

stainless steel

Prominent

Návod k obsluze a vaření v tlakovém hrnci
Instructions for use and cooking in the pressure cooker
Gebrauchsanleitung und Kochen im Schnellkochtopf
Mode d'emploi et cuisson dans la marmite à pression
Istruzioni per l'uso e cucinare nella pentola a pressione
Instrucciones de uso y cocinar en la olla a presión
Instruções de utilização e cozedura na panela de pressão
Instrukcja obsługi i gotowanie w szybkowarce
Návod na použitie a varenie v tlakovom hrnci
Инструкция по эксплуатации и приготовление в скороварке



tescoma[®]

www.tescoma.com



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.

CHARACTERISTICS

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

The PROMINENT pressure cooker is made of high-grade **stainless steel** and is **space saving both in cooking and storing** thanks to its modern compact manufacture.

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

The solid grips of the pressure cooker are made of high-quality resistant plastic and they **do not burn if used properly**.

The pressure cooker is provided with **4 independent safety cut-outs** and is **entirely safe** to use.

The PROMINENT pressure cooker is suitable for all types of cooker: **gas, electric, vitroceramic and induction cookers**.

* OPERATING PRESSURES IN THE PROMINENT PRESSURE COOKER

The operating pressure in the vessel is 0.55 bar when cooking in position 1.

The operating pressure in the vessel is 0.90 bar when cooking in position 2.

PRESSURE COOKER DESCRIPTION

1. Operating valve with pressure regulator
2. Safety valve
3. Pressure indicator with a lock against accidental opening
4. Lid
5. Lid grips
6. Lid open / close button
7. Pressure cut-out - aperture in the rim of the lid
8. Silicone seal
9. Vessel
10. Vessel grips
11. Sandwich bottom

BEFORE FIRST USE

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

BEFORE EACH USE

Inspecting the valves (Fig. A, B, C, D)

Operating valve (1)

Remove the lid from the vessel, turn the pressure regulator to the end left position (▲) and pull upwards to remove it from the lid. Make sure that the aperture in the piston of the operating valve on the lid is clean and not clogged (Fig. A). If soiled, flush it under running water or clean it using a suitable object such as a thin skewer (Fig. B). Attach the operating pressure regulator back into position after inspecting it.

Safety valve (2)

Push on the centre of the safety valve - the ball (Fig. C) using a suitable object such as a thin skewer. The ball must spring and the safety valve must move freely in the lid aperture.

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

INSTRUCTIONS FOR USE

Opening the pressure cooker (Fig. D)

Move the lid open / close button (6) to the centre of the lid, hold it and **turn the lid counter clockwise (the "OPEN" symbol)**. Remove the lid from the vessel.

DO NOT APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN OPENING THE PRESSURE COOKER.

Filling the pressure cooker (Fig. E)

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

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

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

Closing the pressure cooker (Fig. F)

Place the lid (4) onto the vessel so that the arrow on the lid and the arrow on the vessel grip point **towards each other**. Turn the lid clockwise (**the "CLOSE" symbol**) so that the **vessel grips and the lid grips** are aligned. A clicking sound will be heard and the lid open / close button (6) will automatically move to the **initial position**. If this does not happen, move the button to the initial position manually.

DO NOT APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER.

Cooking in the pressure cooker (Fig. G, H, J, K)

SELECT LOW OR HIGH PRESSURE BY SLIGHTLY TURNING THE OPERATING VALVE REGULATOR.

1. If you wish to cook at a **low pressure**, turn the operating valve to position "1". Cooking at a low pressure is ideal for economic cooking of meals, for example for cooking vegetables, fruits, lentils, fish, etc. (Fig. G).
2. If you wish to cook at a **high pressure**, turn the operating valve to position "2". Cooking at a high pressure is quicker and uses a higher temperature. It is suitable in particular for cooking meat and meals that require longer thermal treatment (Fig. H).
3. Place the correctly filled and closed pressure cooker set to low or high pressure onto a cooker set to the **highest output**.
4. After a short while steam will begin to escape with moderate hissing from the safety valve aperture below the lid grip (Fig. J); the hissing will cease after a moment and the pressure indicator (3) **will slip upwards**. This means that the pressure in the vessel has reached the required operating level; at this moment steam begins to escape **from the operating valve** (Fig. K).
5. Now reduce heat so that only a **small amount of steam** escapes from the operating valve. A low heat will usually be enough.
6. We do not recommend changing the low / high pressure setting while cooking. If this is necessary, use a **oven mitten** when handling the pressure regulator.

WARNING! A MINUTE AMOUNT OF STEAM MAY ALSO ESCAPE FROM THE SAFETY LID APERTURE BELOW THE LID GRIP 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 operating valve 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.

Cooking termination (Fig. L)

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

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

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

Turn the operating valve to the steam release position () and **release steam from the pressure cooker** (Fig. L).

The pressure indicator will slip in automatically after the pressure in the vessel drops entirely and **the pressure cooker can be opened**.

If the pressure indicator is in the upper position and the pressure cooker cannot be opened, **pressure still remains in the vessel**. Make sure that the operating valve is set to the steam release position. If the pressure cooker still cannot be opened, cool the lid **with a small amount of slowly running cold** water until the safety valve **slips in automatically**.

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

SAFETY CUT-OUTS

Operating valve (1)

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 (2)

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

Warning! A minute amount of steam may escape also from the safety valve during the cooking process!

Pressure indicator with a lock against accidental opening (3)

Indicates that the operating pressure in the vessel has been reached and simultaneously **prevents accidental opening of the lid** until all steam and pressure escape from the pressure cooker.

Pressure cut-out - aperture in the rim of the lid (7)

If the operating valve and the safety valve become clogged at once, the pressure in the pressure cooker pushes the silicone seal (8) **through the aperture in the rim of the lid**, which causes an immediate **drop in pressure and steam release**.

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.

PRACTICAL RECOMMENDATIONS

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

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

Switch the heat off in advance before the end of cooking; make use of the heat

retaining properties of the sandwich bottom (11). Thanks to the three-layer sandwich bottom, the accumulated heat energy is transferred into the pressure cooker even after the heat has been switched off.

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

STORAGE, MAINTENANCE and CLEANING

Lid (4)

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

Clean the operating valve aperture by flushing it with running water; if excessively soiled, clean it using a suitable metal tool such as a **thin skewer** (Fig. B).

Clean the safety valve by **repeatedly pushing** it under running water. Do not disassemble the operating valve, the safety valve, the grips or any other parts of the lid.

STORE THE PRESSURE COOKER WITH THE LID UNATTACHED.

Vessel (9)

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 foods inside the vessel.

Silicone seal (8)

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

WARNING!

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

Notes:

REFERENCE TIMES OF COOKING IN THE TESCO MA PROMINENT PRESSURE COOKER

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

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



Tlakový hrnec PROMINENT

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

CHARAKTERISTIKA

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

Tlakový hrnec PROMINENT je vyroben z prvotřídní **nerozavějící oceli**, díky moderní kompaktní konstrukci **šetří místo při vaření i skladování**.

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

Masivní úchyty tlakového hrnce jsou vyrobené z kvalitních odolných plastů a **při správném použití nepálí**.

Tlakový hrnec je vybaven **4-mi na sobě nezávislými pojistkami**, jeho použití je **zcela bezpečné**.

Tlakový hrnec PROMINENT je vhodný pro všechny typy sporáků: **plynové, elektrické, sklokeramické i indukční**.

* PRACOVNÍ TLAKY V TLAKOVÉM HRNCI PROMINENT

Pracovní tlak v nádobě při vaření v poloze 1 je 0,55 bar.

Pracovní tlak v nádobě při vaření v poloze 2 je 0,90 bar.

POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

1. Pracovní ventil s regulátorem tlaku
2. Bezpečnostní ventil
3. Indikátor tlaku s pojistkou proti nechtěnému otevření
4. Poklice
5. Úchyty poklice
6. Tlačítko otevření / uzavření poklice
7. Tlaková pojistka - otvor v lemu poklice
8. Silikonové těsnění
9. Nádobá
10. Úchyty nádoby
11. Sendvičové dno

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

Kontrola ventilů (obr. A, B, C, D)

Pracovní ventil (1)

Sejměte poklici z nádoby, regulátor tlaku otočte do krajní levé polohy (↑) a tahem vzhůru vyjměte z poklice. Zkontrolujte na poklici, že je otvor v pístu pracovního ventilu čistý - nezanesený (obr. A). V případě znečištění jej **propláchněte** pod proudem vody nebo **pročistěte** vhodným předmětem, např. tenkou jehlicí (obr. B). Po kontrole nasadíte regulátor pracovního ventilu zpět.

Bezpečnostní ventil (2)

Vhodným předmětem, např. tenkou jehlicí, **zatlačte na střed bezpečnostního ventilu - kuličku** (obr. C). Kulička musí pružit a bezpečnostní ventil se musí volně pohybovat v otvoru poklice.

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

POUŽITÍ

Otevírání tlakového hrnce (obr. D)

Posuňte tlačítko otevření / uzavření poklice (6) do středu poklice, přidržte je a **otočte poklici proti směru hodinových ručiček (symbol „OPEN“)**. Poklici sejměte z nádoby.

PŘI OTEVÍRÁNÍ HRNCE NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU.

Plnění tlakového hrnce (obr. E)

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

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

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

Uzavírání tlakového hrnce (obr. F)

Položte poklici (4) na nádobu tak, aby šipka na poklici a šipka na úchyty nádoby směřovaly **proti sobě**. Poklici otočte po směru hodinových ručiček (**symbol „CLOSE“**) **tak, aby se úchyty nádoby a úchyty poklice kryly**. Ozve se „cvaknutí“ a tlačítko otevření / uzavření poklice (6) se automaticky posune do **výchozí polohy**. Pokud se tak nestane, posuňte tlačítko do výchozí polohy ručně.

PŘI UZAVÍRÁNÍ HRNCE NEPOUŽÍVEJTE NEPŘÍMĚŘENOU SÍLU!

Vaření v tlakovém hrnci (obr. G, H, J, K)

NÍZKÝ NEBO VYSOKÝ TLAK ZVOLTE POTOČENÍM REGULÁTORU PRACOVNÍHO VENTILU.

1. Pokud si přejete vařit při **nízkém tlaku**, otočte pracovní ventil do polohy „1“. Vaření při nízkém tlaku je ideální pro šetrnou tepelnou úpravu pokrmů, např. při vaření zeleniny, ovoce, ryb apod. (obr. G).
2. Pokud si přejete vařit při **vysokém tlaku**, otočte pracovní ventil do polohy „2“. Vaření při vysokém tlaku je rychlejší a probíhá při vyšší teplotě. Hodí se zejména k přípravě masa a pokrmů, které vyžadují delší tepelné zpracování (obr. H).
3. Správně naplněný a uzavřený hrnec se zvoleným nízkým nebo vysokým tlakem postavte na sporák nastavený na **nejvyšší stupeň**.
4. Po krátké chvíli začne z otvoru bezpečnostního ventilu pod úchytem poklice s mírným syčením ucházet pára (obr. J), toto syčení za okamžik ustane a indikátor tlaku (3) se **vysune nahoru**. To znamená, že tlak v nádobě dosáhl požadované pracovní hodnoty a pára v tu chvíli začne ucházet z **pracovního ventilu** (obr. K).
5. Snižte výkon sporáku tak, aby z pracovního ventilu ucházelo jen **malé množství páry**. Obvykle postačí nízký výkon sporáku.
6. Měnit nastavení nízkého nebo vysokého tlaku během vaření **nedoporučujeme**. Pokud je to nutné, použijte při manipulaci s regulátorem tlaku **kuchyňskou rukavici!**

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

UPOZORNĚNÍ

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

- a) Poklice není správně nasazena - zopakujte uzavření hrnce.
- b) Pracovní ventil je nastaven do polohy pro vypouštění páry - nastavte jej do polohy pro vaření při nízkém nebo vysokém tlaku.
- c) Silikonové těsnění není správně osazeno v poklici - zkontrolujte jeho umístění.
- d) Silikonové těsnění je poškozeno - vyměňte jej za nové originální těsnění značky Tescoma.

Ukončení vaření (obr. L)

PÁRU VYPOUŠTĚJTE VŽDY AŽ PO Odstavení hrnce ze sporáku!

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

Ponechte tlakový hrnec chvíli odstavený, aby teplota a tlak v hrnci mohly samovolně poklesnout.

Otočte pracovní ventil do polohy pro vypouštění páry (☞) a **vypusťte páru z hrnce** (obr. L).

Indikátor tlaku se po úplném snížení tlaku v nádobě sám zasune a **tlakový hrnec je možné otevřít**.

Pokud je indikátor tlaku vysunutý v horní poloze a tlakový hrnec nelze otevřít, znamená to, **že je v nádobě stále tlak**. Ujistěte se, že je pracovní ventil nastaven do polohy pro vypouštění páry. Pokud tlakový hrnec přesto nelze otevřít, ochlaďte poklici **malým množstvím pomalu stékající studené vody**, dokud se bezpečnostní ventil nezasune.

TLAKOVÝ HRNEC NIKDY NEOCHLAZUJTE PRUDCE, VODU NENECHTE STÉKAT NA PLASTOVÉ ČÁSTI A HRNEC NENOŘTE DO VODY CELÝ.

BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

Pracovní ventil (1)

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

Bezpečnostní ventil (2)

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 ventilu bezpečnostního, **hrnec ihned odstavte**. Po vychladnutí hrnec otevřete a vyčistěte pracovní ventil.

Pozor! Nepatrné množství páry může během vaření unikat i z bezpečnostního ventilu!

Indikátor tlaku s pojistkou proti nechtěnému otevření (3)

Indikuje dosažení pracovního tlaku v nádobě a současně **zabraňuje nechtěnému otevření poklice**, dokud z tlakového hrnce neunikne veškerá pára a tlak.

Tlaková pojistka - otvor v lemu poklice (7)

Pokud dojde k zanesení pracovního i bezpečnostního ventilu současně, tlak v hrnci vytlačí silikonové těsnění (8) **otvorem v lemu poklice**, čímž dojde k okamžitému **snížení tlaku a úniku páry**.

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

PRAKTICKÁ DOPORUČENÍ

K VAŘENÍ VOLTE VŽDY ODPOVÍDAJÍCÍ VELIKOST PLOTÝNKY NEBO PLAMENE.

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

Využijte termoakumulačních vlastností třívrstvého sendvičového dna (11). Sporák **vypínejte s předstihem** ještě před ukončením vaření. Díky třívrstvému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energie předávána do hrnce i po vypnutí sporáku.

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

SKLADOVÁNÍ, ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ

Poklice (4)

POKLICI TLAKOVÉHO HRNCE NEMYJTE V MYČCE!

Otvor pracovního ventilu čistíte propláchnutím pod proudem vody, v případě silného znečištění jej vyčistíte pomocí vhodného kovového nástroje - např. **tenké jehlice** (obr. B).

Bezpečnostní ventil vyčistíte opakovaným stlačením pod tekoucí vodou. Pracovní ani bezpečnostní ventil, úchyty ani jiné části poklice nedemontujte.

TLAKOVÝ HRNEC SKLADUJTE S NENASAZENOU POKLICÍ.

Nádoba (9)

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCE LZE MÝT V MYČCE.

