

SmartClick



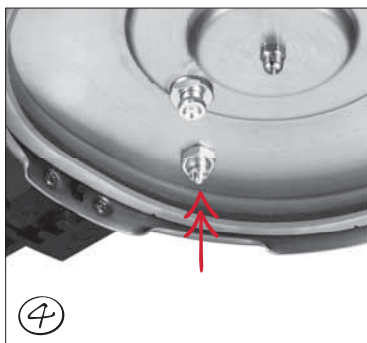
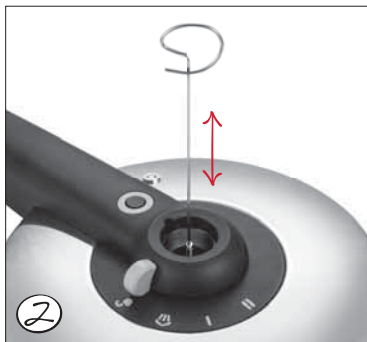
4,0l

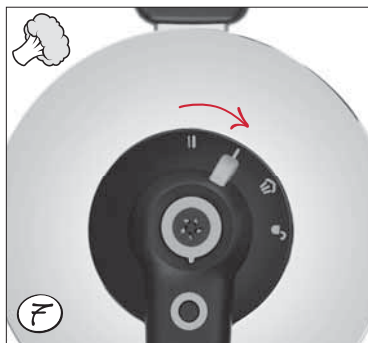
6,0l

7,5l

tescoma®

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





 www.tescoma.com/video/702104

stainless steel



en Instructions for use	2
cs Návod k použití	10
it Istruzioni per l'uso	18
es Instrucciones de uso	26
pt Instruções de utilização	34
de Gebrauchsanleitung	42
fr Mode d'emploi	50
pl Instrukcja użytkowania	58
sk Návod na použitie	66
hu Használati útmutató	74
ru Инструкция по использованию	82
uk Інструкція для користувача	90

CHARACTERISTICS

Pressure cooker SmartCLICK can be used for cooking at low or high pressure, which helps preserve the natural taste and nutritional value of meals. Cooking in pressure cooker SmartCLICK is significantly faster than standard cooking.

Pressure cooker SmartCLICK is made of high-grade stainless steel; the sturdy handles of high-quality resistant plastic do not burn in use.

The three-layer sandwich bottom has excellent heat retaining properties that help economise on energy. Cooking is faster, at a lower heat output; heat can be switched off in advance before the end of cooking.

The pressure cooker has 4 safety components. This makes pressure cooker SmartCLICK absolutely safe.

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

OPERATING PRESSURES

Low operating pressure 0.60 bar

High operating pressure 1.00 bar

PRESSURE COOKER DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1 Pressure control, releasing steam and opening | 9 Safety valve |
| 2 High operating pressure position | 10 Aperture in the rim of the lid |
| 3 Low operating pressure position | 11 Silicone seal |
| 4 Steam release position | 12 Lid with handle |
| 5 Pressure cooker opening position | 13 Vessel with handle |
| 6 Operating valve cover | 14 Scale on the vessel |
| 7 Lock against accidental opening | 15 Mark for setting the lid on |
| 8 Operating valve | 16 Three-layer sandwich bottom |

BEFORE FIRST USE

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

APPLICATION

Opening the pressure cooker

Set the control to the position for opening the pressure cooker, move the handle of the lid (top part) counter-clockwise and remove the lid from the vessel (1).

NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN OPENING THE PRESSURE COOKER.

Inspecting the valves and the lock against accidental opening

Operating valve

Check that the aperture of the operating valve is clean and not clogged; otherwise flush it under running water or clean it using a suitable object such as a thin skewer (2). Check that the nut of the valve is tightened well; if not, tighten the nut.

Lock against accidental opening

Check that the lock against accidental opening moves freely up and down (3); otherwise flush it under running water. Check that the nut of the lock is tightened well; if not, tighten the nut.

Safety valve

Press on the piston of the safety valve several times – it must spring (4); otherwise flush it under running water. Check that the nut of the valve is tightened well; if not, tighten the nut.

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

Filling the pressure cooker

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

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

Closing the pressure cooker

Set the control to the position for opening and removing the lid. Place the lid of the pressure cooker onto the vessel so that the round mark on the handle of the vessel is oriented towards the safety valve on the lid and rotate the handle of the lid counter-clockwise until the handles are aligned with each other (6).

NEVER APPLY INAPPROPRIATE FORCE WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER.

Cooking in the pressure cooker

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

1. If you wish to cook at **low pressure**, turn the control to the low pressure position (7). Cooking at low pressure is ideal for gentle thermal treatment of food; for example for cooking vegetables, fruit, legumes, fish, etc.

2. If you wish to cook at **high pressure**, set the pressure control to the high pressure position (8). Cooking at high pressure is faster and uses a higher temperature. It is suitable especially for cooking meat and food that otherwise requires a longer thermal treatment.
3. Place the correctly filled and closed pressure cooker with the selected operating pressure onto heat set to the highest output.
4. After a short time the lock against accidental opening slips upwards, which means that pressure has been generated inside and the pressure cooker is secured against accidental opening (9). After a while, steam will begin to escape from the cover of the operating valve (10). Now reduce the heat output of the cooker so that only a small amount of steam escapes from the pressure cooker.
5. We do not recommend switching between low and high operating pressure during the cooking process. If necessary, use an oven mitt when setting pressure during the cooking process – the steam escaping from the pressure cooker is hot!
6. Always use a cooking range or flame of appropriate size – the diameter of the cooking range must be the same or smaller than the diameter of the bottom of the pressure cooker! Flame must never expand beyond the bottom of the pressure cooker. Use a dispenser net or cooking range when cooking on gas.

ATTENTION! A MINUTE AMOUNT OF STEAM MAY ALSO ESCAPE FROM THE SLIT OF THE CONTROL 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. Set the pressure cooker aside and inspect; the pressure cooker is usually closed incorrectly if one of the following has occurred:

- a) The lid is set incorrectly on the vessel – close the pressure cooker again.
- b) The control is set in the position for releasing steam or in the position for opening and removing the lid – set the control to the low or high pressure position.
- c) The silicone seal in the lid is not positioned correctly – set the silicone seal so that it is properly aligned with the inner rim of the lid.
- d) The silicone seal is damaged – replace the seal with a new one, available at the TESCOMA Retail and Service Centres.

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

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

After the cooking time has elapsed, remove the pressure cooker from the heat source, even if the heat source has been switched off. Set the pressure cooker aside for several minutes to allow the temperature and pressure in the pressure cooker to drop. Then set the control to the steam release position (11) and wait until all steam has escaped from the pressure cooker. The lock against accidental opening will slip downwards automatically after the steam has been released. Set the control to the position for opening and removing the lid and open the pressure cooker.

Notice: If the lock against accidental opening does not slip downwards automatically after the steam has been released and the control cannot be set to the position for opening and removing the lid, place the pressure cooker into the sink and cool the lid down with a small amount of slowly running cold water until the lock slips downwards. Then open the pressure cooker and inspect and clean the operating valve and the safety valve.

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

USEFUL HINT

Switch the heat off in advance before the end of cooking to make use of the heat retaining properties of the three-layer sandwich bottom. Thanks to the three-layer sandwich bottom, the accumulated heat energy is transferred into the pressure cooker even after the heat has been switched off. The vessel of the pressure cooker can also be used without the lid as a traditional deep pot for cooking on the cooking range.

SAFETY COMPONENTS

Operating valve

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

Lock against accidental opening

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

Safety valve

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

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

If both the operating valve and the safety valve become clogged, the pressure inside the pressure cooker pushes the silicone seal through the aperture in the rim of the lid, which causes an immediate steam release and drop in pressure inside the pressure cooker. If the silicone seal is pushed through the aperture in the rim of the lid, remove the pressure cooker from heat and leave to cool down. The pressure cooker seal made of heat-resistant silicone is designed for approx. 500 hours of operation. If you are not using the pressure cooker on a regular basis, replace the seal regularly at two-year intervals. If the seal has been pushed through the aperture in the rim of the lid or the seal shows any signs of leakage or loss of elasticity, it must be immediately replaced with a new original seal, available at the TESCOMA Retail Centres or at an authorised service centre – for contact details, visit www.tescoma.com.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the lid

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

Cleaning the vessel

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS pursuant to EN 12778

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

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

INDICATIVE TIMES OF COOKING IN PRESSURE COOKER SmartCLICK

The indicated times of cooking are measured from the moment when steam begins to escape from the operating valve. When this happens, set the heat source to low heat. All the 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

Beef

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

Pork

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

Veal

Roast	12–15
Head	15
Leg	15–20
Tongue	15–20

Lamb and mutton

Leg	30
-----	----

Poultry

Squab	8–10
Chicken	15
Hen	15–20
Giblets	15

Venison

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

FISH, FRUIT AND VEGETABLES

Fish

	time in minutes
Depending on amount	6–8

Potatoes

Sliced salted potatoes	7–9
Potatoes in their skin	10–15

Fruit

Sliced apples	2–5
Sliced pears	2–5

Vegetables

Spinach	2–3
Bell pepper	3–4
Sliced celery	3–5
Sliced garlic	4
Broccoli	5–6
Sterilised beans	5–6
Kohlrabi	5–6
Carrot	6–8
Asparagus	6–10
Brussel sprouts	8–10
Cabbage	7–12
Cut cauliflower	8–9
Red cabbage	8–10
Sauerkraut	10–12
Whole cauliflower	15–18

SOUPS AND LEGUMES

Soup

Mushroom soup	2–5
Meat broth	25–30
Chicken bouillon	25–30
Oxtail soup	25–30

Legumes

Soaked peas	10–12
Soaked beans	25–30

WARRANTY

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase. Present this warranty certificate with a valid purchase receipt. The warranty is without prejudice to the purchaser's rights applicable to the purchase under the special legal regulations. The warranty period commences on the date of purchase.

The warranty does not cover the following:

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

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

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

CHARAKTERISTIKA

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

Tlakový hrnec SmartCLICK je vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli, masivní rukojeti z kvalitních odolných plastů při použití nepálí.

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

Tlakový hrnec je vybaven 4 bezpečnostními pojistkami, použití tlakového hrnce SmartCLICK je zcela bezpečné.

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

PRACOVNÍ TLAKY

Nízký pracovní tlak 0,60 bar

Vysoký pracovní tlak 1,00 bar

POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Ovladač tlaku, vypouštění páry a otvírání | 9 Bezpečnostní ventil |
| 2 Poloha pro vysoký pracovní tlak | 10 Otvor v lemu víka |
| 3 Poloha pro nízký pracovní tlak | 11 Silikonové těsnění |
| 4 Poloha pro vypouštění páry | 12 Víko s rukojetí |
| 5 Poloha pro otevření hrnce | 13 Nádoba s rukojetí |
| 6 Krytka pracovního ventilu | 14 Stupnice nádoby |
| 7 Pojistka proti nechtěnému otevření | 15 Značka pro nasazování víka |
| 8 Pracovní ventil | 16 Třívrstvé sendvičové dno |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Tlakový hrnec umyjte teplou vodou s přidavkem saponátu a vyčistěte do sucha.

POUŽITÍ

Otvírání tlakového hrnce

Ovladač nastavte do polohy pro otevření hrnce, rukojeť víka (horní část) posuňte proti směru hodinových ručiček a víko sejměte z nádoby (1).

PŘI OTVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NEPŘIMĚŘENOU SÍLU.

Kontrola ventilů a pojistky proti nechtěnému otevření

Pracovní ventil

Zkontrolujte, zda je otvor pracovního ventilu čistý a nezasazený, v opačném případě jej propláchněte pod proudem vody nebo pročistěte vhodným předmětem, např. tenkou grilovací jehlicí (2). Zkontrolujte, zda je matice ventilu pevně dotažená, pokud tomu tak není, matici dotáhněte.

Pojistka proti nechtěnému otevření

Zkontrolujte, zda se pojistka proti nechtěnému otevření pohybuje volně nahoru a dolů (3), v opačném případě ji propláchněte pod proudem vody. Zkontrolujte, zda je matice pojistky pevně dotažená, pokud tomu tak není, matici dotáhněte.

Bezpečnostní ventil

Zatlačte několikrát na píst bezpečnostního ventilu, musí pružit (4), v opačném případě jej propláchněte pod proudem vody. Zkontrolujte, zda je matice ventilu pevně dotažená, pokud tomu tak není, matici dotáhněte.

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

Plnění tlakového hrnce

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

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

Zavírání tlakového hrnce

Ovladač nastavte do polohy pro otevření a sejmутí víka. Víko tlakového hrnce položte na nádobu tak, aby kulatá značka na rukojeti nádoby směřovala proti bezpečnostnímu ventilu na víku a rukojeť víka otočte po směru hodinových ručiček tak, aby se obě rukojeti překryly (6).

PŘI ZAVÍRÁNÍ HRNCE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NEPŘIMĚŘENOU SÍLU.

Vaření v tlakovém hrnci

NÍZKÝ NEBO VYSOKÝ TLAK ZVOLTE NASTAVENÍM OVLADAČE DO PŘÍSLUŠNÉ POLOHY.

1. Pokud si přejete vařit při **nízkém tlaku**, nastavte ovladač do polohy pro nízký tlak (7). Vaření při nízkém tlaku je ideální pro šetrnou tepelnou úpravu pokrmů, např. zeleniny, ovoce, luštěnin, ryb apod.

2. Pokud si přejete vařit při **vysokém tlaku**, nastavte ovladač tlaku do polohy vysoký tlak (8). Vaření při vysokém tlaku je rychlejší a probíhá při vyšší teplotě. Hodí se zejména k přípravě masa a pokrmů, které jinak vyžadují delší tepelné zpracování.
3. Správně naplněný a uzavřený hrnec se zvoleným pracovním tlakem postavte na sporák nastavený na nejvyšší výkon.
4. Po krátké chvíli se vysune pojistka proti nechtěnému otevření, což znamená, že se v tlakovém hrnci vytvořil tlak a hrnec je zajištěn proti nechtěnému otevření (9). Pára začne po chvíli unikat z krytky pracovního ventilu (10). V tu chvíli snižte výkon sporáku tak, aby z tlakového hrnce odcházelo jen malé množství páry.
5. Měnit nastavení nízkého nebo vysokého pracovního tlaku během vaření nedoporučujeme. Pokud je to nutné, použijte pro regulaci tlaku během vaření kuchyňskou rukavici, pára vycházející z tlakového hrnce je horká!
6. Volte vždy odpovídající velikost plotýnky nebo plamene, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší než je průměr dna hrnce! Plamen nesmí nikdy přesahovat okraje dna hrnce. Při vaření na plynu používejte rozptylovací sítku nebo varnou plotýnku.

POZOR! V PRŮBĚHU VAŘENÍ MŮŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVÍ PÁRY UNIKAT TAKÉ Z MEZERY PRO NASTAVENÍ OVLADAČE.

UPOZORNĚNÍ

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

- a) Víko není správně nasazeno na nádobě – zopakujte zavírání tlakového hrnce.
- b) Ovladač je nastaven v poloze pro vypouštění páry nebo v poloze pro otevření a sejmutí víka – ovladač nastavte do polohy pro nízký nebo vysoký tlak.
- c) Silikonové těsnění ve víku není správně nasazeno – nasadte silikonové těsnění tak, aby rovnoměrně kopírovalo vnitřní okraj víka.
- d) Silikonové těsnění je poškozeno – těsnění vyměňte za nové, žádejte v Prodejních a Servisních centrech TESCOMA.

Ukončení vaření, vypouštění páry a otvírání tlakového hrnce

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

Po uplynutí doby potřebné pro uvaření pokrmů sejměte tlakový hrnec ze sporáku, a to i v případě, že je sporák vypnutý. Tlakový hrnec ponechte několik minut odstavený, aby teplota a tlak v hrnci poklesly. Poté nastavte ovladač do polohy pro vypouštění páry (11) a vyčkejte, dokud z tlakového hrnce neunikne veškerá pára. Pojistka proti nechtěnému otevření se po vypouštění páry a snížení tlaku sama zasune dolů. Ovladač nastavte do polohy pro otevření a sejmutí víka a tlakový hrnec otevřete.

