aby sa obe rukoväte prekryli a tlačidlo na zloženie veka sa vrátilo do pôvodnej polohy (7).

PRI ZATVÁRANÍ HRNCA NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

Varenie v tlakovom hrnci

VOLTE VŽDY ZODPOVEDAJÚCU VEĽKOSŤ PLATNIČKY ALEBO HORÁKA, PRIEMER PLATNIČKY ALEBO PLAMEŇA MUSÍ BYŤ ROVNAKÝ ALEBO MENŠÍ AKO JE PRIEMER DNA HRNCA, PLAMEŇ NESMIE NIKDY PRESAHOVAŤ OKRAJE DNA. PRI VARENÍ NA PLYNE POUŽÍVAJTE ROZPTYĽOVACIU SIETKU ALEBO VARNÚ PLATNIČKU.

1. Správne naplnený a uzavretý hrniec postavte na sporák nastavený na najvyšší výkon.
2. Po krátkej chvíli sa vysunie poistka proti nechcenému otvoreniu. To znamená, že v tlakovom hrnci sa vytvoril tlak a zároveň je hrniec od tej chvíle zabezpečený proti nechcenému otvoreniu.
3. Po chvíli začne para unikať spod krytu ventilov. To znamená, že v hrnci sa vytvoril pracovný tlak (8). V tej chvíli znížte výkon sporáka tak, aby z tlakového hrnca odchádzalo len malé množstvo pary.

UPOZORNENIE

Ak na začiatku varenia z tlakového hrnca uniká veľké množstvo pary, nie je tlakový hrniec správne uzatvorený. Tlakový hrniec odstavte a skontrolujte jeho uzatvorenie. Nesprávne uzatvorenie je zvyčajne spôsobené:

- a) Nesprávnym nasadením veka, zopakujte zatváranie tlakového hrnca.
- b) Nesprávnym nasadením silikónového tesnenia, nasadte silikónové tesnenie tak, aby rovnomerne kopírovalo vnútorný okraj veka.
- c) Poškodením silikónového tesnenia, vymeňte ho za nové. Nové tesnenie žiadajte v Predajných centrách TESCO.

Ukončenie varenia, vypúšťanie pary a otváranie tlakového hrnca

PARU Z TLAKOVÉHO HRNCA VYPÚŠTAJTE VŽDY AŽ PO JEHO ODSAVENÍ ZO SPORÁKA.

1. Po uplynutí potrebnej doby na varenie pokrmov zložte tlakový hrniec zo sporáka, a to aj v prípade, že je sporák vypnutý.
2. Tlakový hrniec ponechajte niekoľko minút odstavený, aby sa teplota a tlak v hrnci znížili a poistka proti nechcenému otvoreniu sa sama zasuňula. Ak si prajete pokles teploty a tlaku v tlakovom hrnci urýchliť, stlačte tlačidlo vypúšťania pary a držte ho stlačené, kým sa poistka proti nechcenému otvoreniu sama nezasunie.
3. Po zasunutí poistky proti nechcenému otvoreniu je možné tlakový hrniec bezpečne otvoriť.

Upozornenie: Pri vypúšťaní pary tlačidlom používajte vždy ochranné pomôcky, napr. kuchynskú rukavicu. Ak sa poistka proti nechcenému otvoreniu po ďalšom odstavení hrnca ani po vypustení pary tlačidlom sama nezasunie, vložte tlakový hrniec do drezu a veko ochladte malým množstvom pomaly stekajúcej vody, pokiaľ sa poistka proti nechcenému otvoreniu nezasunie. Potom tlakový hrniec otvorte a prečistite pracovný a bezpečnostný ventil.

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

Dobry tip

Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte tak akumuláčnych vlastností trojvrstvého sendvičového dna hrnca. Vďaka trojvrstvému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energia predávaná do hrnca aj po vypnutí sporáka, čo prispieva k jej úspore. Nádobu tlakového hrnca bez veka môžete použiť aj ako klasický hrniec na varenie na platničke sporáka.

BEZPEČNOSTNÉ POISTKY

Pracovný ventil

Pracovný ventil priebežne vypúšťa z hrnca prebytočnú paru a po ukončení varenia všetku paru.

Bezpečnostný ventil

Bezpečnostný ventil funguje ako poistka pri zanesení pracovného ventilu. V prípade, že para počas varenia začne spontánne intenzívne unikať z krytu pracovného a bezpečnostného ventilu, hrniec ihneď odstavte. Po vychladnutí tlakový hrniec otvorte a vyčistíte pracovný aj bezpečnostný ventil.

Poistka proti nechcenému otvoreniu

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

Tlaková poistka - otvor v leme veka

Ak dôjde k zaneseniu pracovného ventilu aj bezpečnostného ventilu, tlak v hrnci vytlačí silikónové tesnenie otvorom v leme veka, čím dôjde k okamžitému úniku pary a zníženiu tlaku v hrnci. Ak dôjde k pretlačeniu silikónového tesnenia otvorom v leme veka, tlakový hrniec odstavte a nechajte vychladnúť. Tesnenie tlakového hrnca zo žiaruvzdorného silikónu vydrží cca 500 hodín prevádzky. Ak tlakový hrniec nepoužívate často, meňte tesnenie pravidelne v dvojročných cykloch. Ak došlo k pretlačeniu tesnenia otvorom v leme pokrievky alebo tesnenie vykazuje akékoľvek známky netesnosti alebo stratu pružnosti, je potrebné ho ihneď vymeniť za nové originálne tesnenie. Náhradné tesnenie žiadajte v Predajných centrách TESCOMA, zoznam na www.tescoma.sk.

POZORI! TLAKOVÝ HRNIEC POČAS VARENIA POUŽÍVAJTE TAK, ABY OTVOR V LEME VEKA NEBOL NASMEROVANÝ PROTI OSOBÁM V BLÍZKOSTI TLAKOVÉHO HRNCA.

ČISTENIE A SKLADOVANIE

Tlakový hrniec čistíte bežnými čistiacimi prostriedkami, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a ostré predmety. Tlakový hrniec možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na nerezový riad, ako ideálny odporúčame **Čistič na nerezový riad ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (kód 903130)**. Tlakový hrniec neskladujte s nasadeným vekom.

Čistenie veka

Veko tlakového hrnca čistite pod tečúcou vodou, neumývajte v umývačke riadu.

Čistenie nádoby

Nádoby tlakového hrnca možno umývať v umývačke. Silne znečistenú nádobu nechajte najskôr odmočiť vo vode či roztoku vody so saponátom.

Upozornenie: Ak varíte v nádobe bez nasadeného veka, solte vždy až do vriacej vody. Solenie do studenej vody môže vyvolať vysokú koncentráciu kuchynskej soli na dne riadu, čo vedie k vzniku svetlých škvŕn, tzv. jamkovej korózii. Tieto svetlé škvŕny na dne nádoby nijako neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

Ak sa objavia vo vnútri nádoby biele usadeniny či dúhové zafarbenie, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citróna alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad. Ide o sedimenty, ktorých tvorenie je závislé na chemickom zložení používanej vody. Pri umývaní v umývačke dbajte, aby sa nerezový riad nedotýkal iných kovových kuchynských potrieb, inak sa na riade môžu objaviť hrdzavé alebo svetlé škvŕny, tzv. kontaktná korózia. **Po ukončení umývacieho cyklu otvorte dvierka umývačky čo najskôr a riad z umývačky vyberte.** Korózia môže byť na riad prenesená aj vodou z iného výrobku, na zachovanie dokonalého vzhľadu nádoby tlakového hrnca preto odporúčame jej umývanie v umývačke obmedziť, prípadne vylúčiť.