Objevili-li se uvnitř hrnce bílé usazeniny vodního kamene, **vyčistíte je octem**, několika kapkami citronu nebo speciálním prostředkem na čištění nerezového nádobí **CLINOX**. Bílé skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádoby, nejsou vadou výrobku a **nemohou být předmětem reklamace. Při přehřátí** hrnce se na povrchu může objevit fialové až hnědé zbarvení. Toto zbarvení 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 (8)

Těsnění tlakového hrnce je vyrobeno z prvotřídního silikonu a vydrží cca **500 hodin provozu**. Po každém použití tlakového hrnce vyjměte těsnění z poklice, umyjte, 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** značkové těsnění 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. Během vaření zamezte v přístupu dětí do blízkosti tlakového hrnce.
6. Tlakový hrnec plňte maximálně do 2/3 objemu nádoby, při přípravě pokrmů, které vařením bobtnají, jako jsou rýže, luštěniny, těstoviny apod., plňte tlakový

hrnec max. do 1/2 objemu nádoby. Při vaření těstovin pod tlakem hrncem před otevřením zatřeste. Nikdy nevařte bez použití vody.

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

Poznámky:

ORIENTAČNÍ ČASY PRO VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI TESCOA PROMINENT

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 u 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
Pečeně	30-40
Svíčková	30-40
Polévkové maso	35-40
Jazyk	45

Vepřové maso

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

Telecí maso

Pečeně	12-15
Hlava	15
Nožička	15-20
Jazyk	15-20

Jehněčí a skopové maso

Kýta	30
------	----

Drůbeží maso

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

Zvěřina

Králík	15
Zaječí pečeně	15
Srnčí hřbet	10
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 čas v min

Dle velikosti porce	6-8
---------------------	-----

Brambory

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

Ovoce

Jablka krájená	2-5
Hrušky krájené	2-5

Zelenina

Špenát	2-3
Paprika	3-4
Čeler krájený	3-5
Česnek krájený	4
Brokolice	5-6
Zavařeně 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
Slepičí vývar	25-30
Volská oháňka	25-30

Luštěniny

Namočený hrách	10-12
Namočené fazole	25-30

RÝŽE

Rýžová kaše	7-8
Rizoto	5-7

ZÁRUČNÍ LIST

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

Výrobek:

Prodejce (obchodní název a adresa):

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

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

Oprávněnou reklamaci uplatňujte u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili nebo přímo v servisních střediscích Tescoma. Aktuální seznam servisních středisek na **www.tescoma.com**.



Schnellkochtopf PROMINENT

Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in die Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

EIGENSCHAFTEN

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

Der Schnellkochtopf PROMINENT ist aus erstklassigem **rostfreien Edelstahl** hergestellt, dank der modernen kompakten Konstruktion ist **platzsparend beim Kochen sowie bei der Aufbewahrung**.

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

Die massiven Griffe sind aus hochwertigen festen Kunststoffen hergestellt und **werden beim richtigen Gebrauch nicht heiß**.

Der Schnellkochtopf ist mit **vier voneinander unabhängigen Sicherungen** ausgestattet und der Kochvorgang ist **voll betriebssicher**.

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

* Arbeitsdrucke im Schnellkochtopf PROMINENT

Der Arbeitsdruck im Kochgefäß während des Kochvorgangs in der Position 1 beträgt 0,55 bar.

Der Arbeitsdruck im Kochgefäß während des Kochvorgangs in der Position 2 beträgt 0,90 bar.

BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

1. Arbeitsventil mit Druckregler
2. Sicherheitsventil
3. Druckanzeiger mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
4. Deckel
5. Deckelgriffe
6. Knopf zum Öffnen / Schließen des Deckels
7. Drucksicherung - Loch im Deckelrand
8. Silikon-Dichtung

9. Kochgefäß
10. Griffe des Kochgefäßes
11. 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 (Abb. A, B, C, D)

Arbeitsventil (1)

Den Deckel vom Kochgefäß abnehmen, den Druckregler in die linke Endposition (↑) drehen und aus dem Deckel herausnehmen. Das Loch im Kolben des Arbeitsventils auf die Verstopfung überprüfen (Abb. A). Im Falle der Verschmutzung ist es unter fließendem Wasser **durchzuspülen**, bzw. mit einem geeigneten Gegenstand wie z.B. feine Nadel **zu reinigen** (Abb. B). Nach der Überprüfung den Druckregler des Arbeitsventils wieder aufzusetzen.

Sicherheitsventil (2)

Mit einem geeigneten Gegenstand, z.B. mit feiner Nadel, die **Kugel in der Mitte des Sicherheitsventils** (Abb. C) herunterdrücken. Die Kugel muss federn und das Sicherheitsventil muss in der Deckelöffnung frei beweglich sein.

VOR JEDEM GEBRAUCH DES SCHNELLKOCHTOPFES SIND DIE VENTILE SORGFÄLTIG ZU ÜBERPRÜFEN.

GEBRAUCH

Öffnen des Schnellkochtopfes (Abb. D)

Den Knopf zum Öffnen / Schließen des Deckels (6) in die Mitte des Deckels schieben, gedrückt halten und **den Deckel gegen Uhrzeigersinn (Symbol „OPEN“) umdrehen**. Den Deckel vom Topf abnehmen.

DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE GEWALTSAM ÖFFNEN.

Befüllen des Schnellkochtopfes (Abb. E)

Aus den Sicherheitsgründen kann man den Schnellkochtopf max. zu 2/3 des Topfvolumens befüllen.

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

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

Schließen des Schnellkochtopfes (Abb. E)

Den Deckel (4) auf das Kochgefäß setzen, wobei der Pfeil auf dem Deckel und der Pfeil auf dem Griff des Kochgefäßes **gegenüberstehen** sollen. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen (**Symbol „CLOSE“**), die Griffe des Kochgefäßes und die **Griffe des Deckels müssen** miteinander **passen**. Es ist ein „Klick“ zu hören und der Knopf zum Öffnen / Schließen des Deckels (6) steht automatisch **in der Ausgangsstellung**. Ist es nicht der Fall, muss der Knopf zum Öffnen / Schließen des Deckels manuell in die hintere Stellung gebracht werden.

DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE GEWALTSAM SCHLIESSEN!

Kochen im Schnellkochtopf (Abb. G, H, J, K)

DIE DRUCKSTUFE IST MIT DEM UMDREHEN DES REGLERS DES ARBEITSVENTILS EINZUSTELLEN.

1. Wenn Sie beim **niedrigen Druck** kochen wollen, stellen Sie das Arbeitsventil auf „**1**“. Das Kochen unter niedrigem Druck ist für schonende Zubereitung von Speisen ideal, z.B. Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Fisch usw (Abb. G).
2. Wenn Sie beim **hohen Druck** kochen wollen, stellen Sie das Arbeitsventil auf „**2**“. 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 (Abb. H).
3. Den richtig befüllten und verschlossenen Topf mit der gewünschten Druckstufe auf den auf die **höchste Leistung** eingestellten Kochherd stellen.
4. Nach einigen Minuten tritt mit dem leichten Zischen Dampf aus der Öffnung unterhalb des Griffes aus (Abb. J); dieses Zischen hat in ein paar Sekunden aufzuhören und der Druckanzeiger (3) **fährt heraus**. Das bedeutet, dass die gewünschte Druckstufe im Topf erreicht ist, und Dampf tritt **aus dem Arbeitsventil** aus (Abb. K).
5. Den Kochherd herunterzuschalten, aus dem Arbeitsventil soll nur **geringe Dampfmenge austreten**. Üblich ist die niedrige Leistungsstufe des Kochherdes genügend.
6. Es ist **nicht zu empfehlen**, die eingestellte Druckstufe während des Kochvorgangs zu ändern. Wenn es jedoch erforderlich ist, ist der Druck mit einem **Ofenhandschuh** zu regeln.

ACHTUNG! WÄHREND DES KOCHVORGANGS KANN EINE GERINGE DAMPFMENGE AUCH AUS DER ÖFFNUNG DES SICHERHEITSVENTILS 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) Das Arbeitsventil steht in der Stellung für Abdampfen - es ist in die gewünschte Position für Kochen unter niedrigem, bzw. hohem Druck einzustellen.
- c) Die Silikon-Dichtung ist im Deckel nicht richtig angebracht - die Anbringung des Dichtungsringes überprüfen.
- d) Die Silikon-Dichtung ist beschädigt - für einen neuen Original-Dichtungsring Tescoma austauschen.

Ende der Garzeit (Abb. L)

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.

Das Arbeitsventil in die Position zum Dampfablass umdrehen () und **Dampf entweichen lassen** (Abb. L).

Der Druckanzeiger versenkt sich nach dem Dampfablass und **der Schnellkochtopf lässt sich öffnen**.

Bleibt der Druckanzeiger in der oberen Stellung herausgefahren und lässt sich der Schnellkochtopf nicht öffnen, steht **der Topf immer unter Druck**. Vergewissern Sie sich, dass das Arbeitsventil in der Position für Abdampfen steht. Wenn Sie trotzdem den Schnellkochtopf nicht öffnen können, kühlen Sie den Deckel **unter einem kleinen und langsam fließenden Kaltwasserstrahl** ab, bis das Sicherheitsventil selbsttätig versenkt.

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

SICHERHEITSSYSTEME

Arbeitsventil (1)

Das Arbeitsventil **regelt den Druck im Kochgefäß beim Kochen**, lässt kontinuierlich den überschüssigen Dampf entweichen und nach dem Ende des Kochvorgangs lässt Dampf völlig ab.

Sicherheitsventil (2)

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 der Öffnung unterhalb des Deckelhandgriffes (Sicherheitsventil) zu entweichen, **ist der Schnellkochtopf unverzüglich vom Herd zu nehmen**. Nach Abkühlen den Topf öffnen und das Arbeitsventil reinigen.

Achtung! Eine geringere Dampfmenge kann während des Kochvorgangs auch aus dem Sicherheitsventil entweichen.

Druckanzeiger mit der Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen (3)

Es zeigt den erreichten Arbeitsdruck im Kochgefäß an und zugleich verhindert **das unbeabsichtigte Öffnen des Deckels**, bis Dampf und Druck völlig abgebaut sind.

Drucksicherung - Öffnung im Deckelrand (7)

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**.

KOMMT BEIM GEBRAUCH DES SCHNELLKOCHTOPFES ZUM HERAUSDRÜCKEN DER SILIKONDICHTUNG DURCH DIE ÖFFNUNG IM DECKELRAND, NEHMEN SIE KEINE REPARATUREN AM SCHNELLKOCHTOPF VOR UND WENDEN SIE SICH AN EINE AUTORISIERTE SERVICESTELLE.

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 (11) ausnutzen. Den Kochherd **früher abschalten**, bevor das Gargut fertig ist. Aufgrund des dreischichtigen wärmeleitfähigen Topfbodens wird die Wärme auch nach der Ausschaltung des Kochherdes in den Topf übergeben.

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

LAGERUNG, WARTUNG und REINIGUNG

Deckel (4)

Der Deckel des Schnellkochtopfes ist nicht spülmaschinenfest!

Die Öffnung des Arbeitsventils ist unter fließendem Wasser durchzuspülen, im Falle einer starken Verschmutzung mit einem geeigneten Metallgegenstand reinigen - z.B. **feine Nadel** (Abb. B).

Das Sicherheitsventil ist unter fließendem Wasser **mehrmals zu betätigen** und zu reinigen. Es sind weder das Arbeits- sowie Sicherheitsventil noch die Griffe oder andere Deckelteile zu zerlegen.

DEN SCHNELLKOCHTOPF MIT DEM NICHT AUFGESETZTEN DECKEL LAGERN.

Kochgefäß (9)

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 wirken lassen. **Keine Lebensmittel im Schnellkochtopf** aufbewahren.

Silikon-Dichtung (8)

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

ACHTUNG !

ZUM GAREN UNTER DRUCK VORGESEHEN. Anleitungswidriger Gebrauch, bzw. Wartung kann Verletzungen verursachen!

Anmerkungen:

RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF TESCO PROMINENT

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

HOCHDRUCK

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

Wild

Kaninchen	15
Hasenbraten	15
Rehrücken	10
Rehkeule	20-30

GETREIDE

Hafer und Mais

Hafermehl	5
Haferlocken	6
Hafergrieß	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
Blumenkohlröschen	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 Kaufdate zu laufen.

Produkt:

Verkäufer (Handelsname, Anschrift):

Verkaufsdatum:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers:

Die Garantie erstreckt sich auf folgende Fälle nicht:

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

Die berechtigte Beanstandung ist beim Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, bzw. direkt in den Servicestellen Tescoma geltend zu machen. Die aktuelle Liste der Serviестellen finden Sie auf **www.tescoma.com**.



Marmite à pression PROMINENT

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance accordée à notre marque. En cas de besoin, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à la société Tescoma par l'intermédiaire du site www.tescoma.com.

CARACTÉRISTIQUES

La marmite à pression PROMINENT permet la cuisson à **pression haute ou basse***, ce qui permet de préserver le goût naturel et la valeur nutritive des aliments. La cuisson dans la marmite à pression PROMINENT est nettement plus rapide que la cuisson courante.

La marmite à pression PROMINENT est fabriquée en **acier inoxydable de haute qualité**; sa conception moderne et compacte permet une **économie de place en rangement et en utilisation**.

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

Les poignées massives sont fabriquées en matière plastique à haute résistance et **ne s'échauffent pas lors d'une utilisation correcte**.

La marmite à pression est équipée de **quatre systèmes de sécurité** indépendants l'un de l'autre, donc son utilisation est **absolument sûre**.

La marmite à pression Tescoma prominent convient à tous les types de cuisinières: **à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction**.

* PRESSION DE TRAVAIL DANS LA MARMITE À PRESSION PROMINENT

Pression de travail lors de la cuisson en position „1“ : 0,55 bar.

Pression de travail lors de la cuisson en position „2“ : 0,90 bar.

DESCRIPTION DE LA MARMITE À PRESSION

1. Soupape de travail avec régulateur de pression
2. Soupape de sécurité
3. Indicateur de pression avec système empêchant l'ouverture intempestive
4. Couvercle
5. Poignées du couvercle
6. Commande d'ouverture / fermeture du couvercle
7. Système de sécurité en surpression - orifice dans le bord du couvercle
8. Joint en silicone
9. Récipient
10. Poignées du récipient
11. Fond en sandwich

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la marmite à pression. **Nettoyez** tous les éléments à l'eau chaude et au détergent et **essuyez immédiatement**.

AVANT CHAQUE UTILISATION

Contrôle des soupapes (figures A, B, C, D)

Soupape de travail (1)

Enlever le couvercle de la marmite à pression, faire pivoter le régulateur de pression en position vers la gauche (↑) et tirer pour l'enlever hors du couvercle. Contrôler si l'orifice dans le couvercle est parfaitement propre (figure A). Si besoin, le **nettoyer** à l'eau courante ou au moyen d'un objet convenable, par exemple une fine aiguille à tricoter (figure B). Remettre en place après contrôle.

Soupape de sécurité (2)

Appuyer sur le centre (bille) (figure C) de la soupape de sécurité, par exemple au moyen d'une fine aiguille à tricoter. La bille doit se déplacer dans son logement et fermer l'orifice par action du ressort.

EFFECTUER LE CONTRÔLE DES SOUPAPES AVANT CHAQUE UTILISATION ET LUI ACCORDER UNE ATTENTION PARTICULIÈRE.

MODE D'EMPLOI

Ouverture de la marmite à pression (figure D)

Déplacer la commande d'ouverture / fermeture du couvercle (6) vers le centre du couvercle, la tenir et faire pivoter le couvercle dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre (**symbole „OPEN“**). Enlever le couvercle du récipient.

NE JAMAIS FORCER POUR OUVRIR LE COUVERCLE.

Remplissage de la marmite à pression (figure E)

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LA MARMITE À PRESSION NE PEUT ÊTRE REMPLIE **AU MAXIMUM** QU'AUX DEUX TIERS DE SON VOLUME.

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

NE JAMAIS UTILISER LA MARMITE À PRESSION SANS EAU - LE VOLUME MINIMAL D'EAU POUR LA CUISSON EST 250 ML.