Upozornění: Pokud se pojistka proti nechtěnému otevření po vypuštění páry sama nezasune a ovladač nelze nastavit do polohy pro otevření a sejmutí víka, vložte tlakový hrnec do dřezu a víko ochlaďte malým množstvím pomalu stékající studené vody, dokud se pojistka nezasune. Poté tlakový hrnec otevřete, zkontrolujte a pročistěte pracovní a bezpečnostní ventil.

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

DOBŘÍ TIP

Využívejte akumulačních vlastností třívrstvého sendvičového dna hrnce, sporák vypínejte s předstihem ještě před ukončením vaření. Díky třívrstvému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energie předávána do hrnce i po vypnutí sporáku. Nádobu tlakového hrnce bez víka lze použít i jako klasický hrnec pro vaření na plotně sporáku.

BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

Pracovní ventil

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

Pojistka proti nechtěnému otevření

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

Bezpečnostní ventil

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

Tlaková pojistka – otvor v lemu víka

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

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

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

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

Čištění víka

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

Čištění nádoby

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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY dle EN 12778

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

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

ORIENTAČNÍ ČASY PRO VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI SmartCLICK

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

VYSOKÝ TLAK

MASO

Hovězí maso

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

Vepřové maso

Uzený bůček	20
Roláda	20–30
Ovarové 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
Smrčí hřbet	10
Zaječí na pepři	10–15
Smrčí kýta	20–30

NÍZKÝ TLAK

RYBY, OVOCE A ZELENINA

Ryby

	čas v minutách
Dle velikosti porce	6–8

Brambory

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

Ovoce

Jablka krájená	2–5
Hrušky krájené	2–5

Zelenina

Špenát	2–3
Paprika	3–4
Celer krájený	3–5
Česnek krájený	4
Brokolice	5–6
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
Slepíčí vývar	25–30
Volská oháňka	25–30

Luštěniny

Namočený hrách	10–12
Namočené fazole	25–30

ZÁRUKA

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.

Záruka se nevztahuje na tyto případy:

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

Oprávněnou reklamaci uplatňujte v Prodejních centrech TESCOMA nebo v Servisním centru TESCOMA, kontakty na www.tescoma.cz.

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

CARATTERISTICHE

La pentola a pressione SmartCLICK può essere utilizzata per cuocere a bassa o ad alta pressione, mantenendo inalterati il gusto e i valori nutrizionali dei cibi. Cucinare nella pentola a pressione SmartCLICK è molto più veloce rispetto alla cucina con metodi tradizionali.

La pentola a pressione SmartCLICK è prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità; le impugnature in plastica resistente di alta qualità non bruciano se la pentola è utilizzata correttamente.

Il fondo sandwich a triplo strato ha eccellenti proprietà di ritenzione del calore che permettono di risparmiare energia in cottura. Cucinare risulta più veloce e richiede un minore consumo energetico; è possibile spegnere il fuoco prima del termine della cottura.

La pentola a pressione ha 4 componenti di sicurezza. Tali componenti rendono la pentola a pressione SmartCLICK assolutamente sicura.

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

PRESSIONI DI COTTURA

Bassa pressione 0,60 bar

Alta pressione 1,00 bar

DESCRIZIONE DELLA PENTOLA A PRESSIONE

- | | |
|--|---|
| 1 Regolatore di pressione, rilascio del vapore e apertura | 9 Valvola di sicurezza |
| 2 Posizione di funzionamento ad alta pressione | 10 Apertura nel bordo del coperchio |
| 3 Posizione di funzionamento a bassa pressione | 11 Guarnizione in silicone |
| 4 Posizione di rilascio del vapore | 12 Coperchio con impugnatura |
| 5 Posizione di apertura della pentola a pressione | 13 Recipiente con impugnatura |
| 6 Coperchio della valvola operativa | 14 Scala graduata del recipiente |
| 7 Blocco anti-apertura accidentale | 15 Segno per il posizionamento del coperchio |
| 8 Valvola operativa | 16 Fondo sandwich a triplo strato |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

UTILIZZO

Aprire la pentola a pressione

Impostare il regolatore in posizione di apertura della pentola a pressione, girare l'impugnatura del coperchio (parte superiore) in senso antiorario e rimuovere il coperchio dalla pentola (1).

NON FORZARE PER APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Ispezionare le valvole e il blocco anti-apertura accidentale

Valvola operativa

Controllare che l'apertura della valvola operativa sia pulita e non ostruita; in caso contrario risciacquarla sotto acqua corrente o pulirla utilizzando un oggetto adatto come uno spiedino (2). Assicurarsi che il dado della valvola sia adeguatamente avvitato; in caso contrario, avvitarlo.

Blocco anti-apertura accidentale

Assicurarsi che il blocco anti-apertura accidentale si muova liberamente su e giù (3); in caso contrario, risciacquarlo sotto acqua corrente. Assicurarsi che il dado del blocco sia adeguatamente avvitato; in caso contrario, avvitarlo.

Valvola di sicurezza

Premere diverse volte il pistone della valvola di sicurezza – deve scattare (4); in caso contrario, risciacquarlo sotto acqua corrente. Assicurarsi che il dado della valvola sia adeguatamente avvitato; in caso contrario, avvitarlo.

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

Riempire la pentola a pressione

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

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

Chiudere la pentola a pressione

Impostare il regolatore di pressione in posizione di apertura e rimozione del coperchio. Posizionare il coperchio della pentola a pressione in modo che il segno circolare sull'impugnatura del recipiente sia rivolto verso la valvola di sicurezza del coperchio e ruotare l'impugnatura del coperchio in senso antiorario fino ad allineare le due impugnature (6).

NON FORZARE PER CHIUDERE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Cucinare nella pentola a pressione

SELEZIONARE LA MODALITÀ DI COTTURA A BASSA O AD ALTA PRESSIONE IMPOSTANDO IL REGOLATORE NELLA POSIZIONE CORRISPONDENTE.

1. Se si desidera cucinare a **bassa pressione**, ruotare il regolatore nella posizione di bassa pressione (7). Cucinare a bassa pressione è ideale per alimenti che richiedono cotture a temperature poco aggressive, per esempio verdure, frutta, legumi, pesce, ecc.
2. Se si desidera cucinare ad **alta pressione**, ruotare il regolatore nella posizione di alta pressione (8). Cucinare ad alta pressione è più veloce e sfrutta temperature più alte. È particolarmente indicato per cuocere carni ed alimenti che altrimenti richiederebbero cotture prolungate.
3. Posizionare la pentola a pressione correttamente riempita e chiusa, con impostata la pressione di cottura desiderata, sul fornello regolato alla massima potenza.
4. Dopo un breve intervallo di tempo, il blocco anti-apertura accidentale scatterà verso l'alto, indicando che si è creata la pressione all'interno e che la pentola a pressione è protetta dalle aperture accidentali (9). Dopo poco, inizierà a fuoriuscire del vapore dal coperchio della valvola operativa (10). A questo punto, ridurre la potenza del fornello in modo che solo una piccola quantità di vapore fuoriesca dalla pentola a pressione.
5. Sconsigliamo di passare da bassa ad alta pressione durante il processo di cottura. Se necessario comunque, utilizzare un guanto da forno o una presina per impostare la pressione durante la cottura – il vapore che fuoriesce dalla pentola a pressione è molto caldo!
6. Utilizzare sempre un fornello di dimensioni adeguate – il diametro del fornello deve essere uguale o inferiore rispetto al diametro del fondo della pentola a pressione! La fiamma non deve mai eccedere il fondo della pentola a pressione. Utilizzare uno spargifiamma quando si cucina su fornello a gas.

ATTENZIONE! DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA, UNA PICCOLA QUANTITÀ DI VAPORE POTREBBE FUORIUSCIRE ANCHE DALLA FESSURA DEL REGOLATORE DI PRESSIONE.

AVVERTENZA

Se una grande quantità di vapore dovesse fuoriuscire dalla pentola a pressione all'inizio del processo di cottura, significa che la pentola a pressione non è stata chiusa correttamente. Togliere la pentola a pressione dal fuoco e controllarla; la pentola a pressione non è chiusa correttamente se si verifica una delle seguenti condizioni:

- a) Il coperchio non è posizionato correttamente sulla pentola – richiudere.
- b) Il regolatore è impostato in posizione di rilascio del vapore o in posizione di apertura del coperchio – riposizionare il regolatore in posizione di bassa o alta pressione.
- c) La guarnizione in silicone non è posizionata correttamente – sistemare la guarnizione in modo che sia correttamente allineata al bordo interno del coperchio.
- d) La guarnizione in silicone è danneggiata – sostituirla con una nuova, disponibile presso i Rivenditori TESCOMA e Centri assistenza.

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

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

Una volta trascorso il tempo di cottura necessario, rimuovere la pentola a pressione dal piano cottura anche se questo era stato già precedentemente spento. Tenere da parte la pentola a pressione per un po' in modo che la temperatura e la pressione scendano a sufficienza. Quindi impostare il regolatore in posizione di rilascio del vapore (11) e attendere che tutto il vapore sia fuoriuscito dalla pentola a pressione. Il blocco anti-apertura accidentale scenderà automaticamente verso il basso dopo che tutto il vapore sarà stato espulso. Impostare il regolatore di pressione in posizione di apertura e aprire la pentola a pressione.

Avvertenza: Se il blocco anti-apertura accidentale non dovesse scendere automaticamente dopo il completo rilascio del vapore e non fosse possibile impostare il regolatore in posizione di apertura e rimozione del coperchio, mettere la pentola a pressione nel lavello e far raffreddare il coperchio facendo scorrere una piccola quantità di acqua fredda fino a quando il blocco non scenderà. Quindi aprire la pentola a pressione e controllare e pulire la valvola operativa e la valvola di sicurezza.

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

CONSIGLIO UTILE

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

COMPONENTI DI SICUREZZA

Valvola operativa

La valvola operativa controlla la pressione alta e bassa, rilascia continuamente il vapore in eccesso e lo espelle totalmente al termine del processo di cottura.

Blocco anti-apertura accidentale

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

Valvola di sicurezza

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

Apertura nel bordo del coperchio

Se sia la valvola operativa che la valvola di sicurezza si ostruiscono, la pressione all'interno della pentola spinge la guarnizione in silicone attraverso l'apertura nel bordo del coperchio, provocando un'immediata perdita di vapore e conseguente calo della pressione all'interno della pentola. Se la guarnizione in silicone viene spinta attraverso l'apertura nel bordo del coperchio, togliere la pentola a pressione dal fuoco e lasciarla raffreddare. La guarnizione della pentola a pressione, prodotta in silicone resistente al calore è progettata per circa 500 ore di funzionamento. Se non si utilizza la pentola a pressione regolarmente, sostituire la guarnizione ogni due anni. Se la guarnizione in silicone viene spinta attraverso l'apertura nel bordo del coperchio, se perde o non è più elastica, deve essere sostituita immediatamente con una nuova guarnizione originale, disponibile presso i Rivenditori TESCOMA o Centri assistenza autorizzati – per l'elenco, visitare il sito www.tescoma.it.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Pulizia del coperchio

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

Pulizia del recipiente

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

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA in conformità a EN 12778

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

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

TEMPI INDICATIVI DI COTTURA NELLA PENTOLA A PRESSIONE SmartCLICK

I tempi di cottura indicati si intendono dal momento in cui il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola operativa. Quando ciò avviene, abbassare la fiamma al minimo. I tempi sono indicativi e dipendono dalla tipologia degli ingredienti, dalla quantità, qualità, temperatura iniziale, tipo di fonte di calore, impostazione del livello di pressione nella pentola, ecc. Potrebbero quindi essere richiesti tempi diversi rispetto a quelli citati; tempi di cottura più precisi si affineranno con l'esperienza.

ALTA PRESSIONE

	tempo in minuti
CARNE	
Manzo	
Arrotolato	20–30
Arrosto	30–40
Lombata	30–40
Brodo di manzo	35–40
Lingua	45
Maiale	
Affumicato	20
Arrotolato	20–30
Stinco bollito	25–30
Arrosto	30–35
Vitello	
Arrosto	12–15
Testina	15
Stinco	15–20
Lingua	15–20
Agnello e montone	
Stinco	30
Pollame	
Piccione	8–10
Pollo	15
Gallina	15–20
Rigaglie	15
Selvaggina	
Coniglio	15
Lepre arrosto	15
Sella di cervo	10
Lepre al pepe	10–15
Stinco di cervo	20–30

BASSA PRESSIONE

	tempo in minuti
PESCE, FRUTTA E VERDURE	
Pesce	
Secondo quantità	6–8
Patate	
Patate a fette	7–9
Patate con la buccia	10–15
Frutta	
Mele a fette	2–5
Pere a fette	2–5
Verdure	
Spinaci	2–3
Peperoni	3–4
Sedano a fette	3–5
Aglio	4
Broccoli	5–6
Fagioli	5–6
Kohlrabi	5–6
Carote	6–8
Asparagi	6–10
Cavoletti di Bruxelles	8–10
Cavolo	7–12
Cavolfiore a pezzi	8–9
Cavolo rosso	8–10
Crauti	10–12
Cavolfiore intero	15–18
ZUPPE E LEGUMI	
Zuppe	
Zuppa di funghi	2–5
Brodo di carne	25–30
Brodo di pollo	25–30
Minestra di coda di bue	25–30
Legumi	
Piselli ammolati	10–12
Fagioli ammolati	25–30

GARANZIA

Una garanzia della durata di 5 anni si applica a questo prodotto a partire dalla data di acquisto. Presentare questo certificato di garanzia unitamente alla ricevuta d'acquisto leggibile. 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.

La garanzia non copre:

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

La olla a presión SmartCLICK se puede utilizar para cocinar a baja o alta presión, lo cual ayuda a preservar el sabor natural y los valores nutricionales de los alimentos. Cocinar en la olla a presión SmartCLICK es significativamente más rápido que con un cocinado estándar.

La olla a presión SmartCLICK está fabricada de acero inoxidable de alta calidad; las sólidas asas de plástico resistente de alta calidad no se queman con el uso.

El fondo triple sándwich tiene excelentes propiedades de retención del calor que ayudan a economizar energía. La cocción es más rápida, con una menor potencia calorífica; el calor se puede apagar antes de que finalice la cocción.

La olla a presión tiene 4 componentes de seguridad. Esto hace a la olla a presión SmartCLICK absolutamente segura.

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

PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento a baja presión 0,60 bar

Funcionamiento a alta presión 1,00 bar

DESCRIPCIÓN DE LA OLLA A PRESIÓN

- | | |
|---|---|
| 1 Control de presión, liberación de vapor y apertura | 9 Válvula de seguridad |
| 2 Posición de funcionamiento a alta presión | 10 Abertura en el borde de la tapa |
| 3 Posición de funcionamiento a baja presión | 11 Goma de silicona |
| 4 Posición de liberación de vapor | 12 Tapa con mango |
| 5 Posición de apertura de la olla a presión | 13 Recipiente con escala |
| 6 Tapa de válvula de contrapeso | 14 Escala en el recipiente |
| 7 Cierre contra apertura accidental | 15 Marca para colocar la tapa |
| 8 Válvula de contrapeso | 16 Triple fondo sándwich |

ANTES DEL PRIMER USO

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

MODO DE EMPLEO

Apertura de la olla a presión

Poner el mando en la posición para apertura de la olla a presión, mover el mango de la tapa (parte superior) en sentido anti-horario y retirar la tapa del recipiente (1).

NUNCA APLICAR FUERZA INAPROPIADA CUANDO ABRA LA OLLA A PRESIÓN.

