



# presto

stainless steel

Pressure cooker / Tlakový hrniec  
 Schnellkochtopf / Marmite à pression  
 Pentola a pressione / Olla a presión  
 Panela de pressão / Szybkowar  
 Tlakový hrniec / Скороварка



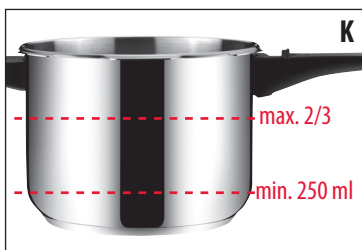
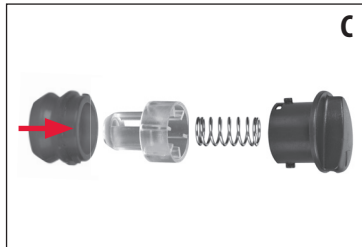
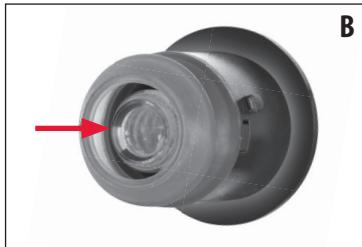
© 2010 Tescoma

**tescoma®**

**tescoma®**

**tescoma®**

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



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

designed by **tescoma**® design protected

\*vessel only  
 \*prouze nádoba  
 \*nur Behälter  
 \*seulement la marmite  
 \*solo recipiente  
 \*solo recipiente  
 \*só o recipiente  
 \*tylko garnek  
 \*jen nádoba  
 \*только тепло скороварки



**tescoma**®

<b>en</b>	Instructions for use	2
<b>cs</b>	Návod k použití	10
<b>de</b>	Gebrauchsanleitung	18
<b>fr</b>	Mode d'emploi	26
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	34
<b>es</b>	Instrucciones de uso	42
<b>pt</b>	Instruções de utilização	50
<b>pl</b>	Instrukcja użytkowania	58
<b>sk</b>	Návod na použitie	66
<b>ru</b>	Инструкция по использованию	74

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

## CHARACTERISTICS

---

The PRESTO pressure cooker enables cooking at low or high pressure\*, which contributes to preserving the natural taste and nutritional value of meals.

Cooking with the PRESTO pressure cooker is significantly faster than standard cooking.

The PRESTO pressure cooker is made of high-grade stainless steel; it has solid handles of high-quality resistant plastics that do not burn if used properly.

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

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

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

### \* OPERATING PRESSURES IN THE PRESTO PRESSURE COOKER

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

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

## PRESSURE COOKER DESCRIPTION

---

1. Pressure regulator
2. Operating valve
3. Safety valve with pressure indicator
4. Lock against accidental opening
5. Lid of the pressure cooker
6. Lid handle
7. Button for opening the lid
8. Marks for closing the lid
9. Pressure cut-out – aperture in the rim of the lid
10. Silicone seal
11. Pressure cooker vessel
12. Grips
13. Sandwich bottom

## **BEFORE FIRST USE**

---

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

## **BEFORE EACH USE**

---

### **Inspecting the valves**

#### **Pressure regulator and operating valve**

Turn the pressure regulator to the position for removal from the lid (symbol) and remove it. (A)

NOTICE: Do not set the pressure regulator to the position for removal from the lid and do not remove it while the vessel is pressurised.

Push on the operating valve in the bottom part of the regulator – make sure that it is not clogged and that it springs. (B)

If this is not the case, remove the operating valve and disassemble it into individual parts, flush under running water and assemble the operating valve again. (C)

Check the aperture for the pressure regulator in the lid of the pressure cooker – it must be clean, not clogged. If clogged, flush it under running water or clean using a suitable object. (D)

Make sure that the silicone seal in the aperture for the pressure regulator in the lid is properly positioned. Position it properly if needed. (E)

Attach the pressure regulator with the operating valve back to the lid handle after inspecting it, set to position for releasing steam and make sure that the pressure regulator freely travels up and down, i. e. it springs and can be easily set to the low and high pressure positions. (F)

#### **Safety valve**

Push on the centre of the safety valve in the bottom of the lid – it must spring, and check if the entire safety valve freely travels in the lid. (G)

Check if the nut of the safety valve is tight enough in the bottom of the lid; if not, tighten the nut. (H)

## **USE**

---

### **Opening the pressure cooker**

Push on the button for opening on the handle towards the centre of the lid, turn the lid counterclockwise and remove it from the vessel. (J)

NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN OPENING THE PRESSURE COOKER.

### **Filling the pressure cooker**

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

With foods that tend to froth or swell when heated, such as soups or lentils, rice, etc., fill the pressure cooker to a maximum of 1/3 vessel capacity to avoid unwanted clogging of valves and overboiling. (K)

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



### **Closing the pressure cooker**

Place the lid of the pressure cooker onto the vessel so that the round marks on the lid and on the handle of the vessel point towards each other. Turn the lid clockwise so that the grips and the handles are aligned. (L) Make sure that the pressure regulator can be easily set to low and high pressure positions.

DO NOT APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER.

## Cooking in the pressure cooker

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

1. If you wish to cook at a low pressure, turn the pressure regulator to the right to the  position. Cooking at a low pressure is ideal for economic cooking of meals; for example for cooking vegetables, fruits, fish, etc. (M)
2. If you wish to cook at a high pressure, turn the operating valve to the left to the  position. Cooking at a high pressure is quicker and uses a higher temperature. It is suitable in particular for cooking meat and meals that require longer thermal treatment. (N)
3. NOTICE: Set the pressure regulator exclusively to the positions intended for low and high pressures; never leave it between these two positions.
4. Place the correctly filled and closed pressure cooker with the selected pressure onto a cooker set to the highest output.
5. The red pressure indicator will slip upwards after a short while. This means that the minimum pressure has built up in the vessel and the pressure cooker can no longer be opened – steam will begin to escape from the aperture in the pressure regulator after a while (O).
6. When steam begins to escape from the aperture in the pressure regulator, reduce the heat output so that only a small amount of steam escapes from the aperture in the pressure regulator.
7. We do not recommend changing the low/high pressure setting while cooking.
8. If this is necessary, use a kitchen mitten to control pressure during the cooking process!

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

## NOTICE

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

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

If **no steam** escapes from the pressure cooker at the beginning of the cooking process, check whether the pressure regulator is set to the position between low and high pressure. If yes, set it to the operating position for low or high pressure.

## Cooking termination, steam releasing and opening of the pressure cooker

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

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

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

Then set the pressure regulator to the steam release position and release all steam from the pressure cooker. (P)

The pressure indicator will slip down automatically after the steam has been entirely released and the pressure has dropped; it will release the lock against accidental opening and the pressure cooker can now be opened.

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

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

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

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

## SAFETY CUT-OUTS

---

### Operating valve

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

### Safety valve

The safety valve operates as a cut-out activated when the operating valve becomes clogged. Immediately remove the pressure cooker from the heat source if steam ceases to escape from the operating valve and starts to escape intensely from the safety valve during the cooking process. After the pressure cooker cools down, open it and clean the operating valve.

### Aperture in the rim of the lid

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

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

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

### Lock against accidental opening

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

## PRACTICAL HINTS

---

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

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

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

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

## **STORAGE, MAINTENANCE AND CLEANING**

---

### **Lid**

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

Clean the operating valve aperture by flushing it with running water or clean it using a suitable object.

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

Do not disassemble the safety valve, the grips or any other parts of the lid except for the operating valve during its cleaning.

ALWAYS STORE THE PRESSURE COOKER WITH THE LID UNATTACHED.

### **Vessel**

THE VESSEL OF THE PRESSURE COOKER IS DISHWASHER SAFE.

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

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

### **Silicone seal**

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

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

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

ALWAYS USE TESCOMA SPARE PARTS.

## **SAFETY INSTRUCTIONS PURSUANT TO EN 12778**

---

1. Read the INSTRUCTIONS FOR USE thoroughly before first use.
2. Do not leave the pressure cooker unattended during the cooking process and do not use it for any other purposes than cooking foodstuffs.
3. Check the operating valve and the safety valve for proper functioning prior to each use.
4. Handle the pressure cooker with utmost care when cooking; never touch the hot parts.
5. Prevent children coming near the pressure cooker while cooking.
6. Fill the pressure cooker to a maximum of 2/3 vessel capacity; when cooking foods that tend to swell such as rice, lentils, pasta, etc., fill the pressure cooker to a maximum of 1/3 vessel capacity. Shake



the closed pressure cooker before opening it when cooking pasta in pressurised environment. Never cook without water.

7. Do not put meals wrapped in fabric, paper or plastic materials into the pressure cooker. Never pierce foods that tend to expand in volume (such as meat with skin, beef tongue, etc.) while the skin is enlarged to avoid scalding.
8. Do not open the pressure cooker without entirely reducing pressure inside the vessel. Never apply force when opening the pressure cooker.
9. Do not put the pressure cooker inside a heated oven and do not use it for frying.
10. Do not intervene in any system within the pressure cooker beyond the Instructions for use – always contact a professional service for repairs and use nothing other than original spare parts.

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

## REFERENCE TIMES OF COOKING IN THE PRESTO PRESSURE COOKER

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

### HIGH PRESSURE

#### MEAT

##### Beef

	time in min
--	-------------

Roll	20-30
------	-------

Roast beef	30-40
------------	-------

Sirloin	30-40
---------	-------

Soup meat	35-40
-----------	-------

Tongue	45
--------	----

#### Pork

Smoked side	20
-------------	----

Roll	20-30
------	-------

Boiled pork knuckle	25-30
---------------------	-------

Roast	30-35
-------	-------

#### Veal

Roast	12-15
-------	-------

Head	15
------	----

Leg	15-20
-----	-------

Tongue	15-20
--------	-------

#### Lamb and mutton

Leg	30
-----	----

#### Poultry

Squab	8-10
-------	------

Chicken	15
---------	----

Hen	15-20
-----	-------

Giblets	15
---------	----

#### Venison

Rabbit	15
--------	----

Roasted hare	15
--------------	----

Venison back	10
--------------	----

Hare on pepper	10-15
----------------	-------

Venison leg	20-30
-------------	-------

#### CEREALS

##### Oat and maize

Oat flour	5
-----------	---

Oat flakes	6
------------	---

Gristles	6
----------	---

Maize	10
-------	----

### LOW PRESSURE

#### FISH, FRUITS AND VEGETABLES

##### Fish

	time in min
--	-------------

Depending on amount	6-8
---------------------	-----

##### Potatoes

Sliced salted potatoes	7-9
------------------------	-----

Potatoes in their jackets	10-15
---------------------------	-------

##### Fruit

Sliced apples	2-5
---------------	-----

Sliced pears	2-5
--------------	-----

##### Vegetables

Spinach	2-3
---------	-----

Pepper	3-4
--------	-----

Sliced celery	3-5
---------------	-----

Sliced garlic	4
---------------	---

Broccoli	5-6
----------	-----

Sterilised beans	5-6
------------------	-----

Kohlrabi	5-6
----------	-----

Carrot	6-8
--------	-----

Asparagus	6-10
-----------	------

Sprouts	8-10
---------	------

Cabbage	7-12
---------	------

Cut cauliflower	8-9
-----------------	-----

Red cabbage	8-10
-------------	------

Sauerkraut	10-12
------------	-------

Whole cauliflower	15-18
-------------------	-------

#### SOUPS AND LENTILS

##### Soups

Mushroom soup	2-5
---------------	-----

Broth	25-30
-------	-------

Chicken bouillon	25-30
------------------	-------

Oxtail	25-30
--------	-------

##### Lentils

Soaked peas	10-12
-------------	-------

Soaked beans	25-30
--------------	-------

#### RICE - LOW PRESSURE

Rice milk	7-8
-----------	-----

Risotto	5-7
---------	-----

## WARRANTY CERTIFICATE

---

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

Product:

Retailer (trade name and address):

Date of purchase:

Retailer's stamp and signature:

The warranty does not cover:

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

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

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

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

## CHARAKTERISTIKA

---

Tlakový hrnec PRESTO umožňuje vaření při nízkém nebo při vysokém tlaku\*, což přispívá k zachování přirozené chuti a nutričních hodnot pokrmů.

Vaření v tlakovém hrnci PRESTO probíhá výrazně rychleji než standardní vaření.

Tlakový hrnec PRESTO je vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli, rukojeti z kvalitních odolných plastů, které při správném použití nepálí.

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

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

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

### \* PRACOVNÍ TLAKY V TLAKOVÉM HRNCI PRESTO

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

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

## POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

---

1. Regulátor tlaku
2. Pracovní ventil
3. Bezpečnostní ventil s indikátorem tlaku
4. Pojistka proti nechtěnému otevření
5. Víko tlakového hrnce
6. Rukojeť víka
7. Tlačítko pro otevření víka
8. Značky pro uzavírání víka
9. Tlaková pojistka - otvor v lemu víka
10. Silikonové těsnění
11. Nádobka tlakového hrnce
12. Úchyty
13. Sendvičové dno

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

---

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

## PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

---

### Kontrola ventilů

#### Regulátor tlaku a pracovní ventil

Regulátor tlaku pootočte do polohy určené pro vyjmutí z víka (symbol) a vyjměte jej. (A)

UPOZORNĚNÍ: Regulátor tlaku nenastavujte do polohy pro vyjmutí z víka a nevyjímejte jej, dokud je v nádobě tlak.

Zatlačte na pracovní ventil ve spodní části regulátoru – ujistěte se, že je nezanesený a pruží. (B)

V případě, že tomu tak není, vyjměte a rozložte pracovní ventil na jednotlivé části, propláchněte je pod proudem vody a pracovní ventil znovu sestavte. (C)

Zkontrolujte otvor pro regulátor tlaku ve víku tlakového hrnce – musí být čistý, nezanesený. V případě zanesení jej propláchněte pod proudem vody nebo pročistěte vhodným předmětem. (D)

Zkontrolujte, zda je silikonové těsnění v otvoru regulátoru tlaku ve víku správně usazeno. V případě potřeby jej správně usadte. (E)

Po kontrole nasadte regulátor tlaku s pracovním ventilem zpět do rukojeti víka, nastavte do polohy pro vypouštění páry a ujistěte se, že se volně pohybuje nahoru a dolů – pruží a lze jej snadno nastavit do polohy pro nízký i pro vysoký tlak. (F)

#### Bezpečnostní ventil

Zatlačte na střed bezpečnostního ventilu ve spodní části víka – musí pružit a ověřte, že se celý bezpečnostní ventil volně pohybuje ve víku. (G)

Zkontrolujte, zda je matice bezpečnostního ventilu ve spodní části víka pevně utažena, pokud tomu tak není, matici dotáhněte. (H)

## POUŽITÍ

---

### Otevírání tlakového hrnce

Zatlačte na tlačítko otevírání na rukojeti směrem ke středu víka, otočte víkem proti směru hodinových ručiček a sejměte jej z nádoby. (J)

PŘI OTEVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

### Plnění tlakového hrnce

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

U jídel, která během tepelného zpracování pěni nebo bobtnají, např. polévky nebo luštěniny, rýže apod., plňte hrnec maximálně do 1/3 objemu nádoby, abyste zabránili nežádoucímu zanesení ventilů a překypění. (K)

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



### Uzavírání tlakového hrnce

Víko tlakového hrnce položte na nádobu tak, aby kulaté značky na víku a na rukojeti nádoby směřovaly proti sobě. Otočte po směru hodinových ručiček, aby se úchyty a rukojeti kryly. (L) Zkontrolujte, že lze regulátor tlaku snadno nastavit do polohy pro nízký i pro vysoký tlak.

PŘI UZAVÍRÁNÍ HRNCE NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

## Vaření v tlakovém hrnci

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

1. Pokud si přejete vařit při nízkém tlaku, otočte regulátor tlaku doprava do polohy . Vaření při nízkém tlaku je ideální pro šetrnou tepelnou úpravu pokrmů, např. při vaření zeleniny, ovoce, luštěnin, ryb apod. (M)
2. Pokud si přejete vařit při vysokém tlaku, otočte pracovní ventil doleva do polohy . Vaření při vysokém tlaku je rychlejší a probíhá při vyšší teplotě. Hodí se zejména k přípravě masa a pokrmů, které vyžadují delší tepelné zpracování. (N)
3. UPOZORNĚNÍ: Regulátor tlaku nastavujte výhradně do polohy předepsané pro nízký nebo vysoký tlak, nikdy jej neponechávejte v mezipoloze mezi těmito dvěma stupni.
4. Správně naplněný a uzavřený hrnec se zvoleným tlakem postavte na sporák nastavený na nejvyšší stupeň.
5. Po krátké chvilí se červený indikátor tlaku vysune nahoru. To znamená, že se v nádobě vytvořil minimální tlak a tlakový hrnec již nelze otevřít – pára začne po chvilí unikat z otvoru v regulátoru tlaku (O).
6. Jakmile začne pára unikat z otvoru v regulátoru tlaku, snižte výkon sporáku tak, aby z otvoru regulátoru ucházelo jen malé množství páry.
7. Měnit nastavení nízkého nebo vysokého tlaku během vaření nedoporučujeme.
8. Pokud je to nutné, použijte při regulaci tlaku během vaření kuchyňskou rukavici!

POZOR! V PRŮBĚHU VAŘENÍ MŮŽE NEPATRNĚ MNOŽSTVÍ PÁRY UNIKAT TĚŽ POD RUKOJETÍ VÍKA.

## UPOZORNĚNÍ

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

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

Pokud na počátku vaření z tlakového hrnce neuniká **žádná pára**, zkontrolujte, zda není regulátor tlaku nastaven do mezipolohy mezi nízkým a vysokým tlakem. Pokud tomu tak je, nastavte jej do pracovní polohy pro nízký nebo vysoký tlak.

## Ukončení vaření, vypouštění páry a otevírání tlakového hrnce

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

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

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

Poté nastavte regulátor tlaku do polohy pro vypouštění páry a z tlakového hrnce vypustte veškerou páru. (P)

Indikátor tlaku se po úplném vypouštění páry a snížení tlaku sám zasune dolů, uvolní pojistku proti nechtěnému otevření a tlakový hrnec je možné otevřít.

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

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

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

**TLAKOVÝ HRNec POD TEKOUcí VODOU NIKDY NEOCHLAZUJTE ZPRUDKA, VODU NENECHTE STÉKAT NA PLASTOVÉ ČÁSTI A HRNec NENOŘTE DO VODY CELÝ.**

## BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

---

### Pracovní ventil

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

### Bezpečnostní ventil

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

### Otvor v lemu víka

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

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

POKUD DOJDE K PROTlačENÍ SILIKONOVÉHO TĚSNĚNÍ OTVOREM V LEMU VÍKA, TLAKOVÝ HRNec SAMI NEOPRAVUJTE, ALE PŘEDEJTE JEJ DO ODBORNÉHO SERVISU.

### Pojistka proti nechtěnému otevření

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

## PRAKTICKÁ DOPORUČENÍ

---

K VAŘENÍ VOLTE VŽDY ODPOVÍDAJÍCÍ VELIKOST PLOTÝNKY NEBO PLAMENE.