Fermeture de la marmite à pression (figure F)

Déposer le couvercle sur le récipient (4) de manière à ce que la flèche sur le couvercle et celle sur la poignée du récipient soient **l'une en face de l'autre**. Faire pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (**symbole „CLOSE“**) jusqu'à ce que les

poignées du couvercle et du récipient se couvrent. Un claquement se fait entendre et la commande d'ouverture / fermeture du couvercle (6) revient automatiquement en **position initiale**. Si besoin, ramener cette commande en place à la main.

NE JAMAIS FORCER POUR FERMER LA MARMITE À PRESSION!

Cuisson dans la marmite à pression (figures G, H, J, K)

LA SÉLECTION DE LA PRESSION SE FAIT EN FAISANT PIVOTER LA SOUPAPE DE TRAVAIL.

1. Si vous désirez faire la cuisson à **basse pression**, placez la soupape de travail en position „1” (**figure G**). La cuisson à basse pression est idéale pour la préparation d'aliments fragiles, par exemple les légumes, fruits, les féculents, les poissons, etc... **N'utiliser une pression inférieure à la position „1” pour aucune cuisson.**
2. Si vous désirez cuire à **haute pression**, placez la soupape de travail en position „2” (**figure H**). La cuisson à haute pression est plus rapide et se fait à une température plus élevée. Elle convient avant tout pour la préparation des viandes et des aliments qui exigent un temps de cuisson plus long.
3. Fermez la marmite à pression convenablement remplie, avec la bonne sélection de la pression et placez-la sur la cuisinière à **puissance maximale**.
4. Dès que de la vapeur sort en sifflant de la soupape de sécurité sous la poignée (**figure J**) - ce sifflement cesse rapidement - l'indicateur de pression (3) **s'active**. Ceci signifie que la pression dans la marmite à pression est atteinte et de la vapeur commence à s'échapper par la **soupape de travail** (**figure K**).
5. Diminuer la puissance de la cuisinière pour qu'un **minimum de vapeur** s'échappe de la soupape de travail. Il s'agit en général de la puissance minimale de la cuisinière.
6. Il est possible de modifier le réglage de la pression dans la marmite à pression **PROMINENT** même en cours de cuisson. Si toutefois cette opération est nécessaire, utilisez un objet convenable ou utilisez une **manique!**

ATTENTION! EN COURS DE CUISSON, UNE QUANTITÉ MINIMALE DE VAPEUR PEUT S'ÉCHAPPER DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ SOUS LA POIGNÉE.

REMARQUES

Si en début de cuisson, **une grande quantité de vapeur** s'échappe de la marmite à pression, cette dernière n'est pas correctement fermée. Il peut s'agir des cas suivants:

- a) Le couvercle n'est pas bien en place - répéter la fermeture de la marmite à pression ;
- b) La soupape de travail se trouve en position de libération de la vapeur - la placer en position de haute ou basse pression ;
- c) Le joint en silicone n'est pas à sa place correcte dans le couvercle - contrôler sa position ;
- d) Le joint en silicone est endommagé - le remplacer par un nouveau joint de marque Tescoma.

Fin de la cuisson (figure L)

NE LIBÉREZ LA VAPEUR QU'APRÈS AVOIR ENLEVÉ LA MARMITE À PRESSION DE LA CUISINIÈRE!

A la fin de la cuisson, **enlevez la marmite à pression de la cuisinière** même si celle-ci est **hors fonction**.

Laissez la marmite à pression refroidir légèrement pour que la pression baisse d'elle-même.

Faites pivoter la soupape de travail en position de libération de la vapeur (↔) et **faites baisser la pression dans la marmite (figure L)**.

L'indicateur de pression empêchant l'ouverture intempestive de la marmite à pression se désactive et **il est maintenant possible d'ouvrir la marmite à pression**.

Si toutefois l'indicateur de pression reste en position haute et donc qu'il n'est pas possible d'ouvrir la marmite à pression, cela signifie qu'il y a encore **de la pression à l'intérieur** de la marmite à pression. Assurez-vous que la soupape de travail se trouve en position de libération de la vapeur. S'il reste impossible d'ouvrir la marmite à pression, la placer sous le robinet d'eau froide et laisser **couler l'eau doucement** tant que la soupape de sécurité ne reprend **d'elle-même** pas sa position basse.

NE JAMAIS REFROIDIR BRUSQUEMENT UNE MARMITE À PRESSION. NE PAS LAISSER L'EAU COULER SUR LES PARTIES EN MATIÈRE PLASTIQUE ET NE PAS IMMERGER COMPLÈTEMENT LA MARMITE À PRESSION.

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Soupape de travail (1)

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

Soupape de sécurité (2)

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

Attention! Il est normal que d'infimes quantités de vapeur s'échappent par la soupape de sécurité en cours de cuisson.

Indicateur de pression avec système empêchant l'ouverture intempestive (3)

Il indique que la pression de travail est atteinte et en même temps **empêche l'ouverture intempestive ou accidentelle du couvercle** tant qu'il reste de la pression à l'intérieur de la marmite à pression.

Ouverture dans le bord du couvercle (7)

Si la soupape de travail et la soupape de sécurité sont en même temps hors service

(bouchées), la pression à l'intérieur de la marmite chasse le joint en silicone (8) **par l'ouverture dans le bord du couvercle**, ce qui entraîne immédiatement **une baisse de pression et l'échappement de la vapeur**.

SI LE JOINT EN SILICONE EST CHASSÉ DE SON LOGEMENT DANS LA RAINURE DU COUVERCLE EN COURS DE CUISSON, NE RÉPAREZ PAS LA MARMITE À PRESSION VOUS-MÊME; VEUILLEZ LA REMETTRE À UN ATELIER AGRÉÉ.

RECOMMANDATIONS PRATIQUES

TOUJOURS PLACER LA MARMITE À PRESSION SUR UNE TAQUE OU UN BRÛLEUR DE TAILLE CORRESPONDANTE.

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

Utilisez la capacité d'accumulation thermique du fond en sandwich (11). Arrêter la source de chaleur **suffisamment à l'avance** avant la fin de la cuisson. Grâce au fond en sandwich à trois épaisseurs, l'énergie thermique accumulée sera transmise au contenu.

Le récipient de la marmite à pression sans son couvercle peut être utilisé comme **marmite classique pour la préparation d'aliments sur une cuisinière adéquate**.

RANGEMENT, ENTRETIEN, NETTOYAGE

Couvercle (4)

NE PAS **NETTOYER LE COUVERCLE** DE LA MARMITE À PRESSION **AU LAVE-VAISSELLE!**

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

Nettoyer la soupape de sécurité par **pression répétée** sous eau courante. Ne jamais démonter la soupape de travail, la soupape de sécurité, la poignée ni aucune autre partie du couvercle.

RANGER LA MARMITE À PRESSION SANS QUE LA COUVERCLE SOIT FERMÉ.

Récipient (9)

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

Si des dépôts calcaires blancs apparaissent sur le récipient, **nettoyez-les 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 à pression, ne sont pas un défaut du produit et donc **ne peuvent être à la source d'une réclamation**. En cas de **surchauffe** de la marmite à pression peuvent apparaître des taches violettes ou brunes. Ces taches n'ont aucune influence négative sur le fonctionnement ou la sécurité de la marmite à pression, ne sont pas un défaut du produit et donc **ne peuvent être à la source d'une réclamation**.

Ne jamais laisser la marmite à pression longtemps **exposée aux détergents**, même dilués. Ne pas **entreposer de restes d'aliments** dans la marmite à pression.

Joint en silicone (8)

Le joint du couvercle de la marmite à pression est fabriqué en silicone de toute première qualité; il résiste environ **500 heures de service**. Après chaque utilisation de la marmite à pression, enlevez le joint du couvercle, lavez-le, séchez-le et **enduyez-le légèrement de graisse ou d'huile alimentaire** avant de la remettre en place.

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

Si la marmite à pression n'est pas utilisée régulièrement, il est recommandé de remplacer le joint **tous les deux ans**.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE DE MARQUE TESCOMA.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SELON EN 12778

1. Avant la première utilisation, veuillez lire le Mode d'emploi.
2. Ne pas utiliser la marmite à pression à des fins autres que la cuisson d'aliments.
3. Avant chaque utilisation, veuillez contrôler le fonctionnement des soupapes de travail et de sécurité.
4. En cours de cuisson, soyez prudents lors de toute manipulation de la marmite à pression, ne touchez jamais les parties chaudes.
5. En cours de cuisson, tenez les enfants à distance suffisante de la marmite à pression.
6. Remplissez la marmite à pression au plus à la contenance nominale des 2/3 de la contenance totale; pour les aliments qui augmentent de volume à la cuisson (riz, féculents, pâtes, etc...), remplissez au maximum à la moitié de la contenance totale. Agitez la marmite à pression avant ouverture lors de la cuisson de pâtes. Ne cuisez jamais sans eau.
7. Ne cuisez pas des aliments emballés dans du textile, du papier ou autres emballages en plastique. Certains aliments augmentent de volume (par exemple viande avec peau, langue de bœuf); ne piquez jamais dans de tels aliments tant que la peau est tendue - risque de projection d'eau bouillante.
8. N'ouvrez jamais la marmite à pression tant que la pression n'a pas été éliminée. N'ouvrez jamais une marmite à pression par la force.
9. Ne placez jamais une marmite à pression dans un four chaud et ne l'utilisez pas pour rôtir sous pression.
10. N'effectuez jamais aucune intervention au-delà des spécifications du mode d'emploi - confiez les réparations à un spécialiste, utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.

ATTENTION !

SERT UNIQUEMENT À LA PRÉPARATION THERMIQUE D'ALIMENTS SOUS PRESSION. TOUTE UTILISATION OU RÉPARATION INCORRECTE PEUT ÊTRE SOURCE DE BLESSURES.

Remarques:

TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON DANS LA MARMITE À PRESSION TESCOMA PROMINENT

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

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

Porc

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

Veau

Rôti	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'oie	15

Gibier

Lapin de garenne	15
Rôti de lièvre	15
Râble de chevreuil	10
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

Épinard	2-3
Poivrons	3-4
Céleri découpé	3-5
Ail	4
Brocoli	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

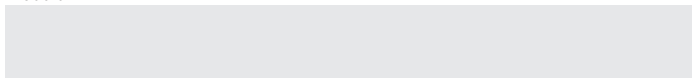
RIZ

Bouillie de riz	7-8
Rizotto	5-7

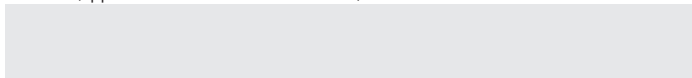
BON DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de cinq 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.

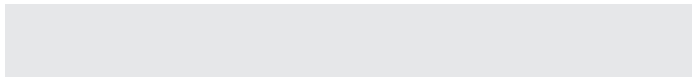
Produit:



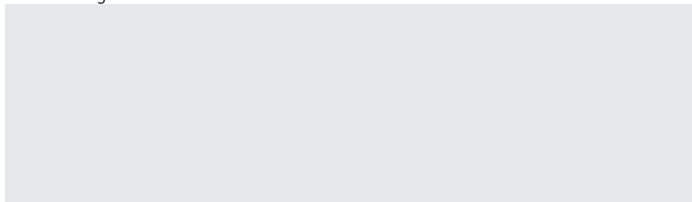
Vendeur (appellation commerciale et adresse):



Date de la vente:



Cachet et signature du vendeur:



La garantie ne concerne toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé autrement que selon 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**.



Pentola a pressione PROMINENT

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web www.tescoma.com.

CARATTERISTICHE

La pentola a pressione PROMINENT permette di cucinare **a bassa o alta pressione** *, contribuendo a preservare il gusto naturale ed il valore nutrizionale dei cibi. Cucinare con la pentola a pressione PROMINENT significa cucinare in modo più veloce rispetto alla cucina standard.

La pentola a pressione PROMINENT è prodotta in **acciaio inossidabile** di ottima qualità ed è **salva-spazio sia cucinando che conservandola** grazie alla sua moderna struttura compatta.

Il solido fondo sandwich a tre-strati ha eccellenti proprietà di trattamento del calore con conseguente risparmio energetico introduce Cucinare è **più veloce e a basso consumo**; la fonte di calore può essere spenta prima di terminare la cottura.

I solidi manici della pentola a pressione sono prodotti in plastica resistente e **non bruciano se usati in modo appropriato**.

La pentola a pressione è provvista di **4 valvole di sicurezza indipendenti** garantendo un **utilizzo sicuro**.

La pentola a pressione PROMINENT è adatta a tutti i tipi di cottura: **a gas, elettrica, vetro-ceramica e a induzione**.

* PRESSIONE OPERANTE NELLA PENTOLA A PRESSIONE PROMINENT

La pressione operante nel recipiente è 0,55 bar se si cucina in posizione 1.

La pressione operante nel recipiente è 0,90 bar se si cucina in posizione 2.

DESCRIZIONE PENTOLA A PRESSIONE

1. Valvola d'esercizio con regolatore di pressione
2. Valvola di sicurezza
3. Indicatore di pressione con blocco contro apertura accidentale
4. Coperchio
5. Manici coperchio
6. Pulsante chiusura coperchio
7. Sicurezza - apertura di sicurezza bordo coperchio
8. Guarnizione in silicone
9. Recipiente
10. Manici recipiente
11. Fondo sandwich

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo. **Lavare** la pentola a pressione accuratamente in tutte le sue parti **con acqua calda** e detergente e asciugare.

PRIMA DI OGNI USO

Ispezionare le valvole (Fig. A, B, C, D)

Valvola d'esercizio (1)

Rimuovere il coperchio dal recipiente, ruotare il regolatore di pressione verso la posizione finale (↑) e tirare verso l'alto per rimuoverlo dal coperchio. Assicurarsi che l'apertura nel pistone della valvola d'esercizio sul coperchio sia pulita e non ostruita (Fig. A). Se sporca, lavarla sotto acqua corrente o pulirla utilizzando un oggetto adatto come uno spiedino sottile (Fig. B). Riposizionare il regolatore di pressione.

Valvola di sicurezza (2)

Premere sul centro della valvola di sicurezza - la pallina (Fig. C) utilizzando un oggetto adatto come uno spiedino sottile. La pallina deve scattare e la valvola di sicurezza deve muoversi liberamente nell'apertura del coperchio.

ISPEZIONARE LE VALVOLE PRIMA DI OGNI USO DELLA PENTOLA A PRESSIONE, FACENDO MOLTA ATTENZIONE.

ISTRUZIONI D'USO

Apertura della pentola a pressione (Fig. D)

Muovere il pulsante chiusura coperchio (6) verso il centro del coperchio, tenerlo e **ruotare il coperchio in senso anti-orario (simbolo „OPEN“)**. Rimuovere il coperchio dal recipiente.

NON UTILIZZARE FORZA ECCESSIVA NELL'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE.

Riempimento della pentola a pressione (Fig. E)

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

Con cibi che tendono a crescere in volume o gonfiarsi durante la cottura, come zuppe o lenticchie, riso, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un **massimo di 1/2 della sua capacità** per evitare indesiderate ostruzioni delle valvole e che il cibo scuocia.

NON CUCINARE SENZA ACQUA NELLA PENTOLA A PRESSIONE. QUANTITA' D'ACQUA MINIMA 250 ML.

Chiusura della pentola a pressione (Fig. F)

Posizionare il coperchio (4) nel recipiente così che l'estremità del coperchio e l'estremità del recipiente **si incontrino l'un l'altra**. Ruotare il coperchio in senso orario (**simbolo „CLOSE“**) così **che i manici del recipiente e quelli del coperchio** siano in linea. Un click ed il pulsante chiusura coperchio (6) automaticamente tornerà alla posizione iniziale. Se questo non succede, portare il pulsante alla **posizione iniziale** in modo manuale.