ORIENTAČNÉ ČASY NA VARENIE V TLAKOVOM HRNCI GrandCHEF

Uvedené doby varenia sú merané od okamihu, keď z pracovného ventilu začne unikať para. V tom okamihu prepnete sporák na nízky výkon. Všetky uvedené časy sú iba orientačné, závislé na druhu pripravovaných surovín, ich veľkosti a množstva, kvalite, východiskovej teplote, typu sporáka a pod. Odchýlky od uvedených časov nie sú vylúčené, presné časy stanovíte na základe vlastných skúseností.

MÄSO

Hovädzie mäso

čas v minútach

Roláda	20–30
Pečené	30–40
Sviečková	30–40
Polievkové mäso	35–40
Jazyk	45

Bravčové mäso

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

Telacie mäso

Pečené	20–25
Hlava	25–30
Nožička	25–30
Jazyk	25–30

Jahňacie a baranie mäso

Stehno	30–40
--------	-------

Hydinové mäso

Kurča	15–20
Sliepka	20–30
Husacie drobký	20–30

Divina

Zajac	15–20
Zajačie na korení	15–20
Srnčí chrbát	10–15
Srnčie stehno	30–40

RYBY, OVOCIE A ZELENINA

Ryby

čas v minútach

Podľa veľkosti porcie	6–8
-----------------------	-----

Zemiaky

Zemiaky krájané solené	7–9
Zemiaky v šupke	5–10

Ovocie

Jablká krájané	2
Hrušky krájané	2

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
Špargľa	6–10
Ružičkový kel	8–10
Hlávková kapusta	7–12
Karfiol - ružičky	8–9
Červená kapusta	8–10
Sauerkraut	10–12
Karfiol celý	15

POLIEVKY

Hubová	5–10
Mäsový vývar	30–40
Slepačí vývar	30–40
Volské chvosty	30–40

STRUKOVINY

Namočený hrach	15–20
Namočená fazuľa	20–25

ZÁRUKA

Na tento produkt je poskytovaná záručná doba 5 rokov odo dňa predaja. Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie,
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny, boli použité iné ako originálne náhradné diely,
- chyby boli spôsobené úderom alebo pádom,
- výrobok bol opotrebovaný bežným užívaním, okrem viditeľných materiálových chýb.

Oprávnenu reklamáciu uplatňujte v Predajných centrách TESCOA alebo v Servisnom centre TESCOA, kontakty na www.tescoma.sk.

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

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 szerint

1. Az első használat előtt alaposan tanulmányozza át a Használati útmutatót.
2. Ne hagyja a kuktát a főzés során felügyelet nélkül, és ne használja más célokra.
3. Minden használat előtt ellenőrizze a szelepek és szabályozók működését.
4. Főzés közben ne érjen a kukta forró részeihez.
5. Ne engedje, hogy főzés közben gyerekek legyenek a kukta közelében.
6. A kuktát maximum az edény 2/3-áig töltsse fel.
7. Olyan ételek főzésénél, melyek megdagadnak, a kuktát csak maximum az edény negyedéig töltsse fel.
8. Tésztafélék és olyan ételek készítésénél, melyek a főzés során megdagadnak, a nyomás teljes lecsökkentése után és az edény felnyitása előtt rázza meg a kuktát.
9. Soha ne főzzön a kuktában víz használata nélkül.
10. Ne helyezzen a kuktába szövetbe, papírba vagy műanyagba csomagolt élelmiszert.
11. Soha ne végezzen a húson tűpróbát, ha a bőr meg van dagadva, égési veszély.
12. A kukta felnyitásakor soha ne fejtse ki erőt.
13. Ne használja a kuktát sütőben és sütéshez.
14. Kizárólag a Használati útmutatónak megfelelően használja az edény minden részét.
15. Kizárólag eredeti TESCOMA pótalkatrészeket használjon, a javítást bízva szakszervizre, elérhetőségek a www.tescoma.hu oldalon.

VIGYÁZAT! NYOMÁS ALATT TÖRTÉNŐ FŐZÉSRE SZOLGÁL. A NEM RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT VAGY A KARBANTARTÁS SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT.

JELLEMZÉS

A GrandCHEF kukta kiválóan alkalmas az energiatakarékos, egészséges főzéshez.

Az ételek kuktában történő elkészítése gyorsabb, mint a hétköznapi főzés során, a tűzhely kisebb fokozatán is.

A háromrétegű szendvicsalj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, a tűzhely előre kikapcsolható, amely további energiatakarékossághoz járul hozzá.

A GrandCHEF kukta első osztályú rozsdamentes acélból készült, masszív nyéllel, minőségi ellenálló műanyagból készült fülekkel rendelkezik, amelyek a használat során nem forrósodnak át. Az edény mérőskálával ellátott.

A GrandCHEF kukta 4 biztonsági szabályozóval ellátott, így használata teljes egészében biztonságos.

A GrandCHEF kukta minden típusú tűzhelyre alkalmas: gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós tűzhelyre egyaránt.

NYOMÁSFOKOZAT

1.0 bar

A KUKTA LEÍRÁSA

- 1 Fedő felső nyéllel
- 2 Működtető és biztonsági szelep tokja
- 3 Gőzkieresztés gomb
- 4 Fedő eltávolítása gomb
- 5 Kukta lezárása jelzés a fedőn
- 6 Véletlen kinyílás elleni szabályozó
- 7 Működtető szelep
- 8 Biztonsági szelep
- 9 Szelep tokjának anyacsavarja
- 10 Nyílás a fedő peremében
- 11 Szilikon tömítés
- 12 Edény alsó nyéllel
- 13 Kukta lezárása jelzés az alsó nyélen
- 14 Mérőskála
- 15 Háromrétegű szendvicsalj

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa el a kuktát mosogatószeres meleg vízzel, majd szárítsa meg.

HASZNÁLAT

A kukta kinyitása

Nyomja az edény közepe felé a fedő eltávolítása gombot, és tolja a felső nyelet az óramutató járásával ellentétes irányba (1). Nyissa ki a kuktát, és vegye le a fedőt.

A KUKTA KINYITÁSÁHOZ SOHA NE FEJTSEN KI TÚL NAGY ERŐT.

A szelepek és a véletlen kinyílás elleni szabályozó ellenőrzése

Működtető szelep

A működtető szelep megnyomásával ellenőrizze, hogy rugalmas-e (2). Ha a működtető szelep nem rugalmas, nyomja meg, öblítse el folyó vízzel, és bizonyosodjon meg róla, hogy a szelep már rugalmas.

Biztonsági szelep

A biztonsági szelep megnyomásával ellenőrizze, hogy rugalmas-e (3). Ha a biztonsági szelep nem rugalmas, nyomja meg, öblítse el folyó vízzel, és bizonyosodjon meg róla, hogy a szelep már rugalmas.

Figyelmeztetés: Minden használat előtt bizonyosodjon meg, hogy a működtető és biztonsági szelep tokjának anyacsavarja erősen be van húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart, pl. pénzérmével.

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

Ellenőrizze, hogy a véletlen kinyílás elleni szabályozó anyacsavarja erősen be van húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart. Ellenőrizze, hogy a véletlen kinyílás elleni szabályozó szabadon mozog fel és le (4), ellenkező esetben öblítse át vízsugárral.

A SEZEPEKET MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT ELLENŐRIZZE. HA A PROBLÉMA A FENTI ELJÁRÁSOKKAL NEM KIKÜSZÖBÖLHETŐ, NE HASZNÁLJA A KUKTÁT, KERESSE FEL A TESCOMA SZERVIZKÖZPONTOT.

A kukta feltöltése

SOHA NE FŐZZÖN A KUKTÁBAN VÍZ NÉLKÜL, A MINIMÁLIS MENNYISÉG 250 ML.