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

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

Nádoby tlakového hrnce bez víka je možné využít i jako klasický hrnec pro přípravu pokrmů na plotně sporáku.

## SKLADOVÁNÍ, ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ

---

### Víko

VÍKO TLAKOVÉHO HRNCE NEMYJTE V MYČCE NÁDOBÍ.

Otvor pracovního ventilu čistíte propláchnutím pod proudem vody, případně jej vyčistíte vhodným nástrojem.

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

Pracovní ani bezpečnostní ventil, úchyty ani jiné části víka s výjimkou pracovního ventilu nedemontujte.

TLAKOVÝ HRNEC SKLADUJTE VŽDY S NENASAZENÝM VÍKEM.

### Nádoba

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCE LZE MÝT V MYČCE NÁDOBÍ.

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

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

### Silikonové těsnění

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

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

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

POUŽÍVEJTE ZÁSADNĚ NÁHRADNÍ DÍLY ZNAČKY TESCOMA.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY DLE EN 12778

---

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



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

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

## ORIENTAČNÍ ČASY PRO VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI PRESTO

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

### VYSOKÝ TLAK

#### MASO

##### Hovězí maso

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

##### Vepřové maso

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

##### Telecí maso

Pečené	12-15
Hlava	15
Nožička	15-20
Jazyk	15-20

##### Jehněčí a skopové maso

Kýta	30
------	----

##### Drůbeží maso

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

##### Zvěřina

Králík	15
Zaječí pečeně	15
Srnčí hřbet	10
Zaječí na pepři	10-15
Srnčí kýta	20-30

##### OBILOVINY

##### Oves a kukuřice

Ovesná mouka	5
Ovesné vločky	6
Ovesná krupice	6
Kukuřice	10

### NÍZKÝ TLAK

#### RYBY, OVOCE A ZELENINA

##### Ryby

Dle velikosti porce	čas v min.
	6-8

##### Brambory

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

##### Ovoce

Jablka krájená	2-5
Hrušky krájené	2-5

##### Zelenina

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

#### POLÉVKY A LUŠTĚNINY

##### Polévky

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

##### Luštěniny

Namočený hrách	10-12
Namočené fazole	25-30

##### RÝŽE

Rýžová kaše	7-8
Rizoto	5-7

## ZÁRUČNÍ LIST

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

Výrobek:

Prodejce (obchodní název a adresa):

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k obsluze
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny
- na výrobku byly použity jiné než originální náhradní díly
- závady byly způsobeny úderem či pádem
- výrobek byl opotřebován běžným užíváním, kromě zjevných materiálových vad.

Oprávněnou reklamaci uplatňujte u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili nebo přímo v servisních střediscích Tescoma. Aktuální seznam servisních středisek na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

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

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

## BESCHREIBUNG

---

Im Schnellkochtopf PRESTO kann man beim niedrigen oder hohen Druck\* kochen, was zur Erhaltung des natürlichen Geschmacks sowie des Nährwertes der Speisen beiträgt.

Das Kochen im Schnellkochtopf PRESTO erfolgt erheblich schneller als der übliche Kochvorgang.

Der Schnellkochtopf PRESTO ist aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt, die Griffen aus hochwertigen festen Kunststoffen. Beim richtigen Gebrauch werden die Griffen nicht heiß.

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

Der Schnellkochtopf ist mit drei Drucksicherungen ausgestattet sowie mit der Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen, der Kochvorgang ist voll betriebssicher.

Der Schnellkochtopf Tescoma PRESTO ist für sämtliche Herdarten geeignet:

Gas-, Elektro-, glaskeramische sowie Induktionsherde.

### \* ARBEITSDRUCKE IM SCHNELLKOCHTOPF PRESTO

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

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

## BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

---

1. Druckregler
2. Arbeitsventil
3. Sicherheitsventil mit Druckanzeige
4. Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
5. Deckel des Schnellkochtopfes
6. Deckelgriff
7. Knopf zum Öffnen des Deckels
8. Markierungen zum Schließen des Deckels
9. Drucksicherung – Loch im Deckelrand
10. Silikon-Dichtung
11. Kochgefäß
12. Griffen
13. Sandwich-Boden

## **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

---

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

## **VOR JEDEM GEBRAUCH**

---

### **Überprüfung der Ventile**

#### **Druckregler und Arbeitsventil**

Den Druckregler in die linke Position für Herausnehmen aus dem Deckel (symbol) drehen und abnehmen. (A)

HINWEIS: Den Druckregler weder in die Position für das Herausnehmen drehen noch abnehmen, wenn das Kochgefäß unter Druck steht.

Das Arbeitsventil im unteren Teil des Druckreglers andrücken – auf Verstopfung und auf Federung überprüfen. (B).

Im Falle der Verschmutzung das Arbeitsventil herausnehmen, zerlegen, unter fließendem Wasser durchspülen und wieder zusammenlegen. (C)

Das Loch für den Druckregler im Deckel des Schnellkochtopfes überprüfen – es muss sauber, unverstopft sein. Im Falle der Verstopfung unter fließendem Wasser durchspülen, bzw. mit einem geeigneten Gegenstand reinigen. (D)

Die Silikon-Dichtung im Loch des Druckreglers im Deckel auf richtige Sitzung überprüfen, ggf. richtig sitzen. (E)

Nach der Überprüfung den Druckregler mit Arbeitsventil wieder im Deckelgriff aufsetzen, in die Position für Dampfaustritt einstellen und überprüfen darauf, dass er frei beweglich nach oben und nach unten ist und dass es in die Niederdruck-/Hochdruck-Position leicht einstellbar ist. (F)

#### **Sicherheitsventil**

Auf der Unterseite des Deckel die Mitte des Sicherheitsventils drücken – das federbelastete Sicherheitsventil auf freie Beweglichkeit im Deckel überprüfen. (G)

Überprüfen Sie, ob die Befestigungsmutter des Sicherheitsventils auf der Unterseite des Deckels festgezogen ist; anderenfalls die Mutter gut anziehen. (H)

## **GEBRAUCH**

---

### **Öffnen des Schnellkochtopfes**

Den Knopf am Griff zum Öffnen des Deckels in die Mitte des Deckels andrücken, den Deckel gegen den Uhrzeigersinn umdrehen und vom Topf abnehmen. (J)

DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE GEWALTSAM ÖFFNEN.

### **Befüllen des Schnellkochtopfes**

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

Bei den Gerichten, die beim Kochen schäumen oder quellen, wie z. B. Suppen oder Hülsenfrüchte, Reis, usw., ist der Schnellkochtopf max. zu 1/3 des Topfvolumens befüllen, um die unerwünschte Verschmutzung der Ventile, bzw. das Überlaufen zu vermeiden. (K)

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



## Schließen des Schnellkochtopfes

Den Schnellkochtopfdeckel auf das Kochgefäß setzen, wobei die runden Markierungen auf dem Deckel und auf dem Griff gegenüberstehen sollen. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, die Griffe müssen miteinander passen. (L) Überprüfen Sie, dass der Druckregler leicht in die Niederdruck-/Hochdruck-Position leicht einzustellen ist.

DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE GEWALTSAM SCHLIESSEN.

## Kochen im Schnellkochtopf

DIE DRUCKSTUFE IST MIT DEM UMDREHEN DES ARBEITSVENTILS EINZUSTELLEN.

1. Wenn Sie beim niedrigen Druck kochen wollen, stellen Sie den Druckregler in die Position . Das Kochen unter niedrigem Druck ist für schonende Zubereitung von Speisen ideal, z. B. Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Fisch usw. (M)
2. Wenn Sie beim hohen Druck kochen wollen, stellen Sie das Arbeitsventil links in die Position . Das Kochen unter hohem Druck ist schneller und erfolgt bei höherer Temperatur. Dieser Garvorgang ist vor allem für Zubereitung von Fleisch und den Speisen geeignet, die länger gekocht werden müssen. (N)
3. HINWEIS: Den Druckregler ausschließlich in die für das Niederdruck-/Hochdruckkochen vorgesehene Position einstellen, nie in einer Zwischenposition einstellen.
4. Den richtig befüllten und verschlossenen Topf mit der gewünschten Druckstufe auf den auf die höchste Leistung eingestellten Kochherd stellen.
5. Nach einigen Minuten fährt die rote Druckanzeige heraus. Das bedeutet, dass der minimale Druck im Topf erreicht ist und der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden kann – aus der Öffnung im Druckregler beginnt der Dampf auszutreten (O).
6. Tritt Dampf aus der Öffnung im Druckregler aus, ist der Kochherd herunterzuschalten, aus dem Arbeitsventil soll nur geringe Dampfmenge austreten.
7. Es ist empfehlenswert, die eingestellte Druckstufe beim Kochen nicht zu ändern.
8. Im Bedarfsfall ist bei der Druckregulierung während des Kochvorgangs ein Ofenhandschuh zu tragen!

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

## HINWEIS

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

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

Tritt vom Anfang des Kochvorgangs an **keine Dampfmenge** aus dem Schnellkochtopf aus, überprüfen Sie, ob der Druckregler nicht in der Zwischenposition zwischen dem hohen und niedrigeren Druck eingestellt ist. Ist es der Fall, ist der Druckregler in die Nieder-/Hochdruck-Position zu stellen.

## **Ende der Garzeit, Dampfabbau und Öffnen des Schnellkochtopfes**

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

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

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

Dann den Druckregler in die Position zum Dampfablass umdrehen und aus dem Schnellkochtopf Dampf völlig entweichen lassen. (P)

Die Druckanzeige versenkt sich nach dem Dampfablass und nach dem Druckabbau, die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen wird entsperrt und der Schnellkochtopf lässt sich öffnen.

Bleibt die Druckanzeige nach dem Dampfablass in der oberen Stellung herausgefahren und lässt sich der Schnellkochtopf nicht öffnen, steht der Topf immer unter Druck. Mit dem Ofenhandschuh mehrmals den Druckregler andrücken und abwarten, bis der Dampf austritt.

Wenn sich die Druckanzeige auch nach dem Dampfaustritt nicht versenkt und der Schnellkochtopf sich nicht öffnen lässt, legen Sie den Schnellkochtopf ins Spülbecken und abkühlen Sie den Deckel unter einem kleinen und langsam fließenden Kaltwasserstrahl, bis die Druckanzeige selbsttätig versenkt.

Danach den Schnellkochtopf öffnen und vor einem nächsten Gebrauch gründlich das Arbeits- sowie Sicherheitsventil überprüfen und reinigen.

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

## **SICHERHEITSSYSTEME**

---

### **Arbeitsventil**

Das Arbeitsventil regelt den Nieder-/Hochdruck im Kochgefäß, lässt kontinuierlich den überschüssigen Dampf entweichen und nach dem Ende des Kochvorgangs lässt Dampf völlig ab.

### **Sicherheitsventil**

Das Sicherheitsventil dient als Sicherung bei der Verstopfung des Arbeitsventils. Im Falle, dass Dampf aufhört, während des Kochvorgangs aus dem Arbeitsventil auszutreten, und beginnt, aus dem Sicherheitsventil in großer Menge zu entweichen, ist der Schnellkochtopf unverzüglich vom Herd zu nehmen. Nach Abkühlen den Schnellkochtopf öffnen und das Arbeitsventil reinigen.

### **Öffnung im Deckelrand**

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

**Achtung! Während des Kochvorgangs im Schnellkochtopf soll die Öffnung im Deckelrand auf die sich in der Nähe des Schnellkochtopfes bewegenden Personen nicht gerichtet sein.**

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

### **Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen**

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

## **PRAKTISCHE HINWEISE**

---

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

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

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

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

## **WARTUNG UND REINIGUNG**

---

### **Deckel**

DER SCHNELLKOCHTOPFDECKEL IST NICHT SPÜLMASCHINENFEST!

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

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

Das Sicherheitsventil, die Griffe oder andere Deckelteile – ausgenommen der Reinigung des Arbeitsventils – sind nicht zu zerlegen.

DEN SCHNELLKOCHTOPF IMMER MIT DEM NICHT AUFGESETZTEN DECKEL LAGERN.

### **Kochgefäß**

DAS KOCHGEFÄSS DES SCHNELLKOCHTOPFES IST SPÜLMASCHINENFEST:

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

Im Kochgefäß keine (auch wasserverdünnten) Spülmittel lang wirken lassen. Keine Lebensmittelreste im Schnellkochtopf aufbewahren.

### **Silikon-Dichtung**

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

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

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

NUR ERSATZTEILE DER MARKE TESCOMA VERWENDEN.



## **SICHERHEITSHINWEISE (GEM. EN 12778)**

---

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

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

## RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF PRESTO

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

### HOCHDRUCK

#### FLEISCH

##### Rindfleisch

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

##### Schweinefleisch

Bauchspeck, geräuchert	20
Roulade	20-30
Eisbein	25-30
Braten	30-35

##### Kalbfleisch

Braten	12-15
Kopf	15
Fuß	15-20
Zunge	15-20

##### Lamm- und Schaffleisch

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

##### Geflügel

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

##### Wildfleisch

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

##### GETREIDE

##### Hafer und Mais

Hafermehl	5
Haferflocken	6
Hafergriß	6
Mais	10

### NIEDERDRUCK

#### FISCH, OBST UND GEMÜSE

##### Fisch

	Zeit in Min
Nach der Portionsgröße	6-8

##### Kartoffeln

Salzkartoffeln, geschnitten	7-9
Pellkartoffeln	10-15

##### Obst

Äpfel, geschnitten	2-5
Birnen, geschnitten	2-5

##### Gemüse

Spinat	2-3
Paprikaschotten	3-4
Sellerie, geschnitten	3-5
Knoblauch, geschnitten	4
Brokkoli	5-6
Bohnen, eingekocht	5-6
Kohlrabi	5-6
Möhre	6-8
Spargel	6-10
Rosenkohl	8-10
Weißkohl	7-12
Blumenkohlrischen	8-9
Rotkohl	8-10
Sauerkraut	10-12
Blumenkohl, im Ganzen	15-18

##### SUPPEN UND HÜLSENFRÜCHTE

##### Suppen

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

##### Hülsenfrüchte

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

##### REIS - NIEDERDRUCK

Milchreis	7-8
Risotto	5-7

## GARANTIESCHEIN

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

Produkt:

Verkäufer (Handelsname, Anschrift):

Verkaufsdatum:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers:

Die Garantie erstreckt sich auf folgende Fälle nicht:

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

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

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

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

## CARACTÉRISTIQUES

---

La marmite à pression PRESTO est conçue pour une cuisson à basse ou à haute pression\*, ce qui permet de conserver le goût naturel et les valeurs nutritionnelles des aliments.

La cuisson dans une marmite à pression PRESTO est relativement plus rapide qu'une cuisson dans une marmite standard.

La marmite à pression PRESTO est fabriquée en acier inoxydable de première qualité, les poignées sont en plastique résistant de haute qualité et elles ne brûlent pas lorsque la marmite est correctement utilisée.

Le fond massif en sandwich, triple épaisseur, possède une excellente capacité d'accumulation thermique, ce qui permet de faire des économies d'énergie. La cuisson est plus rapide, avec une consommation limitée d'énergie: il est en effet possible d'arrêter la cuisinière avant la fin de la cuisson.

La marmite à pression est équipée de 3 sécurités thermiques et d'une protection contre les ouvertures involontaires. Son utilisation est donc sans risque.

La marmite à pression PRESTO convient à tous les types de cuisinières: au gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.

### \* PRESSIONS DANS LA MARMITE À PRESSION PRESTO

Pression dans la marmite en cas de cuisson à **basse pression: 0,65 bar.**

Pression dans la marmite en cas de cuisson à **haute pression: 1,05 bar.**

## DESCRIPTION DE LA MARMITE À PRESSION

---

1. Régulateur
2. Soupape
3. Soupape de sécurité avec indicateur de pression
4. Protection contre les ouvertures involontaires
5. Couvercle de la marmite à pression
6. Poignée du couvercle
7. Bouton d'ouverture du couvercle
8. Repères pour la fermeture du couvercle
9. Sécurité pression – orifice dans le rebord du couvercle
10. Joint en silicone
11. Récipient de la marmite à pression
12. Poignées
13. Fond en sandwich

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

Lire attentivement la présente notice avant la première utilisation. Laver la marmite à pression et toutes ses parties à l'eau chaude et au détergent et les sécher.

## AVANT CHAQUE UTILISATION

---

### Contrôle des soupapes

#### Régulateur de pression et soupape

Faire pivoter le régulateur de pression pour le placer dans la position permettant de le retirer du couvercle (symbole), puis le retirer. (A)

ATTENTION: Ne pas placer le régulateur de pression dans la position permettant de le retirer du couvercle et ne pas le retirer tant que le récipient de la marmite est sous pression.

Appuyer sur la soupape qui se trouve dans la partie inférieure du régulateur – vérifier qu'elle n'est pas encrassée et qu'elle est élastique. (B)

Si ce n'est pas le cas, retirer et démonter les différentes parties de la soupape. Rincer ces différentes parties à l'eau courante et remonter la soupape. (C)

Vérifier l'orifice du couvercle de la marmite à pression qui est destiné au régulateur de pression – cet orifice doit être propre, il ne doit pas être encrassé. S'il est encrassé, le rincer à l'eau courante ou le nettoyer avec un objet approprié. (D)

Vérifier que le joint en silicone est bien en place dans l'orifice du couvercle destiné au régulateur de pression. Modifier sa position en cas de besoin. (E)

Après l'avoir contrôlé, remettre le régulateur de pression et sa soupape en place, placer ensuite le régulateur dans la position permettant à la vapeur de s'échapper et vérifier qu'il se déplace librement vers le haut et vers le bas – le régulateur doit être élastique et il doit pouvoir être facilement placé dans la position de la basse pression ou dans la position de la haute pression. (F)

#### Soupape de sécurité

Appuyer sur le centre de la soupape de sécurité située dans la partie inférieure du couvercle – il faut que cette soupape soit élastique. Vérifier ensuite que toute la soupape se déplace facilement dans le couvercle. (G)

Vérifier que l'écrou de la soupape de sécurité est convenablement serré dans la partie inférieure du couvercle. Si ce n'est pas le cas, resserrer l'écrou. (H)

## UTILISATION

---

### Ouverture de la marmite à pression

Appuyer sur le bouton d'ouverture qui se trouve sur la poignée et ce, vers le centre du couvercle. Faire pivoter le couvercle dans le sens opposé à celui du mouvement des aiguilles d'une montre et retirer le couvercle du récipient. (J)

NE JAMAIS UTILISER LA FORCE POUR OUVRIR LA MARMITE À PRESSION.

### Remplissage de la marmite à pression

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, VOUS NE POURREZ REMPLIR LE RÉCIPENT QU'AU MAXIMUM AUX 2/3 DE SA CONTENANCE.

Si vous comptez cuire des plats qui moussent ou qui gonflent pendant leur cuisson, comme les soupes, les légumineuses, le riz, etc., ne remplir la marmite qu'au maximum jusqu'à 1/3 de la contenance du récipient

afin d'éviter que les soupapes s'encrassent inutilement et d'éviter que le récipient déborde. (K)

NE JAMAIS UTILISER UNE MARMITE À PRESSION QUI NE CONTIENDRAIT PAS D'EAU. LA QUANTITÉ D'EAU MINIMALE EST DE 250 ML.