Revisar las válvulas y el cierre contra apertura accidental

Válvula de contrapeso

Comprobar que la abertura de la válvula de contrapeso está limpia y no obstruida; de lo contrario enjuagar bajo el grifo de agua corriente o limpiarla utilizando un objeto adecuado como un pincho fino (2). Comprobar que la tuerca de la válvula está bien apretada, si no es así, apretar la tuerca.

Cierre contra apertura accidental

Comprobar que el cierre contra apertura accidental se mueve libremente hacia arriba y hacia abajo (3); de lo contrario enjuagar bajo el grifo de agua corriente. Comprobar que la tuerca del cierre está bien apretada; si no es así, apretar la tuerca.

Válvula de seguridad

Presionar varias veces el pistón de la válvula de seguridad; debe saltar (4); de lo contrario enjuagar bajo el grifo de agua corriente. Comprobar que la tuerca de la válvula está bien apretada, si no es así, apretar la tuerca.

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

Llenado de la olla a presión

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

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

Cierre de la olla a presión

Poner el mando en la posición para abrir y quitar la tapa. Poner la tapa de la olla a presión sobre el recipiente de forma que la marca redonda del mango del recipiente esté orientada hacia la válvula de seguridad de la tapa y girar el mango de la tapa en sentido anti-horario hasta que los mangos estén alineados entre sí (6).

NUNCA APLICAR FUERZA INAPROPIADA CUANDO CIERRE LA OLLA A PRESIÓN.

Cocinar en la olla a presión

SELECCIONAR BAJA O ALTA PRESIÓN FIJANDO EL MANDO DE CONTROL EN LA POSICIÓN CORRESPONDIENTE.

1. Si desea cocinar a **baja presión**, girar el mando de control hacia la posición de baja presión (7). Cocinar a baja presión es ideal para un tratamiento térmico suave de los alimentos, por ejemplo para cocinar verduras, frutas, legumbres, pescado, etc.
2. Si desea cocinar a **alta presión**, fijar el mando de control en la posición a alta temperatura (8). Cocinar a alta presión es más rápido y utiliza una temperatura más alta. Esto es especialmente adecuado para cocinar carne y alimentos que de lo contrario requieren un tratamiento térmico más largo.
3. Colocar la olla a presión correctamente llena y cerrada con la presión de funcionamiento seleccionada sobre la fuente de calor con la potencia fijada al máximo.
4. Después de un corto periodo de tiempo el cierre contra aperturas accidentales comenzará a deslizarse hacia arriba, lo que significa que la presión ha sido generada dentro y la olla a presión es segura contra una apertura accidental (9). Después de un tiempo, el vapor comenzará a salir por la tapa de la válvula de contrapeso (10). Ahora reducir la potencia de calor de la placa de cocina de forma que solo una pequeña cantidad de vapor salga de la olla a presión.
5. Nosotros no recomendamos cambiar entre baja y alta presión de funcionamiento durante el proceso de cocción. ¡Si es necesario, utilizar una manopla cuando ajuste la presión durante el proceso de cocción – el vapor que sale de la olla a presión está caliente!
6. Utilizar siempre un rango de cocción o llama del tamaño adecuado - ¡el diámetro de la placa de cocina debe ser igual o inferior al diámetro del fondo de la olla a presión! La llama nunca debe sobresalir del fondo de la olla a presión. Utilizar un adaptador cuando cocine con gas.

¡ATENCIÓN! UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE VAPOR TAMBIEN PUEDE SALIR DE LA ABERTURA DEL MANDO DE CONTROL DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN.

AVISO

Si una gran cantidad de vapor sale de la olla a presión al principio del proceso de cocción, la olla a presión no ha sido correctamente cerrada. Dejar la olla a presión a un lado y revisar; habitualmente la olla a presión está incorrectamente cerrada si ocurre alguno de los siguientes casos:

- a) La tapa está fijada de forma incorrecta al recipiente – cerrar la olla a presión otra vez.
- b) El mando de control está fijado en la posición para liberar vapor o en la posición para abrir y retirar la tapa – ajustar el mando de control a la posición baja o alta presión.
- c) La goma de silicona en la tapa no está colocada correctamente – fijar la goma de silicona de forma que esté adecuadamente alineada en el interior del borde de la tapa.
- d) La goma de silicona está dañada – reemplazar la junta por una nueva, disponible en las tiendas TESCOMA y Centros de servicio.

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

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

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, retirar la olla a presión de la fuente de calor incluso si la fuente de calor ha sido apagada. Dejar la olla a presión a un lado durante varios minutos para permitir que baje la temperatura y la presión en la olla a presión. Después ajustar el mando de control a la posición de liberación de vapor (11) y esperar hasta que todo el vapor haya salido de la olla a presión. El cierre contra apertura accidental se deslizará hacia abajo automáticamente después de que se haya liberado el vapor. Colocar el mando de control en la posición de apertura, quitar la tapa y abrir la olla a presión.

Aviso: Si el cierre contra apertura accidental no se desliza hacia abajo automáticamente después de que el vapor se haya liberado y el mando de control no se ha fijado en la posición para abrir y retirar la tapa, colocar la olla a presión en el fregadero y enfriar la tapa dejando caer suavemente una pequeña cantidad de agua corriente fría hasta que el cierre se deslice hacia abajo. Después abrir la olla a presión e inspeccionar y limpiar la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad.

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

CONSEJO ÚTIL

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

COMPONENTES DE SEGURIDAD

Válvula de contrapeso

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

Cierre contra apertura accidental

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

Válvula de seguridad

La válvula de seguridad funciona como un componente de seguridad activándose cuando la válvula de contrapeso se obstruye. Si el vapor comienza a salir intensamente de la válvula de seguridad durante el proceso de cocción, retirar inmediatamente la olla a presión del calor. Después de que la olla a presión se enfríe, abrir la olla a presión y limpiar la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad.

Corte de presión – abertura en el borde de la tapa

Si la válvula de contrapeso y la válvula de seguridad se obstruyen, la presión en el interior de la olla a presión presionará la goma de silicona a través de la abertura en el borde de la tapa, lo que provocará una liberación inmediata de vapor y una caída de presión dentro de la olla a presión. Si la goma de silicona está presionada a través de la abertura del borde de la tapa, retirar la olla a presión del calor y dejar enfriar. La goma de la olla a presión está fabricada de silicona resistente al calor y está diseñada para un uso de aprox. 500 horas. Si la olla a presión no se utiliza de forma regular, reemplazar la goma con regularidad con intervalos de dos años. Si la goma ha sido presionada a través de la abertura del borde de la tapa o la goma muestra algún signo de daño o pérdida de elasticidad, debe ser reemplazada inmediatamente por una goma nueva original, disponible en los puntos de venta TESCOMA o en un centro autorizado – para detalles de contacto, visitar www.tescoma.es.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Limpeza de la tapa

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

Limpeza del recipiente

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

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

Si aparecieran sedimentos blancos o coloración iridiscente en el interior del recipiente, utilizar vinagre, unas gotas de limón o un agente especial de limpieza para acero inoxidable para limpiar las manchas. Son sedimentos, la formación de éstos depende de la composición química del agua utilizada. En el lavavajillas, asegurar que el recipiente de acero inoxidable no está en contacto con otros utensilios de cocina de metal para evitar óxido o pequeñas manchas, llamadas corrosión

por contacto, en la superficie del recipiente. **Abrir la puerta del lavavajillas lo antes posible después del ciclo de lavado y retirar el recipiente.** La corrosión también puede transmitirse al recipiente con el agua de cualquier otro producto, de todas formas nosotros recomendamos limitar o eliminar el uso del lavavajillas con el fin de preservar la perfecta apariencia del recipiente de la olla a presión.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD según la norma EN 12778

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

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

TIEMPOS INDICATIVOS DE COCCION EN LA OLLA A PRESIÓN SmartCLICK

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

PRESIÓN ALTA		PRESIÓN BAJA	
CARNE		PESCADO, FRUTA Y VERDURAS	
Vacuno	tiempo en minutos	Pescado	tiempo en minutos
Redondo	20–30	Dependiendo de la cantidad	6–8
Asado	30–40	Patatas	
Solomillo	30–40	Patatas saladas en rodajas	7–9
Caldo de carne	35–40	Patatas con piel	10–15
Lengua	45	Fruta	
Cerdo		Manzanas en rodajas	2–5
Ahumado	20	Peras en rodajas	2–5
Redondo	20–30	Verduras	
Codillo de cerdo hervido	25–30	Espinacas	2–3
Asado	30–35	Pimiento	3–4
Ternera		Apio en rodajas	3–5
Asado	12–15	Ajo en rodajas	4
Cabeza	15	Brócoli	5–6
Pierna	15–20	Guisantes	5–6
Lengua	15–20	Colinabo	5–6
Cordero lechal y cordero		Zanahoria	6–8
Pierna	30	Espárragos	6–10
Aves		Coles de bruselas	8–10
Pichón	8–10	Repollo	7–12
Pollo	15	Coliflor cortada	8–9
Gallina	15–20	Col lombarda	8–10
Menudillos	15	Chucrut	10–12
Venado		Coliflor entera	15–18
Conejo	15	SOPAS Y LEGUMBRES	
Liebre asada	15	Sopa	
Carne de venado	10	Sopa de champiñón	2–5
Liebre a la pimienta	10–15	Caldo de carne	25–30
Pierna de carne de venado	20–30	Consomé de pollo	25–30
		Sopa de rabo de buey	25–30
		Legumbres	
		Guisantes en remojo	10–12
		Judías en remojo	25–30

GARANTÍA

Un período de 5 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra. Presentar este certificado de garantía con un recibo válido de compra. La garantía es, sin perjuicio de los derechos del comprador, aplicable a la compra bajo las regulaciones legales especiales. El periodo de garantía comienza a partir de la fecha de compra.

La garantía no cubre lo siguiente:

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

A panela de pressão SmartCLICK pode ser usada para cozinhar em baixa ou alta pressão, o que ajuda a preservar o sabor natural e os nutrientes das refeições. Cozinhar na panela de pressão SmartCLICK é significativamente mais rápido do que com panelas tradicionais.

A panela de pressão SmartCLICK é feita em aço inoxidável de alta qualidade. As pegas em material plástico resistente de excelente qualidade não queimam quando usadas corretamente.

O fundo sanduíche de três camadas tem excelentes propriedades de retenção do calor para maior poupança de energia. O cozimento é mais rápido, com menor produção de calor. O fogão pode ser desligado antes de ter terminado o tempo de cozimento.

A panela de pressão possui 4 componentes de segurança. Isto torna a panela de pressão SmartCLICK absolutamente segura.

A panela de pressão SmartCLICK é adequada para todos os tipos de fogão – gás, elétrico, vitrocerâmica e indução.

PRESSÕES DE FUNCIONAMENTO

Baixa pressão de funcionamento 0,60 bar

Alta pressão de funcionamento 1,00 bar

DESCRIÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

- | | |
|---|---|
| 1 Regulador de pressão, libertação de vapor e abertura | 9 Válvula de segurança |
| 2 Posição de funcionamento em alta pressão | 10 Abertura na borda da tampa |
| 3 Posição de funcionamento em baixa pressão | 11 Vedante em silicone |
| 4 Posição de libertação de vapor | 12 Tampa com pega |
| 5 Posição de abertura da panela de pressão | 13 Panela com pega |
| 6 Tampa da válvula de funcionamento | 14 Escala na panela |
| 7 Bloqueio contra aberturas acidentais | 15 Marca para colocar a tampa |
| 8 Válvula de funcionamento | 16 Fundo sanduíche de três camadas |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

UTILIZAÇÃO

Abrir a panela de pressão

Rodar o regulador na posição de abertura da panela de pressão, mover a pega da tampa (parte superior) para a esquerda e retirar a tampa da panela (1).

NUNCA APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO ABRIR A PANELA DE PRESSÃO.

Verificar as válvulas e o bloqueio contra aberturas acidentais

Válvula de funcionamento

Verificar se a abertura da válvula de funcionamento está limpa e não entupida. Caso contrário, lave-a com água corrente ou limpe-a usando um objeto adequado, como um espeto fino (2). Verificar se a porca da válvula está bem apertada. Caso contrário, apertar a porca.

Bloqueio contra aberturas acidentais

Verificar se o bloqueio contra aberturas acidentais se move livremente para cima e para baixo (3). Caso contrário, lave-o com água corrente. Verificar se a porca do bloqueio está bem apertada. Caso contrário, apertar a porca.

Válvula de segurança

Pressionar várias vezes o centro da válvula de segurança – tem de saltar (4); Caso contrário, lave-a com água corrente. Verificar se a porca da válvula está bem apertada. Caso contrário, apertar a porca.

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

Encher a panela de pressão

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

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

Fechar a panela de pressão

Colocar o regulador na posição para abrir e remover a tampa. Colocar a tampa da panela de pressão sobre a panela de modo a que a marca redonda na pega da panela esteja orientada para a válvula de segurança na tampa e girar a pega da tampa para a esquerda até que as pegas estejam alinhadas entre si (6).

NUNCA APLICAR FORÇA INADEQUADA QUANDO FECHAR A PANELA DE PRESSÃO.

Cozinhar na panela de pressão

SELECIONAR BAIXA OU ALTA PRESSÃO DEFININDO O REGULADOR NA POSIÇÃO PRETENDIDA.

1. Se pretender cozinhar a **baixa pressão**, rodar o regulador para a posição de pressão baixa (7). Cozinhar em baixa pressão é ideal para um suave tratamento térmico dos alimentos, por exemplo, para cozinhar vegetais, frutas, legumes, peixes, etc.
2. Se pretender cozinhar a **alta pressão**, rodar o regulador para a posição de alta pressão (8). Cozinhar a alta pressão é mais rápido e usa uma temperatura mais alta. É especialmente adequado para cozinhar carnes e alimentos que de outra forma requerem um tratamento térmico mais longo.
3. Colocar corretamente a panela de pressão cheia e fechada com a pressão de funcionamento selecionada no conjunto de aquecimento para a saída mais alta.
4. Após um curto período de tempo, o bloqueio contra aberturas acidentais desliza para cima, o que significa que foi gerada pressão no interior e a panela de pressão está protegida contra aberturas acidentais (9). Depois de um tempo, o vapor começará a sair pela tampa da válvula de funcionamento (10). Agora diminua a temperatura de calor na panela de modo a que apenas uma pequena quantidade de vapor saia da panela de pressão.
5. Não recomendamos alternar entre a pressão de funcionamento baixa e alta durante o processo de cozedura. Se necessário, usar uma luva de forno ao ajustar a pressão durante o processo de cozedura – o vapor que sai da panela de pressão é quente!
6. Usar sempre um disco ou chama de tamanho apropriado – o diâmetro do fogão deve ser igual ou menor que o diâmetro do fundo da panela de pressão! A chama nunca se deve expandir além do fundo da panela de pressão. Usar um adaptador ou redutor de disco quando cozinhar a gás.

ATENÇÃO! UM MINUTO DE VAPOR PODE TAMBÉM ESCAPAR DA FENDA DO REGULADOR DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA.

AVISO

Se uma grande quantidade de vapor sair da panela de pressão no início do processo de cozedura, a panela de pressão não foi fechada corretamente. Deixar a panela de pressão de lado e verificar. A panela de pressão normalmente é fechada incorretamente numa das seguintes situações:

- a) A tampa não está devidamente encaixada – fechar a panela novamente.
- b) O regulador de pressão está posicionado na libertação de vapor – ajustar para uma das posições de cozedura.
- c) O vedante em silicone está incorretamente colocado na tampa – ajustar o vedante de silicone de forma a que a panela fique devidamente alinhada com a borda interna da tampa.
- d) O vedante em silicone está danificado – substituir por um vedante novo e original, disponível numa loja ou ponto de venda TESCOMA.