NON UTILIZZARE FORZA ECCESSIVA NEL CHIUDERE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Cucinare nella pentola a pressione (Fig. G, H, J, K)

SELEZIONARE BASSA O ALTA PRESSIONE RUOTANDO DELICATAMENTE IL REGOLATORE DELLA VALVOLA OPERATIVA.

1. Se si desidera cucinare **a bassa pressione**, ruotare la valvola in posizione **"1"**. Cucinare a bassa pressione è ideale per una cucina economica, per esempio per cucinare verdure, frutta, lenticchie, pesce, ecc. (Fig. G).
2. Se si desidera cucinare **ad alta pressione**, ruotare la valvola in posizione **"2"**. Cucinare ad alta pressione è più veloce e utilizza temperature più alte. È adatto in particolare per cucinare carni e cibi che richiedono normalmente trattamenti più lunghi (Fig. H).
3. Posizionare la pentola a pressione correttamente riempita e chiusa selezionata a bassa o alta pressione sulla fonte di calore alla **massima temperatura**.
4. Dopo breve tempo il vapore comincerà ad uscire con un fischio moderato dalla valvola di sicurezza (Fig. J); il fischio cesserà dopo un attimo e l'indicatore di pressione (3) **scivolerà verso l'alto**. Questo significa che la pressione nel recipiente ha raggiunto il livello operativo richiesto; a questo punto il vapore comincerà ad uscire **dalla valvola d'esercizio** (Fig. K).
5. Ora ridurre la potenza della fonte di calore così che solo **una piccola quantità di vapore** fuoriesca dalla valvola d'esercizio. Una temperatura bassa è solitamente sufficiente.
6. **Non si raccomanda** di cambiare la scelta di pressione durante il processo di cottura. Se questo è necessario, utilizzare un guanto da cucina per maneggiare il regolatore di pressione.

ATTENZIONE! UNA PICCOLA QUANTITÀ DI VAPORE PUO' ANCHE USCIRE DALL'APERTURA DI SICUREZZA DEL COPERCHIO SOTTO IL MANICO DEL COPERCHIO DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA.

NOTA

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

- a) Il coperchio è posizionato in modo scorretto - ri-chiudere la pentola a pressione.
- b) La valvola d'esercizio è posizionata in rilascio vapore - posizionarla in bassa o alta pressione durante il processo di cottura.
- c) La guarnizione in silicone non è correttamente posizionata nel coperchio - controllare la sua posizione.
- d) La guarnizione in silicone è danneggiata - sostituirla con una nuova originale Tescoma.

Termine processo di cottura (Fig. L)

LASCIARE SEMPRE CHE RILASCI IL VAPORE SOLO DOPO AVER RIMOSSO LA PENTOLA A PRESSIONE DALLA FONTE DI CALORE!

Dopo il tempo richiesto per la cottura, **rimuovere la pentola a pressione dalla fonte di calore** anche se è stata già spenta.

Mettere la pentola a pressione a parte per un attimo per permettere alla temperatura ed alla pressione all'interno della pentola a pressione di abbassarsi spontaneamente.

Ruotare la valvola d'esercizio nella posizione rilascio vapore (☞) e **rilasciare il vapore dalla pentola a pressione** (Fig. L).

L'indicatore di pressione scivolerà automaticamente non appena la pressione nel recipiente scende interamente. Quindi **la pentola a pressione può essere aperta**.

Se l'indicatore di pressione è nella posizione superiore e la pentola a pressione non può essere aperta, **la pressione continua a rimanere nel recipiente**. Assicurarsi che la valvola d'esercizio sia posizionata in rilascio vapore. Se la pentola a pressione non può ancora essere aperta, raffreddare il coperchio **con poca acqua corrente** fino a che la valvola di sicurezza **scivola automaticamente**.

MAI RAFFREDDARE LA PENTOLA A PRESSIONE BRUTALMENTE, NON LASCIARE SOTTO L'ACQUA LE PARTI IN PLASTICA E NON IMMERGERE L'INTERA PENTOLA A PRESSIONE NELL'ACQUA.

VALVOLE DI SICUREZZA

Valvola d'esercizio (1)

La valvola d'esercizio **controlla la bassa e l'alta pressione**, rilasciando continuamente eccessi di vapore e tutto il vapore dalla pentola a pressione a termine cottura.

Valvola di sicurezza (2)

La valvola di sicurezza opera come **rinforzo attivato quando la valvola d'esercizio si ostruisce**. **Rimuovere immediatamente la pentola a pressione dalla fonte di calore** se il vapore cessa di uscire dalla valvola d'esercizio e inizia ad uscire intensamente dalla valvola di sicurezza durante il processo di cottura. Dopo che la pentola a pressione si è raffreddata, aprirla e pulire la valvola d'esercizio.

Attenzione! Una piccola quantità di vapore può uscire anche dalla valvola di sicurezza durante il processo di cottura!

Indicatore di pressione con blocco contro l'apertura accidentale (3)

Indica che la pressione operante all'interno del recipiente è stata raggiunta e simultaneamente **previene l'apertura accidentale del coperchio** fino a che il vapore e la pressione non fuoriescano dalla pentola a pressione.

Sicurezza - apertura di sicurezza bordo coperchio (7)

Se la valvola d'esercizio e la valvola di sicurezza si ostruiscono, la pressione nella pentola a pressione spinge la guarnizione in silicone (8) **contro l'apertura nel bordo del coperchio**, che causa un'immediata **caduta della pressione e rilascio del vapore**.

SE LA GUARNIZIONE IN SILICONE VIENE SPINTA VERSO L'APERTURA NEL BORDO DEL COPERCHIO, NON RIPARARE DA SOLI LA PENTOLA A PRESSIONE; PORTARLA INVECE NEI CENTRI DI SERVIZIO PROFESSIONALI.

RACCOMANDAZIONI PRATICHE

SEMPRE UTILIZZARE UNA MISURA APPROPRIATA DELLA FONTE DI CALORE.

Il diametro della fonte di calore deve essere **identico o più piccolo** del diametro del fondo della pentola a pressione! La fiamma **non deve mai espandersi oltre il fondo della pentola a pressione**. Utilizzare eventuale riduttore.

Spegner la fonte di calore prima di terminare il processo di cottura; sfruttare le proprietà di trasferimento del calore del fondo sandwich (11). Grazie al fondo a tre-strati, l'energia accumulata si trasferisce alla pentola a pressione anche dopo che la fonte di calore è stata spenta.

Il recipiente della pentola a pressione senza il coperchio può essere utilizzato come pentola tradizionale per cucinare.

CONSERVAZIONE, MANTENIMENTO e PULIZIA

Coperchio (4)

NON LAVARE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE IN LAVASTOVIGLIE!

Pulire l'apertura della valvola d'esercizio sotto acqua corrente; se eccessivamente sporca, pulirla utilizzando un oggetto in metallo adatto come uno spiedino sottile (Fig.B).

Pulire la valvola di sicurezza premendola ripetutamente sotto acqua corrente. Non smontare la valvola d'esercizio, la valvola di sicurezza, i manici o altra parte del coperchio.

CONSERVARE LA PENTOLA A PRESSIONE CON IL COPERCHIO NON AGGANCIATO.

Recipiente (9)

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

Dovessero apparire macchie bianche dovute alla formazione calcarea all'interno della pentola a pressione, utilizzare **aceto**, gocce di limone o lo speciale agente di pulizia per l'acciaio inossidabile **CLINOX**. Le macchie bianche non condizionano il funzionamento della pentola e non costituiscono pericolo per la salute. Così come non rappresentano difetto e **non sono motivo di reclamo**. **Alla massima temperatura**, macchie viola / marroni possono comparire sulla superficie. Tali macchie non condizionano il funzionamento della pentola e non costituiscono pericolo per la salute così come non rappresentano difetto e **non sono motivo di reclamo**.

Non lasciare per lungo tempo il recipiente della pentola a pressione a contatto con **detergenti**. Non conservare **rimanenze di cibo** all'interno della pentola a pressione.

Guarnizione in silicone (8)

La guarnizione della pentola a pressione è prodotta in silicone di ottima qualità che dura circa **500 ore** di operatività. Rimuovere la guarnizione dal coperchio dopo ogni uso della pentola a pressione, lavarla ed asciugarla, **ungerla leggermente con olio da cucina o grasso** e ri-inserirla.

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

Se non si sta utilizzando costantemente la pentola a pressione, sostituire la guarnizione **regolarmente a due intervalli l'anno**.

UTILIZZARE SEMPRE PARTI DI RICAMBIO TESCOMA.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA in conformità con EN 12778

1. Leggere le ISTRUZIONI PER L'USO attentamente prima del primo utilizzo.
2. Non lasciare la pentola a pressione incustodita durante il processo di cottura e non utilizzarla per altri usi che cucinare.
3. Controllare la valvola d'esercizio e la valvola di sicurezza per un perfetto funzionamento prima di ogni uso.
4. Maneggiare la pentola a pressione con precauzione quando si cucina; mai toccare le parti calde.
5. 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; in caso di cibi che tendono ad aumentare in volume durante la cottura come riso, lenticchie, pasta, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 1/2 della capacità del recipiente. Agitare il recipiente prima di aprirlo se si cucina pasta in ambiente pressurizzato. Mai cucinare senza acqua.
7. Non inserire cibi avvolti in panni, carta o materiale plastico nella pentola a pressione. Mai forare cibi che tendono a gonfiarsi (come carne con pelle, lingua di manzo, ecc.) mentre la pelle si espande per evitare di scottarsi.
8. Non aprire la pentola a pressione senza ridurre interamente la pressione all'interno del recipiente. Mai applicare forza eccessiva nell'aprire la pentola a pressione.
9. Non mettere la pentola a pressione in forno e non utilizzare per friggere.
10. Non intervenire in alcun modo se non specificato nelle Istruzioni per l'Uso - contattare il servizio apposito per riparazioni ed utilizzare solo parti di ricambio originali.

ATTENZIONE!

SI INTENDE PER TRATTAMENTO DI CALORE DEI CIBI IN AMBIENTE PRESSURIZZATO. L'USO IMPROPRIO O INCAUTA CONSERVAZIONE PUO' CAUSARE LESIONE.

Note:

TEMPI DI COTTURA DI RIFERIMENTO CON PENTOLA A PRESSIONE PROMINENT TESCOMA

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
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
Aglione 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 d'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**.



Olla a presión PROMINENT

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.

CARACTERÍSTICAS

La olla a presión PROMINENT 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 PROMINENT es significativamente más rápido que cocinar de manera tradicional.

La olla a presión PROMINENT está fabricada de **acero inoxidable** de primera calidad y **ahorra espacio tanto al cocinar como al guardarla** gracias a su moderna y compacta fabricación.

El **sólido fondo sandwich termodifusor de triple capa** tiene excelentes propiedades de retención de calor, lo que ayuda a ahorrar energía. Cocinar es **más rápido con fuego / calor más bajo**; el fuego / calor se puede apagar **antes de terminar de cocinar**.

Las sólidas asas de la olla a presión están fabricadas de resistente plástico de primera calidad y **no queman si se usan adecuadamente**.

La olla a presión está provista de **4 válvulas de seguridad independientes** y su uso es **totalmente seguro**.

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

* PRESIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN PROMINENT

La presión en el recipiente es **0,55 bar** cuando se cocina en la posición 1.

La presión en el recipiente es **0,90 bar** cuando se cocina en la posición 2.

DESCRIPCIÓN DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Válvula de contrapeso con regulador de presión
2. Válvula depresora
3. Indicador de presión con cierre contra apertura accidental
4. Tapa
5. Asas de la tapa
6. Pulsador para abrir / cerrar la tapa
7. Válvula de escape - apertura en el borde de la tapa
8. Goma de silicona
9. Cuerpo
10. Mango del recipiente
11. Fondo termodifusor

ANTES DEL PRIMER USO

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

ANTES DE CADA USO

Comprobar las válvulas (Fig. A, B, C, D)

Válvula de contrapeso (1)

Quite la tapa del recipiente, gire el regulador de presión hasta la última posición a la izquierda (↑) y tire hacia arriba para quitarlo de la tapa. Asegúrese de que la apertura del pistón de la válvula de contrapeso esté limpia y no atascada (Fig. A). Si está sucia límpiela con agua o usando un objeto adecuado como una brocheta (Fig. B). Vuelva a colocar el regulador de presión después de inspeccionarlo.

Válvula depresora (2)

Empuje en el centro de la válvula depresora - la bola (Fig. C) usando un objeto adecuado como una brocheta. La bola debe saltar y la válvula depresora debe moverse libremente en la apertura de la tapa.

COMPRUEBE ATENTAMENTE LAS VÁLVULAS DE LA OLLA A PRESIÓN ANTES DE CADA USO.

INSTRUCCIONES DE USO

Apertura de la olla a presión (Fig. D)

Coloque el pulsador de la tapa (6) en el centro de la tapa, manténgalo en esa posición y **gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj (el símbolo „OPEN“)**. Quite la tapa de la olla.

NO EJERZA FUERZA EXCESIVA AL ABRIR LA OLLA A PRESIÓN.

Llenar la olla a presión (Fig. E)

POR RAZONES DE SEGURIDAD, LA OLLA A PRESIÓN 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, legumbres, etc., llene la olla a presión como **máximo hasta la mitad** de su capacidad total para evitar la obstrucción involuntaria de las válvulas o algún desbordamiento.

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

Cierre de la olla a presión (Fig. F)

Coloque la tapa (4) en el cuerpo de la olla a presión de manera que la flecha de la tapa y la flecha del mango del recipiente **estén posicionadas una contra la otra**. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj (**el símbolo „CLOSE“**) hasta que los **mangos del recipiente y de la tapa** estén alineados. Escuchará un "clic" y el pulsador (6) se moverá automáticamente a su posición inicial. Si ésto no ocurriese, mueva el botón a la posición inicial manualmente. NO EJERZA FUERZA EXCESIVA AL CERRAR LA OLLA A PRESIÓN.

Cocinar en la olla a presión (Fig. G, H, J, K,)

SELECCIONE PRESIÓN BAJA O ALTA GIRANDO LIGERAMENTE EL REGULADOR DE LA VÁLVULA DE CONTRAPESO.

1. Si desea cocinar **a baja presión**, gire la válvula de contrapeso hasta la posición "1". Cocinar a baja presión es ideal para economizar en la cocción de alimentos, por ejemplo para cocinar verduras, frutas, lentejas, pescado, etc. (Fig. G).
2. Si desea cocinar **a alta presión**, gire la válvula de contrapeso hasta la posición "2". Cocinar a alta presión es más rápido y utiliza mayor temperatura. Es adecuado especialmente para cocinar carne y alimentos que requieren un tratamiento térmico más largo (Fig. H).
3. Introduzca correctamente el contenido en la olla y ciérrela seleccionando baja o alta presión, coloque en una fuente de calor de tamaño adecuado **a máxima potencia**.
4. Pasados unos minutos, el vapor comenzará a salir produciendo un ligero silbido por la apertura de la válvula depresora debajo del mango (Fig. J); el silbido parará enseguida y el indicador de presión (3) **se deslizará hacia arriba**. Esto significa que la presión en la olla ha alcanzado el nivel deseado; en ese momento el vapor empieza a salir **por la válvula de contrapeso** (Fig. K).
5. Ahora reduzca el calor / fuego hasta que sólo una **pequeña cantidad de vapor** salga de la válvula de contrapeso. Un calor / fuego bajo suele ser suficiente.
6. **No recomendamos** cambiar la presión baja / alta mientras cocina. Si es necesario, use una **manopla de cocina** para tocar el regulador de presión.

PRECAUCIÓN! UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE VAPOR PUEDE SALIR POR LA APERTURA DE SEGURIDAD DE LA TAPA SITUADA DEBAJO DEL MANGO DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN.