### Fermeture de la marmite à pression

Placer le couvercle de la marmite à pression sur le récipient de manière à ce que les repères ronds du couvercle et de la poignée soient l'un en face de l'autre. Faire pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les fixations et les poignées se recouvrent. (L) Vérifier qu'il est facile de placer le régulateur de pression dans la position de la basse et de la haute pression.

NE JAMAIS UTILISER LA FORCE POUR FERMER LA MARMITE À PRESSION.

### Cuire dans la marmite à pression

SÉLECTIONNER LA BASSE OU LA HAUTE PRESSION EN PLAÇANT LE RÉGULATEUR DE PRESSION DANS LA POSITION APPROPRIÉE.

1. Pour faire à basse pression, faire pivoter le régulateur de pression pour le placer dans la position de la basse pression . Utiliser la basse pression est idéal lorsque vous souhaitez cuisiner des aliments fragiles tels que les légumes, les légumineuses, les fruits, les poissons, etc. (M)
2. Pour faire cuire à haute pression, faire pivoter la soupape vers la gauche pour la placer dans la position de la haute pression . Cuire à haute pression est plus rapide et la cuisson se fait à des températures plus élevées. Ce mode de cuisson est par exemple approprié pour cuire de la viande ou des plats qui demandent une cuisson plus longue. (N)
3. ATTENTION: Toujours placer le régulateur de pression dans une des positions prescrites, que ce soit sur la haute ou la basse pression, et ne jamais le laisser dans une position intermédiaire.
4. Après avoir rempli votre marmite à pression de la manière prescrite, après l'avoir fermée et après avoir sélectionné le type de cuisson souhaité, placer la marmite sur une cuisinière préalablement réglée à la puissance maximum.
5. Après un court instant, vous verrez apparaître l'indicateur de pression, rouge. Cela signifie que le récipient a été mis sous pression à la pression minimale et qu'il n'est dorénavant plus possible de l'ouvrir – après un court instant, de la vapeur commencera à s'échapper de l'orifice du régulateur de pression (O).
6. Dès que de la vapeur commence à s'échapper de l'orifice du régulateur de pression, diminuer la puissance de votre cuisinière pour que juste un peu de vapeur s'échappe de l'orifice du régulateur de pression.
7. Il est déconseillé de modifier le type de cuisson (haute pression – basse pression) durant la cuisson.
8. En cas de besoin, utiliser un gant de cuisine pour réguler la pression durant la cuisson !

ATTENTION ! DURANT LA CUISSON, UNE INFIME QUANTITÉ DE VAPEUR PEUT ÉGALEMENT S'ÉCHAPPER SOUS LA POIGNÉE DU COUVERCLE.

### AVERTISSEMENT

Si, au début de la cuisson, une **quantité importante de vapeur** s'échappe de la marmite à pression, cela signifie que la marmite n'est pas convenablement fermée. Une fermeture incorrecte est habituellement due aux situations suivantes:

- a) Le couvercle n'est pas correctement en place – répéter la procédure de fermeture de la marmite.
- b) Le régulateur de pression est réglé sur la position de l'échappement de la vapeur – dans ce cas, le régler dans une des positions de cuisson à basse ou à haute pression.

- c) Le joint en silicone n'est pas correctement en place dans le couvercle – vérifier que le joint est bien en place.
- d) Le joint en silicone est endommagé – remplacer le joint par un nouveau joint d'origine, de la marque Tescoma.

Si, au début de la cuisson, **aucune vapeur** ne s'échappe de la marmite à pression, vérifier que le régulateur de pression ne se trouve pas dans une position intermédiaire entre la cuisson à basse et à haute pression. Si c'était le cas, placer le régulateur dans une des positions de cuisson à basse ou à haute pression.

### **Fin de la cuisson, évacuation de la vapeur et ouverture de la marmite à pression**

NE LAISSER S'ÉCHAPPER LA VAPEUR DE LA MARMITE À PRESSION QU'APRÈS AVOIR RETIRÉ LA MARMITE DU FEU.

Une fois que le temps nécessaire à la cuisson des aliments s'est écoulé, retirer la marmite du feu et ce, même la cuisinière est déjà éteinte.

Laisser reposer un instant la marmite à pression pour que la température et la pression baissent suffisamment dans la marmite.

Placer ensuite le régulateur de pression dans la position de l'échappement de la vapeur et évacuer toute la vapeur contenue dans la marmite à pression. (P)

Une fois que toute la vapeur aura été évacuée et que la pression dans la marmite aura suffisamment baissé, l'indicateur de pression disparaîtra, la sécurité contre les ouvertures involontaires se déblocuera et vous pourrez alors ouvrir votre marmite à pression.

Si l'indicateur de pression reste visible après avoir laissé s'échapper la vapeur et s'il n'est pas possible d'ouvrir la marmite, cela signifie que la marmite est toujours sous pression. Utiliser alors un gant de cuisine et appuyer plusieurs fois sur le régulateur de pression et attendre que toute la vapeur s'échappe de la marmite.

Si, après cette opération, l'indicateur de pression est toujours en position visible et qu'il n'est toujours pas possible d'ouvrir la marmite, placer la marmite dans l'évier et refroidir le couvercle en le plaçant sous un fin filet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de pression disparaisse.

Ouvrir ensuite la marmite. Avant toute nouvelle utilisation, vérifier et nettoyer convenablement la soupape et la soupape de sécurité.

NE JAMAIS REFROIDIR BRUSQUEMENT LA MARMITE SOUS PRESSION À L'EAU FROIDE, NE PAS LAISSER COULER L'EAU SUR LES PARTIES EN PLASTIQUE DE LA MARMITE ET NE JAMAIS IMMERGER TOTALEMENT LA MARMITE DANS L'EAU.

## **SÉCURITÉS**

---

### **Soupape**

La soupape permet la régulation de la basse et de la haute pression, c'est elle qui laisse progressivement s'échapper le surplus de vapeur. Une fois la cuisson terminée, elle permet à toute la vapeur de s'échapper de la marmite.

### **Soupape de sécurité**

La soupape de sécurité fonctionne comme protection au cas où la soupape serait encrassée. Lorsque, durant la cuisson, plus aucune vapeur ne s'échappe de la soupape et que la vapeur s'échappe intensément de la soupape de sécurité, retirer immédiatement la marmite du feu. Laisser refroidir la marmite à pression, l'ouvrir et nettoyer la soupape.

### **Orifice dans le rebord du couvercle**

Si la soupape et la soupape de sécurité s'encrassent de manière simultanée, la pression à l'intérieur de la marmite 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.

**Attention ! Durant la cuisson, placer la marmite à pression de manière telle que l'orifice du rebord du couvercle ne soit pas dirigé vers des personnes qui pourraient se trouver à proximité de la marmite à pression.**

SI LE JOINT SORT PAR L'ORIFICE DU REBORD DU COUVERCLE, NE PAS ESSAYER DE RÉPARER SOI-MÊME SA MARMITE, MAIS LA REMETTRE À UN SERVICE SPÉCIALISÉ.

### **Protection contre les ouvertures involontaires**

Cette protection permet d'empêcher que la marmite s'ouvre de manière involontaire, c.-à-d. tant que toute la vapeur n'aura pas été évacuée et tant que la pression ne sera pas totalement redescendue.

## **CONSEILS PRATIQUES**

---

TOUJOURS CUISINER SUR UNE PLAQUE OU SUR UNE FLAMME DONT LA TAILLE CORRESPONDANT AU DIAMÈTRE DE LA MARMITE.

Le diamètre de la plaque doit être égal ou inférieur au diamètre du fond de la marmite. La flamme du gaz ne doit jamais dépasser le bord du fond de la marmite. Lorsque vous cuisinez au gaz, toujours utiliser un intermédiaire (filet métallique ou plaque).

Profitez de l'excellente capacité d'accumulation thermique du fond en sandwich triple épaisseur. En effet, grâce à cette capacité, vous pourrez éteindre votre cuisinière avant la fin de la cuisson. Grâce au fond en sandwich triple épaisseur, la chaleur accumulée est transmise à la marmite même lorsque la cuisinière est éteinte.

Il est possible d'utiliser le récipient de la marmite à pression sans couvercle, comme une marmite classique, pour préparer des aliments sur la plaque de votre cuisinière.

## **ENTREPOSAGE, MAINTENANCE ET NETTOYAGE**

---

### **Couvercle**

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

Nettoyer l'orifice de la soupape en le rinçant à l'eau courante. Nettoyer éventuellement cet orifice en ayant recours à un outil approprié.

Nettoyer la soupape de sécurité en appuyant plusieurs fois sur son centre et en la faisant plusieurs fois sortir sous l'eau courante.

Ne jamais démonter la soupape, la soupape de sécurité, les fixations ni les autres parties du couvercle, à l'exception du nettoyage de la soupape.

TOUJOURS RANGER LA MARMITE À PRESSION SANS SON COUVERCLE.

### **Récipient**

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

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



Ne jamais laisser trop longtemps les détergents agir sur le récipient de la marmite à pression, même lorsqu'ils sont dilués dans l'eau. Ne conserver aucun reste de plats dans le récipient.

### **Joint en silicone**

Le joint de la marmite à pression est fabriqué en silicone de première qualité et est prévu pour résister à environ 500 heures d'utilisation. Après chaque utilisation de la marmite à pression, retirer le joint du couvercle, le laver, le sécher, le graisser légèrement avec de l'huile alimentaire et le remettre ensuite en place.

Si le joint montre des traces d'inétanchéité ou s'il a perdu son élasticité, il est nécessaire d'immédiatement le remplacer par un joint neuf de la marque Tescoma.

Si vous n'utilisez pas intensivement votre marmite à pression, il est nécessaire de remplacer régulièrement le joint environ tous les deux ans.

UTILISER UNIQUEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE DE LA MARQUE TESCOMA.

### **CONSIGNES DE SÉCURITÉ SELON LA NORME EN 12778**

---

1. Lire attentivement le MODE D'EMPLOI avant la première utilisation.
2. Lorsqu'elle est utilisée, ne jamais laisser la marmite à pression sans surveillance et ne jamais l'utiliser dans un but différent de celui de cuire des aliments.
3. Avant chaque utilisation, vérifier le bon fonctionnement de la soupape et de la soupape de sécurité.
4. Durant la cuisson, être très prudent en manipulant la marmite à pression – ne jamais toucher les parties chaudes.
5. Durant la cuisson, empêcher les enfants de se trouver et de jouer à proximité de la marmite à pression.
6. Ne remplir la marmite à pression qu'au maximum jusqu'à 2/3 de sa contenance. Lorsque vous cuisinez des plats qui gonflent durant leur cuisson, comme le riz, les légumineuses, les pâtes, etc., ne remplir la marmite à pression qu'au maximum jusqu'à 1/3 de la contenance du récipient. Lorsque vous préparez des pâtes sous pression dans une marmite fermée, une fois que la pression sera totalement redescendue, secouer la marmite avant de l'ouvrir. Ne jamais utiliser une marmite à pression qui ne contiendrait pas d'eau.
7. Ne jamais placer de plats emballés dans du tissu, dans du papier ou des emballages plastiques dans la marmite à pression. Ne jamais piquer les aliments qui augmentent de volume (comme par exemple de la viande avec de la peau, une langue de bœuf, etc.) tant que la peau est gonflée – risque de brûlure.
8. Ne jamais ouvrir la marmite à pression tant que la pression à l'intérieur du récipient ne sera pas totalement redescendue. Ne jamais utiliser la force pour ouvrir la marmite à pression.
9. Ne pas placer la marmite à pression dans un four chaud et ne pas l'utiliser pour frire des aliments.
10. Ne jamais procéder à d'autres interventions sur les systèmes de la marmite que celles qui sont décrites dans la notice – confier toutes les réparations à un service spécialisé. Ne jamais utiliser d'autres pièces de rechange que des pièces de rechange d'origine.

**ATTENTION! CE PRODUIT NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE POUR CUIRE DES PLATS À LA PRESSION. TOUTE UTILISATION OU MAINTENANCE INCORRECTE PEUT ÊTRE SYNONYME DE BLESSURE.**

## TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON DANS LA MARMITE À PRESSION PRESTO

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

### HAUTE PRESSION

#### VIANDE

##### Bœuf

	temps (min)
Roulade	20-30
Rôti	30-40
Filet à la crème	30-40
Viande bouillie	35-40
Langue	45

##### Porc

Plates côtes fumées	20
Roulade	20-30
Jarret bouilli	25-30
Rôti	30-35

##### Veau

Rôti	12-15
Tête	15
Pieds	15-20
Langue	15-20

##### Agneau et mouton

Gigot	30
-------	----

##### Volaille

Pigeonneaux	8-10
Poulet	15
Poule	15-20
Abats d'oise	15

##### Gibier

Lapin de garenne	15
Rôti de lièvre	15
Râble de chevreuil	10
Lièvre au poivre	10-15
Cuisseau de chevreuil	20-30

#### CÉRÉALES

##### Avoine et maïs

Farine d'avoine	5
Flocons d'avoine	6
Bouillie d'avoine	6
Maïs	10

### BASSE PRESSION

#### POISSONS, FRUITS ET LÉGUMES

##### Poissons

	temps (min)
D'après la taille	6-8

##### Pommes de terre

Pommes de terre	
découpées et salées	7-9
Pommes de terre non épluchées	10-15

##### Fruits

Pommes découpées	2-5
Poires découpées	2-5

##### Légumes

Épinards	2-3
Poivrons	3-4
Céleri découpé	3-5
Ail	4
Brocolis	5-6
Haricots de conserve	5-6
Chou-rave	5-6
Carotte	6-8
Asperges	6-10
Chou de Bruxelles	8-10
Chou blanc ou vert	7-12
Chou-fleur en bouquets	8-9
Chou rouge	8-10
Choucroute	10-12
Chou-fleur entier	15-18

#### SOUPES ET FARINEUX

##### Soupes

Soupe aux champignons	2-5
Bouillon de viande	25-30
Bouillon de poule	25-30
Oxtail	25-30

##### Farineux

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

##### RIZ

Bouillie de riz	7-8
Rizotto	5-7

## BON DE GARANTIE

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

Produit:

Vendeur (appellation commerciale et adresse):

Date de la vente:

Cachet et signature du vendeur:

La garantie ne concerne toutefois pas les cas suivants:

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

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

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

**Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver acquistato Tescoma. Se necessario, contattare il proprio rivenditore o direttamente Tescoma sul sito web [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

## CARATTERISTICHE

---

La pentola a pressione PRESTO è in grado di cucinare a bassa o ad alta pressione\*, che contribuisce a preservare il gusto naturale ed i valori nutrizionali degli alimenti.

La pentola a pressione PRESTO riduce notevolmente i tempi di normale cottura.

La pentola a pressione PRESTO è prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità; ha solidi manici in plastica resistente che non bruciano se utilizzata correttamente.

Il solido triplo fondo sandwich mantiene più a lungo il calore e contribuisce così a risparmiare energia. È possibile cucinare a fiamma bassa; la fonte di calore può essere spenta in anticipo prima della fine del processo di cottura.

La pentola a pressione è provvista di 3 aperture di sicurezza ed una chiusura contro le aperture accidentali; è completamente sicura durante l'utilizzo.

La pentola a pressione PRESTO è adatta a tutti i tipi di piano cottura: gas, elettrico, vetroceramica ed induzione.

### \* PRESSIONI OPERATIVE NELLA PENTOLA A PRESSIONE

La pressione operativa nel recipiente è **0,65 bar durante la cottura a bassa pressione.**

La pressione operativa nel recipiente è **1,05 bar durante la cottura ad alta pressione.**

## DESCRIZIONE DELLA PENTOLA A PRESSIONE

---

1. Regolatore di pressione
2. Valvola operativa
3. Valvola di sicurezza con indicatore di pressione
4. Sistema di chiusura contro aperture accidentali
5. Coperchio della pentola a pressione
6. Manico del coperchio
7. Tasto per apertura coperchio
8. Punti di chiusura del coperchio
9. Apertura di pressione nel bordo del coperchio
10. Guarnizione in silicone
11. Recipiente della pentola a pressione
12. Impugnatura
13. Fondo sandwich

## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

---

Leggere attentamente queste istruzioni prima del primo utilizzo. Lavare la pentola a pressione e tutte le sue parti con acqua tiepida, detergente ed asciugare.

## **PRIMA DI OGNI UTILIZZO**

---

### **Controllare le valvole**

#### **Regolatore di pressione e valvola operativa**

Girare il regolatore di pressione nella posizione per rimuovere il coperchio (symbol) e rimuoverlo. (A)

AVVISO: Non impostare il regolatore di pressione nella posizione per rimuovere il coperchio e non rimuoverlo mentre il recipiente è pressurizzato.

Spingere la valvola operativa nella parte finale del regolatore – assicurarsi che non sia intasata e che sia elastica. (B)

Se così non fosse, rimuovere la valvola operativa e smontarla in tutte le sue parti, sciacquare sotto acqua corrente e rimontarla nuovamente. (C)

Controllare l'apertura per il regolatore di pressione nel coperchio della pentola a pressione – deve essere pulita, non intasata. Se fosse intasata, sciacquarla sotto acqua corrente o pulirla utilizzando un oggetto appropriato. (D)

Assicurarsi che la guarnizione in silicone nell'apertura per il regolatore di pressione nel coperchio sia posizionata correttamente. Posizionarla correttamente se necessario. (E)

Attaccare il regolatore di pressione con la valvola operativa dietro il manico del coperchio dopo averla controllata, impostarla nella posizione di rilascio vapore ed assicurarsi che il regolatore di pressione si possa muovere liberamente su e giù, cioè che sia elastico e che possa essere facilmente impostato nelle posizioni di bassa e alta pressione. (F)

#### **Valvola di sicurezza**

Premere nel centro della valvola di sicurezza nel fondo del coperchio – deve essere elastica, e controllare se la valvola di sicurezza si possa muovere liberamente nel coperchio. (G)

Controllare se il dado della valvola di sicurezza sia sufficientemente avvitato nel fondo del coperchio; se così non fosse, avvitarla correttamente. (H)

## **UTILIZZO**

---

### **Apertura della pentola a pressione**

Spingere il tasto sul manico verso il centro del coperchio per l'apertura, girare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo dal recipiente. (J)

NON APPLICARE FORZA ECCESSIVA DURANTE L'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE.

### **Riempiere la pentola a pressione**

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

Con alimenti che tendono a schiumare o a lievitare durante la cottura, come zuppe o lenticchie, riso, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 1/3 capacità del recipiente per evitare di intasare le valvole o di far fuoriuscire l'acqua dal recipiente. (K)

NON CUOCERE SENZA ACQUA NELLA PENTOLA A PRESSIONE. LA QUANTITA' MINIMA D'ACQUA E' 250 ML.