Finalizar o processo de cozedura, libertação de vapor e abertura da panela de pressão

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

Depois de decorrido o tempo de cozedura, retirar a panela de pressão da fonte de calor, se esta estiver desligada. Deixar a panela de pressão de lado por vários minutos para permitir que a temperatura e a pressão diminuam. Em seguida, colocar o regulador na posição de libertação de vapor (11) e esperar até que todo o vapor tenha saído da panela de pressão. O bloqueio contra aberturas acidentais desliza para baixo automaticamente após o vapor ser libertado. Colocar o regulador na posição para abrir e retirar a tampa e abrir a panela de pressão.

Aviso: Se o bloqueio contra aberturas acidentais não deslizar para baixo automaticamente após o vapor ser libertado e o regulador não puder ser colocado na posição para abrir e remover a tampa, colocar a panela de pressão na banca e arrefecer a tampa com uma pequena quantidade de água fria correndo lentamente até que o bloqueio deslize para baixo. Após abrir a panela de pressão, e verificar e limpar a válvula de funcionamento e a válvula de segurança.

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

DICA ÚTIL

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

COMPONENTES DE SEGURANÇA

Válvula de funcionamento

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

Bloqueio contra aberturas acidentais

Impede aberturas acidentais da panela de pressão até que todo o vapor tenha sido libertado da panela de pressão e a pressão tenha diminuído totalmente.

Válvula de segurança

A válvula de segurança opera como um componente de segurança ativado quando a válvula de funcionamento fica entupida. Se o vapor começar a sair intensamente da válvula de segurança durante o processo de cozedura, retirar imediatamente a panela de pressão do fogão. Depois da panela de pressão arrefecer, abra-a e limpe a válvula de funcionamento e a válvula de segurança.

Corte de pressão – abertura na borda da tampa

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

ATENÇÃO! QUANDO COZINHAR COM A PANELA DE PRESSÃO, ASSEGURE-SE DE QUE A ABERTURA NA BORDA DA TAMPA NÃO ESTÁ DIRECIONADA A PESSOAS QUE SE APROXIMAM DA PANELA DE PRESSÃO.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Lavar a tampa

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

Limpar a panela

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA de acordo com EN 12778

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

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

TEMPOS INDICATIVOS DE COZEDURA DA PANELA DE PRESSÃO SmartCLICK

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

ALTA PRESSÃO

BAIXA PRESSÃO

CARNE

Carne	tempo em minutos
Rolo	20–30
Assado	30–40
Lombo	30–40
Caldo de carne	35–40
Língua	45
Porco	
Fumado	20
Rolo	20–30
Perna (joelho) de porco	25–30
Assado	30–35
Vitela	
Assado	12–15
Cabeça	15
Perna	15–20
Língua	15–20
Cordeiro e carneiro	
Perna	30
Aves	
Pombo	8–10
Frango	15
Galinha	15–20
Miúdos	15
Caça	
Coelho	15
Lebre assada	15
Carne de veado entre	10
Lebre com pimenta	10–15
Perna de veado	20–30

PEIXE, FRUTA E LEGUMES

Peixe	tempo em minutos
Dependendo da quantidade	6–8
Batatas	
Batatas fatiadas salteadas	7–9
Batatas com casca	10–15
Fruta	
Maças fatiadas	2–5
Peras fatiadas	2–5
Legumes	
Espinafres	2–3
Pimentas	3–4
Aipo fatiado	3–5
Alho fatiado	4
Brócolos	5–6
Feijões enlatados	5–6
Kohlrabi	5–6
Cenouras	6–8
Espargos	6–10
Couve de Bruxelas	8–10
Couves	7–12
Couve-flor cortada	8–9
Couve roxa	8–10
Chucrute	10–12
Couve-flor inteira	15–18
SOPAS E LEGUMES	
Sopas	
Sopa de cogumelos	2–5
Caldo de carne	25–30
Caldo de galinha	25–30
Sopa de rabo de boi	25–30
Legumes	
Ervilhas estufadas	10–12
Feijão estufado	25–30

GARANTIA

Este produto tem 5 anos de garantia a partir da data de compra. Apresente este certificado de garantia juntamente com a fatura válida da compra. As condições desta garantia não prejudicam os direitos do consumidor aplicáveis à compra ao abrigo de regulamentos especiais. O período de garantia começa na data de compra.

A garantia não cobre o seguinte:

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

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

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

EIGENSCHAFTEN

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

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

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

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

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

ARBEITSDRÜCKE

Niedriger Arbeitsdruck 0,60 bar

Hoher Arbeitsdruck 1,00 bar

BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

- | | |
|---|---|
| 1 Bedienknopf zur Druckeinstellung, zum Dampfablass und zum Öffnen des Deckels | 9 Sicherheitsventil |
| 2 Arbeitsposition für hohen Arbeitsdruck | 10 Loch im Deckelrand |
| 3 Arbeitsposition für niedrigen Arbeitsdruck | 11 Silikon-Dichtungsring |
| 4 Arbeitsposition für Dampfablass | 12 Deckel mit Deckelgriff |
| 5 Arbeitsposition zum Öffnen des Deckels | 13 Kochgefäß mit Griff |
| 6 Arbeitsventilkappe | 14 Messskala im Kochgefäß |
| 7 Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen | 15 Zeichen für das Aufsetzen des Deckels |
| 8 Arbeitsventil | 16 Dreischichtiger Sandwich-Boden |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Den Schnellkochtopf mit warmem Wasser mit Spülmittel abwaschen und trockenwischen.

GEBRAUCH

Öffnen des Schnellkochtopfes

Den Bedienknopf in die Position für das Öffnen des Schnellkochtopfes einstellen, den Deckelgriff (den oberen Teil) gegen den Uhrzeigersinn umdrehen und den Deckel vom Topf abnehmen (1).

BEIM ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES UNANGEMESSENE KRAFT NICHT ANWENDEN.

Überprüfung der Ventile und der Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen Arbeitsventil

Überprüfen Sie das Loch im Arbeitsventil auf die Verstopfung, anderenfalls unter fließendem Wasser durchspülen, bzw. mit einem geeigneten Gegenstand wie z.B. feine Grillnadel reinigen (2). Überprüfen Sie, ob die Arbeitsventilmutter fest angezogen ist, bzw. ziehen Sie die Sicherungsmutter fest an.

Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

Überprüfen Sie, ob sich die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen frei nach oben und unten bewegt (3), anderenfalls unter fließendem Wasser durchspülen. Überprüfen Sie, ob die Sicherungsmutter fest angezogen ist, bzw. ziehen Sie die Ventilmutter fest an.

Sicherheitsventil

Den Sicherheitsventilkolben mehrmals betätigen, er muss federn (4), anderenfalls unter fließendem Wasser durchspülen. Überprüfen Sie, ob die Arbeitsventilmutter fest angezogen ist, bzw. ziehen Sie die Sicherungsmutter fest an.

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

Befüllen des Schnellkochtopfes

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

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

Schließen des Schnellkochtopfes

Den Bedienknopf in die Position zum Öffnen und Abnehmen vom Deckel. Den Deckel des Schnellkochtopfes auf das Kochgefäß setzen, wobei das runde Zeichen auf dem Griff des Kochgefäßes und das Sicherheitsventil gegenüberstehen sollen. Den Deckelgriff im Uhrzeigersinn drehen, der Griff des Kochgefäßes und der Griff des Deckels müssen miteinander passen (6).

BEIM SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES NIE UNANGEMESSENE GEWALT ANWENDEN.

Kochen im Schnellkochtopf

DER NIEDRIGE ODER HOHE DRUCK IST MIT DEM UMDREHEN DES BEDIENKNOPFES IN DIE GEWÜNSCHTE POSITION EINZUSTELLEN.

1. Wenn Sie unter **niedrigem Druck** kochen wollen, drehen Sie den Bedienknopf in die Position für niedrigen Arbeitsdruck (7). Das Kochen unter niedrigem Druck ist für schonende Zubereitung von Speisen ideal, z.B. Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Fisch usw.
2. Wenn Sie unter **hohem Druck** kochen wollen, drehen Sie den Bedienknopf in die Position für hohen Arbeitsdruck (8). Das Kochen unter hohem Druck ist schneller und erfolgt bei höherer Temperatur. Dieser Garvorgang ist vor allem für die Zubereitung von Fleisch und den Speisen geeignet, die länger gekocht werden müssen.
3. Den richtig befüllten und verschlossenen Topf mit der gewünschten Druckstufe auf den auf die höchste Leistung eingestellten Kochherd stellen.
4. Nach einigen Minuten fährt die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen heraus, was bedeutet, dass die gewünschte Druckstufe im Topf erreicht ist und der Schnellkochtopf gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert ist (9). Nach einigen Minuten beginnt der Dampf aus der Arbeitsventilkappe auszutreten (10). Nun ist der Kochherd herunterzuschalten, aus dem Schnellkochtopf sollte nur geringe Dampfmenge austreten.
5. Es ist nicht zu empfehlen, beim Kochen die eingestellte Druckstufe zu ändern. Im Bedarfsfall während des Kochvorgangs den Druck mit einem Ofenhandschuh zu regeln, der aus dem Schnellkochtopf austretende Dampf ist heiß!
6. Zum Kochen immer die richtige Größe der Kochplatte, bzw. der Flamme wählen, der Durchmesser der Kochplatte muss gleich oder kleiner sein als der Durchmesser des Topfbodens! Die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen. Beim Kochen auf einem Gasherd ist immer das Topfgitter, bzw. die Topfplatte für gleichmäßige Wärmeverteilung zu verwenden.

ACHTUNG! WÄHREND DES KOCHVORGANGS KANN EINE GERINGE DAMPFMENGE AUCH AUS DER ÖFFNUNG FÜR DIE EINSTELLUNG DES BEDIENKNOPFES AUSTRETEN.

HINWEIS

Tritt vom Anfang des Kochvorgangs an große Dampfmenge aus dem Schnellkochtopf aus, ist der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen. Den Schnellkochtopf vom Kochherd abnehmen und kontrollieren, das nicht richtige Schließen ist auf folgende Ursachen zurückzuführen:

- a) Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt – den Topf wieder richtig schließen.
- b) Der Bedienknopf steht in der Position zum Dampfablass, bzw. zum Öffnen und Abnehmen des Deckels – der Bedienknopf 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, wobei die Dichtung gleichmäßig auf dem Innenrand des Deckels liegen soll.
- d) Die Silikon-Dichtung ist beschädigt – für einen neuen Dichtungsring austauschen, in den Verkaufs-/Servicestellen TESCOMA erhältlich.

Ende der Garzeit, Dampfablass und Öffnen des Schnellkochtopfes

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

Nach dem Ablauf der erforderlichen Garzeit ist der Schnellkochtopf vom Herd zu nehmen; auch im Falle, dass der Herd abgeschaltet ist. Den Schnellkochtopf einige Minuten stellen lassen, bis die Temperatur und der Druck im Topf genügend sinken. Dann den Bedienknopf in die Position für Dampfablass einstellen (11) und abwarten, bis Dampf völlig entweicht. Die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen versenkt sich nach dem Dampfablass und der Druckminderung. Den Bedienknopf in die Position zum Öffnen und Abnehmen vom Deckel einstellen, den Schnellkochtopf öffnen.

Hinweis: Bleibt die Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen nach dem Dampfablass in der oberen Stellung herausgefahren und kann der Bedienknopf in die Position zum Öffnen und zum Abnehmen des Deckels nicht eingestellt werden, legen Sie den Schnellkochtopf ins Spülbecken und abkühlen Sie den Deckel unter einem kleinen und langsam fließenden Kaltwasserstrahl, bis die Sicherung selbsttätig versenkt. Anschließend den Schnellkochtopf öffnen und das Arbeits- und Sicherheitsventile überprüfen und reinigen.

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

GUTER TIPP

Die Wärmeleit-Eigenschaften des dreischichtigen Sandwichbodens ausnutzen, den Kochherd früher abschalten, bevor das Gargut fertig ist. Aufgrund des dreischichtigen wärmeleitfähigen Topfbodens wird die Wärme auch nach der Ausschaltung des Kochherdes in den Topf übergeben. Man kann den Kochgefäß des Schnellkochtopfes ohne Deckel auch als klassischer Topf für Speisezubereitung auf einer Kochplatte verwenden.

SICHERHEITSSYSTEME

Arbeitsventil

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

Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

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

Sicherheitsventil

Das Sicherheitsventil dient als Sicherung bei der Verstopfung des Arbeitsventils. Im Falle, dass Dampf aus dem Sicherheitsventil zu entweichen beginnt, ist der Schnellkochtopf unverzüglich vom Herd zu nehmen. Nach Abkühlen den Topf öffnen und das Arbeits- sowie das Sicherheitsventil reinigen.

Drucksicherung – Öffnung im Deckelrand

Wird das Arbeits- sowie Sicherheitsventil verstopft, ist die Silikon-Dichtung durch die Öffnung im Deckelrand herausgedrückt, was zum sofortigen Dampfaustritt und zur Druckminderung im Schnellkochtopf führt. Kommt beim Gebrauch des Schnellkochtopfes zum Herausdrücken der Silikondichtung durch die Öffnung im Deckelrand, nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Kochherd und lassen Sie abkühlen. Die Dichtung des Schnellkochtopfes ist aus erstklassigem Silikon hergestellt und ihre Lebensdauer beträgt ca. 500 Betriebsstunden. Beim nicht intensiven Gebrauch des Schnellkochtopfes ist die Dichtung regelmäßig alle zwei Jahre zu tauschen. Wurde die Silikondichtung durch die Öffnung im Deckelrand herausgedrückt, bzw. ist die Dichtung beschädigt oder nicht mehr elastisch, muss sie unverzüglich für neue Original-Dichtung ausgetauscht werden, in den Verkaufsstellen TESCOMA, bzw. in den autorisierten Servicestellen erhältlich, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

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

REINIGUNG UND LAGERUNG

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

Reinigung des Deckels

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

Reinigung des Kochgefäßes

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

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

Treten im Kochgefäß weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr reinigen.

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

SICHERHEITSHINWEISE gem. EN 12778

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

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

RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN IM SCHNELLKUCHTOPF SmartCLICK

Die angegebenen Garzeiten zählen ab dem Zeitpunkt, wenn Dampf durch das Arbeitsventil austritt. Nun ist der Kochherd auf niedrigere Leistungsstufe zurückzuschalten. Die angegebenen Garzeiten dienen nur als Richtzeiten und sind von der Art des Rohmaterials, der Menge, der Qualität, Ausgangstemperatur, von der Herdart, der eingestellten Druckstufe im Schnellkochtopf 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
Rouladen	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
Gänselein	15
Wildfleisch	
Kaninchen	15
Hasenbraten	15
Rehrücken	10
Hasen auf Pfeffer	10–15
Rehkeule	20–30

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

GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantifrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum 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 Garantifrist beginnt am Kauftag zu laufen.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

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

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

DER HERSTELLER IST FÜR SCHÄDEN, DIE AUF NICHTBEFOLGEN DER MITGELIEFERTEN GEBRAUCHSANLEITUNG ZURÜCKZUFÜHREN SIND, NICHT VERANTWORTLICH.

CARACTÉRISTIQUES

L'autocuiseur SmartCLICK est conçu pour une cuisson à basse ou à haute pression, ce qui permet de conserver le goût naturel et les hautes valeurs nutritionnelles des aliments. La cuisson dans l'autocuiseur SmartCLICK est significativement plus rapide que la cuisson standard.

L'autocuiseur SmartCLICK est fabriqué en acier inoxydable de première qualité, les poignées massives en plastique résistant de qualité ne brûlent pas lors de l'utilisation.