NOTA

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) La válvula de contrapeso está colocada en la posición de escape de vapor - póngala 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 otra goma de Tescoma nueva.

Finalizar la cocción (Fig. L)

LIBERE SIEMPRE EL VAPOR ÚNICAMENTE DESPUÉS DE HABER APARTADO LA OLLA DEL FUEGO / CALOR!

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

Deje la olla a presión aparte un rato para permitir que la temperatura y la presión en su interior puedan bajar paulatinamente.

Gire la válvula de contrapeso hasta la posición de escape de vapor () y **libere el vapor de la olla** (Fig. L).

El indicador de presión se soltará automáticamente una vez que la presión dentro de la olla haya descendido completamente permitiendo entonces **abrir la olla**.

Si el indicador de presión está en la posición más alta y no puede abrir la olla, será porque aún **queda presión en el recipiente**. Asegúrese que la válvula de contrapeso está en la posición de escape de vapor. Si aún así la olla no se puede abrir, enfríe la tapa **con agua fría** hasta que la válvula depresora **se suelte automáticamente**.

NUNCA ENFRÍE LA OLLA A PRESIÓN BRUSCAMENTE, NO DEJE QUE EL AGUA ENTRE EN LAS PARTES DE PLÁSTICO Y NO SUMERJA LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA POR COMPLETO.

VÁLVULAS DE SEGURIDAD

Válvula de contrapeso (1)

La válvula de contrapeso **regula la presión baja y alta**, liberando continuamente el exceso de vapor durante la cocción y liberando todo el vapor de la olla al final de la cocción.

Válvula depresora (2)

La válvula depresora se activa cuando **la válvula de contrapeso se obstruye**. Aparte inmediatamente **la olla a presión** del fuego / calor si el vapor dejase de salir por la válvula de contrapeso durante la cocción y saliese intensamente por la válvula depresora. Una vez enfriada, ábrala y limpie la válvula de contrapeso.

Precaución! Una pequeña cantidad de vapor puede salir por la válvula depresora durante el proceso de cocción!

Indicador de presión con cierre contra aperturas accidentales (3)

Indica que la presión en el recipiente se ha alcanzado y simultáneamente **previene las aperturas accidentales de la tapa** hasta que todo el vapor y la presión haya sido liberado de la olla a presión.

Válvula de escape - apertura en el borde de la tapa (7)

Si la válvula de contrapeso y la válvula depresora se obstruyen al mismo tiempo, la presión en la olla empuja la goma de silicona (8) **a través de la apertura en el borde de la tapa**, lo que causa una **reducción inmediata de la presión y el escape del vapor**.

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

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

USE SIEMPRE UN TAMAÑO ADECUADO DE FUEGO / CALOR 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 el fondo de la olla a presión**. Utilice un regulador de fuego cuando cocine con gas.

Apague el fuego / calor antes de terminar la cocción; aproveche las propiedades

de retención de calor del triple fondo sandwich (11). Gracias al triple fondo termodifusor, la energía acumulada es transferida a la olla incluso después de haber apagado el fuego / calor. El cuerpo de la olla a presión sin la tapa puede ser utilizado como una olla **tradicional para cocinar alimentos en la placa**.

ALMACENAMIENTO, MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

Tapa (4)

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

Limpie la válvula de contrapeso con agua; si estuviese demasiado sucia, límpiela con un utensilio de metal adecuado como una **brocheta fina** (Fig. B).

Limpie la válvula depresora con agua **presionándola varias veces**. No desmonte la válvula de contrapeso, ni válvula depresora, ni los mangos ni cualquier otra parte de la tapa.

GUARDE LA OLLA A PRESIÓN CON LA TAPA ABIERTA.

Cuerpo (9)

EL CUERPO DE LA OLLA A PRESIÓN 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. No son un defecto y no pueden ser consideradas como queja justificada.

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 (8)

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 grasa** y vuelva a colocarla. 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 UTILICE RECAMBIOS TESCOMA.

INSTRUCCIONES DE USO según EN 12778

1. Lea las INSTRUCCIONES DE USO atentamente antes del primer uso.
2. No deje la olla a presión desatendida durante el proceso de cocción y no la use para ningún otro propósito que no sea cocinar alimentos.
3. Revise la válvula de contrapeso y la válvula depresora para un funcionamiento adecuado antes de cada uso.
4. Maneje la olla a presión con máximo cuidado cuando cocine; nunca toque las partes calientes.
5. Evite que los niños se acerquen a la olla a presión mientras cocine.
6. Llene la olla a presión hasta un máximo de 2/3 de la capacidad del recipiente; cuando cocine alimentos que tiendan a producir espuma como el arroz, lentejas, pasta, etc., llene la olla a presión hasta un máximo de 1/2 de su capacidad. Agite el recipiente antes de abrirlo cuando cocine pasta a presión. Nunca cocine sin agua.
7. No introduzca alimentos envasados en tejido, papel o materiales plásticos dentro de la olla a presión. Nunca pinche alimentos que tiendan a expandirse en volumen (como carne con piel, lengua de vaca, etc.) mientras la piel se está hinchando para evitar quemados.
8. No abra la olla a presión sin liberar totalmente la presión de su interior. Nunca ejerza fuerza al abrir la olla a presión.
9. No introduzca la olla a presión dentro de un horno caliente y no la use para freír.
10. No modifique ningún sistema de la olla a presión en contra de las Instrucciones de uso - contacte con un servicio técnico profesional para reparaciones y no utilice piezas que no sean originales.

PRECAUCIÓN!

DISEÑADO PARA CALENTAR ALIMENTOS EN UN AMBIENTE A PRESIÓN. UN USO O MANTENIMIENTO INAPROPIADO PUEDE CAUSAR LESIONES!

Notas:

TIEMPOS DE REFERENCIA DE COCCIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN PROMINENT DE TESCOMA

Los tiempos de cocción que se indican a continuación se cuentan desde que comienza a salir el vapor de la válvula de contrapeso. Cuando ésto ocurra, reduzca el calor / fuego al mínimo. Todos los tiempos de cocción que indicamos son aproximados y dependen del tipo, cantidad, calidad y temperatura de los alimentos a cocinar, del tipo de placa, de la selección de presión en la olla, etc. Los tiempos de cocinado pueden variar, ud. aprenderá el tiempo exacto que necesita para cada comida con el uso de la olla.

ALTA PRESIÓN

CARNE

Ternera	min
Ternera rellena	20-30
Rosbif	30-40
Solomillo	30-40
Caldo de carne	35-40
Lengua	45

Cerdo

Cerdo cocido	20
Cerdo relleno	20-30
Nudillo hervido de cerdo	25-30
Cerdo asado	30-35

Ternera Lechal

Ternera asada	12-15
Cabeza de ternera	15
Manitas de ternera	15-20
Lengua de ternera	15-20

Cabrito y cordero

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

Aves

Palomo	8-10
Pollo	15
Gallina	15-20
Pato	15

Caza

Conejo	15
Liebre asada	15
Cuartos de venado	10
Pierna de venado	20-30

CEREALES

Avena y Maíz

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

BAJA PRESIÓN

PESCADO, FRUTAS Y VERDURAS

Pescado	min
Dependiendo del tamaño	6-8

Patatas

Patatas salteadas	7-9
Patatas cocidas con piel	10-15

Frutas

Manzanas troceadas	2-5
Peras troceadas	2-5

Verduras

Espinacas	2-3
Pimientos	3-4
Apio troceado	3-5
Ajo troceado	4
Brocoli	5-6
Judías blancas	5-6
Kohlrabi	5-6
Zanahoria	6-8
Espárragos	6-10
Coles de Bruselas	8-10
Calabacín	7-12
Coliflor troceada	8-9
Calabaza	8-10
Sauerkraut	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

Caldos

Guisantes macerados	10-12
Judías maceradas	25-30

ARROZ

Arroz con leche	7-8
Risotto	5-7

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este producto tiene un periodo de garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. Presente este certificado de garantía con un recibo de compra válido. Las condiciones de la garantía no perjudican a los derechos del consumidor aplicables a la compra según el reglamento legal pertinente. El periodo de garantía es aplicable desde el día 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**.



Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário contacte o seu revendedor ou a Tescoma em www.tescoma.com.

CARACTERISTICAS

A panela de pressão PROMINENT permite cozinhar a **baixa ou a alta pressão***, o que contribui para a preservação do sabor natural e valor nutricional dos alimentos. Cozinhar com a panela de pressão PROMINENT é significativamente mais rápido do que com as panelas tradicionais.

A panela de pressão PROMINENT é fabricada em **aço inoxidável** de excelente qualidade e, **graças ao seu fabrico moderno e compacto, ocupa menos espaço.**

O **sólido 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.

As sólidas pegas da panela de pressão são fabricadas em plástico resistente de excelente qualidade e **não queimam se utilizadas correctamente.**

A panela de pressão vem prevenida com 4 válvulas de segurança independentes, sendo por esse motivo inteiramente segura na sua utilização.

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

* PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO NA PANELA DE PRESSÃO PROMINENT

Pressão de funcionamento na panela é 0,55 bar quando cozinha na posição 1.

Pressão de funcionamento na panela é 0,90 bar quando cozinha na posição 2.

DESCRIÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

1. Válvula de operação com regulador
2. Válvula de segurança
3. Indicador de pressão com fecho contra aberturas acidentais
4. Tampa
5. Pega da Tampa
6. Botão aberto / fechado
7. Saída de pressão da tampa
8. Vedante em silicone
9. Panela
10. Pega da panela
11. 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 (Figuras A, B, C, D)

Válvula de operação (1)

Posicione a válvula de operação até ao fim e para a esquerda na posição (↑) retire-a da tampa puxando-a para cima (Fig. A). Verifique se a abertura da válvula de segurança está limpa. Se estiver suja, **passa-a** por água corrente ou **limpe-a** usando um objecto como um espeto fino, etc. (Fig. B). Coloque a válvula novamente no sitio depois de a inspeccionar.

Válvula de segurança (2)

Carregue no fecho de encerramento do final da tampa (Fig. C) e **pressione várias vezes o êmbolo da válvula de segurança** - o êmbolo deve **mover-se e saltar livremente** na borda do corpo hexagonal da válvula. Depois da verificação coloque o botão aberto / fechado (5) nas posição frontal.

INSPECCIONE AS VÁLVULAS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO, EMPREGUE OS DEVIDOS CUIDADOS.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Abertura da panela de pressão (Fig. D)

Vire o botão aberto / fechado (6) para a posição frontal, **segure-o e rode a tampa no sentido inverso dos ponteiros do relógio** (símbolo „OPEN“). Retire a tampa da panela.

NÃO APLIQUE FORÇA DESNECESSÁRIA QUANDO ABRIR A PANELA DE PRESSÃO!

Encher a panela de pressão (Fig. E)

POR RAZÕES DE SEGURANÇA, A PANELA DEVE SER UTILIZADA NO **MÁXIMO ATÉ 2/3 DA SUA CAPACIDADE**.

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

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

Fechar a panela de pressão (Fig. F)

Coloque a tampa (4) na panela de pressão com as setas da tampa e da pega a apontarem **uma contra a outra**. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio (símbolo „CLOSE“) até **as pegas alinharem uma com a outra**. Ouve-se um cliq e o botão aberto / fechado (6) volta automaticamente à **posição** inicial. Se isto não acontecer, mova manualmente o botão para a posição atrás.

NÃO APLIQUE FORÇA DESNECESSÁRIA QUANDO FECHAR A PANELA DE PRESSÃO!

Cozinhar na panela de pressão (Figuras G, H, J, K)

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

1. Se quiser cozinhar a **baixa pressão**, rode a válvula de operação para a posição **"1"**. Cozinhar a baixa pressão é ideal para economicamente cozinhar alimentos como por exemplo vegetais, frutos, lentilhas, peixe etc. (Fig. G).
2. Se quiser cozinhar em **alta pressão**, rode a válvula de operação para a posição **"2"**. Cozinhar a alta pressão é mais rápido e utiliza temperaturas mais elevadas. É adequado em particular para cozinhar carne e alimentos que necessitem de um tempo de cozedura mais longo (Fig. H).
3. Coloque o enchimento correcto e feche a panela já seleccionada em baixa ou alta pressão e coloque no fogão na **temperatura máxima**.
4. Passado pouco tempo o vapor começa a sair pela abertura da válvula de segurança com um silvo moderado (Fig. J); o silvo cessa após algum tempo e o indicador de pressão (3) **deslizar no sentido ascendente**. Isto significa que a pressão na panela atingiu o nível desejado; nesta altura o vapor começa a escapar **pela válvula de operação** (Fig. K).
5. Reduza a temperatura do fogão para que só **uma pequena quantidade de vapor** saia pela válvula de operação. A temperatura baixa no fogão por norma é suficiente.
6. **Não recomendamos** que altere a baixa / alta pressão enquanto estiver a cozinhar. Se for necessário alterar a pressão, use uma ferramenta adequada tal como um **garfo** ou **uma luva de cozinha**.

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

ATENÇÃO

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


- a) A tampa não está devidamente encaixada - feche a panela novamente.
- b) A válvula de operação está posicionada na libertação de vapor - posicione na pressão desejada para cozinhar baixa ou alta.
- c) O vedante em silicone está colocado incorrectamente na tampa - verifique a sua colocação.
- d) O vedante em silicone está defeituoso - substitua-o por um vedante novo Tescoma.

Terminar a cozedura (Fig. L)

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

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

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

Vire a válvula de operação para a posição de libertação de vapor () e **liberte o vapor da panela de pressão** (Fig. L).

O indicador de pressão desliza automaticamente após o vapor ter saído e a **panela pode ser aberta**.

Se o indicador de pressão estiver na posição superior e a panela não puder ser aberta, **a pressão continuará dentro da panela**. Assegure-se que a válvula de operação está na posição de libertação de vapor. Se a panela ainda assim não puder ser aberta, ponha-a na banca e arrefeça a tampa **com pequenas quantidades de água corrente** até que o fecho vermelho de segurança contra aberturas acidentais **deslize automaticamente**.

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

SISTEMAS DE SEGURANÇA

Válvula de operação (1)

A válvula de operação **controla a baixa e alta pressão**, continuamente liberta o vapor em excesso e liberta todo o vapor da panela de pressão depois de ter terminado a cozedura.

Válvula de segurança (2)

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

Atenção! Uma pequena quantidade de vapor pode também escapar da válvula de segurança durante a cozedura.

Indicador de pressão com fecho contra aberturas acidentais (3)

Indica que a pressão foi atingida e simultaneamente previne a abertura acidental da tampa até que o vapor e a pressão saiam da panela.

Saída de pressão - abertura no bordo da tampa (7)

Quando a válvula de operação e segurança ficam obstruídas em simultâneo, a pressão dentro da panela empurra o vedante em silicone (8) **através da abertura no bordo da tampa**, o que causa a **descida imediata da pressão e liberta o vapor**.

SE O VEDANTE EM SILICONE FOR EMPURRADO PELA ABERTURA DO BORDO DA TAMP A QUANDO ESTIVER A SER USADA A PANELA, NÃO A REPRE VOCÊ MESMO, EM VEZ DISSO TRAGA - A PARA SER REPARADA POR UM PROFISSIONAL.

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS

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

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

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

A panela de pressão sem a tampa pode também ser utilizada no fogão como uma panela **tradicional para confeccionar alimentos**.

ARRUMAÇÃO, MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Tampa (4)

NÃO LAVE A TAMPA DA PANELA DE PRESSÃO NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA!

Limpe a abertura da válvula de operação passando-a por água corrente; se estiver muito suja limpe-a utilizando uma ferramenta em metal como por exemplo um **espeto fino** (Fig. B).

Limpe a válvula de segurança **pressionando-a repetidamente** debaixo de água corrente. Não desmonte a válvula de operação, a válvula de segurança, as pegas ou qualquer outra peça da tampa.

GUARDE A PANELA SEM A TAMPA COLOCADA.

Panela (9)

A PANELA PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.

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

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

Vedante em silicone (8)

O vedante da panela de pressão é fabricado em silicone de excelente qualidade que dura pelo menos **500 horas de operação**. Retire o vedante da tampa após cada utilização da panela de pressão, lave e seque; **esfregue levemente com azeite ou gordura** e coloque-o de novo.

Se o vedante mostrar algum sinal de fuga ou perda de flexibilidade, deve ser **imediatamente substituído** por um novo da marca Tescoma.

Se usara a panela regularmente, substitua o vedante a cada **dois anos de intervalo**.

USE SEMPRE PEÇAS DE SUBSTITUÇÃO TESCOMA.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA de acordo com EN 12778

1. Leia atentamente as INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO antes do primeiro uso.
2. Não deixe a panela de pressão sem vigilância enquanto estiver a cozinhar e não a use para outros fins que não a confecção de alimentos.
3. Verifique o bom funcionamento da válvula de operação e segurança antes de cada utilização.
4. Manuseie a panela de pressão com muito cuidado enquanto cozinha; nunca toque nas partes quentes.
5. Previna o aproximar da panela de pressão das crianças enquanto estiver a cozinhar.
6. Encha a panela até ao máximo de 2/3 da sua capacidade; quando cozinhar alimentos com tendência a aumentar tais como arroz, lentilhas, massa, etc., encha a panela até ao máximo de 1/2 da sua capacidade. Abane a panela antes de a abrir quando cozinhar massas em ambientes pressurizados. Nunca cozinhe sem água.
7. Nunca cozinhe alimentos embrulhados de fábrica, papel ou material plástico na panela de pressão. Nunca fure alimentos com tendência a aumentar de volume (tais como pele na carne, língua, etc.) enquanto a pele está aumentado, para evitar queimaduras.
8. Não abra a panela de pressão sem ter reduzido por completo a pressão no interior da panela. Nunca aplique força desnecessária para abrir a panela de pressão.
9. Não ponha a panela de pressão no forno e não utilize para fritar.
10. Não efectue na panela de pressão qualquer alteração além das que são referidas nas Instruções de utilização - contacte a ajuda de um profissional para reparação e use peças de substituição originais.

ATENÇÃO!

DESTINADO A CONFECCIONAR ALIMENTOS EM AMBIENTE PRESSURIZADO. UTILIZAÇÃO EN MANUTENÇÃO IMPRÓPRIAS PODEM CAUSAR DANOS!

Notes:

TEMPOS DE REFERÊNCIA DE COZEDURA NA PANELA DE PRESSÃO PROMINENT

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

ALTA PRESSÃO

CARNE

Bife tempo min

Rolo	20-30
Rosbife	30-40
Lombo de vaca	30-40
Sopa de carne	35-40
Lingua	45

Porco

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

Vitela

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

Cordeiro e carneiro

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

Aves

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

Caça

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

CEREAIS

Aveia e milho

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

BAIXA PRESSÃO

PEIXE, FRUTAS E VEGETAIS

Peixe tempo min

Dependendo da quantidade	6-8
--------------------------	-----

Batatas

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

Fruta

Maça fatiada	2-5
Pêra fatiada	2-5

Vegetais

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

SOPAS E LENTILHAS

Sopas

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

Lentilhas

Ervilhas demolhadas	10-12
Feijões demolhados	25-30

ARROZ

Leite engrossado com arroz	7-8
Risotto	5-7

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Produto:

Revendedor (nome e morada):

Data de compra:

Assinatura e carimbo do revendedor:

A garantia não cobre o seguinte:

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

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



Gratulujemy zakupu wyrobu firmy Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej marki. W razie potrzeby należy zwrócić się do sprzedawcy produktu lub bezpośrednio do firmy Tescoma poprzez www.tescoma.com.

CHARAKTERYSTYKA

Szybkowar PROMINENT umożliwia gotowanie na **ciśnieniu niskim lub wysokim***, co gwarantuje zachowanie naturalnego smaku potraw i ich wartości odżywczych. Gotowanie w szybkowarze PROMINENT jest o wiele szybsze niż gotowanie w garnkach tradycyjnych.

Szybkowar PROMINENT wykonany jest ze **stali nierdzewnej** o wysokiej jakości. Jego nowoczesna i zwarta konstrukcja gwarantuje **oszczędność miejsca podczas gotowania i przechowywania**.

Masywne, trójwarstwowe dno znakomicie gromadzi ciepło, przez co gwarantuje oszczędność energii. Gotowanie **przebiega szybciej nawet na kuchence nastawionej na niższą moc**. Kuchenkę można wyłączyć z wyprzedzeniem, przed ukończeniem gotowania.

Masywne uchwyty szybkowaru wykonane są z jakościowych, wytrzymałych tworzyw i **przy prawidłowym użytkowaniu nie parzą w dłonie**.

Szybkowar PROMINENT wyposażono w **4 niezależne bezpieczniki**, jego użytkowanie jest **całkowicie bezpieczne**.

W szybkowarze PROMINENT można gotować na wszystkich typach kuchenek: na kuchenkach **gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjną**.

* CIŚNIENIA ROBOCZE W SZYBKOWARZE PROMINENT

Ciśnienie robocze w garnku podczas gotowania na poz. 1 wynosi **0,55 bar**.

Ciśnienie robocze w garnku podczas gotowania na poz. 2 wynosi **0,90 bar**.

OPIS SZYBKOWARU

1. Zawór roboczy z regulatorem ciśnienia
2. Zawór bezpieczeństwa
3. Wskaźnik ciśnienia z zabezpieczeniem przed przypadkowym otwarciem
4. Pokrywka
5. Uchwyty pokrywki
6. Przycisk otwierania / zamykania pokrywki
7. Bezpiecznik ciśnieniowy - otwór na obrzeżu pokrywki
8. Uszczelka silikonowa
9. Garnek
10. Uchwyty garnka
11. Dno wielowarstwowe

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją. Szybkowar oraz wszystkie jego elementy dokładnie **umyć w ciepłej wodzie** z dodatkiem detergentu i **wysuszyć**.

PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

Kontrola zaworów (rys. A, B, C, D).

Zawór roboczy (1)

Zdjąć pokrywkę z garnka, regulator ciśnienia przesunąć w lewe położenie skrajne (↑) i przez pociągnięcie w kierunku do góry wyjąć go z pokrywki. Sprawdzić, czy otwór w tłoku zaworu roboczego na pokrywce nie jest zatkany (rys. A). Ewentualne zanieczyszczenia **usunąć strumieniem wody** lub za pomocą odpowiedniego przedmiotu, przykładowo cienkiego szpikulca (rys. B). Po sprawdzeniu regulator zaworu roboczego osadzić w miejscu pierwotnym.

Zawór bezpieczeństwa (2)

Za pomocą odpowiedniego przedmiotu (np. cienkiego szpikulca) **nacisnąć na środek zaworu bezpieczeństwa - wcisnąć kulkę** (rys. C). Kulka winna poruszać się elastycznie i zawór bezpieczeństwa powinien swobodnie poruszać się w otworze pokrywki.

ZAWORY NALEŻY UWAŻNIE SPRAWDZAĆ PRZED KAŻDYM UŻYCIEM SZYBKOWARU.

UŻYTKOWANIE

Otwieranie szybkowaru (rys. D)

Przycisk otwierania / zamykania pokrywki (6) przesunąć na środek pokrywki, przytrzymać i pokrywkę **obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (symbol „OPEN“)**. Zdjąć pokrywkę z garnka.

GARNEK OTWIERAĆ BEZ UŻYCIA NADMIERNEJ SIŁY.

Napełnianie szybkowaru (rys. E)

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

Dla zapobieżenia niepożądanemu zatkaniu zaworów i wykipieniu zawartości z naczynia, w przypadku potraw wytwarzających w trakcie gotowania pianę lub zwiększających swoją objętość, np. zup lub roślin strączkowych, ryżu itp., należy garnek napełniać **maksymalnie do 1/2 pojemności**.

NIE GOTOWAĆ W SZYBKOWARZE BEZ WODY, MINIMALNA ILOŚĆ WODY WYNOŚI 250 ML.

Zamykanie szybkowaru (rys. F)

Pokrywkę (4) ułożyć na naczyniu tak, by strzałka na pokrywce znajdowała się **naprzeciw strzałki** na uchwycie garnka. Pokrywkę obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (symbol „CLOSE“) tak, by **uchwyty naczynia i pokrywki pokryły się wzajemnie**.

Słychać „trzaśnięcie” i przycisk otwarcia / zamykania pokrywki (6) automatycznie przesunie się w **położenie wyjściowe**. Jeżeli do automatycznego przesunięcia przycisku nie dojdzie, należy przycisk ten przesunąć ręcznie.

GARNEK ZAMYKAĆ BEZ UŻYCIA NADMIERNEJ SIŁY!

Gotowanie w szybkowarze (rys. G, H, J, K)

POPRAWIEZ OBRÓT REGULATORA ZAWORU ROBOCZEGO NASTAWIĆ WYSOKIE LUB NISKIE CIŚNIENIE.

1. Jeżeli gotowanie ma się odbyć z zastosowaniem **ciśnienia niskiego**, zawór roboczy należy ustawić w położenie „1”. Gotowanie na ciśnieniu niskim idealnie nadaje się do przyrządzania np. jarzyn, owoców, ryb itp. (rys. G).
2. Jeżeli gotowanie ma się odbyć z zastosowaniem **ciśnienia wysokiego**, zawór roboczy należy ustawić w położenie „2”. Gotowanie na ciśnieniu wysokim jest szybsze i przebiega w wyższej temperaturze. Nadaje się w szczególności do przyrządzania mięs i potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej (rys. H).
3. Prawidłowo napełniony i zamknięty szybkowar nastawiony na niskie lub wysokie ciśnienie ustawić na kuchence i włączyć **najwyższy stopień** grzania.
4. Po krótkim czasie z otworu w zaworze bezpieczeństwa pod uchwytem pokrywki zacznie powoli, sycząc, ulatniać się para (rys. J). Syczenie to po chwili ustanie i wskaźnik ciśnienia (3) **przesunie się do góry**. Oznacza to, że ciśnienie w naczyniu osiągnęło wymaganą wartość roboczą i w tym momencie para zacznie ulatniać się **z zaworu roboczego** (rys. K).
5. Moc kuchenki należy nastawić tak, by z zaworu roboczego uchodziła tylko **niewielka ilość pary**. Zwykle wystarczające jest ustawienie kuchenki na niską moc.
6. Zmiana nastawy ciśnienia niskiego lub wysokiego w trakcie gotowania **nie jest zalecana**. Jeżeli jest ona konieczna, przed manipulacją z regulatorem ciśnienia należy założyć **rękawicę kuchenną!**

UWAGA! NIEWIELKA ILOŚĆ PARY MOŻE W TRAKCIE GOTOWANIA ULATNIAĆ SIĘ TAKŻE Z OTWORU ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA POD UCHWYTEM POKRYWKI.

UWAGA

Zbyt duża ilość pary ulatniająca się z szybkowaru na początku gotowania oznacza jego nieprawidłowe zamknięcie, spowodowane z reguły:

- a) niewłaściwym osadzeniem pokrywki - powtórzyć zamykanie garnka;
- b) ustawieniem zaworu roboczego w położeniu dla wypuszczania pary - zawór ustawić w położenie dla gotowania na ciśnieniu niskim lub wysokim;
- c) niewłaściwym osadzeniem uszczelki silikonowej w pokrywce - sprawdzić osadze nie uszczelki;
- d) uszkodzeniem uszczelki silikonowej - założyć nową, oryginalną uszczelkę marki Tescoma.

Ukończenie gotowania (rys. L)

PARĘ Z NACZYNIYA WYPUŚCIĆ DOPIERO PO ODSZTAWIENIU SZYBKOWARU Z KUCHENKI!

Po czasie potrzebnym do ugotowania potrawy **odstawić szybkowar z kuchenki** nawet wówczas, gdy **jest ona już wyłączona**.

Szybkowar na chwilę pozostawić z boku kuchenki, by temperatura w naczyniu samowolnie obniżyła się.

Zawór roboczy przesunąć w położenie dla wypuszczania pary (☞) i **wypuścić parę z garnka** (rys. L).

Po całkowitym wypuszczeniu pary wskaźnik ciśnienia samowolnie opadnie i **szybkowar można otworzyć**.

Jeżeli wskaźnik ciśnienia znajduje się w położeniu górnym i szybkowar nie można otworzyć oznacza to, że **jest on w dalszym ciągu pod ciśnieniem**. Sprawdzić ustawienie zaworu roboczego w pozycji dla wypuszczania pary. Jeżeli szybkowar w dalszym ciągu nie można otworzyć, schładzać pokrywkę pod **strumieniem powoli ciekącej zimnej wody** do momentu **opadnięcia** zaworu bezpieczeństwa.

SZYBKOWARU W ŻADNYM PRZYPADKU NIE SCHŁADZAĆ ZBYT SZYBKO, WODA WINNA ŚCIEKAĆ NA ELEMENTY Z TWORZYWA, NIE ZANURZAĆ W WODZIE GARNKA CAŁEGO.

ZAWORY BEZPIECZEŃSTWA

Zawór roboczy (1)

Służy do nastawienia niskiego lub wysokiego ciśnienia, do wypuszczania na bieżąco i całkowitego nadmiaru pary po ukończeniu gotowania.

Zawór bezpieczeństwa (2)

Stanowi zabezpieczenie w razie zatkania zaworu roboczego. Jeżeli w trakcie gotowania para przestanie ulatniać się z zaworu roboczego i zacznie w sposób intensywny ulatniać się z zaworu bezpieczeństwa, należy **szybkowar natychmiast odstawić z kuchenki**. Po wystygnięciu szybkowar otworzyć i wyczyścić zawór roboczy.

Uwaga! Niewielka ilość pary może ulatniać się w trakcie gotowania także z zaworu bezpieczeństwa!

Wskaźnik ciśnienia z zabezpieczeniem przed przypadkowym otwarciem (3)

Wskazuje osiągnięcie w naczyniu wartości ciśnienia roboczego i jednocześnie **zapobiega przypadkowemu zdjęciu pokrywki** przed ulotnieniem się z szybkowaru pary i obniżeniem ciśnienia w jego wnętrzu.

Bezpiecznik ciśnieniowy - otwór w obrzeżu pokrywki (7)

Jeżeli jednocześnie dojdzie do zatkania zaworu roboczego i bezpieczeństwa, ciśnienie w szybkowarze wypchnie uszczelkę silikonową (8) przez otwór w obrzeżu pokrywki. Spowoduje to natychmiastowe **obniżenie ciśnienia i wypływ pary**.

W RAZIE WYPCHNIĘCIA USZCZELKI SILIKONOWEJ PRZEZ OTWÓR W OBRZEŻU POKRYWKI SZYBKOWARU NIE NALEŻY NAPRAWIAĆ SAMEMU, LECZ PRZEKAZAĆ GO DO NAPRAWY W SPECJALISTYCZNYM SERWISIE.

ZALECENIA PRAKTYCZNE

DOBIERAĆ ZAWSZE ODPOWIENIĄ WIELKOŚĆ PŁYTKI GRZEJNEJ LUB PALNIKA.

Średnica płytki grzejnej lub palnika musi być **identyczna lub mniejsza** od średnicy dna szybkowaru! Płomień nie może w żadnym przypadku sięgać **poza krawędź jego dna**. Podczas gotowania na kuchence gazowej stosować podkładkę rozpraszającą płomień lub płytkę.

Należy wykorzystać promadzenie ciepła w dnie trójwarstwowym (11), **wyłączając kuchenkę z wyprzedzeniem**, przed ukończeniem gotowania. Dno trójwarstwowe zatrzymuje energię ciepłą i przekazuje ją do wnętrza szybkowaru nawet po wyłączeniu kuchenki.

Naczynie bez pokrywki można wykorzystać także w funkcji **klasycznego garnka do przyrządzania potraw na płycie kuchenki**.

SKŁADOWANIE, KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Pokrywka (4)

POKRYWKI SZYBKOWARU NIE MYĆ W ZMYWARCE!

Otwór zaworu roboczego myć pod strumieniem wody, osadzone zanieczyszczenia usuwać za pomocą odpowiedniego narzędzia metalowego - np. **ciężki szpikulca** (rys. B).

Zawór bezpieczeństwa czyścić **przez kilkakrotne wciskanie** pod strumieniem wody. Zaworu roboczego, bezpieczeństwa, uchwyty i innych elementów pokrywki nie demontować.

PRZED UŁOŻENIEM SZYBKOWARU W MIEJSCU PRZECHOWYWANIA ZDJĄĆ Z NACZYNIA POKRYWKĘ.

Garnek (9)

GARNEK SZYBKOWARU MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE.

Białe osady kamienia można z wnętrza garnka usunąć za pomocą octu, kilku kropel soku z cytryny lub specjalnego środka do czyszczenia naczyń nierdzewnych CLINOX. Białe plamy w żadnym przypadku nie ograniczają funkcjonalności i nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Nie są wadą wyrobu i z tego powodu **nie mogą być powodem do reklamacji**. W wyniku **przegrzania** garnka, na jego powierzchni mogą pojawić się plamy fioletowe lub brązowe. Plamy te nie ograniczają funkcjonalności naczynia, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia oraz wady wyrobu i z tego powodu **nie mogą być powodem reklamacji wyrobu**.

Garnka szybkowaru nie poddawać dłuższemu oddziaływaniu detergentów, nawet rozcieńczonych wodą. W naczyniu **nie przechowywać resztek potraw**.

Uszczelka silikonowa (8)

Uszczelka szybkowaru wykonana jest z silikonu o wysokiej jakości i jej żywotność wynosi ok. **500 godzin eksploatacji**. Po każdorazowym użyciu z pokrywki szybkowaru wyjąć uszczelkę, umyć ją i wysuszyć, **pokryć cienką warstwą oleju jadalnego lub tłuszczu** i ponownie włożyć na miejsce.

Uszczelkę nieszczelną lub nie elastyczną należy **natychmiast wymienić na nową uszczelkę od firmy Tescoma**.

Jeżeli szybkokar nie jest użytkowany w sposób intensywny, uszczelkę należy wymieniać **regularnie co dwa lata**.

STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE MARKI TESCOMA.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA wg EN 12778

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA.
2. W trakcie gotowania szybkowar sprawdzać i używać go wyłącznie do gotowania potraw.
3. Przed każdym użytkowaniem sprawdzić funkcję zaworu roboczego i bezpieczeństwa.
4. W trakcie gotowania manipulować z szybkowarem z zachowaniem maksymalnej ostrożności, unikać kontaktu z gorącymi elementami.
5. W trakcie gotowania zapobiec przebywaniu dzieci w pobliżu szybkowaru.
6. Szybkowar napełniać maksymalnie do 2/3 jego pojemności. W przypadku potraw zwiększających w czasie gotowania swoją objętość, np. ryżu, roślin strączkowych, makaronów itp., szybkowar napełniać maksymalnie do 1/2 pojemności. W razie gotowania makaronu pod ciśnieniem należy szybkowarem przed otwarciem potrząsnąć. Gotowanie w szybkowarze bez wody jest zabronione.
7. Do szybkowaru nie wkładać potraw zapakowanych w tkaninę, papier lub folię plastikową. Potrawy zwiększające w trakcie gotowania swoją objętość (np. mięso ze skórą, ozór wołowy itp.) nie nakłuwać dopóki skóra jest napęczniała - niebezpieczeństwo poparzenia.
8. Szybkowaru nie otwierać przez całkowitym obniżeniem ciśnienia w jego wnętrzu. Szybkowaru nigdy nie otwierać na siłę.
9. Szybkowaru nie wkładać do nagrzanego piekarnika i nie wykorzystywać do smażenia.
10. Nie ingerować w żaden system garnka w sposób wykraczający poza ramy wyznaczone w instrukcji użytkowania - naprawę powierzyć specjalnemu serwisowi, stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

UWAGA!

SZYBKOWAR PRZEZNACZONY JEST DO OBRÓBKII TERMICZNEJ POTRAW POD CIŚNIENIEM, NIEWŁAŚCIWE UŻYCIĘ LUB KONSERWACJA MOŻE SPOWODOWAĆ URAZ!

Notatki:

ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE TESCOMA PROMINENT

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
Polędwica	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

Dzicyzna

Królik	15
Pieczeń z zająca	15
Sarnina	10
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

Według wielkości porcji	czas w min
-------------------------	------------

Ziemniaki

Obrane ziemniaki pokrojone	7-9
Ziemniaki w łupinach	10-15

Owoce

Pokrojone jabłka	2-5
Pokrojone gruszki	2-5

Jarzyny

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**.



Tlakový hrniec PROMINENT

Blažujeme 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.

CHARAKTERISTIKA

Tlakový hrniec PROMINENT umožňuje variť **pri nízkom alebo pri vysokom tlaku***, čo prispieva k zachovaniu prírodzenej chuti a nutričných hodnôt pokrmov. Varenie v tlakovom hrnci PROMINENT prebieha výrazne rýchlejšie než bežné varenie.

Tlakový hrniec PROMINENT je vyrobený z prvotriednej **nehrdzavejúcej ocele**, vďaka modernej kompaktnej konštrukcii **šetrí miesto pri varení i skladovaní**.

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

Masívne úchytky tlakového hrnca sú vyrobené z kvalitných odolných plastov a **pri správnom použití nepália**.

Tlakový hrniec je vybavený **4-mi na sebe nezávislými poistkami**, jeho použitie je celkom bezpečné.

Tlakový hrniec PROMINENT je vhodný pre všetky typy šporákov: **plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné**.

* PRACOVNÉ TLAKY V TLAKOVOM HRNCI PROMINENT

Pracovný tlak v hrnci pri varení v polohe 1 je 0,55 bar.

Pracovný tlak v hrnci pri varení v polohe 2 je 0,90 bar.

POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

1. Pracovní ventil s regulátorom tlaku
2. Bezpečnostný ventil
3. Indikátor tlaku s poistkou proti nechcenému otvoreniu
4. Pokrievky
5. Úchytky pokrievky
6. Tlačidlo otvorenie / uzavretie pokrievky
7. Tlaková poistka - otvor v lemu pokrievky
8. Silikónové tesnenie
9. Nádoba
10. Úchytka nádoby
11. Sendvičové dno

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

Kontrola ventilov (obr. A, B, C, D)

Pracovný ventil (1)

Vyberte pokrievku z nádoby, regulátor tlaku otočte do krajnej ľavej polohy (↑) a ťahom hore vyberte z pokrievky. Skontrolujte na pokrievke, že je otvor v pieste pracovného ventilu čistý - nezašnešený (obr. A). V prípade znečistenia ju **prepláchnite** pod prúdom vody alebo **prečistite** vhodným predmetom, napr. tenkou ihlicou (obr. B). Po kontrole nasadte regulátor pracovného ventilu späť.

Bezpečnostný ventil (2)

Vhodným predmetom, napr. tenkou ihlicou, **zatlačte na stred bezpečnostného ventilu - guľôčku** (obr. C). Guľôčka musí pružiť a bezpečnostný ventil sa musí voľne pohybovať v otvore pokrievky.

KONTROLU VENTILOV PREVÁDZAJTE PRED KAŽDÝM POUŽITÍM A VENUJTE JEJ NÁLEŽITÚ POZORNOSŤ.

POUŽITIE

Otváranie tlakového hrnca (obr. D)

Posuňte tlačidlo otvorenie / uzavretie pokrievky (6) do stredu pokrievky, pridržte a **otočte pokrievku proti smeru hodinových ručičiek (symbol „OPEN“)**. Pokrievku vyberte z nádoby.
PRI OTVÁRANÍ HRNCA NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

Plnenie tlakového hrnca (obr. E)

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

U jedál, ktoré priebehom tepelného spracovania penia alebo pučia, napr. polievky alebo strukoviny, ryža a pod., plňte hrniec **maximálne do 1/2** objemu nádoby, aby ste zabránili neželanému zaneseniu ventilov a prekypeniu.

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

Uzatváranie tlakového hrnca (obr. F)

Položte pokrievku (4) na nádobu tak, aby šípka na pokrievke a šípka na úchytky nádoby smerovali **proti sebe**. Pokrievku otočte po smere hodinových ručičiek (**symbol „CLOSE“**) tak, aby sa **úchytky nádoby a úchytky pokrievky prekryli**. Ozve sa „cvaknutie“ a tlačidlo otvorenia / uzavretia pokrievky (6) sa automaticky posunie do východiskovej polohy. Pokiaľ sa tak nestane, posuňte tlačidlo do východiskovej polohy ručne.

PRI UZATVÁRANÍ HRNCA NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU!

Varenie v tlakovom hrnci (obr. G, H, J, K)

NÍZKY ALEBO VYSOKÝ TLAK ZVOĽTE POTOČENÍM REGULÁTORA PRACOVNÉHO VENTILU.

1. Pokiaľ si prajete variť pri **nízkom tlaku**, otočte pracovný ventil do polohy „1“. Varenie pri nízkom tlaku je ideálne pre šetrnú tepelnú úpravu pokrmov, napr. pri varení zeleniny, ovocia, rýb apod. (obr. G).
2. Pokiaľ si prajete variť pri **vysokom tlaku**, otočte pracovný ventil do polohy „2“. Varenie pri vysokom tlaku je rýchlejšie a prebieha pri vyššej teplote. Hodí sa hlavne k príprave mäsa a pokrmov, ktoré vyžadujú ďalšie tepelné spracovanie (obr. H).
3. Správne naplnený a uzavretý hrniec so zvoleným nízkym alebo vysokým tlakom postavte na šporák nastavený na **najvyšší stupeň**.
4. Po krátkej chvíli začne z otvoru bezpečnostného ventilu pod úchytkou pokrievky s miernym syčaním uchodiť para (obr. I), toto syčanie za chvíľu ustane a indikátor tlaku (3) sa **vysunie hore**. To znamená, že tlak v hrnci dosiahol požadované pracovné hodnoty a para v tú chvíľu začne uchodiť z **pracovného ventilu** (obr. K).
5. Znížte výkon šporáku tak, aby z pracovného ventilu uchodilo len **malé množstvo pary**. Obvykle postačí nízky výkon šporáku.
6. Meniť nastavenie nízkeho alebo vysokého tlaku v priebehu varenia **neodporúčame**. Pokiaľ je to nutné, použite pri manipulácii s regulátorom tlaku **kuchynskú rukavicu!**

POZOR! V PRIEBEHU VARENIA MÔŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVO PARY UNIKAŤ TIEŽ Z OTVORU BEZPEČNOSTNÉHO VENTILU POD ÚCHYTM POKLICE.

UPOZORNENIE

Pokiaľ na počiatku varenia z tlakového hrnca uniká **veľké množstvo pary**, nie je tlakový hrniec správne uzatvorený. Nesprávne uzatvorenie je obvykle spôsobené:

- a) Pokrievka nie je správne nasadená - zopakujte uzatvorenie hrnca.
- b) Pracovný ventil je nastavený do polohy pre vypúšťanie pary - nastavte ho do polohy pre varenie pri nízkom alebo vysokom tlaku.
- c) Silikónové tesnenie nie je správne osadené v pokrievke - skontrolujte jeho umiestnenie.
- d) Silikónové tesnenie je poškodené - vymeňte ho za nové originálne tesnenie značky Tescoma.

Ukončenie varenia (obr. L)

PARU VYPÚŠŤAJTE VŽDY AŽ PO ODSTAVENÍ HRNCA ZO ŠPORÁKU!

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

Ponechajte tlakový hrniec chvíľu odstavený, aby teplota a tlak v hrnci mohli samovoľne poklesnúť.

Otočte pracovný ventil do polohy pre vypúšťanie pary (☞) a **vypustite paru z hrnca** (obr. L). Indikátor tlaku sa po úplnom znížení tlaku v hrnci sám zasunie a **tlakový hrniec je možné otvoriť**.

Pokiaľ je indikátor tlaku vysunutý v hornej polohe a tlakový hrniec nemožno otvoriť, znamená to, že je **v hrnci stále tlak**. Uistite sa, že je pracovný ventil nastavený

do polohy pre vypúšťanie pary. Pokiaľ tlakový hrniec napriek tomu nemožno otvoriť, ochladte pokrievku **malým množstvom pomaly stekajúcej studenej vody**, pokiaľ sa bezpečnostný ventil **nezasunie**.

TLAKOVÝ HRNIEC NIKDY NEOCHLADZUJTE PRUDKO, VODU NENECHAJTE STEKAŤ NA PLASTOVÉ ČASTI A HRNIEC NEPONÁRAJTE DO VODY CELÝ.

BEZPEČNOSTNÉ POISTKY

Pracovný ventil (1)

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

Bezpečnostný ventil (2)

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

Upozor! Nepatrné množstvo pary môže behom varenia unikať i z bezpečnostného ventilu!

Indikátor tlaku s poistkou proti nechcenému otvoreniu (3)

Indikuje dosiahnutie pracovného tlaku v hrnci a súčasne zabraňuje **nechcenému otvoreniu pokrievky**, pokiaľ z tlakového hrnca neunikne všetka para a tlak.

Tlaková poistka - otvor v leme pokrievky (7)

Pokiaľ dôjde k zaneseniu pracovného i bezpečnostného ventilu súčasne, tlak v hrnci vytlačí silikónové tesnenie (8) **otvorom v leme pokrievky**, čím dôjde k okamžitému **zníženiu tlaku a úniku pary**.

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

PRAKTICKÉ DOPORUČENIA

K VARENIU VOĽTE VŽDY ODPOVEDAJÚCU VEĽKOSŤ PLATNE ALEBO PLAMEŇA.

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

Využívajte termoakumulačných vlastností trojvrstvého sendvičového dna (11). Šporák **vypínajte s predstihom** ešte pred ukončením varenia. Vďaka trojvrstvému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energia predávaná do hrnca i po vypnutí šporáku.

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

SKLADOVANIE, ÚDRŽBA a ČISTENIE

Pokrievky (4)

POKRIEVKU TLAKOVÉHO HRNCA NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU!

Otvor pracovného ventilu čistíte prepláchnutím pod prúdom vody, v prípade silného znečistenia ho vyčistíte pomocou vhodného kovového nástroja – napr. **tenkou ihlicou** (obr. B).

Bezpečnostný ventil vyčistíte **opakovaným stlačením** pod tečúcou vodou. Pracovný ani bezpečnostný ventil, úchytky ani iné časti pokrievky nedemontujte.

TLAKOVÝ HRNIEC SKLADUJTE S NENASADENOU POKRIEVKOU.

Nádoba (9)

NÁDOBU TLAKOVÉHO HRNCA MOŽNO UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU.

Objaví sa vo vnútri hrnca biela usadenina vodného kameňa, **vyčistite ju octom**, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie nerezového náradia **CLINOX**. Biele škvvrny nijako neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť hrncov, nie sú chybou výrobu a **nemôžu byť predmetom reklamácie**. Pri prehriatí hrnca sa na povrchu môže objaviť fialové až hnedé sfarbenie. Toto sfarbenie 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. Vo vnútri nádoby neskladujte zvyšky pokrmov.

Silikónové tesnenie (8)

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

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

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

POUŽÍVAJTE VÝHRADNE NÁHRADNÉ DIELY ZNAČKY TESCOMA.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY podľa EN 12778

1. Pred prvým použitím si dôkladne prečítajte **NÁVOD NA OBSLUHU**.
2. Tlakový hrniec nenechávajte behom varenia bez dozoru a nepoužívajte ho pre iné účely, než k vareniu potravín.
3. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť pracovného a bezpečnostného ventilu.
4. Behom varenia manipulujte s tlakovým hrncom s maximálnou opatrnosťou, nikdy sa nedotýkajte jeho horúcich častí.
5. Behom varenia zamedzte k prístupu detí do blízkosti tlakového hrnca.
6. Tlakový hrniec plňte maximálne do 2/3 objemu nádoby, pri príprave pokrmov, ktoré varením pučia, ako sú ryža, strukoviny, cestoviny a pod., plňte tlakový hrniec

max. do 1/2 objemu nádoby. Pri varení cestovín pod tlakom hrncom pred otvorením zatraste. Nikdy nevarate bez použitia vody.

7. Do tlakového hrnca nevkladajte jedlá zabalené do tkaniny, papieru alebo plastových obalov. Pokrmy, u ktorých dochádza ku zväčšeniu objemu (napr. mäso s kožou, hovädzí jazyk apod.), nikdy neprepichujte, pokiaľ je koža napučaná - hrozí nebezpečenstvo oparenia.
8. Tlakový hrniec neotvárajte, bez toho aby ste celkom znížili tlak vo vnútri nádoby. Nikdy pri otváraní hrnca nepoužívajte silu.
9. Tlakový hrniec nedávajte do vyhriatej pečúcej rúry a nepoužívajte ku 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!

SLUŽÍ K TEPELNEJ ÚPRAVE POKRMOV POD TLAKOM. NESPRÁVNE POUŽITIE ALEBO ÚDRŽBA MÔŽU SPÔSOBIŤ ZRANENIE!

Poznámky:

ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE V TLAKOVOM HRNCI TESCOMA PROMINENT

Uvedené doby varenia sú merané od okamžiku, keď z pracovného ventilu začne unikať para. V tom okamžiku prepnite šporák na nízky výkon. Všetky uvedené časy sú iba orientačné a sú závislé na druhu pripravovaných surovín, ich množstva, kvality, východiskovej teploty, typu šporáku, 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
Srnčí chrbát	10
Srnčie stehno	20-30

OBILNINY

Ovos a kukurica

Ovsená múka	5
Ovsené vločky	6
Ovsená krupica	6
Kukurica	10

NÍZKY TLAK

RYBY, OVOCIE A ZELENINA

Ryby

Podľa veľkosti porcie	čas v min
	6-8

Zemiaky

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

Ovocie

Jablka krájané	2-5
Hrušky krájané	2-5

Zelenina

Špenát	2-3
Paprika	3-4
Zeler krájaný	3-5
Cesnak krájaný	4
Brokolica	5-6
Zaváraná fazuľa	5-6
Kaleráb	5-6
Mrkva	6-8
Špargľa	6-10
Ružičková kapusta	8-10
Hlávková kapusta	7-12
Ľahký - 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

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.

Oprávnenú reklamáciu uplatňujte u predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili alebo priamo v servisných strediskách Tescoma. Aktuálny zoznam servisných stredísk **www.tescoma.com**.



Поздравляем с приобретением изделия Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию Tescoma через www.tescoma.com.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Сковорарка PROMINENT позволяет готовить при **низком или высоком давлении***, что способствует сохранению натурального вкуса и пищевой ценности блюд. Приготовление в сковорарке PROMINENT происходит значительно быстрее, чем в обычной кастрюле.

Сковорарка PROMINENT изготовлена из первоклассной **нержавеющей стали**, благодаря современной компактной конструкции помогает **экономить место при приготовлении и хранении**.

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

Массивные ручки сковорарки изготовлены из качественной прочной пластмассы и **при правильном использовании не обжигают руки**.

Сковорарка снабжена **4-мя независимыми предохранителями**, ее использование полностью безопасно.

Сковорарка PROMINENT подходит для всех типов плит: **газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных**.

* РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ В СКОВОВАРКЕ PROMINENT

Рабочее давление с сковорарке при варке в положении 1: **0,55 бар.**

Рабочее давление с сковорарке при варке в положении 2: **0,90 бар.**

ОПИСАНИЕ СКОВОВАРКИ

1. Рабочий клапан с регулятором давления
2. Предохранительный клапан
3. Индикатор давления с предохранителем от нежелательного открывания
4. Крышка
5. Ручки крышки
6. Кнопка открывания / закрывания крышки
7. Предохранитель давления - отверстие в кайме крышки
8. Силиконовая прокладка

9. Тело скороварки
10. Ручки тела скороварки
11. Многослойное дно

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Проверка клапанов (рис. А, В, С, D)

Рабочий клапан (1)

Снимите крышку со скороварки, регулятор давления поверните в крайнее левое положение (**↑**) и, потянув вверх, выньте из крышки. Проверьте, чистое ли (незабитое) отверстие в поршне рабочего клапана на крышке (рис. А). В случае загрязнения **прополосните** его под струей воды либо **прочистите** подходящим предметом, например, тонким шампуром и т.д. (рис. В). После проверки вставьте регулятор рабочего клапана обратно.

Предохранительный клапан (2)

Подходящим предметом, например, тонким шампуром, **нажмите на середину предохранительного клапана - шарик** (рис. С). Шарик должен пружинить, а предохранительный клапан свободно двигаться в отверстии крышки.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Открытие скороварки (рис. D)

Подвиньте кнопку открывания / закрывания крышки (6) на середину крышки, придержите и **поверните крышку против часовой стрелки (символ „OPEN“)**. Снимите крышку с тела скороварки.

ПРИ ОТКРЫВАНИИ СКОРОВАРКИ НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИЗБЫТОЧНУЮ СИЛУ!

Наполнение скороварки (рис. E)

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

При приготовлении продуктов, которые при тепловой обработке пенятся или набухают, например, супов, бобовых, риса и т.д., наполняйте скороварку **максимально до 1/2 объема**, чтобы предотвратить нежелательное засорение клапанов и переполнение.

НЕ ГОТОВЬТЕ В СКОРОВАРКЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВОДЫ. МИНИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ ВОДЫ 250 МЛ.

Закрывание скороварки (рис. F)

Положите крышку (4) на скороварку таким образом, чтобы стрелка на крышке и стрелка на ручке были **напротив**. Крышку поверните по часовой стрелке (**символ „CLOSE“**), чтобы **ручки тела скороварки и крышки совпали**. **Раздастся щелчок**, и кнопка открывания / закрывания крышки (6) автоматически передвинется в **исходное положение**. Если этого не произошло, передвиньте кнопку вручную.

ПРИ ЗАКРЫВАНИИ СКОРОВАРКИ НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИЗБЫТОЧНУЮ СИЛУ!

Приготовление в скороварке (рис. G, H, J, K)

НИЗКОЕ ИЛИ ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ ВЫБЕРЕТЕ ПОВОРОТОМ РАБОЧЕГО КЛАПАНА.

1. Если хотите готовить при **низком давлении**, поместите рабочий клапан в положение «1». Приготовление при низком давлении идеально для бережной тепловой обработки блюд, например, для приготовления овощей, бобовых, рыбы и т.д. (рис. G).
2. Если хотите готовить при **высоком давлении**, поместите рабочий клапан в положение «2». Приготовление при высоком давлении более быстрое и происходит при более высокой температуре. Особенно хорошо подходит для приготовления мяса и блюд, требующих длительной тепловой обработки (рис. H).
3. Правильно наполненную и закрытую скороварку с выбранным низким или высоким давлением поместите на плиту, отрегулированную на **высокую мощность**.
4. Вскоре из предохранительного клапана под ручкой крышки с тихим шипением начнет выходить пар (рис. J). Это шипение скоро прекратится, и индикатор давления (3) **выдвинется вверх**. Это означает, что давление в скороварке достигло необходимой величины, и пар в этот момент начнет выходить из **рабочего клапана** (рис. K).
5. Снизьте мощность плиты настолько, чтобы из рабочего клапана выходило только **небольшое количество пара**. Обычно достаточна низкая мощность плиты.
6. Изменять установку низкого или высокого давления во время приготовления **не рекомендуем**. Если это необходимо, используйте при работе с регулятором давления **кухонную вилку!**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

- a) Крышка неправильно надета - повторите закрытие скороварки.
- b) Рабочий клапан помещен в положение для выпуска пара - передвиньте его в положение для приготовления при низком или высоком давлении.
- c) Силиконовая прокладка неправильно размещена в крышке - проверьте ее размещение.
- d) Силиконовая прокладка повреждена - замените на новую оригинальную прокладку марки Tescota.

Окончание приготовления (рис. L)

ПАР ВСЕГДА ВЫПУСКАЙТЕ ТОЛЬКО ПОСЛЕ СНЯТИЯ СКОРОВАРКИ С ПЛИТЫ!

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

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

Поверните рабочий клапан в положение для спуска пара (☞) и **выпустите пар из скороварки** (рис. L).

Индикатор давления после полного спуска пара в скороварке сам опустится, и **скороварку можно открывать**.

Если индикатор давления находится в выдвинутом положении и скороварку нельзя открыть, это означает, что **в ней все еще высокое давление**. Убедитесь, что рабочий клапан помещен в положение для спуска пара. Если скороварку все равно не получается открыть, поставьте ее в раковину и охлаждайте **под тонкой струей холодной воды** до тех пор, пока предохранительный клапан **не опустится**.

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

ПРЕДОХРАНИТЕЛИ

Рабочий клапан (1)

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

Предохранительный клапан (2)

Предохранительный клапан служит **предохранителем против засорения рабочего клапана**. В случае, если во время приготовления пар перестанет выходить из рабочего клапана и начнет интенсивно выходить из предохранительного, **скороварку сразу же снимите с плиты**. После охлаждения скороварку откройте и прочистите рабочий клапан.

Внимание! Незначительное количество пара может исходить во время приготовления и из предохранительного клапана!

Индикатор давления с предохранителем от нежелательного открывания (3)

Указывает достижение рабочего давления в скороварке и одновременно препятствует **нежелательному открыванию крышки**, пока из скороварки не выйдет весь пар и не понизится давление.

Предохранитель давления - отверстие в кайме крышки (7)

Если произойдет засорение рабочего и предохранительного клапанов одновременно, давление в скороварке выдавит силиконовую прокладку (8) **через отверстие в кайме крышки**, что повлечет немедленное **понижение давления и спуск пара**.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ПО РАЗМЕРУ КОНФОРКУ.

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

Используйте термоаккумуляционные свойства трехслойного сэндвичевого дна (11). Плиты **выключайте заранее** перед окончанием приготовления. Благодаря трехслойному сэндвичевому дну накопленная тепловая энергия передается вовнутрь сковородки и после выключения плиты.

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

ХРАНЕНИЕ, УХОД и МЫТЬЕ

Крышка (4)

КРЫШКУ СКОРОВАРКИ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!

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

Предохранительный вентиль промойте, **нажав на него несколько раз** под проточной водой. Рабочий и предохранительный вентили, ручки и другие части крышки не разбирайте.

ХРАНИТЕ СКОРОВАРКУ СО СНЯТОЙ КРЫШКОЙ.

Тело сковородки (9)

ТЕЛО СКОРОВАРКИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Если внутри посуды появятся белые отложения водного камня, **отстраните их уксусом**, несколькими каплями лимона либо специальным средством для мытья нержавеющей посуды **CLINOX**. Пятна никоим образом не снижают функциональность и гигиеничность посуды, не являются браком изделия и **не могут служить предметом для рекламации. При перегревании** сковородки на ее поверхности может появиться фиолетовая или коричневая окраска. Это не снижает функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия **и не может служить предметом для рекламации**.

Никогда **не оставляйте моющее средство** или его раствор на поверхности сковородки на длительное время. **Не оставляйте** в сковородке **остатки пищи**.

Силиконовая прокладка (8)

Прокладка сковородки изготовлена из первоклассного силикона и выдерживает около **500 часов работы**. После каждого использования сковородки выньте прокладку из крышки, вымойте, вытрите, **слегка смажьте пищевым жиром или маслом** и вставьте обратно.

Если заметны признаки неэластичности или негерметичности прокладки, ее необходимо **сразу же заменить на новую** прокладку марки Tescoma.

Если сковородку не используете интенсивно, прокладку заменяйте **регулярно один раз в два года**.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ МАРКИ TESCOMA.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (EN 12778)

1. Перед первым использованием тщательно прочитайте Инструкцию по эксплуатации.
2. Сковородку не оставляйте во время приготовления без присмотра и не используйте для целей иных, чем приготовление пищи.
3. Перед каждым использованием проверьте функционирование рабочего и предохранительного клапанов.
4. Во время приготовления обращайтесь со сковородкой с максимальной осторожностью, никогда не дотрагивайтесь ее горячих частей.
5. Во время приготовления ограничьте присутствие детей возле сковородки.
6. Сковородку наполняйте максимально до 2/3 объема, при варке разбухающих продуктов (риса, бобовых, макарон и т.д.) - максимально до 1/2 объема. При варке макарон под давлением сковородку перед открыванием потрясите. Никогда не готовьте без воды.
7. В сковородку не кладите продукты, завернутые в ткань, бумагу или пластиковую упаковку. Продукты, которые увеличивают свой объем (мясо со шкурой, говяжий язык и т.д.), никогда не прокалывайте, пока шкура надута - опасность ожога.
8. Сковородку не открывайте, пока давление внутри полностью не снизится. При открывании никогда не используйте силу.
9. Сковородку не ставьте в разогретую духовку и не используйте для жарки.
10. Не затрагивайте системы сковородки, не разрешенные в данной Инструкции по эксплуатации. Ремонт осуществляйте только в сервисе, никогда не используйте неоригинальные запасные части.

ВНИМАНИЕ!

СЛУЖИТ ДЛЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЛИ УХОД МОГУТ ПРИЧИНИТЬ РАНЕНИЯ!

Примечания:

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В СКОРОВАРКЕ TESCOMA PROMINENT

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, качества, исходной температуры, типа плиты, индивидуальной регулировки давления в скороварке 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
Серна (окорок)	20-30

ЗЕРНОВЫЕ

Овес и кукуруза

Овсяная мука	5
Овсяные хлопья	6
Овсяная каша	6
Кукуруза	10

НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ

РЫБА, ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Рыба	время в мин
От величины порции	6-8
Картофель	
Картофель вареный соленый	7-9
Картофель в мундире	10-15

Фрукты

Яблоки кусочки	2-5
Груши кусочки	2-5

Овощи

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
Свиный бульон	25-30

Бобовые

Замоченный горох	10-12
Замоченная фасоль	25-30

РИС

Рисовая каша	7-8
Ризотто	5-7

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

На это изделие предоставляется гарантия 5 лет со дня продажи. Этот гарантийный талон предъявляйте вместе с действительным продажным чеком. Предоставление гарантии не касается прав покупателя, которые относятся к покупке товара согласно специальных правовых норм. Гарантийный срок начинается со дня продажи.

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.

Poznámky: Notes: Anmerkungen: Remarques: Note:
Notas: Notes: Notatki: Poznámky: Примечания:

Poznámky: Notes: Anmerkungen: Remarques: Note:
Notas: Notes: Notatki: Poznámky: Примечания:

designed by **tescoma** design protected

tescoma.

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, Wroclawska 330, 55-095 Dlugoleka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

Made in EU



*vessel only
*pouze nádoba
*nur Behälter
*seulement la marmite
*solo recipiente
*só o cuerpo
*só o recipiente
*tylko garnek
*len nádoba
*только тело скороварки