## Chiusura della pentola a pressione

Posizionare il coperchio della pentola a pressione sul recipiente in modo tale che i punti sul coperchio e sul manico del recipiente coincidano l'un l'altro. Girare il coperchio in senso antiorario in modo tale che le impugnature ed i manici siano allineati. (L) Assicurarsi che il regolatore di pressione possa essere facilmente regolato sulle posizioni di bassa e alta pressione.

NON APPLICARE FORZA ECCESSIVA DURANTE LA CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE.

## Cucinare con la pentola a pressione

SELEZIONARE BASSA O ALTA PRESSIONE IMPOSTANDO IL REGOLATORE DI PRESSIONE NELLA RELATIVA POSIZIONE.

1. Se si desidera cucinare a bassa pressione, girare il regolatore di pressione verso destra . Cucinare a bassa pressione è ideale per cucinare gli alimenti risparmiando energia; per esempio verdura, frutta, pesce, ecc. (M)
2. Se si desidera cucinare ad alta pressione, girare la valvola operative verso sinistra . Cucinare ad alta pressione è più veloce ma necessita di alte temperature. È adatta in particolar modo per cucinare carni ed alimenti che richiedono tempi di cottura più lunghi. (N)
3. AVVISIO: Impostare il regolatore di pressione esclusivamente nelle posizioni di bassa o alta pressione; non lasciarlo mai centralmente tra le due posizioni.
4. Posizionare la pentola a pressione correttamente riempita e chiusa con la pressione selezionata sul piano cottura a fiamma alta.
5. Il regolatore di pressione rosso scatterà verso l'alto dopo poco tempo. Ciò significa che è stata raggiunta la pressione minima nel recipiente e che la pentola a pressione non potrà essere più aperta per un po' di tempo – il vapore inizierà a fuoriuscire dall'apertura nel regolatore di pressione dopo poco tempo. (O)
6. Quando il vapore inizierà a fuoriuscire dall'apertura nel regolatore di pressione, ridurre l'intensità della fiamma in modo tale che solo una piccola quantità di vapore potrà uscire dall'apertura nel regolatore di pressione.
7. Sconsigliamo di cambiare l'impostazione di pressione bassa/alta durante il processo di cottura.
8. Se necessario, servirsi di un guanto da cucina per controllare la pressione durante il processo di cottura!

ATTENZIONE! UNA PICCOLA QUANTITÀ DI VAPORE POTREBBE FUORIUSCIRE SOTTO IL MANICO DEL COPERCHIO DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA.

## AVVISO

Se una **grossa quantità di vapore** fuoriesce dalla pentola a pressione all'inizio del processo di cottura, significa che la pentola a pressione non è stata chiusa correttamente. La chiusura errata è solitamente causata dai seguenti motivi:

- a) Il coperchio è stato agganciato in modo errato – chiudere nuovamente la pentola a pressione.
- b) Il regolatore di pressione è stato impostato nella posizione di rilascio vapore – impostarlo sulla posizione di bassa o alta pressione.
- c) La guarnizione in silicone è stata posizionata in modo errato nel coperchio – controllare la sua posizione.
- d) La guarnizione in silicone è danneggiata – sostituirla con una nuova guarnizione Tescoma.

Se **non fuoriesce vapore** dalla pentola a pressione all'inizio del processo di cottura, controllare se il

regolatore di pressione è stato impostato centralmente tra le due posizioni di bassa e alta pressione. Se così fosse, impostarlo su una posizione operativa di bassa o alta pressione.

### **Fine cottura, rilascio vapore e apertura della pentola a pressione**

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

Trascorso il tempo richiesto per la cottura degli alimenti, rimuovere la pentola a pressione dalla fonte di calore anche se quest'ultima è già stata spenta.

Lasciare la pentola a pressione da parte per un pò di tempo in modo tale da consentire che la temperatura e la pressione nella pentola a pressione scendano sufficientemente.

A questo punto impostare il regolatore di pressione nella posizione di rilascio vapore e rilasciare tutto il vapore dalla pentola a pressione. (P)

L'indicatore di pressione scenderà automaticamente dopo che il vapore sarà totalmente fuoriuscito e la pressione calata; sbloccherà la chiusura contro aperture accidentali e la pentola a pressione potrà ora essere aperta.

Se l'indicatore di pressione rimane alto dopo aver rilasciato il vapore e la pentola a pressione ha difficoltà ad essere aperta, significa che c'è ancora pressione nel recipiente. Premere ripetutamente il regolatore di pressione servendosi di un guanto da forno ed attendere sino a che tutto il vapore sarà fuoriuscito dalla pentola a pressione.

Se l'indicatore di pressione non scatta automaticamente anche dopo che il vapore è fuoriuscito e la pentola a pressione ha ancora difficoltà ad essere aperta, posizionare la pentola a pressione nel lavello e raffreddare il coperchio con una piccola quantità d'acqua corrente fino a che l'indicatore di pressione non scenderà.

Poi aprire la pentola a pressione e controllare attentamente e pulire la valvola operativa e la valvola di sicurezza prima di ogni utilizzo.

**NON RAFFREDDARE MAI LA PENTOLA A PRESSIONE IN MODO BRUSCO SOTTO L'ACQUA CORRENTE, NON LASCIARE CHE L'ACQUA ENTRI NELLE PARTI IN PLASTICA E NON IMMERGERE INTERAMENTE LA PENTOLA A PRESSIONE NELL'ACQUA.**

## **APERTURE DI SICUREZZA**

---

### **Valvola operativa**

La valvola operative controlla l'alta e la bassa pressione, rilascia continuamente il vapore in eccesso e rilascia completamente tutto il vapore dalla pentola a pressione a fine cottura.

### **Valvola di sicurezza**

La valvola di sicurezza entra in azione quando la valvola operative inizia ad intasarsi. Rimuovere immediatamente la pentola a pressione dalla fonte di calore se il vapore inizia ad uscire dalla valvola operative ed inizia a fuoriuscire intensamente dalla valvola di sicurezza durante il processo di cottura. Dopo che la pentola a pressione si sarà raffreddata, aprirla e pulire la valvola operativa.

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

Se la valvola operative e la valvola di sicurezza iniziano ad intasarsi, la pressione nella pentola a pressione spinge la guarnizione in silicone nell'apertura del bordo del coperchio, che causa un immediato calo di pressione e fuoriuscita di vapore.

**Attenzione! Durante la fase di cottura con la pentola a pressione, assicurarsi che l'apertura nel bordo del coperchio non sia rivolta verso individui vicino alla pentola a pressione.**

SE LA GUARNIZIONE IN SILICONE E' SPINTA NELL'APERTURA DEL BORDO DEL COPERCHIO, NON RIPARARE

LA PENTOLA A PRESSIONE; DEVE ESSERE PORTATA IN UN CENTRO ASSISTENZA SPECIALIZZATO.

### **Sistema di chiusura contro le aperture accidentali**

Previene aperture accidentali della pentola a pressione sino a che tutto il vapore sarà fuoriuscito dal recipiente e la pressione calata.

## **PRATICI CONSIGLI**

---

POSIZIONARE LA PENTOLA A PRESSIONE SU FORNELLI CON UN'ADEGUATA MISURA.

Il diametro del fornello deve essere identico o più piccolo rispetto al diametro del fondo della pentola a pressione! La fiamma non deve essere più grande rispetto alla dimensione del fondo della pentola a pressione. Utilizzare uno spargifiamma se si cucina con fornelli a gas.

Sfrutta le qualità di trattenimento di calore del triplo fondo sandwich. Spegni la fonte di calore in anticipo prima della fine del processo di cottura. Grazie al triplo fondo sandwich, il calore accumulato viene trasferito alla pentola a pressione anche dopo che la fonte di calore è stata spenta.

Il recipiente della pentola a pressione può essere anche utilizzato separatamente dal coperchio come una tradizionale pentola per cucinare gli alimenti su piano cottura.

## **CONSERVAZIONE, MANUTENZIONE E PULIZIA**

---

### **Coperchio**

NON LAVARE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE IN LAVASTOVIGLIE.

Pulire l'apertura della valvola operativa sciacquandola sotto acqua corrente o pulendola utilizzando un oggetto appropriato.

Pulire la valvola di sicurezza spingendola ripetutamente nel centro e tirando leggermente la valvola verso l'alto sotto acqua corrente.

Non smontare la valvola di sicurezza, le impugnature o altre parti del coperchio esclusa la valvola operativa durante il suo lavaggio.

CONSERVARE SEMPRE LA PENTOLA A PRESSIONE CON IL COPERCHIO SOLO APPOGGIATO.

### **Recipiente**

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

Potrebbero comparire delle macchie bianche all'interno della pentola a pressione dovute alla formazione di incrostazioni, utilizzare dell'aceto, gocce di limone o il speciale detergente per la pulizia dell'acciaio CLINOX per eliminarle. Le macchie bianche non compromettono il funzionamento della pentola e non sono dannose per la salute. Dato che non rappresentano un difetto, non possono essere considerate come oggetto di reclamo. Quando il recipiente viene surriscaldato, possono comparire delle macchie di colore rossastro o marrone sulla superficie. Queste macchie non compromettono il funzionamento della pentola e non sono dannose per la salute. Dato che non rappresentano un difetto, non possono essere considerate come oggetto di reclamo.

Non esporre il recipiente della pentola a pressione per lungo tempo a contatto con detersivi inclusi quelli solubili. Non conservare alimenti all'interno del recipiente.

### **Guarnizione in silicone**

La guarnizione della pentola a pressione è prodotta in silicone alimentare di ottima qualità che dura all'incirca per 500 ore di operatività. Rimuovere la guarnizione dal coperchio dopo ogni utilizzo della pentola a pressione, lavarla ed asciugarla, ungerla leggermente con dell'olio o del grasso da cucina



e reinserirla all'interno del coperchio.

Se la guarnizione mostra dei segni di usura o perde flessibilità, deve essere immediatamente sostituita con una nuova guarnizione Tescoma.

Se non si utilizza costantemente la pentola a pressione, sostituire la guarnizione ogni due anni.

UTILIZZARE SEMPRE PARTI DI RCAMBIO TESCOMA.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA CONFORMI A EN 12778**

---

1. Leggere attentamente le ISTRUZIONI D'USO prima del primo utilizzo.
2. Non lasciare la pentola pressione incustodita durante la fase di cottura e non utilizzarla per altri scopi al di fuori che cucinare generi alimentari.
3. Prima di ogni utilizzo controllare la valvola operativa e la valvola di sicurezza per un corretto funzionamento.
4. Maneggiare la pentola a pressione con estrema cura durante la cottura; non toccare mai le parti bollenti.
5. Durante la cottura tenere la pentola a pressione fuori dalla portata dei bambini.
6. Riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 2/3 della capacità del recipiente; quando vengono cucinati alimenti che tendono a schiumare o a lievitare come riso, lenticchie, pasta, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 1/3 capacità del recipiente. Scuotere la pentola a pressione chiusa prima di aprirla quando viene cucinata pasta in condizione pressurizzata. Non cucinare mai senza acqua all'interno.
7. Non mettere alimenti avvolti in tessuto, carta o plastica nella pentola a pressione. Non forare mai alimenti che tendono a lievitare (come carne con pelle, lingua di bovino, ecc.) mentre la pelle è dilatata per evitare scottature.
8. Non aprire la pentola a pressione senza prima ridurre totalmente la pressione interna del recipiente. Non applicare forza durante l'apertura della pentola a pressione.
9. Non mettere la pentola a pressione all'interno di forni caldi e non utilizzarla per friggere.
10. Non intervenire diversamente da quanto specificato nelle Istruzioni l'uso nei sistemi della pentola a pressione – contattare sempre un servizio di assistenza specializzato e non utilizzare parti di ricambio che non siano originali.

**ATTENZIONE! CONCEPITA PER CUOCERE ALIMENTI IN CONDIZIONE PRESSURIZZATA. UN UTILIZZO IMPROPRIO O UNA MANUTENZIONE ERRATA POSSONO CAUSARE LESIONI.**

## TEMPI DI COTTURA DI RIFERIMENTO CON PENTOLA A PRESSIONE PRESTO

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

### PRESSIONE ALTA

#### CARNE

##### Manzo

	tempo in min
Arrotolato	20-30
Roast beef	30-40
Lombo	30-40
Zuppa di carne	35-40
Lingua	45

##### Maiale

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

##### Vitello

Arrosto	12-15
Testa	15
Coscia	15-20
Lingua	15-20

##### Agnello

Coscia	30
--------	----

##### Pollame

Piccione	8-10
Pollo	15
Gallina	15-20
Frattaglie	15

##### Cacciagione

Coniglio	15
Lepre arrosto	15
Costolette	10
Lepre coi peperoni	10-15
Coscia	20-30

### CEREALI

#### Avena e mais

Farina di avena	5
Farina di mais	6
Malto	6
Granoturco	10

### BASSA PRESSIONE

#### PESCE, FRUTTA E VERDURA

##### Pesce

	tempo in min
A seconda della quantità	6-8

##### Patate

Patate affettate salate	7-9
Patate con buccia	10-15

##### Frutta

Mele affettate	2-5
Pere affettate	2-5

##### Verdure

Spinaci	2-3
Peperoni	3-4
Sedano affettato	3-5
Aglio affettato	4
Broccoli	5-6
Fagioli	5-6
Rape	5-6
Carote	6-8
Asparagi	6-10
Cavoletti di Bruxelles	8-10
Cavoli	7-12
Cavolfiori affettati	8-9
Cavoli rossi	8-10
Crauti	10-12
Cavolo intero	15-18

#### ZUPPE E LENTICCHIE

##### Zuppe

Zuppa di funghi	2-5
Brodo	25-30
Brodo di pollo	25-30
Coda di bue	25-30

##### Lenticchie

Piselli in umido	10-12
Fagioli in umido	25-30

##### RISO

Latte di riso	7-8
Risotto	5-7

## CERTIFICATO DI GARANZIA

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

Prodotto:

Rivenditore (ragione sociale ed indirizzo):

Data di acquisto:

Timbro e firma del rivenditore:

La garanzia non copre:

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

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

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

**Le felicitamos por adquirir este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor contacte con su distribuidor o con Tescoma en [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

## CARACTERISTICAS

---

La olla a presión PRESTO permite cocinar a baja o alta presión\*, lo que contribuye a preservar el sabor natural y el valor nutricional de los alimentos.

Cocinar con la olla a presión PRESTO es significativamente más rápido que cocinar de manera tradicional.

La olla a presión PRESTO está fabricada en acero inoxidable de alta calidad; con sólidas asas de plástico resistente de alta calidad que no queman si se usa adecuadamente.

El sólido fondo sandwich termodifusor de triple capa tiene excelentes propiedades de retención de calor, lo que ayuda a ahorrar energía. La cocción se realiza a baja presión; la fuente de calor puede ser apagada antes de terminar la cocción.

La olla a presión está provista con 3 válvulas de seguridad y un cierre contra aperturas accidentales; su uso es totalmente seguro.

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

### \* PRESIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN PRESTO

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

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

## DESCRIPCIÓN DE LA OLLA A PRESIÓN

---

1. Regulador de presión
2. Válvula de funcionamiento
3. Válvula de seguridad con indicador de presión
4. Cierre contra apertura accidental
5. Tapa de la olla a presión
6. Mango de la tapa
7. Botón para abrir la tapa
8. Marcas para cerrar la tapa
9. Válvula de escape – abertura en el borde de la tapa
10. Goma de silicona
11. Recipiente de la olla a presión
12. Asas
13. Fondo termodifusor

## ANTES DEL PRIMER USO

---

Lea atentamente las instrucciones de uso antes del primer uso. Lavar la olla y sus componentes minuciosamente con agua templada y detergente, enjuagar y secar bien.

## ANTES DE CADA USO

---

### Inspección de las válvulas

#### Regulador de presión y válvula de funcionamiento

Presione sobre la válvula de funcionamiento en la parte inferior del regulador – asegúrese de que no esté obstruida y que salta. (B)

Si este no es el caso, retire la válvula de funcionamiento y desmóntela, enjuague con agua corriente y monte la válvula de funcionamiento de nuevo. (C)

Compruebe la abertura del regulador de presión en la tapa de la olla a presión – debe estar limpia, no obstruida. Si está obstruida, lávela con agua corriente o límpiela con un objeto adecuado. (D)

Asegúrese de que la goma de silicona en la abertura para el regulador de presión en la tapa está en la posición adecuada. Si es necesario cóloquela adecuadamente.

Fije el regulador de presión con la válvula de funcionamiento de nuevo al mango de la tapa después de inspeccionarla, ajústelo en la posición de salida de vapor y asegúrese de que el regulador de presión se desplaza libremente hacia arriba y hacia abajo, es decir, que salta y se puede fácilmente seleccionar la posición de presión alta o baja. (F)

#### Válvula de seguridad

Presione en el centro de la válvula de seguridad en la parte inferior de la tapa – debe saltar, y compruebe si la válvula de seguridad se desplaza libremente en la tapa. (G)

Compruebe que la tuerca de la válvula de seguridad está lo suficientemente apretada en la parte inferior de la tapa; si no es así, apriete la tuerca. (H)

## USO

---

### Apertura de la olla a presión

Presione el botón para abrir en el mango hacia el centro de la tapa, gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y quite la tapa de la olla. (J)

NUNCA EJERZA FUERZA EXCESIVA AL ABRIR LA OLLA A PRESIÓN.

### Llenar la olla a presión

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

En el caso de cocinar alimentos que tiendan a producir espuma o a subir cuando se calientan, como sopas, lentejas, arroz, etc., llene la olla a presión como máximo hasta 1/3 de su capacidad total para evitar la obstrucción involuntaria de las válvulas o algún desbordamiento. (K)

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

### Cierre de la olla a presión



Coloque la tapa de la olla a presión en el recipiente de forma que las marcas redondas de la tapa y del mango del recipiente apunten unas hacia las otras. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que los mangos estén alineados. (L) Asegúrese de que el regulador de presión se puede ajustar fácilmente

a las posiciones de presión baja o alta.

NO EJERCER FUERZA EXCESIVA AL CERRAR LA OLLA A PRESIÓN.

### Cocinar en la olla a presión

SELECCIONAR PRESIÓN BAJA O ALTA SITUANDO EL REGULADOR DE PRESION EN LA POSICION ADECUADA.

1. Si desea cocinar a baja presión, gire el regulador de presión a la derecha hacia la posición . Cocinar a baja presión es ideal para economizar en la cocción de alimentos; por ejemplo cocinar verduras, frutas, pescado, etc. (M)
2. Si desea cocinar a alta presión, gire el regulador de presión a la izquierda hacia la posición . Cocinar a alta presión es más rápido y utiliza mayor temperatura. Es adecuado especialmente para cocinar carne y alimentos que requieran un tratamiento térmico más largo. (N)
3. AVISO: Ajuste el regulador de presión exclusivamente a las posiciones de presión baja o alta; nunca lo deje entre estas dos posiciones.
4. Coloque la olla a presión con su contenido, cerrada correctamente y con la presión seleccionada, sobre una fuente de calor a máxima potencia.
5. El indicador de presión rojo se deslizará hacia arriba después de poco tiempo. Esto significa que la presión mínima se ha alcanzado en el recipiente y la olla a presión no puede ser abierta – el vapor empezará a salir por la abertura en el regulador de presión después de un tiempo. (O)
6. Cuando el vapor empieza a salir por la abertura del regulador de presión, reduzca el fuego / calor de manera que sólo una pequeña cantidad de vapor salga por la abertura del regulador de presión.
7. No se recomienda cambiar la presión baja / alta mientras está cocinando.
8. Si esto es necesario, utilice una manopla de cocina para cambiar la presión durante el proceso de cocción!