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

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

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

NIVEAUX DE PRESSION

Basse pression 0,60 bar

Haute pression 1,00 bar

DESCRIPTION DE L'AUTOCUISEUR

- | | |
|---|--|
| 1 Régulateur de pression, d'évacuation de la vapeur et d'ouverture | 9 Soupape de sécurité |
| 2 Haute pression | 10 Orifice dans le bord du couvercle |
| 3 Basse pression | 11 Joint en silicone |
| 4 Évacuation de la vapeur | 12 Couvercle avec poignée |
| 5 Ouverture | 13 Récipient avec poignée |
| 6 Capuchon de la soupape de travail | 14 Échelle graduée |
| 7 Sécurité contre l'ouverture non intentionnelle | 15 Repère pour mise en place du couvercle |
| 8 Soupape de travail | 16 Fond sandwich triple épaisseur |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION

Ouverture de l'autocuiseur

Régler le régulateur en position « ouverture », faire glisser la poignée du couvercle (la partie supérieure) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlever le couvercle du récipient (1).

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

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

Soupape de travail

Vérifier si l'orifice de la soupape de travail est propre et s'il n'est pas bouché ; dans le cas contraire, le nettoyer sous un jet d'eau ou avec un objet convenable, par exemple une fine tige métallique (2). Contrôler si l'écrou de la soupape est bien serré, le resserrer si besoin.

Sécurité contre l'ouverture non intentionnelle

Vérifier si la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle se déplace librement vers le haut et vers le bas (3) ; dans le cas contraire, la nettoyer sous un jet d'eau. Contrôler si l'écrou de la sécurité est bien serré, le resserrer si besoin.

Soupape de sécurité

Appuyer plusieurs fois sur le piston de la soupape de sécurité, il doit être élastique (4) ; dans le cas contraire, le nettoyer sous un jet d'eau. Contrôler si l'écrou de la soupape est bien serré, le resserrer si besoin.

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

Remplissage de l'autocuiseur

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

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

Fermeture de l'autocuiseur

Régler le régulateur en position « ouverture ». Placer le couvercle de l'autocuiseur sur le récipient de manière à ce que le repère rond sur la poignée du récipient et la soupape de sécurité sur le couvercle soient l'un en face de l'autre ; tourner la poignée du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que les deux poignées se recouvrent (6).

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

Cuisson dans l'autocuiseur

SÉLECTIONNER LA BASSE OU LA HAUTE PRESSION EN METTANT LE RÉGULATEUR DANS LA POSITION CORRESPONDANTE.

1. Pour cuire à **basse pression**, mettre le régulateur dans la position pour la basse pression (7). La cuisson à basse pression permet d'éviter la dégradation des nutriments, elle est donc idéale pour la cuisson des légumes, fruits, légumineuses, poissons, etc.
2. Pour cuire à **haute pression**, mettre le régulateur dans la position pour la haute pression (8). La cuisson à haute pression est plus rapide et se fait à plus haute température. Elle convient avant tout pour la préparation des viandes et des aliments qui exigent un temps de cuisson plus long.
3. Poser l'autocuiseur correctement rempli et fermé avec la pression présélectionnée sur la cuisinière réglée à la puissance maximale.
4. Après quelques instants, la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle sortira vers le haut ; cela signifie que le récipient se trouve désormais sous pression et qu'il est sécurisé contre l'ouverture non intentionnelle (9). Après quelques instants, la vapeur commencera à s'échapper du capuchon de la soupape de travail (10). À ce moment, réduire la puissance de la cuisinière de manière à ce que seule une faible quantité de vapeur s'échappe de l'autocuiseur.
5. Il n'est pas recommandé de modifier le niveau de la pression en cours de cuisson. Si toutefois cette opération est nécessaire, utiliser un gant de cuisine – la vapeur qui s'échappe est brûlante !
6. Choisir toujours une plaque de cuisson de la bonne taille ; le diamètre de la plaque doit être égal ou inférieur au diamètre du récipient ! La flamme ne doit jamais dépasser les bords du fond du récipient. Lors de la cuisson au gaz, utiliser une grille de diffusion ou une plaque support.

ATTENTION ! EN COURS DE CUISSON, UNE QUANTITÉ MINIMALE DE VAPEUR PEUT S'ÉCHAPPER ÉGALEMENT PAR L'ORIFICE POUR LE RÉGLAGE DU RÉGULATEUR.

AVERTISSEMENT

Si au début de la cuisson une grande quantité de vapeur s'échappe de l'autocuiseur, celui-ci n'est pas correctement fermé. Retirer l'autocuiseur du feu et le contrôler ; une fermeture incorrecte est habituellement causée par les problèmes suivants :

- a) Le couvercle est mal mis en place : recommencer la fermeture de l'autocuiseur.
- b) Le régulateur de pression est mis en position d'évacuation de vapeur ou d'ouverture de l'autocuiseur : le mettre en position de cuisson à basse ou à haute pression.
- c) Le joint en silicone n'est pas correctement mis en place dans le couvercle : le mettre en place de manière à ce qu'il recouvre le bord intérieur du couvercle.
- d) Le joint en silicone est endommagé : le remplacer par un joint neuf, à demander dans les centres de vente et de service de TESCOMA.

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

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

Après la fin de la période requise pour cuire les aliments, retirer l'autocuiseur de la cuisinière, même si celle-ci est déjà arrêtée. Laisser reposer un moment l'autocuiseur, afin que la température et la pression dans le récipient baissent suffisamment. Ensuite, mettre le régulateur de pression dans la position d'évacuation de la vapeur (11) et évacuer toute la vapeur de l'autocuiseur. La sécurité contre l'ouverture non intentionnelle descendra d'elle-même vers le bas. Régler le régulateur en position « ouverture » et ouvrir l'autocuiseur.

Avertissement : Si la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle ne descend pas après l'évacuation de la vapeur et s'il est impossible de régler le régulateur en position « ouverture », placer l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide et laisser couler l'eau doucement sur son couvercle tant que la soupape de sécurité ne reprend pas d'elle-même sa position basse. Ouvrir ensuite l'autocuiseur et contrôler et nettoyer la soupape de travail et la soupape de sécurité.

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

BONNE ASTUCE

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

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Soupape de travail

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

Sécurité contre l'ouverture non intentionnelle

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

Soupape de sécurité

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

Sécurité de pression – orifice sur le bord du couvercle

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

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

NETTOYAGE ET STOCKAGE

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

Nettoyage du couvercle

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

Nettoyage du récipient

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

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

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

vaisselle. La corrosion peut également être transférée sur les récipients par l'eau depuis un autre produit ; pour garder leur apparence parfaite, nous vous recommandons de limiter ou d'exclure complètement leur nettoyage au lave-vaisselle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SELON LA NORME EUROPÉENNE N° 12778

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

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

TEMPS APPROXIMATIFS DE CUISSON DANS L'AUTOUISEUR SmartCLICK

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

HAUTE PRESSION

VIANDE

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

BASSE PRESSION

POISSONS, FRUITS ET LÉGUMES

Poissons	temps (min)
Selon la taille	6–8
Pommes de terre	
Pommes de terre découpées et salées	7–9
Pommes de terre en robe des champs	10–15
Fruits	
Pommes découpées	2–5
Poires découpées	2–5
Légumes	
Épinards	2–3
Poivrons	3–4
Céleri découpé	3–5
Ail découpé	4
Brocolis	5–6
Haricots de conserve	5–6
Chou-rave	5–6
Carotte	6–8
Asperges	6–10
Chou de Bruxelles	8–10
Chou blanc ou vert	7–12
Chou-fleur en bouquets	8–9
Chou rouge	8–10
Choucroute	10–12
Chou-fleur entier	15–18
SOUPES ET LÉGUMINEUSES	
Soupes	
Soupe aux champignons	2–5
Bouillon de viande	25–30
Bouillon de poule	25–30
Queue de bœuf	25–30
Légumineuses	
Pois, pré-trempés	10–12
Haricots, pré-trempés	25–30

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans, à compter du jour de 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. La période de garantie prend cours à la date d'achat.

La garantie ne couvre pas les cas suivants :

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

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

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

CHARAKTERYSTYKA

Szybkokwar SmartCLICK umożliwia gotowanie pod niskim lub wysokim ciśnieniem, co sprzyja zachowaniu naturalnych walorów smakowych oraz wysokich wartości odżywczych potrawy. Gotowanie w szybkowarze SmartCLICK przebiega znacznie szybciej, niż standardowe gotowanie.

Szybkokwar SmartCLICK został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, masywne rękojeści wykonane z wysokiej jakości tworzyw sztucznych nie nagrzewają się podczas użytkowania.

Trójwarstwowe dno ma doskonałe właściwości termoakumulacyjne sprzyjające oszczędzaniu energii. Gotowanie przebiega szybciej nawet przy niższej mocy kuchenki, którą można wyłączyć z wyprzedzeniem jeszcze przez ukończeniem gotowania.

Szybkokwar został wyposażony w 4 zabezpieczenia, użytkowanie szybkowaru SmartCLICK jest całkowicie bezpieczne.

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

CIŚNIENIA ROBOCZE

Niskie ciśnienie robocze 0,60 bara

Wysokie ciśnienie robocze 1,00 bar

OPIS SZYBKOWARU

- | | |
|--|--|
| 1 Regulator ciśnienia, wypuszczania pary i otwierania | 9 Zawór bezpieczeństwa |
| 2 Pozycja wysokiego ciśnienia roboczego | 10 Otwór w obręczy pokrywy |
| 3 Pozycja niskiego ciśnienia roboczego | 11 Silikonowa uszczelka |
| 4 Pozycja wypuszczania pary | 12 Pokrywa z uchwytem |
| 5 Pozycja otwierania szybkowaru | 13 Garnek z uchwytem |
| 6 Osłona zaworu roboczego | 14 Miarka garnka |
| 7 Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem | 15 Oznaczenie do nakładania pokrywy |
| 8 Zawór roboczy | 16 Trójwarstwowe dno |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYTKOWANIE

Otwieranie szybkowaru

Regulator należy ustawić w pozycji otwierania szybkowaru, uchwyt pokrywy (górną część) przesunąć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć pokrywę z garnka (1).

PODCZAS OTWIERANIA SZYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY.

Kontrola zaworów i zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem

Zawór roboczy

Należy sprawdzić, czy otwór zaworu roboczego jest czysty i nie jest zatkany, w przeciwnym razie należy go opłukać pod strumieniem wody lub przeczyszczyć odpowiednim przedmiotem, np. cienkim szpikulcem do grillowania (2). Należy sprawdzić, czy nakrętka zaworu jest szczelnie dociśnięta, jeśli nie jest, należy ją docisnąć.

Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

Należy sprawdzić, czy zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem porusza się swobodnie w górę i w dół (3), w przeciwnym razie należy je przepłukać pod strumieniem wody. Należy sprawdzić, czy nakrętka zabezpieczenia jest szczelnie dociśnięta, jeśli nie jest, należy ją docisnąć.

Zawór bezpieczeństwa

Należy nacisnąć kilkakrotnie na tłok zaworu bezpieczeństwa, musi sprężynować (4), w przeciwnym razie należy go przepłukać pod strumieniem wody. Należy sprawdzić, czy nakrętka zaworu jest szczelnie dociśnięta, jeśli nie jest, należy ją docisnąć.

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

Napełnianie szybkowaru

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

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

Zamykanie szybkowaru

Regulator należy ustawić w pozycji otwierania i zdejmowania pokrywy. Pokrywę szybkowaru należy położyć na garnku tak, aby okrągłe oznaczenie na uchwycie garnka było skierowane w przeciwnym kierunku niż zawór bezpieczeństwa na pokrywie i obrócić uchwyt pokrywy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby oba uchwyty na siebie naszły (6).

PODCZAS ZAMYKANIA SZYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ NADMIERNEJ SIŁY.

Gotowanie w szybkowarze

NISKIE LUB WYSOKIE CIŚNIENIE MOŻNA WYBRAĆ USTAWIAJĄC REGULATOR WE WŁAŚCIWEJ POZYCJI.

1. Aby gotować pod **niskim ciśnieniem**, należy ustawić regulator w pozycji niskiego ciśnienia (7). Gotowanie pod niskim ciśnieniem jest doskonałe do oszczędnego przygotowywania potraw, np. warzyw, owoców, strączków, ryb itd.
2. Aby gotować pod **wysokim ciśnieniem**, należy ustawić regulator w pozycji wysokiego ciśnienia (8). Gotowanie pod wysokim ciśnieniem jest szybsze i przebiega w wyższej temperaturze. Jest odpowiednie szczególnie do przygotowywania mięsa i potraw, które w innym wypadku wymagają dłuższego czasu przygotowania.
3. Prawidłowo napełniony i zamknięty szybkowar z ustawionym ciśnieniem roboczym należy postawić na kuchence ustawionej na najwyższą moc.
4. Po krótkiej chwili wysunie się zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem, co oznacza, że w szybkowarze wytworzyło się ciśnienie, a szybkowar jest zabezpieczony przed przypadkowym otwarciem (9). Po chwili para zacznie się wydobywać z osłonki zaworu roboczego (10). W tym momencie należy zmniejszyć moc kuchenki tak, aby z szybkowaru wydobywały się małe ilości pary.
5. Nie zaleca się zmieniać ustawienia niskiego lub wysokiego ciśnienia roboczego podczas gotowania. Jeżeli jest to konieczne, należy użyć do regulacji ciśnienia podczas gotowania rękawicy kuchennej, para wydobywająca się z szybkowaru może być gorąca!
6. Należy zawsze wybierać odpowiednią wielkość palnika lub płomienia, średnica palnika musi być identyczna lub mniejsza niż średnica dna szybkowaru. Płomień nigdy nie może przekraczać brzegów dna szybkowaru. Podczas gotowania na gazie należy użyć sitka rozpraszającego płomień lub płytki na palnik gazowy.

UWAGA! PODCZAS GOTOWANIA MAŁE ILOŚCI PARY MOGĄ WYDOBYWAĆ SIĘ TAKŻE Z OTWORU DO USTAWIANIA REGULATORA

OSTRZEŻENIE

Jeżeli na początku gotowania z szybkowaru wydobywają się duże ilości pary, szybkowar nie został prawidłowo zamknięty. Szybkowar należy odłożyć i sprawdzić, nieprawidłowe zamknięcie jest zwykle spowodowane:

- a) Pokrywa nie została prawidłowo nałożona na garnek – należy powtórzyć zamykanie szybkowaru.
- b) Regulator został ustawiony w pozycji wypuszczania pary lub w pozycji otwierania i zdejmowania pokrywy – regulator należy ustawić w pozycji wysokiego lub niskiego ciśnienia.
- c) Silikonowa uszczelka w pokrywie nie została prawidłowo nałożona – należy nałożyć silikonową uszczelkę tak, aby równomiernie odpowiadała wewnętrznej krawędzi pokrywy.
- d) Silikonowa uszczelka jest uszkodzona – należy wymienić uszczelkę na nową, zapytaj o nią w salonach sprzedaży TESCOMA lub na www.tescoma.pl.

Zakończenie gotowania, wypuszczanie pary i otwieranie szybkowaru

PARĘ Z SZYBKOWARU NALEŻY ZAWSZE WYPUSZCZAĆ DOPIERO PO ODSZTAWIENIU GO Z KUCHENKI.

Po upływie czasu potrzebnego do ugotowania potrawy, należy zdjąć szybkowar z kuchenki, kiedy kuchenka została już wyłączona. Szybkowar należy pozostawić na parę minut, aby temperatura i ciśnienie w szybkowarze opadły. Następnie należy ustawić regulator w pozycji do wypuszczania pary (11) i poczekać do momentu, aż z szybkowaru wydobędzie się cała para. Zabezpieczenie przeciw przypadkowemu otwarciu zsunie się w dół po wypuszczeniu pary i obniżeniu ciśnienia. Regulator należy nastawić w pozycji otwierania i zdejmowania pokrywy, a następnie otworzyć szybkowar.

Ostrzeżenie: Jeżeli zabezpieczenie przeciw niepożądanemu otwarciu nie zsunie się samo w dół po wypuszczeniu pary, a regulatora nie da się ustawić w pozycji do otwierania i zdejmowania pokrywy, należy włożyć szybkowar do zlewu i schładzać pokrywę małą ilością pomalą ściekającej zimnej wody do momentu, aż zabezpieczenie się zsunie. Następnie należy otworzyć szybkowar, sprawdzić i oczyścić zawór roboczy i bezpieczeństwa.

SZYBKOWARU NIGDY NIE NALEŻY W GWAŁTOWNY SPOSÓB SCHŁADZAĆ POD BIEŻĄCĄ WODĄ, WODA NIE MOŻE ŚCIEKAĆ NA PLASTIKOWE CZĘŚCI, NIE NALEŻY ZANURZAĆ CAŁEGO GARNKA W WODZIE.

WSKAZÓWKA

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Zawór roboczy

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

Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

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

Zawór bezpieczeństwa

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

Bezpiecznik ciśnienia – otwór w krawędzi pokrywy

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

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

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

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

Czyszczanie pokrywy

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

Czyszczanie garnka

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

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

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA zgodnie z EN 12778

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA.
2. Podczas gotowania nie należy pozostawiać szybkowaru bez nadzoru oraz nie należy używać szybkowaru do innych celów niż gotowanie potraw.
3. Przed każdym użyciem należy skontrolować funkcjonalność zaworów i zabezpieczenia.
4. Podczas gotowania nigdy nie należy dotykać gorących części szybkowaru.
5. Podczas gotowania należy ograniczyć dzieciom dostęp do szybkowaru.
6. Szybkowar należy napełniać maksymalnie do dwóch trzecich objętości garnka.
7. Podczas przygotowywania potraw, które w trakcie gotowania pęcznieją, należy napełniać szybkowar maksymalnie do połowy pojemności garnka.
8. Po ugotowaniu makaronu i całkowitym obniżeniu ciśnienia wewnątrz garnka należy potrząsnąć jeszcze zamkniętym szybkowarem.
9. Nigdy nie należy gotować w szybkowarze bez użycia wody.
10. Do szybkowaru nie należy wkładać pokarmów zawiniętych w tkaninę, papier lub opakowanie z tworzyw sztucznych.
11. Mięsa, które zwiększyło swoją objętość nigdy nie należy przekłuwać dopóki skóra jest napęczniała – istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
12. Nigdy nie należy używać siły podczas otwierania garnka.
13. Nie należy używać szybkowaru w piekarniku i do smażenia.
14. Nie należy ingerować w żaden system szybkowaru w sposób wykraczający poza ramy instrukcji użytkowania.
15. Należy używać jedynie oryginalnych części zamiennych TESCOMA, naprawy należy zawsze wykonywać w serwisie specjalistycznym.

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

ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE SmartCLICK

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

WYSOKIE CIŚNIENIE

MIĘSO

Wołowina

czas w minutach

Rolada	20–30
Pieczeń	30–40
Półędwica	30–40
Rosół wołowy	35–40
Ozór	45

Wieprzowina

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

Cielęcina

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

Jagnięcina i baranina

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

Drób

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

Dziczyzna

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

NISKIE CIŚNIENIE

RYBY, OWOCE I WARZYWA

Ryby

czas w minutach

Według wielkości porcji	6–8
-------------------------	-----

Ziemniaki

Ziemniaki krojone solone	7–9
Ziemniaki w mundurkach	10–15

Owoce

Jabłka krojone	2–5
Gruszki krojone	2–5

Warzywa

Szpinak	2–3
Papryka	3–4
Seler krojony	3–5
Czosnek krojony	4
Brokuł	5–6
Fasola	5–6
Kalarepa	5–6
Marchew	6–8
Szparagi	6–10
Brukselka	8–10
Kapusta	7–12
Kalafior dzielony	8–9
Kapusta czerwona	8–10
Kapusta kiszona	10–12
Kalafior cały	15–18

ZUPY I ROŚLINY STRĄCZKOWE

Zupy

Grzybowa	2–5
Rosół	25–30
Rosół drobiowy	25–30
Zupa ogonowa	25–30

Rośliny strączkowe

Namoczony groch	10–12
Namoczona fasola	25–30

GWARANCJA

Produkt jest objęty 5-letnią gwarancją począwszy od dnia sprzedaży. Gwarancję należy okazać wraz z ważnym dokumentem potwierdzającym zakup produktu. Udzielenie gwarancji nie narusza praw konsumenta związanych z zakupem produktu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Okres gwarancji rozpoczyna się z dniem sprzedaży produktu.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

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

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

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

CHARAKTERISTIKA

Tlakový hrniec SmartCLICK umožňuje varenie pri nízkom alebo pri vysokom tlaku, čo prispieva k zachovaniu prirodzenej chuti a vysokých nutričných hodnôt pokrmov. Varenie v tlakovom hrnci SmartCLICK prebieha výrazne rýchlejšie, ako štandardné varenie.

Tlakový hrniec SmartCLICK je vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, masívne rukoväte z kvalitných odolných plastov pri použití nepália.

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

Tlakový hrniec je vybavený 4 bezpečnostnými poistkami, použitie tlakového hrnca SmartCLICK je úplne bezpečné.

Tlakový hrniec SmartCLICK je vhodný na všetky typy sporákov: plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné.

PRACOVNÉ TLAKY

Nízky pracovný tlak 0,60 bar

Vysoký pracovný tlak 1,00 bar

POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Ovládač tlaku, vypustenie pary a otváranie | 9 Bezpečnostný ventil |
| 2 Poloha pre vysoký pracovný tlak | 10 Otvor v leme veka |
| 3 Poloha pre nízky pracovný tlak | 11 Silikónové tesnenie |
| 4 Poloha na vypustenie pary | 12 Veko s rukoväťou |
| 5 Poloha na otváranie hrnca | 13 Nádoba s rukoväťou |
| 6 Krytka pracovného ventilu | 14 Stupnica nádoby |
| 7 Poistka proti nechcenému otvoreniu | 15 Značka na nasadzovanie veka |
| 8 Pracovný ventil | 16 Trojvrstvové sendvičové dno |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Tlakový hrniec umyte teplou vodou s prídavkom saponátu a vyutierajte do sucha.

POUŽITIE

Otváranie tlakového hrnca

Ovládač nastavte do polohy na otváranie hrnca, rúkovať veka (horná časť) posuňte proti smeru hodinových ručičiek a veko zložte z nádoby (1).

PRI OTVÁRANÍ TLAKOVÉHO HRNCA NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

Kontrola ventilov a poistky proti nechcenému otvoreniu

Pracovný ventil

Skontrolujte, či je otvor pracovného ventilu čistý a nezanesený, v opačnom prípade ho prepláchnite pod prúdom vody alebo prečistite vhodným predmetom, napr. tenkou grilovacou ihlou (2). Skontrolujte, či je matica ventilu pevne dotiahnutá, pokiaľ tomu tak nie je, maticu dotiahnite.

Poistka proti nechcenému otvoreniu

Skontrolujte, či sa poistka proti nechcenému otvoreniu pohybuje voľne hore a dole (3), v opačnom prípade ju prepláchnite pod prúdom vody. Skontrolujte, či je matica poistky pevne dotiahnutá, pokiaľ tomu tak nie je, maticu dotiahnite.

Bezpečnostný ventil

Zatlačte niekoľkokrát na piest bezpečnostného ventilu, musí pružiť (4), v opačnom prípade ho prepláchnite pod prúdom vody. Skontrolujte, či je matica ventilu pevne dotiahnutá, pokiaľ tomu tak nie je, maticu dotiahnite.

KONTROLU VENTILOV VYKONÁVAJTE PRED KAŽDÝM POUŽITÍM. AK SA PROBLÉM NEDÁ ODSTRÁNIŤ VYŠŠIE UVEDENÝM POSTUPOM, TLAKOVÝ HRNIEC NEPOUŽÍVAJTE, OBRÁŤTE SA NA SERVISNÉ STREDISKO TESCOMA.

Plnenie tlakového hrnca

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

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

Zatváranie tlakového hrnca

Ovládač nastavte do polohy na otváranie a zloženie veka. Veko tlakového hrnca položte na nádobu tak, aby guľatá značka na rúkovaťi nádoby smerovala proti bezpečnostnému ventilu na veku a rúkovať veka otočte do smeru hodinových ručičiek tak, aby sa obe rúkovaťe prekryli (6).

PRI ZATVÁRANÍ HRNCA NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NEPRIMERANÚ SILU.

Varenie v tlakovom hrnci

NÍZKY ALEBO VYSOKÝ TLAK ZVOĽTE NASTAVENÍM OVLÁDAČA DO PRÍSLUŠNEJ POLOHY.

1. Ak si prajete variť pri **nízkom tlaku**, nastavte ovládač do polohy na nízky tlak (7). Varenie pri nízkom tlaku je ideálne na šetrnú tepelnú úpravu pokrmov, napr. zeleniny, ovocia, strukovín, rýb a pod.
2. Ak si prajete variť pri **vysokom tlaku**, nastavte ovládač tlaku do polohy vysoký tlak (8). Varenie pri vysokom tlaku je rýchlejšie a prebieha pri vyššej teplote. Hodí sa hlavne na prípravu mäsa a pokrmov, ktoré inak vyžadujú dlhšie tepelné spracovanie.
3. Správne naplnený a uzavretý hrniec so zvoleným pracovným tlakom postavte na sporák nastavený na najvyšší výkon.
4. Po krátkej chvíli sa vysunie poistka proti nechcenému otvoreniu, čo znamená, že sa v tlakovom hrnci vytvoril tlak a hrniec je zaistený proti nechcenému otvoreniu (9). Para začne po chvíli unikať z krytky pracovného ventilu (10). V tej chvíli znížte výkon sporáka tak, aby z tlakového hrnca odchádzalo len malé množstvo pary.
5. Meniť nastavenie nízkeho alebo vysokého pracovného tlaku počas varenia neodporúčame. Ak je to nutné, použite na reguláciu tlaku počas varenia kuchynskú rukavicu, para vychádzajúca z tlakového hrnca je horúca!
6. Voľte vždy zodpovedajúcu veľkosť platničky alebo plameňa, priemer platničky 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 platničku.

POZOR! POČAS VARENIA MÔŽE NEPATRNÉ MNOŽSTVO PARY UNIKAŤ AJ Z MEDZERY PRE NASTAVENIE OVLÁDAČA.

UPOZORNENIE

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

- a) Veko nie je správne nasadené na nádobu – zopakujte zatváranie tlakového hrnca.
- b) Ovládač je nastavený v polohe na vypustenie pary alebo v polohe na otváranie a zloženie veka – ovládač nastavte do polohy na nízky alebo vysoký tlak.
- c) Silikónové tesnenie vo veku nie je správne nasadené – nasadte silikónové tesnenie tak, aby rovnomerne kopírovalo vnútorný okraj veka.
- d) Silikónové tesnenie je poškodené – tesnenie vymeňte za nové, žiadajte v Predajných a Servisných centrách TESCOMA.

Ukončenie varenia, vypúšťanie pary a otváranie tlakového hrnca

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

Po uplynutí potrebnej doby na varenie pokrmov zložte tlakový hrniec zo sporáka, a to aj v prípade, že je sporák vypnutý. Tlakový hrniec ponechajte niekoľko minút odstavený, aby teplota a tlak v hrnci poklesli. Potom nastavte ovládač do polohy na vypustenie pary (11) a počkajte, pokiaľ z tlakového hrnca neunikne všetka para. Poistka proti nechcenému otváraniu sa po vypustení pary a znížení tlaku sama zasunie dole. Ovládač nastavte do polohy na otváranie a zloženie veka a tlakový hrniec otvorte.

Upozornenie: Ak sa poistka proti nechcenému otvoreniu na vypustenie pary sama nezasunie a ovládač nie je možné nastaviť do polohy na otvorenie a zloženie veka, vložte tlakový hrniec do drezu a veko ochladte malým množstvom pomaly stekajúcej studenej vody, pokiaľ sa poistka nezasunie. Potom tlakový hrniec otvorte, skontrolujte a prečistite pracovný a bezpečnostný ventil.

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

DOBRÝ TIP

Využívajte akumulačných vlastností trojvrstvového sendvičového dna hrnca, sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia. Vďaka trojvrstvému sendvičovému dnu je akumulovaná tepelná energia predávaná do hrnca aj po vypnutí sporáka. Nádobu tlakového hrnca bez veka možno použiť aj ako klasický hrniec na varenie na platničke sporáka.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pracovný ventil

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

Poistka proti nechcenému otvoreniu

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

Bezpečnostný ventil

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

Tlaková poistka – otvor v leme veka

Ak dôjde k zaneseniu pracovného ventilu aj bezpečnostného ventilu, tlak v hrnci vytlačí silikónové tesnenie otvorom v leme veka, čím dôjde k okamžitému úniku pary a zníženiu tlaku v hrnci. Ak dôjde k pretlačeniu silikónového tesnenia otvorom v leme veka, tlakový hrniec odstavte a nechajte vychladnúť. Tesnenie tlakového hrnca zo žiaruvzdorného silikónu vydrží cca 500 hodín prevádzky. Ak tlakový hrniec nepoužívate intenzívne, meňte tesnenie pravidelne v dvojročných cykloch. Ak došlo

k pretlačeniu tesnenia otvorom v leme pokrievky alebo tesnenie vykazuje akékoľvek známky netesnosti alebo stratu pružnosti, je potrebné ho ihneď vymeniť za nové originálne tesnenie, žiadajte v Predajných centrách TESCOA alebo v autorizovanom servise, kontakt na www.tescoma.sk.

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

ČISTENIE A SKLADOVANIE

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

Čistenie veka

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

Čistenie nádoby

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PODĽA EN 12778

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

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

ORIENTAČNÉ ČASY NA VARENIE V TLAKOVOM HRNCI SmartCLICK

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

VYSOKÝ TLAK

MÄSO

Hovädzie mäso

	čas v minútach
Roláda	20–30
Pečienka	30–40
Sviečková	30–40
Polievkové mäso	35–40
Jazyk	45

Bravčové mäso

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

Telacie mäso

Pečienka	12–15
Hlava	15
Nožička	15–20
Jazyk	15–20

Jahňacie a baranie mäso

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

Hydinové mäso

Holub	8–10
Kurča	15
Sliepka	15–20
Husacie drobký	15

Divina

Králik	15
Zajačia pečienka	15
Smrčie chrbát	10
Zajačie na korení	10–15
Smrčie stehno	20–30

NÍZKY TLAK

RYBY, OVOCIE A ZELENINA

Ryby

Podľa veľkosti porcie	čas v minútach
Zemiaky	
Zemiaky krájané solené	7–9
Zemiaky v šupke	10–15

Ovocie

Jablká krájané	2–5
Hruška 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
Ružičkový kel	8–10
Hlávková kapusta	7–12
Karfiol delený	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
Volské chvosty	25–30

Strukoviny

Namočený hrach	10–12
Namočená fazuľa	25–30

ZÁRUKA

Na tento produkt je poskytovaná záručná doba 5 rokov odo dňa predaja. Tento záručný list predkladajte s platným potvrdením 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.

Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

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

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

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

JELLEMZÉS

A SmartCLICK kukta lehetővé teszi az alacsony vagy magas nyomáson történő főzést, emellett hozzájárul az ételek természetes ízének és magas tápértékének megőrzéséhez. A SmartCLICK kuktában történő főzés sokkal gyorsabb, mint a normál főzés.

A SmartCLICK kukta első osztályú rozsdamentes acélból készült, masszív, minőségi ellenálló műanyagból készült fülekkel rendelkezik, amelyek a használat során nem forrószodnak át.

A háromrétegű szendvicsalj kiváló hőgűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, amely egyben energiatakarékos is. A főzés a tűzhely kisebb fokozatán is gyorsabb, amely már a főzés befejezése előtt kikapcsolható.

A kukta 4 biztonsági szabályozóval ellátott, így a SmartCLICK kukta használata teljesen biztonságos.

A SmartCLICK kukta minden típusú tűzhelyre alkalmas: gáz, elektromos, üvegerámia és indukciós tűzhelyre egyaránt.

NYOMÁSFOKOZATOK

Alacsony nyomás 0,60 bar

Magas nyomás 1,00 bar

A KUKTA LEÍRÁSA

- | | |
|--|---|
| 1 Nyomásszabályozó, gőzkieresztés és kinyitás | 9 Biztonsági szelep |
| 2 Magas nyomás helyzet | 10 Nyílás a fedő peremében |
| 3 Alacsony nyomás helyzet | 11 Szilikon tömítés |
| 4 Gőzkieresztés helyzet | 12 Fedő nyéllel |
| 5 Az edény kinyitása helyzet | 13 Edény fülekkel |
| 6 Működtető szelep tokja | 14 Mérőjelölés az edényen |
| 7 Véletlen kinyílás elleni szabályozó | 15 Fedő felhelyezésének jelölése |
| 8 Működtető szelep | 16 Háromrétegű szendvicsalj |

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa el a kuktát mosogatószeres meleg vízzel, majd törölje szárazra.

HASZNÁLAT

A kukta kinyitása

Állítsa a szabályozót a kukta kinyitása helyzetbe, nyomja el a fedő nyelét (felső rész) az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le az edényről (1).

A KUKTA KINYITÁSÁHOZ SOHA NE FEJTSEN KI TÚL NAGY ERŐT.

A szelepek és a véletlen kinyílás elleni szabályozó ellenőrzése

Működtető szelep

Ellenőrizze, hogy a működtető szelep nyílása tiszta és nincs eldugulva, ellenkező esetben öblítse át vízsugárral vagy tisztítsa meg egy megfelelő tárggyal, pl. vékony grilltűvel (2). Ellenőrizze, hogy a szelep anyacsavarja erősen be van-e húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart.

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

Ellenőrizze, hogy a véletlen kinyílás elleni szabályozó szabadon mozog-e fel és le (3), ellenkező esetben öblítse át vízsugárral. Ellenőrizze, hogy a szabályozó anyacsavarja erősen be van-e húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart.

Biztonsági szelep

Nyomja le néhányszor a biztonsági szelep dugattyúját, rugóznia kell (4), ellenkező esetben öblítse át vízsugárral. Ellenőrizze, hogy a szelep anyacsavarja erősen be van-e húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart.

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

A kukta feltöltése

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

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

A kukta lezárása

Állítsa a szabályozót a fedő kinyitása és levétele helyzetbe. Helyezze a kukta fedelét az edényre úgy, hogy az edény fülén található kerek jelzés a fedőn található biztonsági szeleppel szemben helyezkedjen el, és forgassa el a fedő nyelét az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a nyél és a fül fedje egymást (6).

A KUKTA LEZÁRÁSÁNÁL SOHA NE FEJTSEN KI TÚL NAGY ERŐT.

Főzés a kuktában

AZ ALACSONY VAGY MAGAS NYOMÁST A SZABÁLYOZÓ MEGFELELŐ HELYZETBE TÖRTÉNŐ ÁLLÍTÁSÁVAL SZABÁLYOZHATJA.

1. Ha **alacsony nyomáson** kíván főzni, állítsa a szabályozót alacsony nyomás helyzetbe (7). Az alacsony nyomáson történő főzés a kímélő hőkezelést igénylő ételek főzéséhez ideális, pl. zöldség, gyümölcs, hüvelyesek, halak és has.
2. Ha **magas nyomáson** kíván főzni, állítsa a nyomásszabályozót magas nyomás helyzetbe (8). A magas nyomáson történő főzés gyorsabb és magasabb hőmérsékleten történik. Legfőképp húsok és olyan ételek főzéséhez ideális, amelyek egyébként további hőkezelést is igényelnek.
3. A megfelelően feltöltött és lezárt kuktát a már kiválasztott nyomással helyezze a legnagyobb fokozatra kapcsolt tűzhelyre.
4. Rövid idő után a véletlen kinyílás elleni szabályozó feljön, ami azt jelenti, hogy a kuktában nyomás keletkezett, és az edény be van biztosítva a véletlen kinyílás ellen (9). A gőz hamarosan kipárolog a működtető szelep tokjából (10). Ebben a pillanatban kapcsolja kisebbre a tűzhely fokozatát úgy, hogy a kuktából csak kis mennyiségű gőz távozzon.
5. Az alacsony vagy magas nyomás beállítását a főzés során nem javasoljuk változtatni. Ha feltétlen szükséges, a nyomás szabályozására a főzés során használjon konyhai kesztyűt, a kuktából távozó gőz forró!
6. Mindig a megfelelő nagyságú főzőlapot vagy lángot válassza, a főzőlap átmérőjének azonos nagyságúnak vagy kisebbnek kell lennie, mint a kukta aljának az átmérője. A láng soha nem érhet feljebb a kukta aljának széleinelé. Gázon történő főzés során használjon elválasztó rácsot vagy főzőlemezt.

VIGYÁZAT! FŐZÉS SORÁN BIZONYOS GŐZMENNYISÉG A SZABÁLYOZÓ BEÁLLÍTÁSÁNAK RÉSÉBŐL IS TÁVOZHAT.

FIGYELMEZTETÉS

Ha a főzés kezdetekor a kuktából nagy mennyiségű gőz távozik, a fazék nincs megfelelően lezárva. Állítsa le a kuktát, és ellenőrizze, a nem megfelelő lezárást általában a következők okozzák:

- a) A fedő nincs megfelelően felhelyezve az edényre – ismétlje meg a kukta lezárását.
- b) A szabályozó gőzkieresztés vagy a kinyitás és fedő levétele helyzetbe van állítva – állítsa a szabályozót alacsony vagy magas nyomás helyzetbe.
- c) A fedőben található szilikon tömítés nincs megfelelően felhelyezve – helyezze fel a szilikon tömítést úgy, hogy egyenletesen másolja a fedő belső szélét.
- d) A szilikon tömítés sérült – cserélje ki a tömítést újra, amelyet a TESCOMA boltjaiban vagy szervizközpontjaiban igényelhet.

A főzés befejezése, gőzkieresztés és a kukta kinyitása

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

Az étel megfőzésére szánt idő lejártá után vegye le a kuktát a tűzhelyről, akkor is, ha az ki van kapcsolva. Hagyja a kuktát néhány percig leállítva, hogy a hőmérséklet és a nyomás lecsökkenjen benne. Ezután állítsa a szabályozót gőzkieresztés helyzetbe (11), és várjon, míg a kuktából kiáramlik az összes gőz. A véletlen kinyílás elleni szabályozó a gőzkieresztés és a nyomás csökkenése után magától visszacsúszik. Állítsa a szabályozót kinyitás és a fedő levétele helyzetbe, majd nyissa ki a kuktát.

Figyelmeztetés: Ha a véletlen kinyílás elleni szabályozó a gőz kieresztése után nem csúszik vissza magától, és a szabályozót nem lehet a kinyitás és a fedő levétele helyzetbe állítani, helyezze a kuktát a mosogatóba, és hűtse le kis mennyiségű, lassan folyó, hideg vízzel, míg a szabályozó vissza nem csúszik. Ezután nyissa ki a kuktát, ellenőrizze és tisztítsa át a működtető és biztonsági szelepeket.

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

JÓ TIPP

Kapcsolja le a tűzhelyet még a főzés befejezése előtt, használja ki a szendvicsalj hőmegtartó tulajdonságait. A háromrétegű szendvicsaljnak köszönhetően a felgyülemlett hőenergia az edényben marad a tűzhely kikapcsolása után is. A kukta edény része fedő nélkül klasszikus fazékként is használható a tűzhely főzőlapján.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOZÓK

Működtető szelep

A működtető szelepet alacsony és magas nyomás szabályozza, ezzel párhuzamban kiengedi az edényből a felesleges gőzt, főzés után pedig az összes gőzt.

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

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

Biztonsági szelep

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

Nyomásszabályozó – nyílás a fedő peremében

Ha a biztonsági és működtető szelep eldugul, a kuktában lévő nyomás kinyomja a szilikon tömítést a fedő peremében található nyíláson, így a gőz azonnal távozik, és a nyomás lecsökken a kuktában. Ha a szilikon tömítés átnyomódik a fedő peremében található nyíláson, állítsa le a kuktát, és hagyja kihűlni. A kukta hőálló szilikonból készült tömítése kb. 500 óranyi működést bír ki. Mennyiben nem használja a kuktát intenzíven, cserélje le a tömítést rendszeresen, 2 évente. Ha a szilikon

tömítés átnyomódik a fedő permében található nyíláson, vagy nem tömít rendesen, esetleg veszt a rugalmasságából, azonnal ki kell cserélni egy új, eredeti tömítésre, amelyet a TESCOMA boltjaiban vagy hivatalos szervizeiben igényelhet, elérhetőség a www.tescoma.hu oldalon.

VIGYÁZAT! A KUKTÁT A FŐZÉS SZORÁN ÚGY HASZNÁLJA, HOGY A FEDŐ PEREMÉBENTÁLLHATÓ NYÍLÁS NE A KUKTA KÖZELÉBEN LÉVŐ SZEMÉLYEK FELÉ IRÁNYULJON.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

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

A fedő tisztítása

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

Az edény tisztítása

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

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

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

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 szerint

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

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

FŐZÉSI IDŐTARTAM A SmartCLICK KUKTÁBAN TÖRTÉNŐ FŐZÉSÉNél

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

MAGAS NYOMÁS

ALACSONY NYOMÁS

HÚS

Marhahús

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

Sertéshús

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

Borjúhús

Máj	12–15
Fej	15
Láb	15–20
Nyelv	15–20

Bárány- és birkahús

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

Szárnycsőrű hús

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

Vadhús

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

HALAK, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG

Halak

Halak	idő percekben
Az adag nagysága szerint	6–8
Burgonya	
Szeletelt, sózott burgonya	7–9
Héjában főtt burgonya	10–15

Gyümölcs

Szeletelt alma	2–5
Szeletelt körte	2–5

Zöldség

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

LEVESEK ÉS HÜVELYESEK

Levesek

Galamb	2–5
Húsleves	25–30
Tyúkhúsleves	25–30
Marhafarok	25–30

Hüvelyesek

Áztatott borsó	10–12
Áztatott bab	25–30

GARANCIA

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

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

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

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

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

ХАРАКТЕРИСТИКА

Скороварка SmartCLICK позволяет готовить при низком или высоком давлении, что способствует сохранению естественного вкуса и высокой питательной ценности продуктов. Приготовление в скороварке SmartCLICK происходит значительно быстрее.

Скороварка SmartCLICK изготовлена из первоклассной нержавеющей стали, массивные ручки из высококачественного прочного пластика при использовании не обжигают руки.

Трехслойное дно «сэндвич» обладает отличными теплоаккумулирующими свойствами, что способствует экономии энергии. Приготовление происходит быстрее и на плите с меньшей мощностью, которую можно выключить заранее, до окончания приготовления.

Скороварка оснащена 4 предохранителями, поэтому использование скороварки SmartCLICK абсолютно безопасно.

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

РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ

Низкое рабочее давление 0,60 бар

Высокое рабочее давление 1,00 бар

ОПИСАНИЕ СКОРОВАРКИ

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Регулятор давления, выпуска пара и открытия | 9 Предохранительный клапан |
| 2 Положение высокого рабочего давления | 10 Отверстие в ободке крышки |
| 3 Положение низкого рабочего давления | 11 Силиконовый уплотнитель |
| 4 Положение выпуска пара | 12 Крышка с ручкой |
| 5 Положение открытия кастрюли | 13 Кастрюля с ручками |
| 6 Крышка рабочего клапана | 14 Шкала кастрюли |
| 7 Предохранитель от непреднамеренного открытия | 15 Метка для крепления крышки |
| 8 Рабочий клапан | 16 Трехслойное дно «сэндвич» |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вывойте скороварку теплой водой с моющим средством и вытрите насухо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Открытие скороварки

Установите регулятор в положение открытия скороварки, поверните ручку крышки (верхняя часть) против часовой стрелки и снимите крышку с кастрюли (1).

ПРИ ОТКРЫВАНИИ СКОРОВАРКИ НИКОГДА НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНЫХ УСИЛИЙ.

Проверьте клапаны и предохранитель от непреднамеренного открытия

Рабочий клапан

Убедитесь, что отверстие рабочего клапана чистое и не забито, в противном случае промойте его под проточной водой или очистите подходящим предметом, например, тонкой иглой для гриля (2). Убедитесь, что гайка клапана туго затянута, если нет, затяните гайку.

Предохранитель от непреднамеренного открытия

Убедитесь, что предохранитель от непреднамеренного открытия свободно перемещается вверх и вниз (3), в противном случае промойте его под проточной водой. Убедитесь, что гайка предохранителя туго затянута, если нет, затяните гайку.

Предохранительный клапан

Несколько раз нажмите на поршень предохранительного клапана, он должен пружинить (4), в противном случае промойте его под проточной водой. Убедитесь, что гайка клапана туго затянута, если нет, затяните гайку.

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

Наполнение скороварки

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

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

Закрытие скороварки

Установите регулятор в положение открытия и снятия крышки. Установите крышку скороварки на кастрюле так, чтобы круглая метка на ручке кастрюли указывала на предохранительный клапан на крышке, и поверните ручку крышки по часовой стрелке так, чтобы две ручки совпали (6).

ПРИ ЗАКРЫТИИ СКОРОВАРКИ НИКОГДА НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНЫХ УСИЛИЙ.

Приготовление блюд в скороварке

ВЫБЕРИТЕ НИЗКОЕ ИЛИ ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ, УСТАНОВИВ РЕГУЛЯТОР В СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

1. Если вы хотите готовить при **низком давлении**, установите ручку в положение низкого давления (7). Приготовление при низком давлении идеально подходит для щадящей термической обработки таких блюд, как овощи, фрукты, бобовые, рыба и т. д.
2. Если вы хотите готовить при **высоком давлении**, установите регулятор давления в положение высокого давления (8). Приготовление при высоком давлении происходит быстрее и при более высоких температурах. Это особенно подходит для приготовления мяса и блюд, которые требуют более длительной термической обработки.
3. Правильно заполненную и закрытую скороварку с выбранным рабочим давлением поместите на плиту, настроенную на максимальную мощность.
4. Через некоторое время выдвинется предохранитель от непреднамеренного открытия, что означает, что в скороварке создается давление, и она защищена от непреднамеренного открытия (9). Через некоторое время из крышки рабочего клапана начнет выходить пар (10). В этот момент уменьшите мощность плиты так, чтобы из скороварки выходило лишь небольшое количество пара.
5. Не рекомендуется изменять настройку низкого или высокого рабочего давления во время приготовления. При необходимости регулировки давления во время приготовления используйте прихватки, т. к. пар, выходящий из скороварки, – горячий!
6. Всегда выбирайте подходящий размер варочной панели или пламени, диаметр варочной панели должен быть равен или меньше диаметра дна кастрюли! Пламя никогда не должно выходить за край дна кастрюли. При приготовлении пищи на газе используйте рассекатель или варочную панель.

ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА ТАКЖЕ МОЖЕТ ВЫХОДИТЬ ИЗ ПРОСТРАНСТВА В ОБЛАСТИ НАСТРОЙКИ РЕГУЛЯТОРА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в начале приготовления из скороварки выходит большое количество пара, значит скороварка закрыта неправильно. Снимите скороварку с плиты и проверьте, чем может быть вызвано неправильное закрытие:

- а) Крышка установлена неправильно – снова закройте скороварку.
- б) Регулятор установлен в положении для выпуска пара или в положении открытия и снятия крышки – установите регулятор в положение низкого или высокого давления.
- в) Силиконовый уплотнитель в крышке установлен неправильно – установите силиконовый уплотнитель так, чтобы он равномерно копировал внутренний край крышки.

- г) Силиконовый уплотнитель поврежден – замените его новым, обратитесь в центры продаж и обслуживания TESCOMA.

Завершение приготовления, выпуск пара и открытие скороварки.

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

По истечении времени, необходимого для приготовления пищи, снимите скороварку с плиты, даже если плита выключена. Скороварка должна остыть, через несколько минут температура и давление в кастрюле снизятся. Затем установите регулятор в положение выпуска пара (11) и подождите, пока весь пар выйдет из скороварки. Предохранитель от непреднамеренного открытия автоматически опустится вниз после выпуска пара и снижения давления. Установите регулятор в положение открытия и снятия крышки и откройте скороварку.

Предупреждение: Если предохранитель от непреднамеренного открытия не опустится автоматически после выхода пара, а регулятор нельзя настроить так, чтобы открывать и снимать крышку, поместите скороварку в раковину и охладите крышку небольшим количеством проточной холодной воды до срабатывания предохранителя. Затем откройте скороварку, проверьте и прочистите рабочий и предохранительный клапаны.

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

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Используйте аккумулялирующие свойства скороварки с дном «сэндвич», выключайте плиту за некоторое время до окончания приготовления. Благодаря трехслойному дну «сэндвич» аккумулялированная тепловая энергия передается кастрюле даже после выключения плиты. Кастрюлю без крышки также можно использовать как классическую кастрюлю на варочной панели.

ПРЕДОХРАНИТЕЛИ

Рабочий клапан

Рабочий клапан регулирует низкое и высокое давление, постепенно выпускает лишний пар из скороварки, а затем выпускает весь пар после приготовления.

Предохранитель от непреднамеренного открытия

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

Предохранительный клапан

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

Предохранитель давления – отверстие в ободке крышки

Если рабочий и предохранительный клапаны засорятся, давление в скороварке вытолкнет силиконовый уплотнитель через отверстие в ободке крышки, что немедленно вызовет выпуск пара и снизит давление в скороварке. Если силиконовый уплотнитель будет вытолкнут через отверстие в ободке крышки, снимите скороварку с плиты и дайте остыть. Уплотнитель скороварки из термостойкого силикона рассчитан примерно на 500 часов работы. Если вы не пользуетесь скороваркой часто, меняйте уплотнитель регулярно, каждые два года. Если уплотнитель будет вытолкнут через отверстие в ободке крышки или будет иметь какие-либо признаки утечки пара или потери эластичности, его необходимо немедленно заменить оригинальным, для этого обратитесь в центры продаж TESCOMA или в авторизованный сервисный центр, контакты на сайте www.tescomarusia.ru.

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Уход за крышкой

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

Уход за кастрюлей

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

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

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

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ согласно EN 12778

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

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

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В СКОРОВАРКЕ SmartCLICK

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

ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ

МЯСО

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

СВИНИНА

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

ТЕЛЯТИНА

Жаркое	12–15
Голова	15
Ножки	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 (спинка)	10
Заяц на перце	10–15
Серна (окорок)	20–30

НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ

РЫБА, ФРУКТЫ И ОВОЩИ

Рыба	время в минутах
От величины порции	6–8

КАРТОФЕЛЬ

Картофель кусочки соленый	7–9
Картофель в мундире	10–15

ФРУКТЫ

Яблоки кусочки	2–5
Груши кусочки	2–5

ОВОЩИ

Шпинат	2–3
Перец	3–4
Сельдерей кусочки	3–5
Чеснок кусочки	4
Брокколи	5–6
Консервированная фасоль	5–6
Кольраби	5–6
Морковь	6–8
Спаржа	6–10
Брюссельская капуста	8–10
Белокочанная капуста	7–12
Цветная капуста, разделенная	8–9
Красная капуста	8–10
Квашеная капуста	10–12
Цветная капуста, целая	15–18

СУПЫ И БОБОВЫЕ

СУПЫ

Грибной	2–5
Мясной бульон	25–30
Куриный бульон	25–30
Говяжий бульон	25–30

БОБОВЫЕ

Замоченный горох	10–12
Замоченная фасоль	25–30

ГАРАНТИЯ

На это изделие предоставляется гарантия сроком 5 лет со дня продажи. Данный гарантийный талон предъявляется совместно с действительным подтверждением о приобретении изделия. При предоставлении гарантии не затрагиваются права покупателя, которые связаны с приобретением продукта в соответствии со специальными правовыми нормами. Гарантийный срок начинает действовать со дня продажи.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

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

Обоснованную жалобу предъявляйте в точках продаж TESCOМА или сервисный центр TESCOМА, контакты на сайте www.tescomarussia.ru.

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Скороварка SmartCLICK дозволяє готувати їжу під низьким або високим тиском, що сприяє збереженню природного смаку та високої харчової цінності їжі. Готування в скороварці SmartCLICK відбувається значно швидше, ніж стандартне.

Скороварка SmartCLICK виготовлена з першокласної нержавіючої сталі, міцні ручки з високоякісних міцних пластмас при використанні не обпалюють руки.

Тришарове сендвіч-дно має відмінні термоізоляційні властивості, що сприяє економії енергії. Готування їжі відбувається швидше і при меншій потужності плити, яку можна вимкнути заздалегідь до закінчення готування.

Скороварка оснащена 4 запобіжниками, використання скороварки SmartCLICK є абсолютно безпечним.

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

РОБОЧІ ТИСКИ

Низький робочий тиск 0,60 бар

Високий робочий тиск 1,00 бар

ОПИС СКОРОВАРКИ

- | | |
|--|--|
| 1 Регулятор тиску, випуску пару і відкривання | 9 Запобіжний клапан |
| 2 Положення для високого робочого тиску | 10 Отвір у ободі кришки |
| 3 Положення для низького робочого тиску | 11 Силіконове ущільнення |
| 4 Положення для випуску пару | 12 Кришка з ручкою |
| 5 Положення для відкривання скороварки | 13 Каструля з ручкою |
| 6 Кришка робочого клапана | 14 Шкала каструлі |
| 7 Запобіжник від ненавмисного відкривання | 15 Мітка для закріплення кришки |
| 8 Робочий клапан | 16 Тришарове сендвіч-дно |

ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Помийте скороварку теплою водою з миючим засобом і витріть насухо.

ВИКОРИСТАННЯ

Відкривання скороварки

Регулятор встановіть у положення для відкривання скороварки, ручку кришки (верхню частину) посуňte проти годинникової стрілки та зніміть кришку з каstrулі (1).

ПРИ ВІДКРИВАННІ СКОРОВАРКИ НІКОЛИ НЕ ЗАСТОСОВУЙТЕ НАДМІРНУ СИЛУ.

Перевірка клапанів та запобіжника від ненавмисного відкривання

Робочий клапан

Переконайтесь, що отвір робочого клапана чистий і не засмічується, інакше промийте його під струменем води або очистіть відповідним предметом, наприклад тонким шампуром для гриля (2). Переконайтесь, що гайка клапана затягнута, якщо ні, затягніть гайку.

Запобіжник від ненавмисного відкривання

Переконайтесь, що запобіжник від ненавмисного відкривання рухається вгору та вниз (3), інакше промийте його під струменем води. Переконайтесь, що гайка запобіжника затягнута, якщо ні, затягніть гайку.

Запобіжний клапан

Кілька разів натисніть на поршень запобіжного клапана, він повинен пружинити (4), інакше промийте його під струменем води. Переконайтесь, що гайка клапана затягнута, якщо ні, затягніть гайку.

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

Наповнення скороварки

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

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

Закривання скороварки

Регулятор встановіть в положення для відкривання та зняття кришки. Покладіть кришку скороварки на каstrулю так, щоб кругла мітка на ручці каstrулі була спрямована проти запобіжного клапана на кришці і поверніть ручку кришки за годинниковою стрілкою, щоб обидві ручки перекривались (6).

ПРИ ЗАКРИВАННІ СКОРОВАРКИ НІКОЛИ НЕ ЗАСТОСОВУЙТЕ НАДМІРНУ СИЛУ.

Готування їжі в скороварці

НИЗЬКИЙ АБО ВИСОКИЙ ТИСК НАЛАШТУЙТЕ ЗА ДОПОМОГО РЕГУЛЯТОРА У ВІДПОВІДНІЙ ПОЛОЗИ.

1. Якщо ви хочете готувати при **низькому тиску**, встановіть регулятор в положення низького тиску (7). Готування їжі при низькому тиску ідеально підходить для щадної термічної обробки страв, таких як овочі, фрукти, бобові, риба тощо.
2. Якщо ви хочете готувати при **високому тиску**, встановіть регулятор в положення високого тиску (8). Готування їжі під високим тиском відбувається швидше і за більш високих температур. Особливо він підходить для готування м'яса та страв, які в іншому випадку вимагають тривалої термічної обробки.
3. Належним чином наповнену і закриту скороварку з вибраним робочим тиском поставте на плиту встановлену на найвищу потужність.
4. Через деякий час запобіжник від ненавмисного відкривання висунеться, що означає, що в скороварці створено тиск та скороварка захищена від ненавмисного відкривання (9). Через деякий час пар починає виходити з кришки робочого клапана (10). У цей момент зменшіть потужність плити так, щоб із скороварки виходила лише невелика кількість пару.
5. Ми не рекомендуємо змінювати налаштування низького або високого робочого тиску під час готування. При необхідності, використовуйте для регулювання тиску під час готування кухонну рукавицю, пар, що виходить із скороварки, гарячий!
6. Завжди вибирайте відповідний розмір варильної поверхні або полум'я, діаметр варильної поверхні повинен бути рівним або меншим, ніж діаметр дна скороварки! Полум'я ніколи не повинно виходити за краї дна скороварки. Готуючи на газу, використовуйте розсікач полум'я або конфорку.

УВАГА! ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ НЕВЕЛИКА КІЛЬКІСТЬ ПАРУ МОЖЕ ПРОПУСКАТИ З ПРОСТОРУ ДЛЯ НАЛАШТУВАННЯ РЕГУЛЯТОРА.

УВАГА

Якщо на початку готування із скороварки виходить велика кількість пару, це означає, що скороварка не закрита належним чином. Скороварку відставте та перевірте; неправильне закривання зазвичай спричинене наступним:

- а) Кришка неправильно встановлена на каstrулі – знову закрийте скороварку.
- б) Регулятор налаштований в положення для випуску пару або в положення для відкривання та зняття кришки – встановіть регулятор у положення для низького або високого тиску.
- в) Силіконове ущільнення у кришці встановлено неправильно – встановіть силіконове ущільнення так, щоб воно рівномірно розташовувалося на внутрішньому краю кришки.
- г) Силіконове ущільнення пошкоджено – замініть ущільнення на нове, зверніться до торгово-сервісних центрів TESCOMA.

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

Після закінчення часу, необхідного для готування, зніміть скороварку з плити, навіть якщо плита вимкнена. Відставте скороварку на кілька хвилин, щоб температура і тиск у скороварці впали. Потім встановіть регулятор у положення випуску пару (11) і зачекайте, поки весь пар вийде із скороварки. Запобіжник від ненавмисного відкриття після випуску пару та зниження тиску автоматично опуститься вниз. Регулятор встановіть в положення для відкриття та зняття кришки та відкрийте скороварку.

Увага: Якщо запобіжник від ненавмисного відкриття не опускається після випуску пару, а регулятор не вдається встановити в положення для відкриття та зняття кришки, вставте скороварку в раковину та охолодіть кришку невеликою кількістю повільно стікаючої холодної води, доки запобіжник не опуститься. Потім відкрийте скороварку, перевірте та очистіть робочий і запобіжний клапани.

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

ГАРНА ПОРАДА

Використовуйте термоакумуляційні властивості тришарового сендвіч-дна скороварки, вимкніть плиту заздалегідь до завершення готування. Завдяки тришаровому сендвіч-дну накопичена тепла енергія передається до скороварки навіть після вимкнення плити. Каstrулю скороварки без кришки також можна використовувати і як класичний посуд для готування на полотні плити.

ЗАПОБІЖНИКИ

Робочий клапан

Робочий клапан регулює низький і високий тиск, постійно випускає надлишок пару із скороварки і випускає весь пар після готування.

Запобіжник від ненавмисного відкриття

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

Запобіжний клапан

Запобіжний клапан діє як запобіжний пристрій, коли робочий клапан засмічений. Якщо під час готування з запобіжного клапана починає інтенсивно виходити пар, негайно відставте скороварку. Після охолодження відкрийте скороварку і очистіть робочий і запобіжний клапани.

Тисковий запобіжник – отвір у ободі кришки

Якщо робочий клапан і запобіжний клапан засмітяться, тиск у скороварці виштовхне силіконове ущільнення через отвір у ободі кришки, що негайно призведе до виходу пару та

зменшить тиск у скороварці. Якщо дійде до виштовхування силіконового ущільнення крізь отвір у ободі кришки, відставте скороварку і дайте їй охолонути. Ущільнення скороварки з термостійкого силікону витримує приблизно 500 годин роботи. Якщо ви не користуєтесь скороваркою інтенсивно, регулярно змінюйте ущільнення кожні два роки. Якщо ущільнення вдавлюється крізь отвір у ободі кришки, має ознаки пропускання або втрати еластичності, його слід негайно замінити новим оригінальним ущільненням, зверніться до центрів продажів TESCOMA або до уповноваженого сервісного центру, контакти на www.tescoma.ua.

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

ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

Очищення кришки

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

Очищення каstrулі

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

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

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

ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ згідно EN 12778

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

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

ОРІЄНТОВНІ ЧАСИ ГОТУВАННЯ В СКОРОВАРЦІ SmartCLICK

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

ВИСОКИЙ ТИСК

НИЗЬКИЙ ТИСК

М'ЯСО

Яловичина час у хвиликах

Рулет 20–30

Печеня 30–40

Вирізка 30–40

М'ясо для супу 35–40

Язик 45

Свинина

Грудинка 20

Рулет 20–30

Виварена рулька 25–30

Печеня 30–35

Телятина

Печеня 12–15

Голова 15

Ніжка 15–20

Язик 15–20

Баранина та ягнятина

Окіст 30

Птиця

Голуб 8–10

Курча 15

Курка 15–20

Гусячі тельбухи 15

Дичина

Кролик 15

Печеня із зайця 15

Хребет косулі 10

Заєць на перці 10–15

Окіст косулі 20–30

РИБА, ФРУКТИ ТА ОВОЧІ

Риба час у хвиликах

За розміром порції 6–8

Картопля

Картопля нарізана солона 7–9

Картопля в шкiрці 10–15

Фрукти

Яблука нарізані 2–5

Груші нарізані 2–5

Овочі

Шпинат 2–3

Перець 3–4

Селера нарізана 3–5

Часник нарізаний 4

Брокколи 5–6

Консервована квасоля 5–6

Кольрабі 5–6

Морква 6–8

Спаржа 6–10

Брюссельська капуста 8–10

Білокачанна капуста 7–12

Кольорова капуста розділена 8–9

Червонокочанна капуста 8–10

Квашена капуста 10–12

Кольорова капуста ціла 15–18

СУПИ ТА БОБОВІ

Супи

Грибний 2–5

М'ясний бульйон 25–30

Курячий бульйон 25–30

Бичачі хвости 25–30

Бобові

Замочений горох 10–12

Замочена квасоля 25–30

ГАРАНТІЯ

Цей товар постачається з 5-річною гарантією, починаючи з дати продажу. Цей гарантійний талон пред'явіть з дійсним підтвердженням покупки товару. Надання гарантії не зачіпає прав покупця, які пов'язані з придбанням речі відповідно до спеціальних правових норм. Гарантійний термін починається з дня продажу.

Гарантія не охоплює таких випадків:

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

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

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

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

Art.: 702104
702106
702108

tescoma®

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

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

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

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

Dystrybuca: TESCOMA Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska

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

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

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

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

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



www.tescoma.com

designed by **tescoma®** design protected



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

*Pouze nádoba, viko hrnce v myčke nemýjte.

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

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

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

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

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

*Tylko garnek, pokrywy nie należy myć w zmywarce.

*Iba nádobu, pokrievku hrnca v umývačke neumývajte.

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

*Мить можно только кастрюлю, нельзя мить крышку скороварки в посудомоечной машине.

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



© 2021 TESCOMA