A kuktát biztonsági okokból maximum az edény 2/3-áig töltsse fel. Olyan ételek esetében, amelyek a hőkezelés során habosodnak vagy dagadnak, pl. levesek vagy hüvelyesek és rizs, az edényt maximum a negyedéig töltsse fel, hogy megelőzze a szelepek eldugulását (5).

A kukta lezárása

Helyezze a kukta fedelét az edényre úgy, hogy a kukta lezárása jelzés a fedőn illeszkedjen a kukta lezárása jelzéssel az alsó nyélen (6).

Forgassa el a nyél felső részét az óramutató járásával megegyezően úgy, hogy mindkét nyél fedje egymást, és a fedő eltávolítása gomb az eredeti helyzetébe kerüljön (7).

A KUKTA LEZÁRÁSÁNÁL SOHA NE FEJTSEN KI TÚL NAGY ERŐT.

Főzés a kuktában

MINDIG A MEGFELELŐ NAGYSÁGÚ FŐZŐLAPOT VAGY LÁNGOT VÁLASSZA, A FŐZŐLAP VAGY LÁNG ÁTMÉRŐJÉNEK AZONOS NAGYSÁGÚNAK VAGY KISEBBNEK KELL LENNIE, MINT A KUKTA ALJÁNAK AZ ÁTMÉRŐJE, A LÁNG SOHA NEM ÉRHEK FELJEBB A KUKTA ALJÁNAK SZÉLEINÉL. GÁZON TÖRTÉNŐ FŐZÉS SORÁN HASZNÁLJON ELVÁLASZTÓ RÁCSOT VAGY FŐZŐLEMEZT.

1. Helyezze a megfelelően feltöltött és lezárt kuktát a legnagyobb fokozatra kapcsolt tűzhelyre.
2. Rövid idő után a véletlen kinyílás elleni szabályozó feljön. Ez azt jelenti, hogy a kuktában nyomás alakult ki, és attól a pillanattól biztosítva van a véletlen kinyílás ellen.
3. Egy idő után a gőz elkezd távozni a szelep tokja alól. Ez azt jelenti, hogy a kuktában nyomás alakult ki (8). Ebben a pillanatban kapcsolja kisebbre a tűzhely fokozatát úgy, hogy a kuktából csak kis mennyiségű gőz távozzon.

FIGYELMEZTETÉS

Ha a főzés kezdetekor a kuktából nagy mennyiségű gőz távozik, a fazék nincs megfelelően lezárva. Állítsa le a kuktát, és ellenőrizze a lezárását. A nem megfelelő lezárás általában a következő indokokból történik:

- a) A fedő nem megfelelő felhelyezése, ismételje meg a kukta lezárását.
- b) A szilikon tömítés nincs megfelelően felhelyezve, helyezze fel a szilikon tömítést úgy, hogy egyenletesen másolja a fedő belső szélét.
- c) A szilikon tömítés károsodása, cserélje ki újra. Az új tömítést keresse a TESCOMA Eladóközpontjaiban.

A főzés befejezése, gőzkieresztés és a kukta kinyitása

A GŐZT A KUKTÁBÓL MINDIG A TŰZHELYRŐL TÖRTÉNŐ LEVÉTEL UTÁN ERESSZE KI.

1. Az étel megfőzésére szánt idő lejártá után vegye le a kuktát a tűzhelyről, akkor is, ha az ki van kapcsolva.
2. Hagyja néhány percig leállítva a kuktát, hogy a hőmérséklet és a nyomás lecsökkenjen, és a véletlen kinyílás elleni szabályozó magától lemenjen. Ha szeretné a hőmérséklet és a nyomás csökkenését felgyorsítani, nyomja meg a gőzkieresztés gombot, és tartsa lenyomva, míg a véletlen kinyílás elleni szabályozó magától visszacsúszik.
3. A véletlen kinyílás elleni szabályozó visszacsúszása után a kukta biztonságosan kinyitható.

Figyelmeztetés: A gombbal történő gőzkieresztésnél mindig használjon védőeszközöket, pl. konyhai kesztyűt. Ha a véletlen kinyílás elleni szabályozó a kukta újbóli leállítása után és a gőz gombbal történő kieresztése után sem csúszik vissza magától, helyezze a kuktát a mosogatóba, és hűtse le a fedőt kis mennyiségű, lassan folyó, hideg vízzel, míg a szabályozó vissza nem csúszik. Ezután nyissa ki a kuktát, és tisztítsa át a működtető és biztonsági szelepeket.

SOHA NE HŰTSE A KUKTÁT A FOLYÓ VÍZ ALATT HIRTELEN, NE HAGYJA A VIZET A KUKTA MŰANYAG RÉSZEIRE FOLYNI, ÉS NE MÁRTSA AZ EGÉSZ EDÉNYT A VÍZBE.

Jó tipp

Kapcsolja le a tűzhelyet előre, még a főzés befejezése előtt, használja ki a kukta szendvicsaljának hőmegtartó tulajdonságait. A háromrétegű szendvicsaljnak köszönhetően a felgyülemlett hőenergia átkerül az edénybe a tűzhely kikapcsolása után is, amely az energiatakarékossághoz járul hozzá. A kukta edény része fedő nélkül klasszikus fazékként is használható főzéshez a tűzhely főzőlapján.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOZÓK

Működtető szelep

A működtető szelep folyamatosan kiengedi az edényből a felesleges gőzt, főzés után pedig az összes gőzt.

Biztonsági szelep

A biztonsági szelep a működtető szelep eldugulásának szabályozójaként működik. Abban az esetben, ha a gőz a főzés során elkezd spontán módon intenzíven távozni a működtető és biztonsági szelep tokjából, azonnal állítsa le a kuktát. Nyissa ki a kuktát, miután az kihűlt, és tisztítsa ki a működtető és biztonsági szelepet.

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

Meggátolja az edény véletlen kinyílását, míg a kuktából nem távozik az összes gőz, illetve míg a nyomás teljesen le nem csökken.

Nyomásszabályozó – nyílás a fedő peremében

Ha a biztonsági és működtető szelep eldugul, a kuktában lévő nyomás kinyomja a szilikon tömitést a fedő peremében található nyíláson, így a gőz azonnal távozik, és a nyomás lecsökken a kuktában. Ha a szilikon tömités átnyomódik a fedő peremében található nyíláson, állítsa le a kuktát, és hagyja kihűlni. A kukta hőálló szilikonból készült tömitése kb. 500 órányi működést bír ki. Amennyiben nem használja a kuktát gyakran, cserélje le a tömitést rendszeresen, 2 évente. Ha a szilikon tömités átnyomódik a fedő peremében található nyíláson, vagy nem tömit rendesen, esetleg veszít a rugalmasságából, azonnal ki kell cserélni egy új, eredeti tömitésre. Az új szilikon tömitést keresse a TESCOMA Eladóközpontjaiban, elérhetőségek a www.tescoma.hu oldalon.

VIGYÁZAT! A KUKTÁT A FŐZÉS SORÁN ÚGY HASZNÁLJA, HOGY A FEDŐ PEREMÉBEN TALÁLHATÓ NYÍLÁS NE A KUKTA KÖZELÉBEN LÉVŐ SZEMÉLYEK FELÉ IRÁNYULJON.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

Tisztítsa a kuktát hagyományos tisztítószerrel, ne használjon súroló hatású szereket és éles tárgyakat. A kukta speciális, rozsdamentes acél edényekre való tisztítószerrel is tisztítható, erre a célra a **ProfimATE Tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód 903130)** készítményt ajánljuk. Ne tárolja a kuktát felhelyezett fedővel.

A fedő tisztítása

A kukta fedelét tisztítsa folyó víz alatt, ne mossa mosogatógépben.

Az edény tisztítása

A kukta edény része mosogatógépben is mosható. Makacs szennyeződések esetén először áztassa be az edényt vízbe vagy mosogatószeres vízbe.

Figyelmeztetés: Ha felhelyezett fedő nélkül főz az edényben, mindig a főzővizet sózza. A hideg vízbe történő sózás a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelennek meg, ún. lyuk-korrózió. Ezek a világos foltok az edény alján nem befolyásolják az edény használatát, illetve egészségre való ártalmatlanságát, nem minősülnek a termék meghibásodásának, így nem képezhetik reklamáció tárgyát.

Ha az edény belsejében fehér lerakódások vagy szivárványos elszíneződések jelennek meg, tisztítsa ki ecettel, néhány csepp citrommal vagy speciális, rozsdamentes edények tisztítására alkalmas tisztítószerrel. Olyan üledékről van szó, melynek képződése a víz kémiai összetételétől függ. Amennyiben mosogatógépet használ, ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém konyhai eszközökkel, különben az edényen rozsdás vagy világos foltok, az ún. kontaktkorrózió jelei jelenhetnek meg. **A program lejártá után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és minél előbb vegye ki az edényt a mosogatógépből.** A korrózió vízzel is átvihető egyik edényről a másikra, így a kukta hibátlan külsejének megőrzése érdekében a mosogatógépben történő tisztítást korlátozza, vagy egyáltalán ne alkalmazza.

FŐZÉSI IDŐTARTAM A GrandCHEF KUKTÁBAN TÖRTÉNŐ FŐZÉSÉNÉL

A feltüntetett időtartamok attól a pillanattól értendők, mikor a gőz távozni kezd a működtető szelepből. Abban a pillanatban kapcsolja a tűzhely erősségét kisebb fokozatra. Minden feltüntetett idő tájékoztató jellegű, a készített alapanyag fajtájától, nagyságától és mennyiségétől, minőségétől, kiinduló hőmérsékletétől, a tűzhely típusától és has. függ. A megadott időtartamoktól való eltérések nem kizártak, a pontos időtartamokat saját tapasztalataik alapján tudják majd meghatározni.

HÚS

Marhahús

	idő percekben
Tekercs	20–30
Sült	30–40
Bélszín	30–40
Leveshús	35–40
Nyelv	45

Sertéshús

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

Borjühús

Sült	20–25
Fej	25–30
Láb	25–30
Nyelv	25–30

Bárány- és birkahús

Comb	30–40
------	-------

Szárnyashús

Csirke	15–20
Tyúk	20–30
Liba aprólék	20–30

Vadhús

Nyúl	15–20
Fűszeres nyúl	15–20
Őzgerinc	10–15
Őzcomb	30–40

HALAK, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG

Halak

	idő percekben
Az adag nagysága szerint	6–8

Burgonya

Szeletelt, sózott burgonya	7–9
Héjában főtt burgonya	5–10

Gyümölcs

Szeletelt alma	2
Szeletelt körte	2

Zöldség

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

LEVESEK

Galamb	5–10
Húsleves	30–40
Tyúkhúsleves	30–40
Marhafarok	30–40

HÜVELYESEK

Áztatott borsó	15–20
Áztatott bab	20–25

GARANCIA

Erre termékre az eladástól számított 5 év garancia vonatkozik. A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a Használati útmutató szerint volt használva,
- a terméken nem engedélyezett javításokat és változtatásokat hajtottak végre, nem az eredeti pótalkatrészek voltak használva,
- a károk ütés vagy esés következtében keletkeztek,
- a termék általános használat során használódott el, az észrevehető anyagi hibákon kívül.

Jogos reklamáció esetén forduljon a TESCOMA Eladóközpontjaihoz vagy szervizközpontjához, elérhetőségek a www.tescoma.hu oldalon találhatóak.

A GYÁRTÓ NEM FELEL A KUKTA HASZNÁLATI ÚTMUTATÓVAL ELLENTÉTES HASZNÁLATÁBÓL SZÁRMAZÓ AKÁRMILYEN KÁRÉRT.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ согласно EN 12778

1. Перед первым использованием внимательно прочтите Инструкцию по использованию.
2. Не оставляйте скороварку без присмотра во время готовки и не используйте её для других целей.
3. Перед каждым использованием проверяйте работу клапанов и предохранителей.
4. Не прикасайтесь к горячим частям скороварки во время приготовления.
5. Не подпускайте детей к скороварке во время приготовления.
6. Наполняйте скороварку максимум на две трети объёма ёмкости.
7. При приготовлении продуктов, которые разбухают, наполняйте кастрюлю не более чем на четверть ёмкости.
8. При приготовлении макарон и продуктов, которые разбухают во время приготовления, встряхивайте кастрюлю после полного снижения давления и перед тем, как открывать ее.
9. Никогда не готовьте в скороварке без использования воды.
10. Не кладите в скороварку продукты, завернутые в ткань, бумагу или пластик.
11. Никогда не протыкайте готовящееся мясо, когда кожа увеличена в объеме, опасность ожога.
12. Никогда не применяйте чрезмерных усилий при открытии скороварки.
13. Не используйте скороварку в духовом шкафу и для жарки.
14. Не затрагивайте какие-либо системы скороварки, не указанные в Инструкции по использованию.
15. Всегда используйте оригинальные запасные части TESCOMA, пользуйтесь профессиональными услугами ремонта, контакты на сайте www.tescomarusia.ru.

ВНИМАНИЕ! ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМАМ.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Скороварка GrandCHEF отлично подходит для приготовления здоровой пищи с экономией энергии.

Приготовление блюд в скороварке происходит быстрее и на плите с меньшей мощностью, чем при обычном приготовлении.

Трехслойное дно «сэндвич» обладает отличными термо-аккумуляционными свойствами, плиту можно выключать заранее, что способствует дальнейшей экономии энергии.

Скороварка GrandCHEF изготовлена из первоклассной нержавеющей стали, имеет массивные ручки и ручку из высококачественного прочного пластика, которые при использовании не обжигают руки. Кастрюля оснащена шкалой для измерения объема жидкостей.

Скороварка GrandCHEF оборудована 4 предохранителями и её использование полностью безопасно.

Скороварка GrandCHEF подходит для всех типов плит: газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ

1,0 бар

ОПИСАНИЕ СКОРОВАРКИ

- 1 Крышка с верхней ручкой
- 2 Крышка рабочего и предохранительного клапана
- 3 Кнопка выпуска пара
- 4 Кнопка для снятия крышки
- 5 Маркировка для закрывания кастрюли на крышке
- 6 Предохранитель от непреднамеренного открытия
- 7 Рабочий клапан
- 8 Предохранительный клапан
- 9 Гайка крышки клапанов
- 10 Отверстие в ободке крышки
- 11 Силиконовый уплотнитель
- 12 Кастрюля с нижней ручкой
- 13 Маркировка для закрывания на нижней ручке
- 14 Шкала
- 15 Трехслойное дно «сэндвич»

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вывойте скороварку теплой водой с моющим средством и высушите.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Открытие скороварки

Кнопку для снятия крышки нажмите по направлению к середине кастрюли и верхнюю ручку поверните против часовой стрелки (1). Откройте скороварку и снимите крышку.

ПРИ ОТКРЫВАНИИ СКОРОВАРКИ НИКОГДА НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНЫХ УСИЛИЙ.

Проверьте клапаны и предохранитель от непреднамеренного открытия

Рабочий клапан

Нажатием на рабочий клапан проверьте, пружинит ли он (2). Если рабочий клапан не пружинит, зажмите его, ополосните его под проточной водой и убедитесь, что клапан пружинит.

Предохранительный клапан

Нажатием на предохранительный клапан проверьте, пружинит ли он (3). Если предохранительный клапан не пружинит, зажмите его, промойте проточной водой и убедитесь, что клапан пружинит.

Предупреждение: Перед каждым использованием убедитесь, что гайка крышки рабочего и предохранительного клапанов туго затяжута, если нет, затяните гайку, например, монетой.

Предохранитель от непреднамеренного открытия

Убедитесь, что гайка предохранителя от непреднамеренного открытия туго затяжута, если нет, затяните гайку. Убедитесь, что предохранитель от непреднамеренного открытия свободно перемещается вверх и вниз (4), в противном случае промойте его проточной водой.

ПРОВЕРЯЙТЕ КЛАПАНЫ ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ. ЕСЛИ ПРОБЛЕМА НЕ МОЖЕТ БЫТЬ УСТРАНЕНА С ПОМОЩЬЮ ИНСТРУКЦИИ ВЫШЕ, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СКОРОВАРКУ, ОБРАТИТЕСЬ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР TESCOMA.

Наполнение скороварки

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СКОРОВАРКУ БЕЗ ВОДЫ, МИНИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ ВОДЫ - 250 МЛ.

В целях безопасности скороварку можно заполнять максимум на две трети объема емкости. При использовании продуктов, которые вспениваются или набухают во время термической обработки, таких как супы, бобовые и рис, заполняйте кастрюлю максимум на четверть её объема, чтобы предотвратить засорение клапанов (5).

Закрытие скороварки

Крышку скороварки поместите на кастрюлю так, чтобы маркировка для закрывания кастрюли на крышке совпала с маркировкой для закрывания кастрюли на нижней ручке (6).

Верхнюю часть ручки поверните по часовой стрелке так, чтобы обе ручки совпали и кнопка для снятия крышки вернулась в исходное положение (7).

ПРИ ЗАКРЫТИИ СКОРОВАРКИ НИКОГДА НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНЫХ УСИЛИЙ.

Приготовление блюд в скороварке

ВСЕГДА ВЫБИРАЙТЕ ПОДХОДЯЩИЙ РАЗМЕР ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЛИ ПЛАМЕНИ, ДИАМЕТР ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ДОЛЖЕН БЫТЬ РАВЕН ИЛИ МЕНЬШЕ ДИАМЕТРА ДНА КАСТРЮЛИ, ПЛАМЯ НЕ СМЕЕТ НИКОГДА ВЫХОДИТЬ ЗА КРАЯ ДНА. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ НА ГАЗЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАССЕКАТЕЛЬ ИЛИ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ.

1. Правильно заполненную и закрытую скороварку поместите на плиту, настроенную на максимальную мощность.
2. Через некоторое время поднимется предохранитель от преднамеренного открытия. Это означает, что в скороварке создаётся давление и она с этого момента защищена от непреднамеренного открытия.
3. Через некоторое время из-под крышки клапанов начнёт выходить пар. Это означает, что в скороварке создаётся рабочее давление (8). В этот момент уменьшите мощность плиты так, чтобы из скороварки выходило лишь небольшое количество пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в начале приготовления из скороварки выходит большое количество пара, значит скороварка закрыта неправильно. Отставьте скороварку и проверьте правильность её закрытия. Неправильное закрытие обычно вызвано:

- a) Неправильно установленной крышкой, повторите закрытие скороварки.
- b) Неправильно установленным силиконовым уплотнителем, установите силиконовый уплотнитель так, чтобы он равномерно копирует внутренний край крышки.
- c) Повреждением силиконового уплотнителя, замените его новым. Новый уплотнитель спрашивайте в Центрах продаж TESCOМА.

Завершение приготовления, выпуск пара и открытие скороварки.

ВСЕГДА ВЫПУСКАЙТЕ ПАР ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК СКОРОВАРКА БУДЕТ СНЯТА С ПЛИТЫ.

1. По истечении времени, необходимого для приготовления пищи, снимите скороварку с плиты, даже если плита выключена.
2. Скороварка должна остыть, через несколько минут температура и давление в кастрюле снизятся и предохранитель от непреднамеренного открытия опустится. Если хотите ускорить снижение температуры и давления в скороварке, нажмите на кнопку выпуска пара и удерживайте её до тех пор, пока не опустится предохранитель от непреднамеренного открытия.
3. После опускания предохранителя от непреднамеренного открытия скороварку можно безопасно открыть.

Внимание: Во время выпуска пара с помощью кнопки, всегда используйте защитные принадлежности, например, кухонную рукавицу. Если предохранитель от непреднамеренного открытия в течение долгого времени, как кастрюля была снята с плиты, и даже, после выпуска пара с помощью кнопки, сам не опустится, поместите скороварку в раковину и охладите крышку небольшим количеством проточной холодной воды до срабатывания предохранителя от непреднамеренного открытия. Затем откройте скороварку и прочистите рабочий и предохранительный клапаны.

НЕ ОХЛАЖДАЙТЕ СКОРОВАРКУ РЕЗКО ПОД НАПОРОМ ВОДЫ, НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ВОДЕ ПОПАСТЬ НА ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ И НЕ ПОМЕЩАЙТЕ СКОРОВАРКУ В ВОДУ ЦЕЛИКОМ.

Полезный совет

Плиту выключайте заранее, еще перед окончанием готовки, используйте термо-аккумуляционные свойства трехслойного дна «сэндвич». Благодаря трехслойному дну «сэндвич» аккумулированная тепловая энергия передается кастрюле даже после выключения плиты, что способствует её экономии. Кастрюлю без крышки также можно использовать как классическую кастрюлю на варочной панели.

ПРЕДОХРАНИТЕЛИ

Рабочий клапан

Рабочий клапан постепенно выпускает лишний пар из скороварки, а затем выпускает весь пар после приготовления.

Предохранительный клапан

Если рабочий клапан засорен, то предохранительный клапан обеспечит работу скороварки в безопасном режиме. Если во время приготовления из крышки предохранительного и рабочего клапана начнет спонтанно и интенсивно выходить пар, немедленно снимите скороварку с плиты. После остывания откройте скороварку и очистите рабочий и предохранительный клапаны.

Предохранитель от непреднамеренного открытия

Он предотвращает непреднамеренное открытие скороварки до тех пор, пока из скороварки не выйдет весь пар, и давление не будет полностью снижено.

Предохранитель давления – отверстие в ободке крышки

Если рабочий и предохранительный клапаны засорятся, давление в скороварке вытолкнет силиконовый уплотнитель через отверстие в ободке крышки, что немедленно вызовет выпуск пара и снизит давление в скороварке. Если силиконовый уплотнитель будет вытолкнут через отверстие в ободке крышки, снимите скороварку с плиты и дайте остыть. Уплотнитель скороварки из термостойкого силикона рассчитан примерно на 500 часов работы. Если вы не пользуетесь скороваркой часто, меняйте уплотнитель регулярно, каждые два года. Если уплотнитель будет вытолкнут через отверстие в ободке крышки или будет иметь какие-либо

признаки утечки пара или потери эластичности, его необходимо немедленно заменить оригинальным. Новый силиконовый уплотнитель спрашивайте в Центрах продаж TESCOMA, контакты на сайте www.tescomarusia.ru.

ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОТВЕРСТИЕ В ОБОДКЕ КРЫШКИ НЕ НАПРАВЛЕНО НА ЛЮДЕЙ, НАХОДЯЩИХСЯ ВБЛИЗИ СКОРОВАРКИ.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Мойте сковородку обычными чистящими средствами, не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы. Сковородку можно мыть специальными средствами для посуды из нержавеющей стали, мы рекомендуем **Очиститель для нержавеющей посуды ProfiMATE 500 мл, алоэ вера (код 903130)**. Не храните сковородку с закрытой крышкой.

Уход за крышкой

Крышку сковородки мойте под проточной водой, не мойте в посудомоечной машине.

Уход за кастрюлей

Кастрюлю можно мыть в посудомоечной машине. Сначала замочите сильно загрязненную кастрюлю в воде или водном растворе с моющим средством.

Внимание: Если вы готовите в кастрюле без крышки, всегда добавляйте соль в кипящую воду. Соль, добавленная в холодную воду, может вызвать высокую концентрацию поваренной соли на дне посуды, что приводит к появлению светлых пятен, так называемой точечной коррозии. Белая накипь на дне посуды никак не влияет на функциональность и здоровье, не является дефектом изделия и не может быть причиной для возврата товара.

Если на поверхности или внутри посуды появятся белый осадок или радужное окрашивание, очистите их уксусом, несколькими каплями лимона или специальным моющим средством для чистки посуды из нержавеющей стали. Это отложения, возникновение которых зависит от химического состава используемой воды. При мытье в посудомоечной машине следите за тем, чтобы посуда из нержавеющей стали не касалась других металлических кухонных принадлежностей, в противном случае на посуде могут появиться ржавые или светлые пятна, т.е. признаки так называемой контактной коррозии. **В конце мытья незамедлительно откройте дверцу посудомоечной машины и достаньте посуду.** Коррозия также может передаваться на посуду с водой от другого продукта, поэтому для поддержания идеального внешнего вида сковородки мы рекомендуем не мыть часто или исключить уход в посудомоечной машине.

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В СКОРОВАРКЕ GrandCHEF

Указанное время приготовления отсчитывается с того момента, когда из рабочего клапана начнет выходить пар. В этот момент переключите плиту на малую мощность. Все указанные временные интервалы являются ориентировочными и зависят от типа продуктов, их размера и количества, качества, начальной температуры, типа плиты и т. д. Не исключены отклонения от указанных интервалов, вы можете определить точное время на основе собственного опыта.

МЯСО

Говядина

	время в минутах
Рулет	20–30
Жаркое	30–40
Свичковая	30–40
Мясо для супа	35–40
Язык	45

Свинина

Копченый бок	20
Рулет	20–30
Вареное колено	25–30
Жаркое	30–35

Телятина

Жаркое	20–25
Голова	25–30
Ножки	25–30
Язык	25–30

Ягнятина и баранина

Окорок	30–40
--------	-------

Птица

Цыпленок	15–20
Курица	20–30
Гусиные потроха	20–30

Дичь

Кролик	15–20
Заяц на перце	15–20
Серна (спинка)	10–15
Серна (окорок)	30–40

РЫБА, ФРУКТЫ И ОВОЩИ

Рыба

От величины порции	время в минутах
--------------------	-----------------

Картофель

Картофель кусочки соленый	7–9
Картофель в мундире	5–10

Фрукты

Яблоки кусочки	2
Груши кусочки	2

Овощи

Шпинат	2–3
Перец	3–4
Сельдерей кусочки	3–5
Чеснок кусочки	4
Брокколи	5–6
Консервированная фасоль	5–6
Кольраби	5–6
Морковь	6–8
Спаржа	6–10
Брюссельская капуста	8–10
Белокочанная капуста	7–12
Цветная капуста, разделенная	8–9
Красная капуста	8–10
Квашеная капуста	10–12
Цветная капуста, целая	15

СУПЫ

Грибной	5–10
Мясной бульон	30–40
Куриный бульон	30–40
Говяжий бульон	30–40

БОБОВЫЕ

Замоченный горох	15–20
Замоченная фасоль	20–25

ГАРАНТИЯ

На это изделие предоставляется гарантия сроком 5 лет со дня продажи. Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- при использовании не были соблюдены правила Инструкции по использованию,
- изделие было подвержено ремонтным работам или изменениям не в авторизованном сервисе,
- дефекты были вызваны в результате удара,
- износ изделия был обусловлен обычным использованием, кроме явных дефектов материала.

Обоснованную жалобу предъявляйте в Центрах продаж TESCOМА или в Сервисном центре TESCOМА, контакты на сайте www.tescomarusssia.ru.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБОЙ УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ПРИ ОБРАЩЕНИИ И ИСПОЛЬЗОВАНИИ СКОРОВАРКИ ВРАЗРЕЗ С ДАННОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ згідно EN 12778

1. Перед першим використанням уважно вивчіть Інструкцію для користувача.
2. Не залишайте скороварку без нагляду під час приготування і не використовуйте її для інших цілей.
3. Перед кожним використанням перевіряйте роботу клапанів та запобіжника.
4. Не торкайтесь гарячих частин скороварки під час готування.
5. Тримайте дітей подалі від скороварки під час готування.
6. Наповнюйте скороварку максимум до двох третин об'єму ємності.
7. Готуючи їжу, яка набрякає, наповнюйте скороварку не більше ніж на чверть об'єму каструлі.
8. Готуючи макаронні вироби та їжу, яка набрякає в скороварці під час приготування, після повного зниження тиску і перед відкриванням потрясіть її.
9. Ніколи не готуйте в скороварці не використовуючи воду.
10. Не кладіть у скороварку їжу загорнуту в тканину, папір чи пластик.
11. Ніколи не проколюйте м'ясо, поки шкірка є набряклою – небезпека ошпарювання.
12. Ніколи не застосовуйте силу відкриваючи скороварку.
13. Не використовуйте скороварку в духовці та для смаження.
14. Не втручайтеся в будь-які системи скороварки, поза межами інструкції для користувача.
15. Завжди використовуйте оригінальні запчастини TESCOMA, ремонт повинен проводити спеціалізований сервіс, контакти на сайті www.tescoma.ua.

УВАГА! ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ДЛЯ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ СТРАВ ПІД ТИСКОМ. НЕПРАВИЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ МОЖУТЬ СПРИЧИНИТИ ТРАВМУ.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Скороварка GrandCHEF відмінно підходить для здорового готування з економією енергії.

Приготування їжі в скороварці відбувається швидше та на плиті з меншою потужністю, ніж при звичайному приготуванні.

Тришарове сендвіч-дно має відмінні термоакумуляційні властивості, плиту можна вимикати завчасно, що сприяє економії енергії.

Скороварка GrandCHEF з першокласної нержавіючої сталі, має міцні ручки та ручку з високоякісних міцних пластмас, які при використанні не обпалюють руки. Ємність оснащена вимірювальною шкалою.

Скороварка GrandCHEF оснащена 4 запобіжниками та її використання є абсолютно безпечним.

Скороварка GrandCHEF підходить для всіх типів плит: газових, електричних, склокерамічних та індукційних.

РОБОЧИЙ ТИСК

1,0 бар

ОПИС СКОРОВАРКИ

- 1 Кришка з верхньою ручкою
- 2 Кришка робочого та запобіжного клапанів
- 3 Кнопка для випуску пару
- 4 Кнопка для знімання кришки
- 5 Маркування для закривання каstrулі на кришці
- 6 Запобіжник від ненавмисного відкривання
- 7 Робочий клапан
- 8 Запобіжний клапан
- 9 Гайка кришки клапанів
- 10 Отвір у ободі кришки
- 11 Силіконове ущільнення
- 12 Ємність з нижньою ручкою
- 13 Маркування для закривання каstrулі на нижній ручці
- 14 Шкала
- 15 Тришарове сендвіч-дно

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Помийте скороварку теплою водою з миючим засобом і висушіть.

ВИКОРИСТАННЯ

Відкривання скороварки

Кнопку для зняття кришки натисніть у напрямку до центру каstrулі та верхню ручку поверніть проти годинникової стрілки (1). Відкрийте скороварку та зніміть кришку.

ПРИ ВІДКРИВАННІ СКОРОВАРКИ НІКОЛИ НЕ ЗАСТОСОВУЙТЕ НАДМІРНУ СИЛУ.

Перевірка клапанів та запобіжника від ненавмисного відкривання

Робочий клапан

Натисканням на робочий клапан перевірте, чи він пружинить (2). Якщо робочий клапан не пружинить, затисніть його, промийте проточною водою та переконайтесь, що клапан пружинить.

Запобіжний клапан

Натисканням на запобіжний клапан перевірте, чи він пружинить (3). Якщо запобіжний клапан не пружинить, затисніть його, промийте проточною водою та переконайтесь, що клапан пружинить.

Увага: Перед кожним використанням переконайтесь, що гайка кришки робочого та запобіжного клапанів міцно затягнута, якщо ні, затягніть гайку, наприклад, монетою.

Запобіжник від ненавмисного відкривання

Переконайтесь, що гайка запобіжника від ненавмисного відкривання затягнута, якщо ні, затягніть гайку. Переконайтесь, що запобіжник від ненавмисного відкривання рухається вгору та вниз (4), інакше промийте його під струменем води.

ПЕРЕВІРКУ КЛАПАНА РОБІТЬ ПЕРЕД КОЖНИМ ВИКОРИСТАННЯМ. ЯКЩО ПРОБЛЕМУ НЕ МОЖНА ВИПРАВИТИ ВИЩЕ ОПИСАНИМ СПОСОБОМ, НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СКОРОВАРКУ, ЗВЕРНІТЬСЯ У СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР TESCOMA.

Наповнення скороварки

В СКОРОВАРЦІ НІКОЛИ НЕ ГОТУЙТЕ БЕЗ ВИКОРИСТАННЯ ВОДИ, МІНІМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ 250 МЛ.

З міркувань безпеки скороварку можна наповнювати максимум до двох третин об'єму каstrулі. Для страв, які піняться або набрякають під час термічної обробки, таких як супи або бобові та рис, наповнюйте скороварку максимум на чверть від об'єму каstrулі, щоб запобігти засміченню клапанів (5).

Закривання скороварки

Кришку скороварки помістіть на каструлі так, щоб маркування для закривання каструлі на кришці співпало з маркуванням для закривання кришки на нижній ручці (6).

Верхню частину ручки поверніть за годинниковою стрілкою так, щоб обидві ручки співпали та кнопка для зняття кришки повернулася у вихідне положення (7).

ПРИ ЗАКРИВАННІ СКОРОВАРКИ НІКОЛИ НЕ ЗАСТОСОВУЙТЕ НАДМІРНУ СИЛУ.

Готування їжі в скороварці

ЗАВЖДИ ВИБИРАЙТЕ ВІДПОВІДНИЙ РОЗМІР ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ АБО ПОЛУМ'Я, ДІАМЕТР ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ПОВИНЕН БУТИ РІВНИМ АБО МЕНШИМ, НІЖ ДІАМЕТР ДНА СКОРОВАРКИ, ПОЛУМ'Я НІКОЛИ НЕ МАЄ ВИХОДИТИ ЗА КРАЇ ДНА. ГОТУЮЧИ НА ГАЗУ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ РОЗСІКАЧ ПОЛУМ'Я АБО КОНФОРКУ.

1. Належним чином наповнену і закриту скороварку поставте на плиту встановлену на найвищу потужність.
2. Через деякий час підніметься запобіжник від ненавмисного відкривання. Це означає, що у скороварці утворюється тиск і з цього часу вона захищена від ненавмисного відкривання.
3. Через деякий час з-під кришки клапанів почне виходити пара. Це означає, що в скороварці утворився робочий тиск (8). У цей момент зменшить потужність плити так, щоб із скороварки виходила лише невелика кількість пару.

УВАГА

Якщо на початку готування із скороварки виходить велика кількість пару, це означає, що скороварка не закрита належним чином. Скороварку відставте та перевірте правильність її закриття. Неправильне закриття зазвичай зумовлено:

- a) Неправильно встановленою кришкою, повторіть процес закривання скороварки.
- b) Неправильно встановленим силіконовим ущільненням, встановіть силіконове ущільнення так, щоб воно рівномірно розташовувалося на внутрішньому краю кришки.
- c) Пошкодженням силіконового ущільнення, замініть його на нове. Нове ущільнення запитуйте в Центрах продажів TESCOMA.

Припинення готування, випускання пари і відкривання скороварки ПАР ІЗ СКОРОВАРКИ ЗАВЖДИ ВИПУСКАЙТЕ ПІСЛЯ ТОГО ЯК ВІДСТАВИТЕ ЇЇ З ПЛИТИ.

1. Після закінчення часу, необхідного для приготування їжі, зніміть скороварку з плити, навіть якщо плита вимкнена.
2. Відставте скороварку на кілька хвилин, щоб температура і тиск у скороварці впали, та запобіжник від ненавмисного відкривання опуститься. Якщо Ви хочете прискорити пониження температури та тиску у скороварці, натисніть на кнопку для випуску пари та утримуйте її до тих пір, поки запобіжник від ненавмисного відкривання не опуститься.
3. Після опускання запобіжника від ненавмисного відкривання скороварку можна безпечно відкрити.

Увага: Під час випуску пари за допомогою кнопки, завжди використовуйте захисні засоби, наприклад, кухонну рукавичку. Якщо запобіжник від ненавмисного відкривання після довшого часу після зняття з плити, і навіть після випуску пари за допомогою кнопки сам не опускається, поставте скороварку в раковину та охолодіть кришку невеликою кількістю повільно стікаючої холодної води, доки запобіжник від ненавмисного відкривання не опуститься. Потім відкрийте скороварку та очистіть робочий і запобіжний клапани.

НИКОЛИ НЕ ОХОЛОДЖУЙТЕ СКОРОВАРКУ ПІД ПРОТОЧНОЮ ВОДОЮ РІЗКО, НЕ ДАВАЙТЕ ВОДІ СТИКАТИ НА ПЛАСТИКОВІ ЧАСТИНИ І НЕ ЗАНУРЮЙТЕ СКОРОВАРКУ У ВОДУ ЦІЛОЮ.

Гарна порада

Вимкніть плиту заздалегідь до завершення готування, використовуйте термоакумуляційні властивості тришарового сендвіч-дна. Завдяки тришаровому сендвіч-дну накопичена теплова енергія передається до скороварки навіть після вимкнення плити, що сприяє її економії. Каструлю скороварки без кришки можна використовувати і як класичний посуд для готування на полотні плити.

ЗАПОБІЖНИКИ

Робочий клапан

Робочий клапан постійно випускає надлишок пари із скороварки і випускає весь пар після готування.

Запобіжний клапан

Запобіжний клапан діє як запобіжний пристрій, коли робочий клапан засмічений. Якщо під час готування з кришки запобіжного та робочого клапанів починає інтенсивно та спонтанно виходити пара, негайно відставте скороварку. Після охолодження відкрийте скороварку і очистіть робочий і запобіжний клапани.

Запобіжник від ненавмисного відкривання

Запобігає ненавмисному відкриванню скороварки, поки з неї не вийде весь пар і тиск повністю не знизиться.

Тисковий запобіжник – отвір у ободі кришки

Якщо робочий клапан і запобіжний клапан засмітяться, тиск у скороварці виштовхне силіконове ущільнення через отвір у ободі кришки, що негайно призведе до виходу пару та зменшить тиск у скороварці. Якщо дійде до виштовхування силіконового ущільнення крізь отвір у ободі кришки, відставте скороварку і дайте їй охолонути. Ущільнення скороварки з термостійкого силікону витримує приблизно 500 годин роботи. Якщо Ви не часто користуєтеся скороваркою, регулярно змінюйте ущільнення кожні два роки. Якщо ущільнення вдаються крізь отвір у ободі кришки, має ознаки пропускання або втрати еластичності, його слід негайно замінити новим оригінальним ущільненням. Запасне силіконове ущільнення запитуйте в Центрах продажів TESCOMA, список на сайті www.tescoma.ua.

УВАГА! СКОРОВАРКУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ТАК, ЩОБ ОТВІР У ОБОДІ КРИШКИ НЕ БУВ НАПРАВЛЕНИЙ ПРОТИ ЛЮДЕЙ ПОБЛИЗУ СКОРОВАРКИ.

ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Скороварку мийте звичайними миючими засобами, не використовуйте абразивні речовини та гострі предмети. Скороварку можна мити спеціальними засобами для посуду з нержавіючої сталі, в ідеалі ми рекомендуємо **Очищувач для посуду з нержавіючої сталі ProfiMATE 500 мл, алое вера (код 903130)**. Не зберігайте скороварку з закритою кришкою.

Очищення кришки

Кришку скороварки очищуйте під проточною водою, не мийте в посудомийній машині.

Очищення каstrулі

Каstrулю скороварки можна мити в посудомийній машині. Спочатку замочіть сильно забруднену каstrулю у воді або водному розчині з миючим засобом.

Увага: Якщо Ви готуєте в каstrулі без кришки, завжди соліть воду вже після закипання. Соління холодної води може викликати високу концентрацію кухонної солі на дні посуду, що призводить до утворення світлих плям, так званої точкової корозії. Такі світлі плями не обмежують функціональність або безпечність посуду для здоров'я, вони не є дефектом продукту і не можуть бути предметом скарги.

Якщо всередині каstrулі з'являється білі відкладення або різнокольорові забарвлення, очистіть їх оцтом, кількома краплями лимона або спеціальним засобом для нержавіючої сталі. Це осади, утворення яких залежить від хімічного складу води, що використовується. Миючи в посудомийній машині, переконайтесь, що посуд з нержавіючої сталі не торкається іншого металевого кухонного посуду, інакше на посуді можуть виявитися іржаві або світлі плями, так звана контактна корозія. **В кінці миючого циклу якомога швидше відкрийте дверцята посудомийної машини та вийміть посуд із посудомийної машини.** Корозію можна також перенести на посуд і водою з іншого продукту, тому щоб зберегти ідеальний зовнішній вигляд каstrулі скороварки, ми рекомендуємо зменшити миття в посудомийній машині або навіть вилучити.

ОРІЄНТОВНІ ЧАСИ ГОТУВАННЯ В СКОРОВАРЦІ GrandCHEF

Зазначений час готування вимірюється з моменту, коли пар починає виходити з робочого клапана. У цей момент перемкніть плиту на низьку потужність. Всі зазначені часи несуть лише орієнтовний характер і залежать від типу сировини, що готується, її розміру і кількості, якості, початкової температури, типу плити, індивідуального налаштування тиску в скороварці тощо. Не виключені відхилення від зазначеного часу, ви можете визначити точний час, виходячи з власного досвіду.

М'ЯСО

Яловичина час у хвиликах

Рулет	20–30
Печеня	30–40
Вирізка	30–40
М'ясо для супу	35–40
Язик	45

Свинина

Грудинка	20
Рулет	20–30
Виварена рулька	25–30
Печеня	30–35

Телятина

Печеня	20–25
Голова	25–30
Ніжка	25–30
Язик	25–30

Баранина та ягнятина

Окіст	30–40
-------	-------

Птиця

Курча	15–20
Курка	20–30
Гусячі тельбухи	20–30

Дичина

Кролик	15–20
Заєць на перці	15–20
Хребет косулі	10–15
Окіст косулі	30–40

РИБА, ФРУКТИ ТА ОВОЧІ

Риба час у хвиликах

За розміром порції 6–8

Картопля

Картопля нарізана солона	7–9
Картопля в шкірці	5–10

Фрукти

Яблука нарізані	2
Груші нарізані	2

Овочі

Шпинат	2–3
Перець	3–4
Селера нарізана	3–5
Часник нарізаний	4
Брокколи	5–6
Консервована квасоля	5–6
Кольрабі	5–6
Морква	6–8
Спаржа	6–10
Брюссельська капуста	8–10
Білокачанна капуста	7–12
Кольорова капуста розділена	8–9
Червонокачанна капуста	8–10
Квашена капуста	10–12
Кольорова капуста ціла	15

СУПИ

Грибний	5–10
М'ясний бульйон	30–40
Курачий бульйон	30–40
Бичачі хвости	30–40

БОБОВІ

Замочений горох	15–20
Замочена квасоля	20–25

ГАРАНТІЯ

Цей товар постачається з 5-річною гарантією, починаючи з дати продажу. Гарантія не охоплює таких випадків:

- продукт використовувався всупереч Інструкції для користувача,
- на продукті було зроблено несанкціонований ремонт та зміни, були використанні інші ніж оригінальні запчастини,
- дефекти були викликані ударом або падінням,
- виріб був зношений при звичайному використанні, за винятком явних дефектів матеріалу.

Подайте обґрунтовану скаргу в Центри продажів TESCOMA або в Сервісний центр TESCOMA, контакти на www.tescoma.ua.

ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА БУДЬ-ЯКІ ПОШКОДЖЕННЯ СПРИЧИНЕНІ МАНІПУЛЯЦІЯМИ І ВИКОРИСТАННЯМ СКОРОВАРКИ НЕ ВІДПОВІДНО ДО ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА.

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

Art.: 701403
701404
701406
701408

tescoma®

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika

Distribuito da: TESCOMA S.p.A., Via Traversa Caduti del Lavoro 3, Cazzago, S. Martino (BS), Italia

Distribuido por: TESCOMA España, S.L., P.I. Riodel C/Modi Nou, Parc.E4, 03110 Mutxamel, Alicante, España

Distribuido por: TESCOMA Portugal Lda, Rua 25 de Abril 215, Espargo, Sta. Maria da Feira, Portugal

Dystrybucja: TESCOMA Polska Sp. z o.o., Warszawska 14, Katowice, Polska

Dovozca: TESCOMA s.r.o., Nimnická cesta 1495/21, Púchov, Slovenská republika

Дистрибутор: TESCOMA ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 В. Стуса, Одеса, Україна

Vertrieben durch: TESCOMA GmbH, Wingerstr. 18, Butzbach-Griedel, Deutschland

Forgalmazó: TESCOMA Kft., Keveháza utca 1-3., 1115 Budapest, Magyarország

Distributor: TESCOMA (Guangdong) household Co., Ltd., Zhihui P., Tianhe District, Guangzhou, China

www.tescoma.com

designed by **tescoma®** design protected



*Vessel only; do not wash the lid of the pressure cooker in dishwasher.

*Pouze nádoba, viko hrnce v myčke nemýte.

*Solo il recipiente di cottura; non lavare il coperchio della pentola a pressione in lavastoviglie.

*Sólo recipiente; no lavar la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

*Só o recipiente, não lavar a tampa da panela de pressão na máquina de lavar louça.

*Nur Kochgefäß; der Deckel des Schnellkochtopfes ist nicht spülmaschinengeeignet.

*Récipient seul, ne pas nettoyer le couvercle de l'autocuiseur au lave-vaisselle.

*Tylko garnek, pokrywkę nie należy myć w zmywarce.

*Iba nádobu, pokrievku hrnca v umývačke neumývajte.

*Csak az edényt, a kukta fedőjét ne mossa mosogatógéppen.

*Мыть можно только кастрюлю, нельзя мыть крышку скороварки в посудомоечной машине.

*Мити можна тільки каструлю, не можна мити кришку скороварки в посудомийній машині.



© 2022 TESCOMA