ADVERTENCIA! UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE VAPOR PUEDE SALIR TAMBIEN POR EL MANGO DE LA TAPA DURANTE LA COCCION.

### AVISO

Si una gran cantidad de vapor saliese de la olla a presión al principio de la cocción, la olla no está correctamente cerrada. Un cierre incorrecto suele ser debido a lo siguiente:

- a) La tapa está mal colocada – cierre la olla a presión de nuevo.
- b) El regulador de presión está colocado en la posición de escape de vapor – póngalo en la posición de cocción a baja o alta presión.
- c) La goma de silicona está mal colocada en la tapa – compruebe su posición.
- d) La goma de silicona está estropeada – cámbiela por una goma nueva original de Tescoma.

Si el **vapor no** sale de la olla a presión al comienzo del proceso de cocción, compruebe si el regulador de presión está colocado entre la posición baja y alta presión. Si es así, ajústelo en la posición baja o alta presión.

### Finalizar la cocción, salida de vapor y apertura de la olla a presión

LIBERE SIEMPRE EL VAPOR UNICAMENTE DESPUÉS DE HABER APARTADO LA OLLA DE LA FUENTE DE CALOR.

Una vez alcanzado el tiempo de cocción, retire la olla de la fuente de calor, incluso si ya hubiese sido apagada.

Aparte la olla a presión un rato para permitir que la temperatura y la presión en su interior puedan bajar

suficientemente.

Entonces seleccione en el regulador de presión la posición de salida de vapor y libere todo el vapor de la olla a presión. (P)

El indicador de presión bajará automáticamente después de que el vapor haya sido completamente liberado y la presión se haya reducido; esto liberará el cierre contra apertura accidental y la olla a presión podrá ser abierta ahora.

Si el indicador de presión se mantiene en la posición superior después de soltar el vapor y la olla a presión no puede ser abierta, esto significa que todavía hay presión en el recipiente. Presione repetidamente en el regulador de presión utilizando una manopla y espere hasta que todo el vapor haya salido de la olla a presión.

Si el indicador de presión no se desliza automáticamente incluso después de que el vapor haya sido liberado y la olla a presión no puede ser abierta, coloque la olla a presión en el fregadero y enfríe la tapa con una pequeña cantidad de agua corriente fría hasta que el indicador de presión se deslice.

Entonces abra la olla a presión, inspeccione meticulosamente y limpie la válvula de funcionamiento y la válvula de seguridad antes de usos posteriores.

**NUNCA ENFRIE LA OLLA A PRESIÓN BRUSCAMENTE BAJO EL AGUA CORRIENTE, NO DEJE QUE EL AGUA CAIGA POR LAS PARTES DE PLÁSTICO Y NO SUMERJA LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA POR COMPLETO.**

## **SISTEMAS DE SEGURIDAD**

---

### **Válvula de funcionamiento**

La válvula de funcionamiento controla la presión alta y baja, libera constantemente el exceso de vapor y una vez terminada la cocción libera todo el vapor de la olla a presión.

### **Válvula de seguridad**

La válvula de seguridad se activa cuando la válvula de funcionamiento empieza a obstruirse. Si durante la cocción el vapor dejase de salir por la válvula de funcionamiento y saliese intensamente por la válvula de seguridad, aparte inmediatamente la olla a presión de la fuente de calor. Una vez que la olla esté fría, ábrala y limpie la válvula de funcionamiento.

### **Abertura en el borde de la tapa**

Si la válvula de funcionamiento y la válvula de seguridad empiezan a obstruirse a la vez, la presión en la olla empuja la goma de silicona a través de la abertura en el borde de la tapa, lo cual provoca una caída inmediata de la presión y la liberación de vapor.

**Aviso! Cuando cocine con la olla a presión, asegúrese de que la abertura en el borde de la tapa no ésta dirigida hacia las personas que puedan estar cerca de la olla a presión.**

SI LA GOMA DE SILICONA ESTA EMPUJANDO A TRAVES DE LA ABERTURA DEL BORDE DE LA TAPA, NO REPARE LA OLLA POR SI MISMO; EN SU LUGAR, LLEVE LA OLLA A UN SERVICIO TECNICO PROFESIONAL.

### **Cierre contra apertura accidental**

Previene aperturas accidentales de la olla a presión antes de que todo el vapor haya salido del recipiente y la presión haya bajado completamente.

## **RECOMENDACIONES PRACTICAS**

---

SIEMPRE UTILIZE UN TAMAÑO ADECUADO DE CALOR O FUEGO PARA COCINAR.

El diámetro del fuego / calor debe ser igual o inferior al diámetro del fondo de la olla a presión! La llama

nunca debe sobresalir del fondo de la olla a presión. Utilice un regulador de fuego cuando cocine con gas. Aproveche las propiedades de retención de calor del triple fondo sandwich termodifusor. Apague la fuente de calor antes de terminar la cocción. Gracias al triple fondo termodifusor, la energía acumulada es transferida a la olla incluso después de haber apagado la fuente de calor.

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

## **ALMACENAMIENTO, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

---

### **Tapa**

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

Limpie la abertura de la válvula de funcionamiento con agua corriente o límpiela utilizando un objeto adecuado.

Limpie la válvula de seguridad presionándola repetidamente en el centro y tirando hacia arriba de la válvula bajo agua corriente.

No desmonte la válvula de seguridad, las asas ni cualquier otra parte de la tapa excepto la válvula de funcionamiento durante su limpieza.

SIEMPRE GUARDE LA OLLA A PRESION CON LA TAPA ABIERTA.

### **Cuerpo**

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

En caso de aparecer manchas blancas debidas a la formación de sedimentos minerales en el interior de la olla, use vinagre, unas gotas de limón o el producto limpiador especial para acero inoxidable CLINOX. Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la olla ni son perjudiciales para la salud. No son un defecto y no pueden ser consideradas como queja justificada. Cuando la olla se sobrecalienta, pueden aparecer manchas de color púrpura o marrones en su superficie. Las manchas no afectan al funcionamiento de la olla ni son perjudiciales para la salud. Como tales no representan un defecto y no pueden ser reclamadas.

Nunca deje en contacto el cuerpo de la olla con detergentes, ni siquiera con detergentes solubles durante un tiempo prolongado. No guarde restos de comidas en la olla.

### **Goma de silicona**

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

Si la goma muestra signos de deterioro o pérdida de flexibilidad, debe ser inmediatamente reemplazada por una nueva de la marca Tescoma.

Si usted no utiliza con frecuencia la olla a presión, reemplace regularmente la goma cada dos años.

SIEMPRE UTILIZE RECAMBIOS TESCOMA.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD CONFORME A EN 12778**

---

1. Lea detenidamente las INSTRUCCIONES DE USO antes del primer uso.
2. No deje la olla a presión desatendida durante el proceso de cocción y no haga uso de la olla con otros propósitos que no sean la cocción de alimentos.
3. Revise la válvula de funcionamiento y la válvula de seguridad para un correcto funcionamiento antes de cada uso.



4. Trate la olla a presión con sumo cuidado cuando esté cocinando; nunca toque las partes calientes.
5. Evite que los niños se acerquen a la olla a presión mientras esté cocinando.
6. Llene la olla a presión como máximo 2/3 partes de su capacidad; cuando cocine alimentos que tiendan a aumentar como arroz, lentejas, pasta, etc., llene la olla como máximo hasta 1/3 de su capacidad. Agite la olla a presión cerrada antes de abrirla cuando cocine pasta a presión. Nunca cocine sin agua.
7. No ponga alimentos envasados en tela, papel o plástico en la olla a presión. Nunca pinche alimentos que tiendan a aumentar su volumen (como la carne con piel, lengua, etc.) mientras la piel está aumentando para evitar quemaduras.
8. No abra la olla a presión sin haber reducido completamente la presión dentro del recipiente. Nunca aplique fuerza cuando abra la olla a presión.
9. No ponga la olla a presión dentro de un horno precalentado y no la utilice para freír.
10. No manipule ningún sistema de la olla más allá de las Instrucciones de uso – siempre contacte con el servicio técnico para reparar la olla y no utilice piezas que no sean recambios originales.

**ATENCIÓN! DISEÑADO PARA TRATAR ALIMENTOS A PRESION. EL USO O MANTENIMIENTO INAPROPIADO PUEDE CAUSAR LESIONES.**

## TIEMPOS DE COCCIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN PRESTO

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

### ALTA PRESIÓN

#### CARNE

<b>Ternera</b>	<b>min</b>
Redondo	20-30
Rosbif	30-40
Solomillo	30-40
Caldo de carne	35-40
Lengua	45

#### Cerdo

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

#### Ternera lechal

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

#### Cabrito y cordero

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

#### Aves

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

#### Caza

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

#### CEREALES

##### Avena y Maíz

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

### BAJA PRESIÓN

#### PESCADO, FRUTAS Y VERDURAS

<b>Pescado</b>	<b>min</b>
Dependiendo de la cantidad	6-8
<b>Patatas</b>	
Patatas troceadas	7-9
Patatas con piel	10-15

#### Frutas

Manzanas troceadas	2-5
Peras troceadas	2-5

#### Verduras

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

#### SOPAS Y CALDOS

##### Sopas

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

##### Lentejas

Guisantes hervidos	10-12
Judías hervidas	25-30

#### ARROZ

Arroz con leche	7-8
Risotto	5-7

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Producto:

Distribuidor (nombre comercial y dirección):

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor:

La garantía no cubre:

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

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

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

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

## CARACTERÍSTICAS

---

A panela de pressão PRESTO permite cozinhar em alta ou baixa pressão\*, o que contribui para a preservação do sabor natural e valor nutricional dos alimentos.

Cozinhar com a panela de pressão PRESTO é significativamente mais rápido do que com as panelas tradicionais.

A panela de pressão PRESTO é fabricada em aço inoxidável de excelente qualidade. As pegas sólidas em plástico resistente de excelente qualidade não queimam se utilizadas correctamente.

O fundo térmico de três camadas tem a excelente característica de reter o calor o que ajuda a economizar energia – cozinhar torna-se mais rápido mesmo com temperaturas baixas. A fonte de calor pode ser desligada antes de ter terminado o tempo normal de cozedura.

A panela de pressão vem prevenida com 3 saídas de segurança e fecho contra aberturas acidentais, é por isso inteiramente segura na sua utilização.

A panela de pressão PRESTO é adequada para todos os tipos de fogão: gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução.

### \* FUNCIONAMENTO DA PRESSÃO NA PANELA PRESTO

A pressão de funcionamento na panela é **0,65 bar quando cozinhar em baixa pressão.**

A pressão de funcionamento na panela é **1,05 bar quando cozinhar em alta pressão.**

## DESCRIÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

---

1. Válvula reguladora de pressão
2. Válvula de funcionamento
3. Válvula de segurança c/indicador de pressão
4. Fecho de segurança contra aberturas acidentais
5. Tampa
6. Cabo da tampa
7. Botão de abertura da tampa
8. Marcas de encerramento da tampa
9. Abertura no rebordo da tampa para saída de pressão
10. Junta de silicone
11. Panela
12. Pegas da panela
13. Fundo térmico

## **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

---

Leia cuidadosamente as instruções de utilização antes da primeira utilização. Lave muito bem com água morna e detergente a panela de pressão e todos os seus componentes e seque muito bem em seguida.

## **ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO**

---

### **Verificação das válvulas**

#### **Válvula reguladora de pressão e de funcionamento**

Coloque a válvula reguladora de pressão na posição de retirar a tampa (símbolo) e retire-a. (A)

ATENÇÃO: Não coloque a válvula reguladora de pressão na posição de retirar a tampa e não a retire enquanto a panela estiver pressurizada.

Pressione a válvula de funcionamento no fundo do regulador – assegure-se de que não está entupido e que salta. (B)

Se não for esse o caso, retire a válvula de funcionamento, desmonte as peças, lave-as debaixo de água corrente e volte a montar a válvula de funcionamento. (C)

Verifique, na tampa da panela de pressão, a abertura da válvula reguladora de pressão – tem de estar limpa, desentupida. Se estiver entupida ou suja, lave-a debaixo de água corrente ou utilize um objecto adequado para o efeito. (D)

Assegure-se de que a junta em silicone no rebordo da tampa está bem posicionada. Caso contrário rectifique-a. (E)

Após verificar volte a juntar na tampa a válvula reguladora com a de funcionamento, coloque na posição de libertação de vapor e assegure-se de que o regulador de pressão se movimenta livremente para cima e para baixo, ou seja, a mola salta e pode ser facilmente ajustado para a baixa e alta pressão posições. (F)

#### **Válvula de segurança**

Pressione a meio a válvula de segurança na parte inferior da tampa – tem que saltar, verifique também se a válvula se movimenta livremente na tampa. (G)

Verifique na parte inferior da tampa se o aperto da válvula de segurança está bem apertado, caso contrário aperte-o bem. (H)

## **UTILIZAÇÃO**

---

### **Abertura da panela de pressão**

Rode o botão de abertura para o centro da tampa, rode a tampa no sentido inverso dos ponteiros do relógio e retire-a da panela. (J)

**NUNCA EXERÇA FORÇA INADEQUADA QUANDO ABRIR A PANELA DE PRESSÃO.**

### **Encher a panela de pressão**

**POR RAZÕES DE SEGURANÇA, SÓ SE DEVE ENCHER UMA PANELA DE PRESSÃO ATÉ AO MÁXIMO DE 2/3 DA SUA CAPACIDADE.**

Nos alimentos com tendência para aumentar ou fazer espuma quando aquecidos, tais como sopas ou lentilhas, arroz, etc., deve encher a panela de pressão até ao máximo de 1/3 da sua capacidade para evitar indesejados derrames ou entupimento das válvulas.

**NÃO COZINHE SEM ÁGUA NA PANELA DE PRESSÃO – A QUANTIDADE MÍNIMA DE ÁGUA SÃO 250 ML.**



## Fechar a panela de pressão

Coloque a tampa na panela de pressão de maneira a que as marcas redondas da tampa e as do cabo da panela fiquem a apontar um para o outro. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio para que as pegas e os cabos fiquem alinhados. (L) Assegure-se de que a válvula reguladora de pressão pode facilmente ser alterado para alta ou baixa pressão.

**NUNCA EXERÇA FORÇA INADEQUADA QUANDO FECHAR A PANELA DE PRESSÃO.**

## Cozinhar na panela de pressão

SELECIONE A PRESSÃO RODANDO A VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO.

1. Se quiser cozinhar em baixa pressão, rode a válvula reguladora de pressão para a direita . Cozinhar em baixa pressão é ideal para economizar nos cozinhados dos alimentos, por exemplo legumes, fruta, peixe, etc. (M)
2. Se quiser cozinhar em alta pressão, rode a válvula reguladora de pressão para a esquerda . Cozinhar em alta pressão é mais rápido e requer temperaturas elevadas. É adequado em especial para cozinhar carne e alimentos que necessitem de temperaturas altas durante mais tempo. (N)
3. **ATENÇÃO:** Coloque a válvula reguladora de pressão exclusivamente na posição destinada a alta ou baixa pressão, nunca a deixe entre as duas posições.
4. Encha a panela correctamente, feche-a com a pressão desejada e coloque-a no fogão com a temperatura no máximo.
5. O indicador vermelho de pressão deslizará para cima após algum tempo. Isto significa que no interior da panela a pressão mínima atingiu o nível necessário e já não pode ser aberta – passado algum tempo vapor começará a sair pela abertura da válvula reguladora de pressão. (O)
6. Neste momento pode reduzir a temperatura do fogão para que só uma pequena quantidade de vapor seja expelida pela abertura da válvula reguladora de pressão.
7. Não recomendamos que altere a alta / baixa pressão durante o processo de cozedura.
8. Se isto for necessário utilize uma luva de forno para controlar a pressão enquanto durar o processo de cozedura.

**CUIDADO! DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA UMA PEQUENA QUANTIDADE DE VAPOR PODE TAMBÉM SAIR PELA ABERTURA EXISTENTE NA PARTE DEBAIXO DO CABO DA TAMPA.**

## ATENÇÃO

Se no início do processo de cozedura sair da panela de pressão **grande quantidade de vapor** significa que a panela não foi fechada correctamente. Isto normalmente deve-se ao seguinte:

- a) A tampa não foi encaixada devidamente – feche novamente a panela de pressão.
- b) A válvula reguladora de pressão está posicionada na libertação de vapor – seleccione a posição de cozinhar a baixa ou alta pressão.
- c) A junta de silicone está colocada de forma incorrecta na tampa – verifique a sua colocação.
- d) A junta de silicone está defeituosa – substitua a junta por uma nova original da Tescoma.

Se **não sair qualquer vapor** da panela de pressão no início da cozedura, verifique se a posição da válvula reguladora de pressão não está entre a alta e baixa pressão. Se sim, corrija para a posição desejada.

## Finalização da cozedura, libertação de vapor e abertura da panela de pressão

**LIBERTE O VAPOR SOMENTE APÓS RETIRAR A PANELA DE PRESSÃO DO FOGÃO.**

Após terminar o tempo regulamentar para cozinhar os alimentos, retire a panela de pressão do fogão mesmo que este já tenha sido desligado.

Deixe a panela de lado a repousar um pouco para permitir que a temperatura e pressão no interior desçam suficientemente.

Rode a válvula reguladora de pressão para a posição de libertação de vapor e liberte o vapor do interior da panela de pressão. (P)

O indicador de pressão deslizará para baixo automaticamente após todo o vapor ter sido libertado e a pressão descido. Irá desbloquear o fecho contra aberturas acidentais e poderá então abrir a panela de pressão.

Se o indicador de pressão se mantiver na anterior posição após a libertação de vapor e a panela não puder ser aberta, isto significa que ainda tem pressão no interior da panela. Utilizando uma luva de forno carregue na válvula reguladora de pressão repetidamente e aguarde que todo o vapor saia da panela.

Se o indicador de pressão não deslizar para baixo automaticamente mesmo que todo o vapor tenha sido libertado e a panela de pressão não possa ser aberta, coloque a panela na banca e arrefeça a tampa com pequenas quantidades de água fria corrente até que o indicador deslize.

Depois abra a panela, verifique e limpe rigorosamente as válvulas de funcionamento e segurança antes da nova utilização.

**NUNCA ARREFEÇA ABRUPTAMENTE A PANELA DE PRESSÃO, NÃO DEIXE A ÁGUA A CORRER NAS PARTES PLÁSTICAS E NÃO MERGULHE INTEIRAMENTE A PANELA DE PRESSÃO EM ÁGUA.**

## **SISTEMA DE SEGURANÇA**

---

### **Válvula de funcionamento**

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

### **Válvula de segurança**

A válvula de segurança funciona como uma saída de emergência activada quando a válvula de funcionamento fica entupida. Retire imediatamente a panela de pressão do fogão se o vapor parar de sair pela válvula de funcionamento e começar a sair intensamente pela válvula de segurança. Depois da panela de pressão arrefecer, abra-a e limpe a válvula de funcionamento.

### **Abertura no rebordo da tampa**

Se a válvula de funcionamento e de segurança ficam entupidas ao mesmo tempo, a pressão na panela de pressão empurra a junta de silicone através da abertura no rebordo da tampa, o que provoca uma descida imediata da pressão e libertação de vapor.

**Atenção! Verifique se a abertura no rebordo da tampa não aponta directamente para indivíduos próximos da panela de pressão.**

**SE A JUNTA DE SILICONE FOR EMPURRADA ATRAVÉS DA ABERTURA NO REBORDO DA TAMP A, NÃO REPARE A PANELA DE PRESSÃO VOCÊ MESMO, EM VEZ DISSO LEVE-A AO SEU REPRESENTANTE PARA UM SERVIÇO PROFISSIONAL.**

### **Fecho contra aberturas acidentais**

Previne aberturas acidentais até que todo o vapor e pressão tenha saído da panela de pressão e que toda a pressão desça inteiramente.

## RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS

---

PARA COZINHAR UTILIZE SEMPRE O DIÂMETRO DO DISCO DO FOGÃO APROPRIADO.

O diâmetro do disco do fogão deve ser igual ou mais pequeno que o fundo da panela de! A chama não deve exceder o fundo da panela de pressão. Utilize a rede ou extensão de disco quando cozinhar com gás.

Faço uso da propriedade de retenção de calor do fundo térmico de três camadas. Desligue o fogão antes de ter terminado o tempo normal de cozedura. Graças ao fundo térmico de três camadas, a energia e calor acumulados são transferidos para o interior da panela de pressão mesmo depois de se ter desligado o fogão.

A panela de pressão sem a tampa, pode também ser utilizado como panela tradicional para cozinhar no fogão.

## MANUTENÇÃO, LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

---

### Tampa

NÃO LAVAR A TAMPADA PANELA DE PRESSÃO NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.

Lave a abertura da válvula de funcionamento passando-a em água corrente ou limpe-a usando um utensílio adequado.

Lave a válvula de segurança carregando no centro repetidamente debaixo de água corrente.

Não desmonte as válvulas segurança, os cabos ou qualquer outra parte da tampa, excepto a válvula de funcionamento durante a limpeza.

ARRUME A PANELA DE PRESSÃO SEM A TAMPADA COLOCADA.

### Corpo da panela

O CORPO DA PANELA PODE IR Á MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.

Podem aparecer no interior da panela de pressão manchas brancas devido à oxidação, para as limpar use vinagre, gotas de limão ou o agente especial de limpeza de aço inoxidável CLINOX. As manchas não afectam o funcionamento da panela de pressão e não são perigosas para a saúde. Por isso não representam um defeito e não podem ser motivo de reclamação. Quando o fogão estiver demasiado quente, manchas púrpura e castanhas podem aparecer na superfície. As manchas não afectam o funcionamento da panela de pressão e não são perigosas para a saúde. Por isso não representam um defeito e não podem ser motivo de reclamação.

Nunca exponha por longos períodos de tempo a panela de pressão a detergentes incluindo detergentes solúveis em água. Não guarde restos de comida na interior da panela.

### Junta de silicone

A junta da panela de pressão é fabricada em silicone de excelente qualidade e tem a durabilidade mais ou menos de 500 horas de funcionamento. Retire a junta da tampa após cada utilização da panela de pressão, lavar e secar, unte-a levemente com óleo ou gordura alimentar e volte a colocá-la.

Se a junta demonstrar qualquer sinal de fuga ou perda de flexibilidade, deve ser imediatamente substituída por uma nova de marca registada Tescoma.

Se não utilizar com regularidade a sua panela de pressão, substitua a junta regularmente em cada dois anos de intervalo.

UTILIZE SEMPRE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO TESCOMA.



## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA segundo a norma EN 12778**

---

1. Leia cuidadosamente as INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO antes da primeira utilização.
2. Não deixe a panela de pressão sem vigilância durante o processo de cozedura e não a utilize para outros fins que não sejam cozinhar alimentos.
3. Verifique a válvula de funcionamento e de segurança antes de cada utilização para o seu bom funcionamento.
4. Quando cozinhar manuseie a panela com o máximo dos cuidados. Nunca toque nas partes quentes.
5. Quando cozinhar impeça as crianças de se aproximarem da panela.
6. Encha a panela da pressão com um máximo de 2/3 da sua capacidade. Quando cozinhar alimentos que tendem a aumentar tais como arroz, lentilhas, massa, etc., encha a panela com um máximo 1/3 da sua capacidade. Agite a panela de pressão antes de a abrir quando cozinhar massa em ambiente pressurizado. Nunca cozinhar sem água.
7. Não coloque refeições envolvidas em tecido, papel ou materiais plásticos dentro da panela de pressão. Nunca perfurar os alimentos que tendem a aumentar de volume (tais como carne com pele, língua de boi, etc.) enquanto a pele é aumentada para evitar queimaduras.
8. Não abrir a panela de pressão sem reduzir inteiramente a pressão no seu interior. Nunca aplicar força desnecessária para abrir a panela de pressão.
9. Não colocar a panela de pressão no forno aquecido e não a utilize para fritos.
10. Não intervir em qualquer sistema no interior da panela além dos indicados nas Instruções de utilização – contactar sempre o serviço profissional para reparações e utilizar unicamente peças de substituição originais.

**ATENÇÃO! DESTINADO A TRATAMENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE PRESSURIZADO. UTILIZAÇÃO OU MANUTENÇÃO INDEVIDAS PODEM CAUSAR FERIMENTOS.**

## TEMPOS DE REFERÊNCIA DE COZEDURA DA PRESSÃO NA PANELA PRESTO

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

### ALTA PRESSÃO

#### CARNE

<b>Bife</b>	<b>tempo min</b>
Rolo	20-30
Rosbife	30-40
Lombo de vaca	30-40
Sopa de carne	35-40
Lingua	45

#### Porco

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

#### Vitela

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

#### Cordeiro e carneiro

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

#### Aves

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

#### Caça

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

#### CEREAIS

##### Aveia e milho

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

### BAIXA PRESSÃO

#### PEIXE, FRUTAS E VEGETAIS

<b>Peixe</b>	<b>tempo min</b>
Dependendo da quantidade	6-8
<b>Batatas</b>	
Batata salteada fatiada	7-9
Batata com casca	10-15

#### Fruta

Maça fatiada	2-5
Pêra fatiada	2-5

#### Vegetais

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

#### SOPAS E LENTILHAS

##### Sopas

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

##### Lentilhas

Ervilhas demolhadas	10-12
Feijões demolhados	25-30

#### ARROZ

Leite engrossado com arroz	7-8
Risotto	5-7

## CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Produto:

Revendedor (nome e morada):

Data de compra:

Assinatura e carimbo do revendedor:

A garantia não cobre o seguinte:

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

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

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

Gratulujemy zakupu wyrobu Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej marki. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do punktu sprzedaży lub bezpośrednio do firmy Tescoma za pośrednictwem [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## CHARAKTERYSTYKA

---

Szybkowar PRESTO umożliwia gotowanie z wykorzystaniem niskiego lub wysokiego ciśnienia\*, co przyczynia się do zachowania naturalnego smaku potraw oraz ich wartości odżywczych.

Gotowanie w szybkowarze PRESTO jest wyraźnie szybsze od gotowania w garnkach standardowych.

Szybkowar PRESTO wykonany jest ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości, zaś jego uchwyty z jakościowych tworzyw sztucznych przy prawidłowym użytkowaniu nie parzą w dłonie.

Masywne dno trójwarstwowe znakomicie gromadzi i zatrzymuje ciepło, co przyczynia się do oszczędności energii. Gotowanie jest kontynuowane na kuchenke ustawionej na niską moc. Kuchenkę więc można wyłączyć z wyprzedzeniem jeszcze przed ukończeniem gotowania.

Szybkowar wyposażono w 3 zabezpieczające zawory ciśnieniowe oraz w 1 zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem, co w pełni gwarantuje bezpieczne użytkowanie naczynia.

W szybkowarze PRESTO można gotować na wszystkich typach kuchenek – na kuchenkach gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych.

### \* CIŚNIENIA ROBOCZE W SZYBKOWARZE PRESTO

Ciśnienie robocze w naczyniu podczas gotowania z wykorzystaniem **ciśnienia niskiego wynosi 0,65 bar**.

Ciśnienie robocze w naczyniu podczas gotowania z wykorzystaniem **ciśnienia wysokiego wynosi 1,05 bar**.

## OPIS SZYBKOWARU

---

1. Regulator ciśnienia
2. Zawór roboczy
3. Zawór bezpieczeństwa ze wskaźnikiem ciśnienia
4. Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem
5. Pokrywa szybkowaru
6. Rękojeść pokrywy
7. Przycisk otwierania pokrywy
8. Oznaczenia dla zamykania pokrywy
9. Zawór ciśnieniowy – otwór w obrzeżu pokrywy
10. Uszczelka silikonowa
11. Naczynie szybkowaru
12. Uchwyty
13. Dno wielowarstwowe

## **PRZED PIERWSZYM UŻYTKOWANIEM**

---

Przed pierwszym użytkowaniem należy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją. Szybkowar oraz wszystkie jego elementy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu oraz starannie wysuszyć.

## **PRZED KAŻDYM UŻYTKOWANIEM**

---

### **Kontrola zaworów**

#### **Regulator ciśnienia oraz zawór roboczy**

Regulator ciśnienia ustawić w pozycji przeznaczonej dla jego wyjęcia z pokrywy (symbol) oraz wyjąć. (A)

UWAGA: Jeżeli w naczyniu obecne jest ciśnienie, regulatora ciśnienia w położeniu dla jego wyjęcia z pokrywy nie ustawiać oraz regulatora nie wyjmować.

Naciskając na zawór roboczy w części dolnej regulatora sprawdzić, czy porusza się swobodnie i sprężyste oraz czy nie jest zatkany. (B)

Nieprawidłowo pracujący zawór wyjąć i całkowicie zdemontować, poszczególne elementy wymyć pod strumieniem wody i zawór ponownie zmontować. (C)

Sprawdzić otwór w pokrywie szybkowaru przeznaczony dla regulatora ciśnienia – musi być czysty, bez osadów. Ewentualne zanieczyszczenia usunąć pod strumieniem wody lub za pomoc odpowiedniego narzędzia. (D)

Sprawdzić prawidłowe osadzenie uszczelki silikonowej w otworze pokrywy przeznaczonym dla regulatora ciśnienia. Skorygować nieprawidłowe osadzenie uszczelki. (E)

Po przeprowadzeniu kontroli regulator ciśnienia z zaworem roboczym osadzić ponownie w rękojeści pokrywy, ustawić w położeniu wypuszczania pary, sprawdzić jego swobodny, sprężysty ruch do góry i w dół oraz łatwość ustawiania w położenie dla niskiego lub wysokiego ciśnienia. (F)

#### **Zawór bezpieczeństwa**

Nacisnąć na środek zaworu bezpieczeństwa w części dolnej pokrywy – musi on poruszać się sprężyste oraz sprawdzić swobodny ruch kompletnego zaworu bezpieczeństwa w pokrywie. (G)

Sprawdzić prawidłowe dociągnięcie nakrętki zaworu bezpieczeństwa w części dolnej pokrywy, poluzowaną nakrętkę dociągnąć. (H)

## **UŻYTKOWANIE**

---

### **Otwieranie szybkowaru**

Wcisnąć przycisk otwierania na rękojeści w kierunku do środka pokrywy, obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z naczynia. (I)

ZABRANIA SIĘ OTWIERANIA SZYBKOWARU Z UŻYCIEM NADMIERNEJ SIŁY.

### **Napełnianie szybkowaru**

ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA MOŻNA SZYBKOWAR NAPEŁNIAĆ MAKSYMALNIE DO 2/3 POJEMNOŚCI NACZYNIA.

Przy przyrządzaniu potraw w trakcie gotowania pęczniejących lub wytwarzających pianę, np. zup lub fasoli, grochu, ryżu itp., szybkowar napełniać tylko do 1/3 pojemności. Zapobiega to zatkaniu zaworów i wykipieniu. (K)

ZABRANIA SIĘ GOTOWANIA W SZYBKOWARZE BEZ UPRZEDNIEGO DOLANIA WODY. MINIMALNA ILOŚĆ WODY WYNOŚI 250 ML.



## Zamykanie szybkowaru

Pokrywę szybkowaru osadzić na naczyniu tak, by okrągłe znaki na pokrywie i rękojeści znajdowały się przeciw sobie. Obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, by uchwyty pokrywały się z rękojeścią. (L) Sprawdzić łatwość ustawiania regulatora ciśnienia w pozycji dla ciśnienia wysokiego i niskiego.

ZABRANIA SIĘ ZAMYKANIA SZYBKOWARU Z UŻYCIEM NADMIERNEJ SIŁY.

## Gotowanie w szybkowarze

CIŚNIENIE WYSOKIE LUB NISKIE WYBRAĆ PRZEZ USTAWIENIE REGULATORA CIŚNIENIA W ODPOWIEDNIM POŁOŻENIU.

1. Przed gotowaniem z użyciem niskiego ciśnienia regulator ciśnienia przekręcić w kierunku w prawo, w położenie . Ciśnienie niskie idealnie nadaje się do gotowania potraw delikatnych, np. jarzyn, owoców, grochu, fasoli, ryb itp. (M)
2. Przed gotowaniem z użyciem wysokiego ciśnienia regulator ciśnienia przekręcić w kierunku w lewo w położenie . Gotowanie z użyciem wysokiego ciśnienia jest szybsze i przebiega w wyższej temperaturze. Ciśnienie wysokie nadaje się w szczególności do przyrządzania mięsa oraz potraw wymagających dłuższego gotowania. (N)
3. UWAGA: Regulator ciśnienia ustawiać wyłącznie w położeniu wyznaczonym dla ciśnienia niskiego lub wysokiego, w żadnym przypadku nie ustawiać go w położeniu pośrednim pomiędzy powyższymi dwoma pozycjami.
4. Prawidłowo napełniony i zamknięty szybkowar z nastawionym ciśnieniem ustawić na kuchence, włączyć najwyższą moc.
5. Po chwili podniesie się czerwony wskaźnik ciśnienia. Oznacza to, że w naczyniu osiągnięte zostało ciśnienie minimalne i szybkowaru już nie można otworzyć. – po chwili z otworu regulatora ciśnienia zacznie ulatniać się para. (O)
6. Z chwilą gdy z otworu w regulatorze ciśnienia zacznie ulatniać się para moc kuchenki należy obniżyć tak, by z otworu z regulatorze ulatniała się tylko minimalna ilość pary.
7. W trakcie gotowania nie zaleca się zmieniać ustawienia wysokiego lub niskiego ciśnienia.
8. Gdy jest to konieczne, przed przystąpieniem do regulowania ciśnienia w trakcie gotowania należy założyć rękawicę kuchenną!

UWAGA! W TRAKCIE GOTOWANIA NIEWIELKA ILOŚĆ PARY MOŻE ULATNIAĆ SIĘ RÓWNIEŻ ZPOD RĘKOJEŚCI POKRYWY.

## UWAGA

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

- a) Niewłaściwe osadzenie pokrywy – garnek należy ponownie zamknąć.
- b) Regulator ciśnienia znajduje się w położeniu wypuszczania pary – należy ustawić go w położeniu gotowania z użyciem wysokiego lub niskiego ciśnienia.
- c) Niewłaściwe osadzenie uszczelki silikonowej w pokrywie – sprawdzić osadzenie.
- d) Uszkodzenie uszczelki silikonowej – założyć nową uszczelkę marki Tescoma.

Jeżeli na początku gotowania z szybkowaru nie ulatnia się **nawet niewielka ilość pary** należy sprawdzić, czy regulator ciśnienia nie jest ustawiony w położeniu pośrednim pomiędzy ciśnieniem niskim i wysokim. Gdy jest on położeniu pośrednim, należy ustawić go w położeniu roboczym dla ciśnienia niskiego lub wysokiego.

## **Ukończenie gotowania, wypuszczanie pary i otwieranie szybkowaru**

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

Po czasie koniecznym do ugotowania potrawy należy szybkowar odstawić z kuchenki, nawet już uprzednio wyłączonej.

Odczekać do momentu wystarczającego obniżenia się temperatury i ciśnienia wewnątrz garnka.

Następnie regulator ciśnienia ustawić w położeniu wypuszczania pary i z szybkowaru całkowicie wypuścić parę. (P)

Po całkowitym wypuszczeniu pary i obniżeniu ciśnienia wskaźnik ciśnienia automatycznie opadnie w dół zwalniając zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem; szybkowar można otworzyć.

Jeżeli wskaźnik ciśnienia po całkowitym wypuszczeniu pary jest nadal w pozycji górnej i szybkowaru nie można otworzyć oznacza to, że w naczyniu jest wciąż obecne ciśnienie. Należy założyć rękawicę kuchenną i wciskając kilkakrotnie regulator ciśnienia odczekać do momentu całkowitego wypuszczenia pary z garnka.

Jeżeli wskaźnik ciśnienia nawet po wypuszczeniu pary nie opadnie automatycznie w dół i garnka w dalszym ciągu nie można otworzyć, należy szybkowar włożyć do zlewu i pokrywą stopniowo schładzać pod cienkim strumieniem zimnej wody do momentu opadnięcia wskaźnika ciśnienia w dół.

Następnie szybkowar otworzyć i przed kolejnym użyciem dokładnie sprawdzić i wyczyścić zawory roboczy i bezpieczeństwa.

ZABRANIA SIĘ SZYBKIEGO SCHŁADZANIA SZYBKOWARU POD STRUMIENIEM WODY. WODA NIE MOŻE ŚCIEKAĆ NA ELEMENTY PLASTIKOWE, NIE WOLNO W NIEJ ZANURZAĆ CAŁEGO GARNKA.

## **ZAWORY BEZPIECZEŃSTWA**

---

### **Zawór roboczy**

Zawór roboczy służy do regulacji niskiego i wysokiego ciśnienia, na bieżąco wypuszcza nadmiar pary i po ukończeniu gotowania opróżnia naczynie z pary.

### **Zawór bezpieczeństwa**

Zawór bezpieczeństwa zadziała przy zatkaniu zaworu roboczego. Jeżeli w trakcie gotowania para przestanie ulatniać się z zaworu roboczego i zacznie intensywnie ulatniać się z zaworu bezpieczeństwa, szybkowar należy natychmiast zdjąć z kuchenki. Po wystygnięciu szybkowar otworzyć i wyczyścić zawór roboczy.

### **Otwór w obrzeżu pokrywy**

Przy jednoczesnym zatkaniu zaworów roboczego i bezpieczeństwa, ciśnienie w naczyniu wypchnie uszczelkę silikonową poprzez otwór na obrzeżu pokrywy. Powoduje to natychmiastowy spadek ciśnienia oraz ulatnianie się pary.

**Uwaga! Szybkowar w trakcie gotowania potraw ustawić na kuchence tak, by otwór na obrzeżu pokrywy nie znajdował się po stronie znajdującej się w pobliżu szybkowaru osoby.**

JEŻELI USZCZELKA SILIKONOWA ZOSTANIE WYPCHNIĘTA POPRZEC OTWÓR W OBRZEŻU POKRYWY, SZYBKOWARU NIE NAPRAWIAĆ SAMEMU, LECZ PRZEKAZAĆ GO DO NAPRAWY W SERWISIE SPECJALISTYCZNYM.

### **Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem**

Zapobiega przypadkowemu otwarciu szybkowaru przed jego całkowitym opróżnieniem z pary oraz całkowitym spadkiem ciśnienia w naczyniu.

## ZALECENIA PRAKTYCZNE

---

PRZY GOTOWANIU DOBIERAĆ WŁAŚCIWĄ WIELKOŚĆ PŁYTKI GRZEJNEJ LUB PALNIKA.

Średnica palnika musi być identyczna lub mniejsza od średnicy dna garnka! Płomień nie może sięgać poza krawędź dna garnka. Podczas gotowania na palniku gazowym stosować siatkę rozpraszającą lub płytkę.

Należy wykorzystać właściwości dna trójwarstwowego gromadzącego i zatrzymującego ciepło. Kuchenkę należy wyłączyć z wyprzedzeniem jeszcze przed ukończeniem gotowania. Dzięki dnu trójwarstwowemu zgromadzona energia cieplna przekazywana jest do wnętrza garnka nawet po wyłączeniu kuchenki.

Garnek szybkowaru można po zdjęciu pokrywy wykorzystać podobnie jak garnek klasyczny, czyli do przyrządzania potraw na płycie kuchenki.

## PRZECHOWYWANIE, KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

---

### **Pokrywa**

POKRYWY SZYBKOWARU NIE MYĆ W ZMYWARCE DO NACZYŃ.

Otwór zaworu roboczego myć pod strumieniem wody, ewentualnie czyścić za pomocą odpowiedniego narzędzia.

Zawór bezpieczeństwa czyścić przez powtarzane naciskanie na jego środek oraz częściowe wyciągnięcie całego zaworu pod strumieniem bieżącej wody.

Zawór bezpieczeństwa, uchwyty i inne elementy pokrywy, za wyjątkiem zaworu roboczego, nie demontować.

PRZED PRZECHOWYWANIEM Z SZYBKOWARU ZAWSZE ZDJĄĆ POKRYWĘ.

### **Naczynie**

NACZYNIĘ SZYBKOWARU (GARNEK) MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE.

Jeżeli we wnętrzu szybkowaru pojawiają się białe osady kamienia, należy usunąć je octem, kilkoma kroplami cytryny lub za pomocą specjalnego środka do czyszczenia naczyń nierdzewnych CLINOX. Białe plamy w najmniejszym nawet stopniu nie ograniczają funkcjonalności wyrobu, nie zagrażają zdrowiu, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji. Przy przegrzaniu garnka na jego powierzchni mogą pojawić się zabarwienia fioletowe lub brązowe. Zabarwienia te w najmniejszym nawet stopniu nie ograniczają funkcjonalności wyrobu, nie zagrażają zdrowiu, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Szybkowaru nie poddawać przez czas dłuższy działaniu detergentów, nawet rozcieńczonych w wodzie. W naczyniu nie przechowywać resztek potraw.

### **Uszczelka silikonowa**

Uszczelka szybkowaru wykonana jest z wysokojakościowego silikonu i jej żywotność wynosi około 500 godzin eksploatacji. Po każdym użyciu szybkowaru należy uszczelkę wyjąć z pokrywy, umyć, wysuszyć, pokryć cienką warstwą oleju jadalnego lub tłuszczu spożywczego oraz włożyć z powrotem na miejsce.

Gdy uszczelka wykazuje jakiegokolwiek oznaki nieszczelności lub braku elastyczności, należy natychmiast założyć nową uszczelkę marki Tescoma.

Jeżeli szybkowar nie jest używany w sposób intensywny, uszczelkę należy wymieniać co dwa lata.

STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE CZĘŚCI ZAMIENNE MARKI TESCOMA.



## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA WG EN 12778

---

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA
2. Szybkowaru w trakcie gotowania nie pozostawiać bez nadzoru, używać go wyłącznie do gotowania potraw.
3. Przed każdym użyciem należy sprawdzić działanie zaworów roboczego i bezpieczeństwa.
4. W trakcie manipulowania z szybkowarem podczas gotowania zachować maksymalną ostrożność, unikać kontaktu z jego gorącymi częściami.
5. W pobliżu szybkowaru z gotującą się potrawą nie mogą być obecne dzieci!
6. Szybkowar napełniać maksymalnie do 2/3 objętości garnka. Przy przyrządzaniu potraw w trakcie gotowania zwiększających swoją objętość (ryżu, grochu, fasoli, makaronu itp.) napełniać szybkowar tylko do 1/3 pojemności. Przy gotowaniu ciśnieniowym makaronu należy, po całkowitym obniżeniu ciśnienia, zamkniętym szybkowarem potrząsnąć. W żadnym przypadku nie gotować w szybkowarze bez użycia wody.
7. Do szybkowaru nie wkładać potraw zapakowanych w tkaninę, papier lub plastikową folię. Potraw zwiększających objętość (np. mięsa ze skórą, ozór wołowy itp.) po spęcznieniu skóry nie nakłuwać, gdyż grozi to poparzeniem.
8. Szybkowar otwierać dopiero po zlikwidowaniu ciśnienia w naczyniu. Do otwierania nie stosować siły.
9. Szybkowaru nie wykorzystywać do smażenia potraw oraz nie wkładać do gorącego piekarnika.
10. Ingerencja w systemy szybkowaru wykraczająca poza ramy wyznaczone w instrukcji jest zabroniona – uszkodzony szybkowar przekazać do naprawy w serwisie, stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

**UWAGA! SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW POD CIŚNIENIEM. NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE LUB NIEPRAWIDŁOWA KONSERWACJA MOGĄ BYĆ POWODEM URAZU.**

## ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE PRESTO

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

### WYSOKIE CIŚNIENIE

#### MIĘSO

Wołowina	czas w min
Rolada	20-30
Pieczeń	30-40
Poładwica	30-40
Mięso rosółowe	35-40
Ozór	45

#### Wieprzowina

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

#### Cielęcina

Pieczeń	12-15
Głowa	15
Nóżki	15-20
Ozorek	15-20

#### Jagnięcina i baranina

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

#### Drób

Gołąbek	8-10
Kurczak	15
Kura	15-20
Podroby z gęsi	15

#### Dziczyzna

Królik	15
Pieczeń z zająca	15
Sarnina	10
Zając na pieprzu	10-15
Udziec z sarny	20-30

#### ZBOŻA

#### Owies i kukurydza

Mąka owsiana	5
Płatki owsiane	6
Kasza owsiana	6
Kukurydza	10

### NISKIE CIŚNIENIE

#### RYBY, OWOCE I JARZYNY

Ryby	czas w min
Według wielkości porcji	6-8
<b>Ziemniaki</b>	
Obrane ziemniaki pokrojone	7-9
Ziemniaki w łupinach	10-15

#### Owoce

Pokrojone jabłka	2-5
Pokrojone gruszki	2-5

#### Jarzyzny

Szpinak	2-3
Papryka	3-4
Seler krojony	3-5
Czosnek krojony	4
Brokuły	5-6
Fasola konserwowa	5-6
Kalarepa	5-6
Marchew	6-8
Szparagi	6-10
Brukselka	8-10
Kapusta	7-12
Kawałki kalafiora	8-9
Kapusta czerwona	8-10
Kapusta kwaszona	10-12
Kalafior w całości	15-18

#### ZUPY I WARZYWA STRĄCZKOWE

#### Zupy

Grzybowa	2-5
Bulion mięsny	25-30
Rosół z kury	25-30
Ogon wołowy	25-30

#### Strączkowe

Groch namoczony	10-12
Fasola namoczona	25-30

#### RYŻ

Kasza ryżowa	7-8
Risotto	5-7

## KARTA GWARANCYJNA

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

Wyrób:

Sprzedający (nazwa handlowa i adres):

Data sprzedaży:

Pieczętka i podpis sprzedającego:

Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych:

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

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

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

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

## CHARAKTERISTIKA

---

Tlakový hrniec PRESTO umožňuje varenie pri nízkom alebo pri vysokom tlaku\*, čo prispieva k zachovaniu prirodzenej chuti a nutričných hodnôt pokrmov.

Varenie v tlakovom hrnci PRESTO prebieha výrazne rýchlejšie než štandardné varenie.

Tlakový hrniec PRESTO je vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, rukoväť z kvalitných odolných plastov, ktoré pri správnom použití nepália.

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

Tlakový hrniec je vybavený 3 bezpečnostnými tlakovými poistkami a poistkou proti nežiaducej otvorenosti, jeho použitie je vcelku bezpečné.

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

### \* PRACOVNÉ TLAKY V TLAKOVOM HRNCI PRESTO

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

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

## POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

---

1. Regulátor tlaku
2. Pracovný ventil
3. Bezpečnostný ventil s indikátorom tlaku
4. Poistka proti nežiaducej otvorenosti
5. Veko tlakového hrnca
6. Rukoväť viečka
7. Tlačidlo pre otváranie veka
8. Značky pre uzatváranie veka
9. Tlaková poistka - otvor v leme veka
10. Silikónové tesnenie
11. Nádoba tlakového hrnca
12. Úchytky
13. Sendvičové dno

## **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

---

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

## **PRED KAŽDÝM POUŽITÍM**

---

### **Kontrola ventilov**

#### **Regulátor tlaku a pracovný ventil**

Regulátor tlaku pootočte do polohy určenej pre vybratie z veka (symbol) a vyberte ho. (A)

UPOZORNENIE: Regulátor tlaku nenastavujte do polohy pre vybratie z veka a nevyberajte ho, dokiaľ je v nádobe tlak.

Zatlačte na pracovný ventil v spodnej časti regulátoru - uistite sa, že je nezanesený a pruží. (B)

V prípade, že to tak nie je, vyberte a rozložte pracovný ventil na jednotlivé časti, prepláchnite ich pod prúdom vody a pracovný ventil znovu zostavte. (C)

Skontrolujte otvor pre regulátor tlaku vo viečku tlakového hrnca - musí byť čistý, nezanesený. V prípade zanesenia ho prepláchnite pod prúdom vody alebo prečistite vhodným predmetom. (D)

Skontrolujte, či je silikónové tesnenie v otvore regulátoru tlaku vo veku správne uložený. V prípade potreby ho správne usadte. (E)

Po kontrole nasadte regulátor tlaku s pracovným ventilom späť do rukoväte veka, nastavte do polohy pre vypustenie pary a uistite sa, že sa voľne pohybuje hore a dole - pruží a možno ho ľahko nastaviť do polohy pre nízky i pre vysoký tlak. (F)

#### **Bezpečnostný ventil**

Zatlačte na stred bezpečnostného ventilu v spodnej časti veka - musí pružiť a overte, že sa celý bezpečnostný ventil voľne pohybuje vo veku. (G)

Skontrolujte, či je matica bezpečnostného ventilu v spodnej časti veka pevne utiahnutá, pokiaľ tomu tak nie je, maticu dotiahnite. (H)

## **POUŽITIE**

---

### **Otváranie tlakového hrnca**

Zatlačte na tlačidlo otvárania na rukoväti smerom k stredu veka, otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho z nádoby. (J)

PRI OTVÁRANÍ TLAKOVÉHO HRNCA NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

### **Plnenie tlakového hrnca**

TLAKOVÝ HRNIEC MOŽNO Z BEZPEČNOSTNÝCH DÔVODOV PLNIŤ MAXIMÁLNE DO 2/3 OBJEMU NÁDOBY.

U jedál, ktoré behom tepelného spracovania penia alebo bobtnajú, napr. polievky alebo strukoviny, ryža apod., plňte hrniec maximálne do 1/3 objemu nádoby, aby ste zabránili nežiaducemu zaneseniu ventilov a prekypeniu. (K)

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



### **Uzatváranie tlakového hrnca**

Veko tlakového hrnca položte na nádobu tak, aby guľaté značky na veku a na rukoväti nádoby smerovali proti sebe. Otočte po smere hodinových ručičiek, aby sa úchytky a rukoväť kryli. (L) Skontrolujte, že možno regulátor tlaku ľahko nastaviť do polohy pre nízky i pre vysoký tlak.

PRI UZATVÁRANÍ HRNCA NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

## Varenie v tlakovom hrnci

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

1. Pokiaľ si prajete variť pri nízkom tlaku, otočte regulátor tlaku doprava do polohy . Varenie pri nízkom tlaku je ideálne pre šetrnú tepelnú úpravu pokrmov, napr. pri varení zeleniny, ovocia, strukovín, rýb apod. (M)
2. Pokiaľ si prajete variť pri vysokom tlaku, otočte pracovný ventil doľava do polohy . Varenie pri vysokom tlaku je rýchlejšie a prebieha pri vyššej teplote. Hodí sa hlavne k príprave mäsa a pokrmov, ktoré vyžadujú dlhšie tepelné spracovanie. (N)
3. UPOZORNENIE: Regulátor tlaku nastavujte výhradne do polohy predpísanej pre nízky alebo vysoký tlak, nikdy ho neponechávajte v medzipolohe medzi týmito dvoma stupňami.
4. Správne naplnený a uzavretý hrniec so zvoleným tlakom postavte na sporák nastavený na najvyšší stupeň.
5. Po krátkej chvíli sa červený indikátor tlaku vysunie hore. To znamená, že sa v nádobe vytvoril minimálny tlak a tlakový hrniec sa nedá otvoriť – para začne po chvíli unikať z otvoru v regulátore tlaku. (O)
6. Akonáhle začne para unikať z otvoru v regulátore tlaku, znížte výkon sporáka tak, aby z otvoru regulátora uchádzalo len malé množstvo pary.
7. Meniť nastavenie nízkeho alebo vysokého tlaku v priebehu varenia neodporúčame.
8. Pokiaľ je to nutné, použite pri regulácii tlaku v priebehu varenia kuchynskú rukavicu!

POZOR! V PRIEBEHU VARENIA MÔŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVO PARY UNIKAŤ TIEŽ POD RUKOVIČKOU VEKA.

## UPOZORNENIE

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

- a) Veko nie je správne nasadené – zopakujte uzavretie hrnca.
- b) Regulátor tlaku je nastavený v polohe pre vypustenie pary – nastavte ho do polohy pre varenie pri nízkom alebo vysokom tlaku.
- c) Silikónové tesnenie nie je správne osadené vo veku – skontrolujte jeho umiestnenie.
- d) Silikónové tesnenie je poškodené – vymeňte ho za nové originálne tesnenie značky Tescoma.

Pokiaľ na začiatku varenia z tlakového hrnca neuniká **žiadna para**, skontrolujte, či nie je regulátor tlaku nastavený do medzipolohy medzi nízkym a vysokým tlakom. Pokiaľ to tak je, nastavte ho do pracovnej polohy pre nízky alebo vysoký tlak.

## Ukončenie varenia, vypúšťanie pary a otváranie tlakového hrnca

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

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

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

Potom nastavte regulátor tlaku do polohy pre vypustenie pary a z tlakového hrnca vypustte všetku paru. (P)

Indikátor tlaku sa po úplnom vypustení pary a znížení tlaku sám zasunie dolu, uvoľní poistku proti

nežiaducemu otvoreniu a tlakový hrniec je možné otvoriť.

Pokiaľ indikátor tlaku zostáva po vypustení pary vysunutý v hornej polohe a tlakový hrniec sa nedá otvoriť, znamená to, že je v nádobe stále tlak. S použitím kuchynskej rukavice opakovane zatlačte na regulátor tlaku a vyčkajte, dokiaľ všetka para z hrnca neunikne.

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

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

**TLAKOVÝ HRNIEC POD TEČÚCOU VODOU NIKDY NEOCHLADZUJTE PRUDKO, VODU NEHAJTE STEKAŤ NA PLASTOVEJ ČASTI A HRNIEC NEPONORTE DO VODY CELÝ.**

## BEZPEČNOSTNÉ POISTKY

---

### Pracovný ventil

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

### Bezpečnostný ventil

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

### Otvor v leme veka

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

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

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

### Poistka proti nežiaducemu otvoreniu

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

## PRAKTICKÉ DOPORUČENIE

---

**K VARENIU VOĽTE VŽDY ZODPOVEDAJÚCU VEĽKOSŤ PLATNIČKY ALEBO PLAMEŇA.**

Priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší než je priemer dna hrnca! Plameň nesmie nikdy presahovať okraj dna hrnca. Pri varení na plyne používajte rozptyľovaciu sieťku alebo varnú platničku.

Využívajte termoakumulačných vlastností trojvrstvového sendvičového dna. Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia. Vďaka trojvrstvovému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energia prenášaná do hrnca i po vypnutí sporáku.

Nádoby tlakového hrnca bez veka je možné využiť i ako klasický hrniec pre prípravu pokrmov na platničke sporáku.

## SKLADOVANIE, ÚDRŽBA A ČISTENIE

---

### Veko

Veko TLAKOVÉHO HRNCA NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.

Otvor pracovného ventilu čistite prepláchnutím pod prúdom vody, prípadne ho vyčistite vhodným nástrojom.

Bezpečnostný ventil vyčistíte opakovaným zatlačením na stred a povytiahnutím celého ventilu pod tečúcou vodou.

Bezpečnostný ventil, úchyty ani iné časti veka s výnimkou pracovného ventilu pri jeho čistení, nedemontujte.

TLAKOVÝ HRNIEC SKLADUJTE VŽDY S NENASADENÝM VEKOM.

### Nádoba

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCA MOŽNO UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU.

Ak sa objavia vnútri hrnca biele usadeniny vodného kameňa, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citróna alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie nerezového riadu CLINOX. Biele škvrny vôbec neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobu a nemôžu byť predmetom reklamácie. Pri prehriatí hrnca sa na povrchu môže objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť hrnca, nie je chybou výrobu a nemôže byť predmetom reklamácie.

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

### Silikónové tesnenie

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

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

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

POUŽÍVAJTE ZÁSADNE NÁHRADNÉ DIELY ZNAČKY TESCOMA.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PODĽA EN 12778

---

1. Pred prvým použitím si dôkladne preštudujte NÁVOD K OBSLUHE.
2. Tlakový hrniec nenechávajte v priebehu varenia bez dozoru a nepoužívajte ich pre iné účely, než k vareniu potravín.
3. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť pracovného a bezpečnostného ventilu.
4. V priebehu varenia manipulujte s tlakovým hrncom s maximálnou opatrnosťou, nikdy sa nedotýkajte jeho horúcich častí.
5. Zamedzte deťom v prístupe do blízkosti tlakového hrnca v priebehu varenia.
6. Tlakový hrniec plňte maximálne do 2/3 objemu nádoby, pri príprave pokrmov, ktoré varením bobtnajú, ako sú ryža, strukoviny, cestoviny apod., plňte tlakový hrniec max. do 1/3 objemu nádoby. Pri varení cestovín pod tlakom uzavretým hrncom po úplnom znížení tlaku pred otvorením zatrasťte. Nikdy nevarťte bez použitia vody.



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

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

## ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE V TLAKOVOM HRNCI PRESTO

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

### VYSOKÝ TLAK

#### MÄSO

##### Hovädzie mäso

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

##### Bravčové mäso

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

##### Telacie mäso

Pečené	12-15
Hlava	15
Nožička	15-20
Jazyk	15-20

##### Jahňacie a baranie mäso

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

##### Hydinové mäso

Holub	8-10
Kura	15
Sliepka	15-20
Husie drobký	15

##### Zverina

Zajac	15
Zajačia pečeň	15
Srncí chrbát	10
Zajačie na korení	10-15
Srncie stehno	20-30

##### OBILNINY

##### Ovos a kukurica

Ovsená múka	5
Ovsené vločky	6
Ovsená krupica	6
Kukurica	10

### NÍZKY TLAK

#### RYBY, OVOCIE A ZELENINA

##### Ryby

	čas v min
Podľa veľkosti porcie	6-8

##### Zemiaky

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

##### Ovocie

Jablká krájané	2-5
Hrušky krájané	2-5

##### Zelenina

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

##### POLIEVKY A STRUKOVINY

##### Polievky

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

##### Strukoviny

Namočený hrach	10-12
Namočená fazuľa	25-30

##### RYŽA

Ryžová kaša	7-8
Rizoto	5-7

## ZÁRUČNÝ LIST

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

Výrobok:

Predajca (obchodný názov a adresa):

Dátum predaja:

Pečiatka a podpis predajcu:

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

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

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

Поздравляем вас с приобретением данного продукта компании Tescoma. Благодарим за покупку продукции Tescoma. При необходимости связывайтесь с вашим розничным продавцом либо компанией Tescoma на [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

Скороварка PRESTO позволяет готовить при низком либо высоком давлении\*, что помогает сохранить естественный вкус и питательную ценность продуктов.

Приготовление пищи со скороваркой PRESTO значительно быстрее чем со стандартной посудой.

Скороварка PRESTO изготовлена из высококачественной нержавеющей стали; она снабжена литыми ручками из высококачественного устойчивого пластика, который не горит при должном использовании.

Литое трехслойное дно обладает прекрасными свойствами сохранения тепла, что помогает экономить энергию. Приготовление пищи происходит при низкой тепловой мощности; источник тепла может быть выключен заранее до окончания приготовления.

Скороварка снабжена 3 предохранителями и замком против случайного открытия; она абсолютно безопасна в использовании.

Скороварка PRESTO пригодна для всех типов плит: газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

### \* РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В СКОРОВАРКЕ PRESTO

Рабочее давление внутри скороварки **0,65 бар при приготовлении с низким давлением.**

Рабочее давление внутри скороварки **1,05 бар при приготовлении с высоким давлением.**

## ОПИСАНИЕ СКОРОВАРКИ

---

1. Регулятор давления
2. Клапан управления
3. Предохранительный клапан с индикатором давления
4. Замок против случайного открытия
5. Крышка скороварки
6. Ручка крышки
7. Кнопка открытия крышки
8. Отметки для закрытия крышки
9. Предохранитель давления – отверстие в ободке крышки
10. Силиконовое уплотнение
11. Емкость скороварки
12. Ручки
13. Трехслойное дно

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ**

---

Тщательно изучите данную инструкцию по эксплуатации перед первым применением. Помойте скороварку и все ее части теплой водой с моющим средством и вытрите насухо.

## **ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

---

### **Проверка клапанов**

#### **Регулятор давления и клапан управления**

Поверните регулятор давления в положение для снятия крышки (значок) и снимите ее. (A)

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не устанавливайте регулятор давления в положение для снятия крышки и не снимайте крышку, когда емкость находится под давлением.

Нажмите клапан управления в нижней части регулятора – убедитесь, что он не засорен и легко нажимается / отжимается. (B)

В противном случае снимите клапан управления и разберите его на части, промойте под краном и соберите обратно. (C)

Проверьте отверстие регулятора давления в крышке скороварки – оно должно быть чистым и не засоренным. В случае засора промойте его под краном либо очистите, используя подходящий предмет. (D)

Убедитесь, что силиконовое уплотнение в отверстии регулятора давления в крышке установлено верно. При необходимости установите его правильно. (E)

После осмотра прикрепите регулятор давления с клапаном управления обратно к ручке крышки, установите его в положение для выпуска пара и убедитесь, что регулятор давления свободно перемещается вверх и вниз, то есть он отжимается и может быть легко установлен в положение низкого и высокого давления. (F)

#### **Предохранительный клапан**

Нажмите на центральную часть предохранительного клапана в нижней части крышки – он должен защелкнуться, проверьте, чтобы предохранительный клапан полностью погрузиться в крышку. (G)

Убедитесь, чтобы гайка предохранительного клапана была туго затянута в нижней части крышки; в противном случае затяните гайку. (H)

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

---

### **Открытие скороварки**

Нажмите на кнопку на ручке для открытия крышки относительно центра крышки, поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее с емкости. (J)

**НЕ СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ЧРЕЗМЕРНУЮ СИЛУ ПРИ ОТКРЫТИИ СКОРОВАРКИ.**

### **Заполнение скороварки**

**В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ СКОРОВАРКУ СЛЕДУЕТ ЗАПОЛНЯТЬ МАКСИМУМ НА 2/3 ОБЪЕМА ЕМКОСТИ.**

При приготовлении продуктов, которые пенятся либо увеличиваются в объеме при нагревании, таких, как супы, каши, рис, и т. п., заполняйте скороварку максимум на 1/3 от общего объема емкости во избежание нежелательного засорения клапанов и излишнего кипения. (K)

**НЕ ГОТОВЬТЕ В СКОРОВАРКЕ БЕЗ ВОДЫ. МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ 250 МЛ.**



## Закрытие скороварки

Поместите крышку скороварки на емкость так, чтобы круглые отметки на крышке совпали с такими же отметками на емкости. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы ручки на крышке и емкости совпали. (L) Убедитесь, что регулятор давления можно легко установить в положение низкого и высокого давления.

НЕ СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ЧРЕЗМЕРНУЮ СИЛУ ПРИ ЗАКРЫТИИ СКОРОВАРКИ.

## Приготовление пищи в скороварке

ВЫБЕРИТЕ НИЗКОЕ ЛИБО ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ, УСТАНОВИВ РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ В СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

1. Если вы хотите готовить при низком давлении, поверните регулятор давления вправо . Приготовление пищи при низком давлении прекрасно подходит для экономичного приготовления пищи; например, для приготовления овощей, фруктов, рыбы, и т. д. (M)
2. Если вы хотите готовить при высоком давлении, поверните клапан управления влево . Приготовление пищи при высоком давлении происходит гораздо быстрее и при этом используется более высокая температура. В частности подходит для приготовления мяса и пищи, требующей более длительной термической обработки. (N)
3. ПРИМЕЧАНИЕ: Устанавливайте регулятор давления только в положение для высокого и низкого давления; не оставляйте его в нейтральном положении.
4. Поместите правильно заполненную и закрытую скороварку с выбранным режимом давления на плиту, установленную на полную мощность.
5. Через небольшой промежуток времени поднимется красный индикатор давления. Это означает, что в емкости образовалось минимальное давление и скороварку больше открывать нельзя – через некоторое время из отверстия в регуляторе давления начнет выходить пар. (O)
6. После того, как из отверстия в регуляторе давления начнет выходить пар, уменьшите подачу тепла так, чтобы лишь небольшое количество пара выпускалось из отверстия в регуляторе давления.
7. Мы не рекомендуем менять давление на низкое / высокое в процессе приготовления пищи.
8. При необходимости, используйте кухонное полотенце для контроля давления в процессе приготовления пищи!

ВНИМАНИЕ! В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ НИЖНЕЙ ЧАСТИ РУЧКИ КРЫШКИ ТАКЖЕ МОЖЕТ ВЫХОДИТЬ ПАР, СКОПИВШИЙСЯ ЗА НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Если в начале процесса приготовления из скороварки выходит **большое количество пара**, значит скороварка неверно закрыта. Неверное закрытие обычно происходит по следующим причинам:

- a) Крышка неверно покрывает емкость – закройте скороварку еще раз.
- b) Регулятор давления установлен в положение выпуска пара – установите его в положение высокого либо низкого давления.
- c) Силиконовое уплотнение неверно расположено в крышке – проверьте его положение.
- d) Силиконовое уплотнение повреждено – замените его новым оригинальным уплотнением Tescoma.

Если в начале процесса приготовления из скороварки **не выходит пар**, проверьте, установлен ли регулятор давления в положение между высоким и низким давлением. Если да, установите его в рабочее положение для низкого или высокого давления.

### **Окончание приготовления, выпуск пара и открытие скороварки**

**ВСЕГДА ВЫПУСКАЙТЕ ПАР ТОЛЬКО ПОСЛЕ СНЯТИЯ СКОРОВАРКИ С ИСТОЧНИКА НАГРЕВАНИЯ.**

По истечении времени, необходимого для приготовления пищи снимите скороварку с источника нагревания, даже если он был уже отключен.

Отставьте скороварку на некоторое время, чтобы позволить температуре и давлению в ней постепенно уменьшиться.

Затем установите регулятор давления в положение выпуска пара и выпустите весь пар из скороварки. (P)

Индикатор давления автоматически опустится после того, как пар полностью выйдет из скороварки и давление уменьшится; при этом замок против случайного открытия скороварки разблокируется и скороварку можно будет открыть.

Если после выпуска пара индикатор давления остается в поднятом положении и скороварку невозможно открыть, значит, в емкости все еще находится под давлением. Нажмите несколько раз нажмите на регулятор давления при помощи кухонного полотенца пока весь пар не выйдет из скороварки.

Если регулятор давления не поднимается автоматически даже после того, как весь пар вышел из скороварки и скороварка все еще не открывается, поместите ее в раковину и охладите крышку небольшим количеством холодной воды под малым напором, пока индикатор давления не поднимется.

Затем откройте скороварку и тщательно осмотрите и очистите клапан управления и предохранительный клапан перед дальнейшим использованием.

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

## **ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ КЛАПАНЫ**

---

### **Клапан управления**

Клапан управления контролирует высокое и низкое давление, постепенно выпускает излишки пара и выпускает весь пар по окончании процесса приготовления.

### **Предохранительный клапан**

Предохранительный клапан выполняет защитную функцию, если клапан управления засорен. Немедленно снимите скороварку с источника нагревания, если в процессе приготовления пар перестает выпускаться из клапана управления и начинает интенсивно выходить из предохранительного клапана. После того, как скороварка охладится, откройте ее и прочистите клапан управления.

### **Отверстие в боковой части крышки**

Если клапан управления и предохранительный клапаны засорены одновременно, давление в скороварке выталкивает силиконовое уплотнение через отверстие в боковой части крышки, после чего давление в емкости резко падает и пар выпускается.

**Внимание! Во время приготовления пищи в скороварке убедитесь, что отверстие**

**в боковой части крышки не направлено на людей, находящихся в непосредственной близости от скороварки.**

ЕСЛИ СИЛИКОНОВОЕ УПЛОТНЕНИЕ ВЫТОЛКНУТО ИЗ ОТВЕРСТИЯ В БОКОВОЙ ЧАСТИ КРЫШКИ, НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОЧИНИТЬ СКОРОВАРКУ САМОСТОЯТЕЛЬНО, ОТНЕСИТЕ ЕЕ В ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **Замок против случайного открытия**

Предотвращает случайное открытие скороварки пока весь пар не выйдет из емкости и пока полностью не нормализуется давление.

---

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ**

**ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОДХОДЯЩУЮ ПЛИТУ И РАЗМЕР ПЛАМЕНИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

Диаметр плиты должен быть идентичен либо меньше по размеру, чем диаметр дна скороварки! Пламя не должно выступать за края скороварки. Используйте специальную решетку для приготовления на газовой плите.

Воспользуйтесь свойствами сохранения тепла, которыми обладает трехслойное дно скороварки. Выключайте источник нагрева заранее до окончания процесса приготовления пищи. Благодаря трехслойному дну, аккумулирующаяся тепловая энергия передается в скороварку даже после того, как источник нагрева выключен.

Емкость скороварки можно также использовать без крышки в качестве традиционной кастрюли для приготовления пищи на плите.

---

## **ХРАНЕНИЕ, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

### **Крышка**

**НЕ МОЙТЕ КРЫШКУ СКОРОВАРКИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.**

Очистите отверстие клапана управления промыв проточной водой, либо при помощи подходящего предмета.

Очистите предохранительный клапан несколько раз нажав на его центр и слегка вытаскивая весь клапан вверх под проточной водой.

Во время мытья не разбирайте предохранительный клапан, ручки или другие части крышки, кроме клапана управления.

**ВСЕГДА ХРАНИТЕ СКОРОВАРКУ И КРЫШКУ ОТДЕЛЬНО.**

### **Емкость**

**ЕМКОСТЬ СКОРОВАРКИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.**

Если внутри скороварки появляются белые пятна от мерной шкалы, используйте уксус, сок лимона или специальный очиститель для нержавеющей стали CLINOX для их очищения. Белые пятна не влияют на работу посуды и не вредны для здоровья. Таким образом, они не являются дефектом и не могут быть заявлены как таковой. Если скороварка подвергается излишнему нагреванию, на поверхности могут появиться красно-коричневые пятна. Такие пятна не влияют на работу посуды и не вредны для здоровья. Таким образом, они не являются дефектом и не могут быть заявлены как таковой.

Для продления срока службы скороварки, не используйте для мытья скороварки моющие средства, включая средства, растворимые в воде. Не храните в емкости остатки пищи.



## **Силиконовое уплотнение**

Уплотнение скороварки изготовлено из высококачественного силикона, который выдерживает примерно 500 часов работы. После каждого использования скороварки вынимайте уплотнение, мойте и сушите его, слегка смачивайте подсолнечным маслом или жиром и помещайте обратно.

Если уплотнение неисправно, потеряло гибкость, его следует немедленно заменить новым уплотнением бренда Tescota.

При нерегулярном использовании скороварки заменяйте уплотнение регулярно раз в два года.

**ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАПЧАСТИ МАРКИ TESCOMA.**

## **ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ EN 12778**

1. Внимательно прочитайте ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ перед первым использованием.
2. Не оставляйте скороварку без присмотра во время приготовления пищи и не используйте ее для других целей, кроме приготовления пищи.
3. Перед каждым использованием проверьте функционирование клапана управления и предохранительного клапана при каждом использовании.
4. Осторожно относитесь к скороварке при каждом использовании; не прикасайтесь к горячим частям.
5. Во время приготовления избегайте приближения детей к скороварке.
6. Заполняйте скороварку максимум на 2/3 объема; при приготовлении продуктов, которые пенятся либо увеличиваются в объеме при нагревании, таких, как супы, каши, рис, и т. п., заполняйте скороварку максимум на 1/3 от общего объема емкости. Встряхивайте закрытую скороварку при приготовлении пасты под давлением. Не готовьте без воды.
7. Во избежание ошпаривания не кладите в скороварку пищу, завернутую в ткань, бумагу либо пластиковые материалы. Не прокалывайте пищу, которая увеличивается в объеме (мясо с кожей, говяжий язык, и т. д.), когда кожа набухает.
8. Не открывайте скороварку, пока давление в ней полностью не нормализуется. Не применяйте силу при открытии скороварки.
9. Не помещайте скороварку в нагретую духовку и не используйте ее для жарки.
10. Не пытайтесь разобрать или починить скороварку самостоятельно, если это не указано в инструкциях по применению, всегда связывайтесь с профессионалами для ее починки и используйте только оригинальные запчасти.

**ВНИМАНИЕ! ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. НЕВЕРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ТРАВМЫ.**

## ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В СКОРОВАРКЕ PRESTO

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

### ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ

#### МЯСО

##### Говядина

	время в мин
Рулет	20-30
Жаркое	30-40
Вырезка	30-40
Суповое мясо	35-40
Язык	45

##### Свинина

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

##### Телятина

Жаркое	12-15
Голова	15
Нога	15-20
Язык	15-20

##### Ягнятина и баранина

Окорок	30
--------	----

##### Птица

Голубь	8-10
Цыпленок	15
Курица	15-20
Гусиные потроха	15

##### Дичь

Кролик	15
Жаркое из зайца	15
Серна (хребет)	10
Заяц на перце	10-15
Серна (окорок)	20-30

##### ЗЕРНОВЫЕ

##### Овес и кукуруза

Овсяная мука	5
Овсяные хлопья	6
Овсяная каша	6
Кукуруза	10

### НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ

#### РЫБА, ОВОЩИ И ФРУКТЫ

##### Рыба

	время в мин
От величины порции	6-8

##### Картофель

Картофель вареный соленный	7-9
Картофель в мундире	10-15

##### Фрукты

Яблоки кусочки	2-5
Груши кусочки	2-5

##### Овощи

Шпенат	2-3
Перец	3-4
Сельдерей кусочки	3-5
Чеснок кусочки	4
Брокколи	5-6
Фасоль	5-6
Кольраби	5-6
Морковь	6-8
Спаржа	6-10
Брюссельская капуста	8-10
Кочанная капуста	7-12
Цветная капуста, разделенная	8-9
Красная капуста	8-10
Кислая капуста	10-12
Цветная капуста, целая	15-18

##### СУПЫ И БОБОВЫЕ

##### Супы

Грибной	2-5
Мясной бульон	25-30
Куриный бульон	25-30
Свиной бульон	25-30

##### Бобовые

Замоченный горох	10-12
Замоченная фасоль	25-30

##### РИС

Рисовая каша	7-8
Ризотто	5-7

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Данное изделие имеет **5-летний гарантийный период** от даты приобретения. Данный гарантийный талон предъявляйте вместе с подтверждением о приобретении изделия. При предоставлении гарантии не затрагиваются права покупателя, которые связаны с приобретением согласно специальным правовым нормам. Гарантийный срок начинается от даты приобретения.

Изделие:

Продавец (название и адрес):

Дата продажи:

Печать и подпись продавца:

Гарантия принципиально не распространяется на следующие случаи:

- изделие использовалось с нарушением Инструкции по эксплуатации
- изделие подверглось неавторизованным исправлениям и изменениям
- для изделия были использованы неоригинальные запасные части
- дефекты были причинены ударом или падением
- износ изделия обусловлен обычным использованием, кроме явных дефектов материала.

Обоснованную рекламацию предъявляйте в магазин, где было куплено изделие, или непосредственно в сервисный центр Tescoma. Актуальный список сервисных центров на [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

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

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания:

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания:

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания: