

**tescoma®**

*President*



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



Venting  
Učvrtní Haku  
3 sec.





**tescoma**<sup>®</sup>



[www.tescoma.com/video/909070](http://www.tescoma.com/video/909070)



© 2024 TESCOMA

**tescoma®**

*President*



<b>en</b>	Instructions for use .....	4
<b>cs</b>	Návod k použití .....	18
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso .....	32
<b>es</b>	Instrucciones de uso .....	46
<b>pt</b>	Instruções de utilização .....	60
<b>de</b>	Gebrauchsanleitung .....	74
<b>fr</b>	Mode d'emploi .....	88
<b>pl</b>	Instrukcja użytkowania .....	102
<b>sk</b>	Návod na použitie .....	116
<b>hu</b>	Használati útmutató .....	130
<b>ru</b>	Инструкция по использованию .....	144
<b>uk</b>	Інструкція для користувача .....	158

**SAFETY INSTRUCTIONS**

---

Carefully read and keep the Instructions for use before use.

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

Before inserting the plug into the socket, make sure that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find this information on the nameplate. Connect the appliance to a properly installed protective contact socket.

Use the appliance only on a flat working surface that is resistant to heat generated in cooking. Do not place a heated pressure cooker onto tables with wooden surfaces, do not move the appliance while operating.

The appliance is intended for household use only; do not use it outdoors. Keep the appliance away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never immerse it into any liquid) and sharp edges. Do not touch the appliance with wet hands in use. If the appliance is humid or wet, immediately unplug it from the mains. Do not let the power cord hang over the edge of a counter. Do not use the appliance with an extension cord. The appliance has a plug with earthing (protection class I).

Do not leave the pressure cooker unattended during the cooking process and do not use it for any other purposes than cooking food. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age. Children may not play with the appliance. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Do not place the appliance near dishcloths, fabric, paper or other material that may ignite or block the vents. Ensure sufficient ventilation and place the appliance 15 cm from walls in all directions.

Check before use that the lid, the removable cooking pot and the power cord are not damaged. Check before use that the operating valve, the lock against accidental opening and the lid closure lock have not become clogged or blocked. Do not use the pressure cooker if you observe any damage or defects.

Always use the removable cooking pot for cooking. To avoid damage, prevent the ingress of liquids and do not place ingredients into the appliance without the removable cooking pot inserted.

It is very important that there is liquid in the removable cooking pot during cooking. When the pressure cooker is overheated, do not remove the removable cooking pot from the pressure cooker vessel; immediately switch off the appliance and leave to cool down.

The outer surface of the appliance is designed in such a way as to avoid its overheating; some parts of the electric pressure cooker such as the lid and the steam release openings may become heated in use. Always hold the appliance by the handles on the sides.

The total amount of precooked food and liquids in the removable cooking pot may not exceed two thirds of the total volume. If you cook food that swells such as rice, beans or dried vegetables, fill the cooking pot only up to one half of its volume. Overfilling may cause the steam release valve to become clogged. Do not place meals wrapped in fabric, paper or plastic materials into the pressure cooker. Never pierce food that tends to expand in volume such as meat with skin, beef tongue, etc. while the skin is enlarged – risk of scalding.

Before cooking with a pressure programme, the lid must be properly set on and secured against being released. Do not use the pressure cooker for frying with the lid on.

The steam release valve may never be covered in use – risk of serious accidents resulting from overpressure or overheating.

Be very careful when removing the lid. Do not open the pressure cooker until it has cooled down and the pressure inside the vessel has been released. If the lock against accidental opening stays in the upper position or the lid rotates with difficulty, the pressure cooker is still under pressure and may not be opened forcibly.

Do not lift and carry the pressure cooker using the lid handle, always use the handles on the sides for this purpose.

To avoid wearing or scratching of the removable cooking pot, use exclusively wooden or plastic ladles and cooking spoons.

When disconnecting the appliance, press the **Cancel** button and then remove the plug from the electric socket, pulling the plug and not the cable. Disconnect the appliance from the mains after use and before cleaning.

Store the appliance in a cool and dry place.

If an error message is flashing on the control panel of the pressure cooker, immediately disconnect the appliance from the mains. Then consult the “List of error messages” section of these Instructions for use. Use only approved spare parts and accessories. Using other parts may result in a damaged appliance or serious injuries.

Unauthorised changes or modifications of the product are not permitted. Do not repair a faulty pressure cooker yourself, instead contact a TESCOMA Service Centre; for contact details, visit [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## TECHNICAL PARAMETERS

**Voltage:** 230 V

**Power input:** 1,000 W

**Display:** LCD

**Volume of the removable cooking pot:** 5.5 l

**Measuring cup for rice:** 160 ml

**Power cord length:** 100 cm

**Operating pressures:** Low 30–50 kPa  
High 60–80 kPa

## LEGEND



### Pressure cooker lid

#### Top side

1 Operating valve control

(a) Position for automatically **maintaining operating pressure (Sealing)**

(b) Position for **releasing pressure / releasing steam (Venting)**

2 Marks for closing/opening the lid

3 Lock against accidental opening / safety valve opening

#### Bottom side

4 Safety valve with silicone cover / lock against accidental opening

5 Operating valve with metal protective cover

6 Lid closure lock

7 Silicone seal of the lid



### Pressure cooker vessel

- 8 Removable cooking pot with scale for preparing rice
- 9 Marks for setting the lid on/off (9a) and locking the lid (9b)
- 10 Temperature sensor
- 11 Heating surface
- 12 Removable container for intercepting condensate
- 13 Sensor checking setting on/closing and opening/removal of the lid
- 14 Power cord inlet

### Control panel

#### 15 Pressure programmes

- (a) Poultry
- (b) Meat/Stew
- (c) Legumes
- (d) Rice
- (e) Side dish
- (f) Soup
- (g) Porridge

#### 16 Special programmes

- (h) Sauce
- (i) Slow cook
- (j) Fry
- (k) Steam
- (l) Preserving
- (m) Cake
- (n) Yogurt

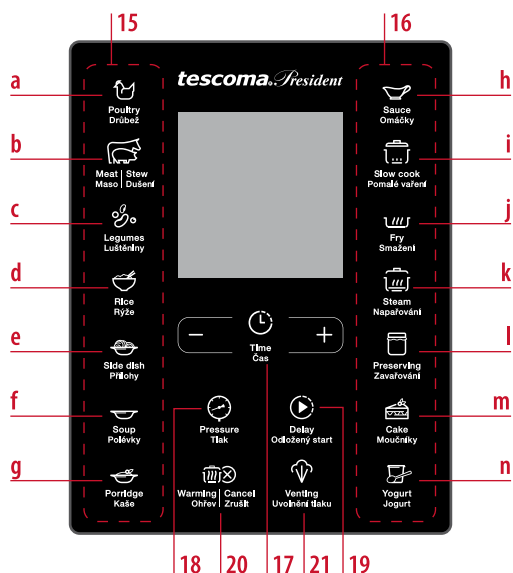
#### 17 Setting operating times (Time)

#### 18 Changing operating pressure (Pressure)

#### 19 Delay

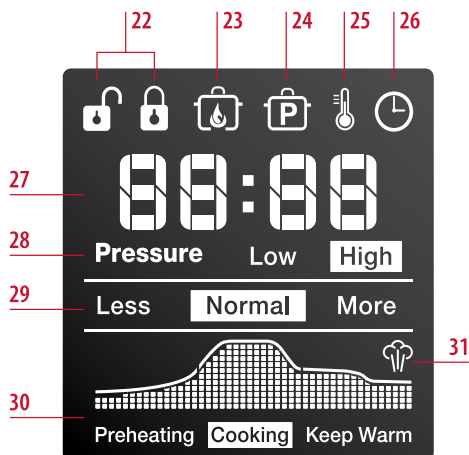
#### 20 Switching heating on/off (Warming/Cancel)

#### 21 Switching on and off the automatic maintaining of operating pressure and automatic releasing of steam (Venting)



## LCD display

- 22 Lid open/closed
- 23 Heating on
- 24 Programme selected or running
- 25 Heating on in the Keep warm cycle
- 26 Delayed start activated
- 27 Operating information and operating times
- 28 Operating pressure (Pressure):  
**Low, High**
- 29 Cooking intensity:  
**Less, Normal, More**
- 30 Preparation cycle:  
**Preheating, Cooking, Keep warm**
- 31 Automatic maintaining of operating pressure (Sealing) and automatic releasing of steam (Venting) is on



## Accessories

- 32 Steamer basket
- 33 Measuring cup for rice 160 ml
- 34 Soup ladle
- 35 Rice ladle
- 36 Power cord



## SAFETY COMPONENTS

### Automatic check of closed pressure cooker

If the lid is not set correctly, the text Lid will appear on the display.

### Lock against accidental opening

The lid of the pressure cooker cannot be opened until the pressure has dropped completely.

### Automatic check of operating pressure

Automatically maintains an optimum operating pressure and releases excess steam during the **Cooking** cycle and all steam after the end of the **Cooking** cycle.



## Safety valve

Immediately releases pressure in the pressure cooker if it exceeds the highest permitted value.

## Protective cover of the operating valve

Protects the operating valve against clogging.

## Protection against overcooking

If the temperature in the pressure cooker exceeds the permitted value, heating is automatically switched off.

## Surge cutout

Protects the pressure cooker against damage from voltage surge.

## OPERATING INFORMATION ON THE DISPLAY

---

### *Lid*

The lid is set on incorrectly, the pressure cooker is not closed.

### *OFF*

The appliance is connected to the mains and ready for use, heating switched off.

### *On*

The **Preheating** cycle is in progress.

### *Hot*

The operating temperature has been reached in the **Fry** programme.

### *uEnt*

Automatic or manual **release of steam** is in progress.

### *Auto*

The **Preheating** cycle is in progress in the **Rice** programme.

### *boil*

Milk pasteurisation is in progress in the **Yogurt** programme.

### *Yogt*

Pasteurisation has finished in the **Yogurt** programme.

**Notice:** If some other information is shown on the display, check the explanation in the closing part of the Instructions for use in the "**List of error messages**" section.

## BEFORE FIRST USE

---

Unpack the appliance. Remove the lid from the pressure cooker by rotating the lid counter-clockwise (**Open**) (1) and remove the accessories. Remove the cooking pot, wash it together with the accessories under running water with detergent and dry.

**Notice:** The appliance may smell slightly during first use as a result of the heating elements being heated for the first time. This is normal and will not occur in further use.

## FILLING THE COOKING POT

---

Place ingredients corresponding to the selected programme into the cooking pot. Always fill the cooking pot up to three quarters of its volume as a maximum (2). With food that tends to froth or swell when heated, such as soup and rice, fill the cooking pot up to one half of the vessel volume as a maximum, and up to one third when cooking legumes.

If the food does not contain enough liquids, add to the pot, together with the ingredients, at least 300 to 500 ml water or other suitable liquids such as wine, beer, stock, fruit or vegetable juice. Insert the properly filled cooking pot into the pressure cooker.

**Notice:** Always use the **stainless steel steamer basket when cooking** in the **Steam** programme. Pour 300 to 500 ml water into the cooking pot, insert the steamer basket, place food into the basket and proceed the same as in other programmes.

**Useful hint:** Check the enclosed brochure with proven **Recipes** for cooking in Electric pressure cooker **PRESIDENT**.

**Notice:** Always place ingredients into the cooking pot outside the pressure cooker before inserting it into the pressure cooker disconnected from the mains. Before inserting the cooking pot into the pressure cooker, make sure that the cooking pot is clean and dry on the outside.

## CONNECTING THE APPLIANCE TO THE MAINS

---

Connect the power cord to the pressure cooker inlet and the other end to a 230 V mains socket (3).

An audible signal will sound and the text **OFF** will briefly appear on the display. The pressure cooker is ready for use.

## SETTING THE LID ON

---

**Set the lid onto the pressure cooker before preparing food!**

**Notice: Do not set the lid** onto the pressure cooker in the **Sauce** and **Fry** programmes!

Set the lid onto the pressure cooker with the inserted cooking pot with food so that the arrow on the lid is aligned with the arrow next to the open lock symbol on the upper rim of the vessel (4). An audible signal will sound. Rotate the lid clockwise (**Close**) to the end position until the arrow on the lid is aligned with the arrow next to the closed lock symbol and close the lid (5). An audible signal confirming a closed lid will sound.

## OPERATING VALVE ADJUSTMENT

---

Before beginning to prepare food, always adjust the operating valve control to the position for automatically **maintaining operating pressure (Sealing)** (6).

**Notice:** Use the operating valve adjusted to the position for **releasing steam (Venting)** only in the **Yogurt** programme.

## OVERVIEW OF PROGRAMMES

---

### Pressure programmes

#### **Poultry**

Programme for quick thermal treatment of poultry.

#### **Meat/Stew**

Programme for quick thermal treatment of white and red meat.

#### **Legumes**

Programme for quick thermal treatment of legumes.

#### **Rice**

Programme for quickly boiling rice.

#### **Side dish**

Programme for quickly boiling side dishes, potatoes, vegetables, pasta, cereals, etc.

#### **Soup**

Programme for quickly preparing broths and meat or vegetable soups.

### **Porridge**

Programme for quickly preparing porridges from cereals.

## **Special programmes**

### **Sauce**

Programme for quickly preparing sauces. **Used without the lid on.**

### **Slow cook**

Programme for gentle thermal treatment of meat, poultry, fish and vegetables.

### **Fry**

Programme for preparing food fried in oil. **Used without the lid on.**

### **Steam**

Programme for gentle thermal treatment of food in steam. **Used with the steamer basket inserted.**

### **Preserving**

Programme for the preservation of food.

### **Cake**

Programme for easily and quickly preparing cakes.

### **Yogurt**

Programme for pasteurising milk and preparing homemade yogurt. Used with the operating valve control set in the position for **releasing steam (Venting)**.

## **PROGRAMME SELECTION**

---

Select programme by pressing the programme button corresponding to the food being prepared.

Flashing on the display (for about 10 seconds) will be the time of the **Cooking** cycle preset by the programme corresponding to the food inserted. During these approx. 10 seconds, you can change the **Cooking** cycle time, **Cooking intensity (Less/Normal/More)** and **Operating pressure (Low/High)** or set a delayed start, see above.

## **CHANGING THE COOKING CYCLE TIME**

---

After selecting the programme, you can use the **Time** button to adjust the **Cooking** cycle time, see **Overview of pressure programmes** and **Overview of special programmes** at the end of this manual.

**Notice:** In the **Rice** programme, you cannot change the **Cooking** cycle time; it can only be changed by changing the **Cooking intensity setting (Less/Normal/More)**.

## **CHANGING COOKING INTENSITY (LESS/NORMAL/MORE)**

---

If needed, after selecting a programme, repeatedly press the programme button until the display shows the cooking intensity required by you: **Less, Normal, More**, see table **Overview of pressure programmes** in the closing part of the manual.

**Notice:** A change in cooking intensity will have an effect on the **Cooking** cycle time, operating temperature, and, if appropriate, operating pressure.

## CHANGING OPERATING PRESSURE (LOW/HIGH)

---

If needed, after selecting a programme, press the **Pressure** button and change the operating pressure from **Low** to **High** or vice versa, see table **Overview of pressure programmes** at the end of this manual.

**Notice: You can adjust** operating pressure and the **Cooking** cycle time in the respective programmes also during the **Preheating** cycle and during the **Cooking** cycle, see below.

## DELAY

---

If needed, after selecting a programme, press the **Delay** button. Flashing on the display will be the preset time in hours (**06:00**) remaining until the delayed start.

Use the **Time** button to set the required time until the delayed start within the range from **10 minutes** to **24 hours**. An audible signal will sound briefly after the delayed start has been set and the display will begin to show decremental time until the automatic start of the programme.

**Notice:** The **Delay** function is not available in the **Fry** and **Yogurt** programmes. With delayed start, always take into account the kind of food being prepared – the time should correspond to the hygienic conditions for keeping food at room temperature. We therefore recommend using a delayed start under 2 hours for preparing meat. Do not use the delayed start function at all in the **Porridge** programme and for preparing food containing milk.

## PREHEATING CYCLE

---

An audible signal will sound and the **On** symbol will be shown on the display shortly after you have selected a programme and, if appropriate, changed the setting or after the time until the delayed start has elapsed. The selected programme will start and initiate the **Preheating** cycle.

The pressure cooker will reach the operating temperature and create operating pressure during the cycle. The time of the **Preheating** cycle will differ depending on the programme selected and the quantity and initial temperature of the food inserted. An audible signal will sound after reaching the operating temperature and pressure, and the pressure cooker will automatically switch to the **Cooking** cycle.

**Notice:** Steam may escape from the operating valve opening or from the opening of the lock against accidental opening during the **Preheating** cycle.

## COOKING CYCLE

---

After the end of the **Preheating** cycle, the pressure cooker automatically starts the **Cooking** cycle. The display will show the time remaining until the end of the cycle during the thermal treatment of the food. The pressure cooker will automatically maintain optimal temperature and operating pressure and will continuously release excess steam.

## SWITCHING OFF THE AUTOMATIC MAINTAINING OF OPERATING PRESSURE (SEALING) AND AUTOMATIC RELEASING OF STEAM (VENTING)

---

**Maintaining of operating pressure (Sealing) and releasing of steam (Venting)** can be discontinued at any time by pressing the **Venting** button. The pressure cooker will maintain a safe operating pressure and stable temperature after this function has been switched off. The automatic maintaining of operating pressure (Sealing) and automatic releasing of steam (Venting) functions can be restored at any time by pressing the same button.

---

## ENDING THE COOKING CYCLE

An audible signal will sound after the end of the **Cooking** cycle and the food preparation process will end. The food is ready for serving or further treatment. If you do not serve the food, the pressure cooker automatically switches to the **Keep warm** cycle.

**Notice:** Before opening the pressure cooker after the end of the **Cooking** cycle in the **Legumes, Soup, Porridge, Preserving** and **Cake** programmes, press the button for **releasing pressure (Venting)** on the control panel. Hold the button pressed for at least 3 seconds and wait until all steam has been released from the pressure cooker and the lock against accidental opening has slipped downwards into the lid.

---

## KEEP WARM CYCLE

When the **Keep warm** cycle is initiated, the pressure cooker first gradually releases all steam and the display will begin showing the time elapsed since the beginning of the cycle.

The pressure cooker will maintain the food in the pressure cooker at serving temperature (approx. 70 °C) for a period of up to **12 hours**. If you do not end the programme manually during the **Keep warm** cycle, heating will be switched off automatically after 12 hours, the programme will be ended and the text OFF will be shown on the display.

**Notice:** The **Keep warm** function is not available in the **Yogurt** programme. Heating will be switched off after the end of the yogurt preparation process and the programme will be automatically ended.

---

## ENDING A PROGRAMME MANUALLY

To manually end a programme when needed, press the **Cancel** button during any cycle and end the selected programme. An audible signal will sound and the text **OFF** will be shown on the display.

**Notice:** Always make sure after manually ending a programme that the pressure in the vessel has dropped completely, the lock against accidental opening has slipped downwards and the pressure cooker can be opened safely.

---

## MANUALLY REDUCING PRESSURE / REMOVING STEAM

If you wish to open the pressure cooker immediately after the end of the **Cooking** cycle and accelerate the spontaneous drop in pressure in the vessel, press the button for releasing pressure (**Venting**) on the control panel. Hold the button pressed for at least 3 seconds and wait until all steam has been released from the pressure cooker and the lock against accidental opening has slipped downwards into the lid (7). Continue by pressing the button for releasing pressure (**Venting**) again to end the venting process. Set the operating valve to the position for releasing steam (**Venting**) and open the pressure cooker.

---

## OPENING THE PRESSURE COOKER

Rotate the lid counter-clockwise to the end position; an audible signal will sound and you can remove the lid from the pressure cooker by lifting it (8).

**Notice:** Be very careful when removing the lid from the pressure cooker as a small amount of hot steam may stay in the vessel even after the end of cooking – risk of scalding!

---

## SERVING FOOD

For serving soups and rice, use the ladles that form part of the pressure cooker accessories (9). Always use utensils with wooden or plastic ends for handling food in the cooking pot and for serving food to avoid harming the non-stick coating.

**Notice:** When filling the cooking pot and handling or serving food, make sure that the food does not soil the inside of the pressure cooker vessel. If this happens, immediately disconnect the pressure cooker from the mains and thoroughly clean the soiled parts with a moist cloth and dry.

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### Cooking pot with accessories

Clean the cooking pot, the stainless steel steamer basket, the soup and rice ladles and the measuring cup for rice under running water after each use. **Dishwasher safe.**

### Pressure cooker vessel

Make sure before each use that the inside of the pressure cooker vessel is clean. Clean the pressure cooker vessel with a moist cloth inside and outside when needed and dry. **Do not wash in dishwasher or under running water.**

**Useful hint:** Use **Cleaner for stainless steel cookware ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (code 903131)** for cleaning the stainless steel parts on the outside of the pressure cooker vessel.

### Lid and operating valve control

Clean the lid of the appliance and the operating valve control under running water after each use. **Do not wash in dishwasher.** Remove the operating valve control from the upper part of the lid (10). Rinse the valve and the control under running water, dry and place back into the washed and dried lid.

### Silicone seal of the lid

Clean the silicone seal of the lid in regular intervals to avoid its clogging. Remove the seal from the lid (11), wash using warm water with detergent, dry and put back in place. **Do not wash in dishwasher.**

### Operating valve with protective cover

In the event of clogging, clean the operating valve with cover in the bottom part of the lid in regular intervals. Remove the protective cover from the valve by bending it to the sides (12) and wash the released valve and cover using warm water with detergent and put back in place. **Do not wash in dishwasher.**

### Container for dripping condensate

If a large amount of condensate accumulates in the container, remove it from the pressure cooker (13), empty it, clean and put back in place.

### Storing the appliance

Store the accessories in the cooking pot inserted in the pressure cooker (14) disconnected from the mains.



---

This product must be recycled as e-waste rather than discarded in mixed waste.

## OVERVIEW OF PRESSURE PROGRAMMES

PROGRAMME	Preset operating pressure and cooking time (hh:mm)	Adjustment of the operating valve position	Keep warm function	Adjustable Cooking cycle time (hh:mm)	Adjustable cooking intensity (Less/Normal/More)	Cooking time depending on the selected intensity (hh:mm)	Degree of thermal treatment / Type of food
<b>Poultry</b>	High 00:25	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:15 00:25 00:35	Soft Very soft Extra soft
	High 00:35	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:20 00:35 00:45	Soft Very soft Extra soft
	High 00:30	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:25 00:30 00:40	Almost soft Soft Very soft
<b>Legumes</b>	High 00:30	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:25 00:30 00:40	Almost soft Soft Very soft
	Low 00:12	Sealing	yes	not available	Less Normal More	00:08 00:12 00:15	Almost soft Soft Very soft
	High 00:04	Sealing	yes	00:00–00:30	Less Normal More	00:02 00:04 00:06	Almost soft Soft Very soft
<b>Side dish</b>	High 00:04	Sealing	yes	00:00–00:30	Less Normal More	00:02 00:04 00:06	Almost soft Soft Very soft
	High 00:30	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:20 00:30 01:30	Meatless soups Meat soups Bone broth
	High 00:20	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:05 00:20 00:30	Meatless soups Meat soups Bone broth
<b>Soup</b>	High 00:30	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:20 00:30 01:30	Meatless soups Meat soups Bone broth
	High 00:20	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:05 00:20 00:30	Meatless soups Meat soups Bone broth
	High 00:20	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:05 00:20 00:30	Meatless soups Meat soups Bone broth

## OVERVIEW OF SPECIAL PROGRAMMES

PROGRAMME	Preset operating pressure and cooking time (hh:mm)	Adjustment of the operating valve position	Keep warm function	Adjustable cooking cycle time (hh:mm)	Adjustable cooking intensity (Less/Normal/More)	Cooking time depending on the selected intensity (hh:mm)
<b>Sauce</b>	No pressure 00:10	Without lid	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:05 00:10 00:20
<b>Slow cook</b>	No pressure 04:00	Sealing	yes	00:30–20:00	Less Normal Normal	02:00 04:00 08:00
<b>Fry</b>	No pressure 01:00	Without lid	no	00:01–02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Without limitation
<b>Steam</b>	Low 00:10	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:05 00:10 00:15
<b>Preserving</b>	Low/High 00:10/00:30	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:05 00:10 00:30
<b>Cake</b>	High 00:40	Sealing	yes	00:00–04:00	Less Normal More	00:20 00:40 01:00
<b>Yogurt</b>	No pressure 08:00	Venting	no	00:30–99:30	Less Normal More	06:00 08:00 Without limitation



## QUICK TROUBLESHOOTING

---

### **The pressure cooker cannot be closed.**

*The silicone seal is not placed in the lid correctly.*

Place the silicone seal into the lid correctly.

*The lock against accidental opening is lifted in the upper position.*

Use a suitable object to press the lock into the lid.

### **The pressure cooker cannot be opened.**

*Pressure in the pressure cooker vessel has not dropped.*

Wait until the pressure drops spontaneously or release all steam from the pressure cooker manually to remove all pressure.

*The lock against accidental opening stays lifted in the upper position.*

Use a suitable object to press the lock downwards into the lid.

### **Steam escapes from the area between the lid and the pressure cooker vessel.**

*The silicone seal is not placed in the lid correctly.*

End the running programme, let the pressure cooker cool down and place the seal into the lid correctly.

*The silicone seal is damaged.*

Contact a TESCOMA service centre; for contact details visit [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

*There are food residues on the silicone seal.*

End the running programme, let the pressure cooker cool down, remove the seal from the lid, clean and put it back in place.

*The lid is not set correctly.*

Set the lid onto the pressure cooker vessel correctly.

### **Steam escapes from the opening of the lock against accidental opening for more than 2 minutes.**

*The silicone cover of the valve/lock against accidental opening in the bottom of the lid is clogged/damaged.*

Remove the silicone cover from the valve, wash both parts using warm water with detergent, dry, place back into the lid and put the silicone cover back in place. If the cover is damaged, contact a TESCOMA Service centre; for contact details visit [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **Steam is escaping continuously from the operating valve control.**

*The valve is set in the position for releasing steam (Venting).*

Set the valve to the position for automatically maintaining operating pressure (Sealing).

**Automatic maintaining of operating pressure (Sealing) and releasing steam (Venting) do not operate.**

Make sure that the corresponding programme is on and that the function of automatically maintaining operating pressure (Sealing) is not switched off. Press the button for releasing steam (Venting) and start the automatic maintaining of pressure (Sealing). If the automatic maintaining of operating pressure (Sealing) remains inoperative, contact a TESCOMA Service centre via [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **The lock against accidental opening does not slip upwards.**

*There are not enough ingredients or liquids in the cooking pot.*

Add liquid into the cooking pot or increase the amount of food (up to three quarters of the pot volume as a maximum).

*The lid closure lock blocks the lock against accidental opening.*

Repeat the steps of setting the lid on and locking the lid.

### **The Lid text is flashing on the display.**

*The lid is not set correctly on the pressure cooker.*

Repeat the steps of setting the lid onto the pressure cooker.

### **A continuous signal sounds while the pressure cooker is operating.**

*The pressure cooker vessel becomes overheated due to deposits on the bottom of the cooking pot and the pressure cooker has automatically decreased temperature.*

End the running programme and release all steam. Open the pressure cooker and release the deposits attached to the bottom of the cooking pot.

### **Subtle cracking sounds are heard from the pressure cooker during operation.**

*The outer surface of the cooking pot is wet.*

Make sure before each use that the outer surface of the cooking pot and the surface inside the pressure cooker vessel are dry and clean. If this is not the case, end the running programme, let the pot with food cool down and clean and dry the outer surface and the surface inside the pressure cooker vessel.

## **LIST OF ERROR MESSAGES**

---

The display may show the following error messages in exceptional cases:

### **Err1/Err2**

*Temperature sensor error.*

Contact a TESCOMA service centre; for contact details visit [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **Err3**

*Permitted temperature exceeded – the cooking pot is not positioned correctly in the pressure cooker or there are not enough liquids in the cooking pot.*

Position the cooking pot correctly in the pressure cooker vessel or add liquid (up to three quarters of the cooking pot capacity as a maximum).

### **Err4/Err5**

*Operating valve error (high/low pressure).*

Contact a TESCOMA Service centre; for contact details visit [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## NÁVOD K POUŽITÍ

### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si pečlivě přečtěte a uschovejte Návod k použití.

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

Před zapojením zástrčky do síťové zásuvky se ujistěte, že používané síťové napětí odpovídá napětí přístroje. Tento údaj naleznete na typovém štítku přístroje. Zapojte přístroj do řádně instalované síťové zásuvky s ochranným kontaktem.

Používejte přístroj pouze na rovné pracovní ploše, která je odolná vůči teple vznikajícímu při vaření. Nepokládejte zahřátý tlakový hrnec na stoly s dřevěnými povrchy, během provozu přístroj nepřemísťujte.

Tento přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti, nepoužívejte přístroj ve venkovních prostorech. Chraňte přístroj před zdroji tepla, přímým slunečním zářením, vlhkostí (nikdy přístroj neponořujte do kapaliny) a ostrými hranami. Při použití nesahejte na přístroj mokřými rukama. Je-li přístroj vlhký nebo mokrý, ihned jej odpojte od elektrické sítě. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj pracovní plochy. Přístroj nepoužívejte s prodlužovacím přívadem. Tento přístroj má zástrčku s uzemněním (třída ochrany I).

Tlakový hrnec nenechávejte během vaření bez dozoru a nepoužívejte jej pro jiné účely, než k vaření potravin.

Uchovávejte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si nesmějí s přístrojem hrát. Tento přístroj směji používat děti od 8 let věku v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.

Osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí směji přístroj používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.

Přístroj neumísťujte blízko utěrek, textilií, papíru či jiných materiálů, které se mohou vznítit nebo zneprůchodnit ventilační otvory. Dbejte na dostatečné větrání a umísťujte přístroj 15 cm od stěn ve všech směrech.

Před použitím zkontrolujte, zda víko, vyjímatelná varná mísa a napájecí kabel nejsou poškozené. Před použitím ověřte, zda nedošlo k ucpaní nebo zablokování pracovního ventilu, pojistky proti nechtěnému otevření či pojistky uzavření víka. Zjistíte-li jakékoli poškození nebo závady tlakového hrnce, nepoužívejte jej.

Při vaření vždy používejte vyjímatelnou varnou mísu. Aby nedošlo k poškození, zabraňte vniknutí tekutin a nevkládejte suroviny do přístroje bez vložené vyjímatelné varné mísy.

Je velmi důležité, aby při vaření byla uvnitř vyjímatelné varné mísy tekutina. V případě přehřátí neodstraňujte vyjímatelnou mísu z nádoby tlakového hrnce, ale ihned přístroj vypněte a nechte vychladnout.

Vnější povrch přístroje je konstruován tak, aby nedocházelo k jeho zahřívání, některé části elektrického tlakového hrnce jako např. víko a ventily pro odvod páry se mohou při použití zahřívát. Vždy držte přístroj za boční rukojeti.

Celkové množství předvařených potravin a tekutin ve vyjímatelné varné misě nesmí přesáhnout dvě třetiny celkového objemu.

Vaříte-li potraviny, které bobtnají, jako např. rýže, fazole nebo sušená zelenina, naplňte hrnec pouze do poloviny objemu.

Přeplnění může způsobit ucpaní ventilu pro odvod páry. Do tlakového hrnce nevkládejte jídla zabalená do tkaniny, papíru nebo plastických obalů. Pokrmu, u kterých dochází ke zvětšení objemu (např. maso s kůží, hovězí jazyk apod.), nikdy nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá – nebezpečí opaření.

Před vařením s tlakovým programem musí být víko řádně nasazené a zajištěné proti uvolnění. Tlakový hrnec nepoužívejte ke smažení s nasazenou tlakovou poklicí.

Při použití nesmí nikdy dojít k zakrytí ventilu pro odvod páry – nebezpečí závažných nehod v důsledku přetlaku nebo přehřátí.

Dbejte zvýšené pozornosti při snímání víka. Neotevírejte tlakový hrnec, dokud nevychladne a nedojde k uvolnění tlaku uvnitř nádoby. Pokud zůstává pojistka proti nechtěnému otevření v horní poloze nebo se víko obtížně otáčí, je hrnec stále pod tlakem, neotevírejte jej silou.

Nezvedejte a nepřenášejte hrnec s použitím rukojeti víka, vždy k tomuto účelu použijte boční rukojeti.

Aby nedošlo k opotřebení nebo poškrábání vyjímatelné varné mísy, používejte výhradně dřevěné nebo plastové naběračky a vařečky.

Při odpojování přístroje stiskněte tlačítko **Zrušit (Cancel)** a poté vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky, tahejte za zástrčku, nikoli za kabel. Po použití a před čištěním přístroj odpojte od elektrické zásuvky.

Skladujte přístroj na chladném a suchém místě.

Bliká-li na ovládacím panelu tlakového hrnce chybový kód, ihned jej odpojte od elektrické sítě. Poté nahlédněte do části tohoto Návodu k použití „Možná chybová hlášení“. Používejte pouze schválené náhradní díly a součásti. Použití jiných dílů může vést k poškození přístroje nebo vážným úrazům.

Neautorizované změny nebo úpravy výrobku nejsou povoleny. V případě poruchy přístroj sami neopravujte, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

## TECHNICKÉ PARAMETRY

**Napájení:** 230 V

**Příkon:** 1000 W

**Displej:** LCD

**Objem vyjímatelné varné mísy:** 5,5 l

**Odměrka na rýži:** 160 ml

**Délka napájecího kabelu:** 100 cm

**Pracovní tlaky:** Nízký (Low): 30–50 kPa

Vysoký (High): 60–80 kPa

## POPIS



### Víko tlakového hrnce

#### Horní strana

1 Ovladač pracovního ventilu

a) Poloha pro automatické **Udržování pracovního tlaku (Sealing)**

b) Poloha pro **Uvolnění tlaku / Vypuštění páry (Venting)**

2 Značky pro zavírání/otvírání víka

3 Pojistka proti nechtěnému otevření / otvor bezpečnostního ventilu

#### Spodní strana

4 Bezpečnostní ventil se silikonovým krytem / pojistka proti nechtěnému otevření

5 Pracovní ventil s kovovým ochranným krytem

6 Pojistka uzavření víka

7 Silikonové těsnění víka

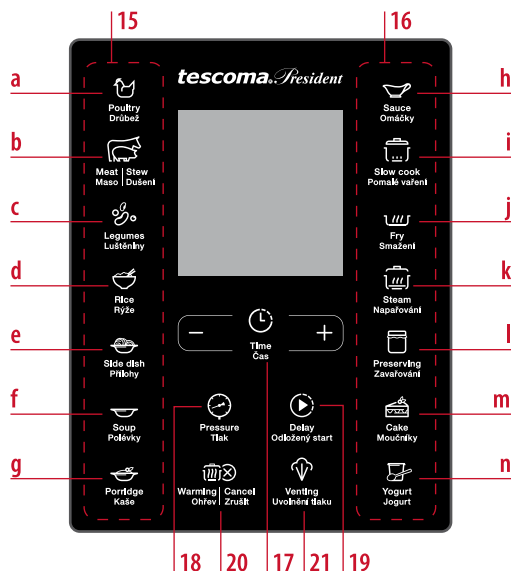


### Nádoba tlakového hrnce

- 8 Vyjímatelná varná mísa se stupnicí pro přípravu rýže
- 9 Značky pro nasazování/snímání (9a) a uzamykání víka (9b)
- 10 Teplotní čidlo
- 11 Ohřevná plocha
- 12 Odnímatelná nádoba pro zachytávání kondenzátu
- 13 Čidlo kontroly nasazení/uzavření a otevření/sejmutí víka
- 14 Žásuvka napájecího kabelu

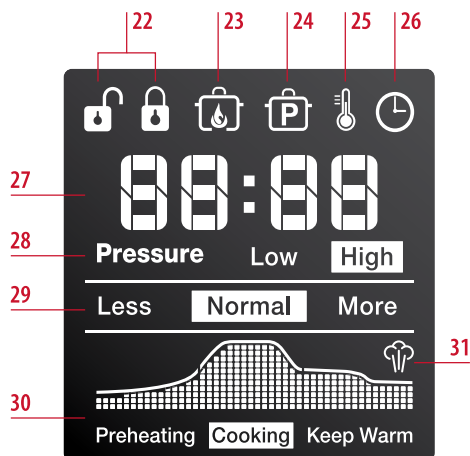
### Ovládací panel

- 15 Tlakové programy
  - a) Drůbež (Poultry)
  - b) Maso/Dušení (Meat/Stew)
  - c) Luštěniny (Legumes)
  - d) Rýže (Rice)
  - e) Přílohy (Side dish)
  - f) Polévky (Soup)
  - g) Kaše (Porridge)
- 16 Speciální programy
  - h) Omáčky (Sauce)
  - i) Pomalé vaření (Slow cook)
  - j) Smažení (Fry)
  - k) Napařování (Steam)
  - l) Zavařování (Preserving)
  - m) Moučníky (Cake)
  - n) Jogurt (Yogurt)
- 17 Nastavení pracovních časů Čas (Time)
- 18 Změna pracovního tlaku Tlak (Pressure)
- 19 Odložený start (Delay)
- 20 Zapnutí a vypnutí ohřevu Ohřev/Zrušit (Warming/Cancel)
- 21 Zapnutí/vypnutí automatického Udržování pracovního tlaku a vypouštění páry Uvolnění tlaku (Venting)



## LCD displej

- 22 Otevření/uzavření víka
- 23 Spuštěný ohřev
- 24 Zvolený nebo spuštěný program
- 25 Zapnutý ohřev ve fázi Udržování teploty
- 26 Aktivován odložený start
- 27 Provozní info a pracovní časy
- 28 Pracovní tlak (Pressure):  
**Nizký (Low), Vysoký (High)**
- 29 Intenzita vaření:  
**Nižší (Less), Běžná (Normal), Vyšší (More)**
- 30 Fáze přípravy:  
**Zahřívání (Preheating), Vaření (Cooking),  
Udržování servírovací teploty (Keep warm)**
- 31 Zapnuto automatické Udržování  
pracovního tlaku a vypouštění páry



32



34



35



## Příslušenství

- 32 Napařovací síto
- 33 Odměrka pro přípravu rýže 160 ml
- 34 Naběračka na polévku
- 35 Naběračka na rýži
- 36 Napájecí kabel



33



36

## BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

### Automatická kontrola uzavření hrnce

Pokud víko není správně nasazeno, zobrazí se na displeji info **Lid**.

### Pojistka proti nechtěnému otevření

Víko tlakového hrnce nelze otevřít, dokud zcela nepoklesl tlak.

### Automatická kontrola pracovního tlaku

Automaticky udržuje optimální pracovní tlak a vypouští přebytečnou páru během fáze **Vaření (Cooking)** a veškerou páru po ukončení fáze **Vaření (Cooking)**.

## Bezpečnostní ventil

Okamžitě uvolní tlak v hrnci, pokud přesáhne nejvyšší povolenou hodnotu.

## Ochranný kryt pracovního ventilu

Chrání pracovní ventil před zanesením.

## Ochrana před připálením

Pokud teplota v tlakovém hrnci překročí povolenou hodnotu, ohřev se automaticky vypne.

## Pojistka proti elektrickému přepětí

Chrání tlakový hrnec před poškozením vlivem elektrického přepětí.

## PROVOZNÍ INFORMACE NA DISPLEJI

---

### *Lid*

Víko není správně nasazeno, tlakový hrnec není uzavřen.

### *OFF*

Přístroj je zapojený do sítě a připravený k použití, ohřev je vypnutý.

### *On*

Probíhá fáze **Zahřívání (Preheating)**.

### *Hot*

Dosažení pracovní teploty v programu **Smažení (Fry)**.

### *uEnt*

Probíhá automatické nebo manuální **Vypouštění páry (Venting)**.

### *Auto*

Probíhá fáze **Zahřívání (Preheating)** v programu **Rýže (Rice)**.

### *boil*

Probíhá pasterizace mléka v programu **Jogurt (Yogurt)**.

### *Yogt*

Ukončení pasterizace mléka v programu **Jogurt (Yogurt)**.

**Upozornění:** Pokud displej zobrazuje jiné informace, ověřte jejich význam v závěrečné části Návodu k použití, v odstavci **Možná chybová hlášení**.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

---

Přístroj vybalte. Otočením víka proti směru hodinových ručiček (**Open**) (1) sejměte z hrnce víko a odeberte příslušenství. Vyjměte varnou mísu, umyjte ji spolu s příslušenstvím pod tekoucí vodou s přidávkem saponátu a osušte.

**Upozornění:** Během prvního použití může spotřebič vlivem zahřátí dosud nepoužívaných topných těles vydávat mírný zápach. Tento jev je přirozený a při dalším používání se neobjevuje.

## PLNĚNÍ VARNÉ MÍSY

---

Do varné mísy vložte ingredience odpovídající zvolenému programu. Varnou mísu plňte vždy nejvýše do tří čtvrtin objemu (2). U jídel, která během tepelného zpracování pěni nebo bobtnají, např. polévky a rýže, plňte varnou mísu maximálně do poloviny objemu, v případě luštěnin jen do jedné třetiny objemu mísy.

Pokud potraviny neobsahují dostatečně množství tekutin, přidejte do mísy spolu s ingrediencemi nejméně 300 až 500 ml vody nebo jiných vhodných tekutin, např. víno, pivo, vývar, ovocnou či zeleninovou šťávu. Správně naplněnou varnou mísu vložte do tlakového hrnce.

**Upozornění:** V programu **Napařování (Steam)** používejte vždy **nerezové napařovací síto**. Do varné mísy nalijte 300–500 ml vody, vložte napařovací síto, na něj umístěte pokrm a dále postupujte stejně jako při použití ostatních programů.

**Dobrý tip:** Inspirujte se ověřenými **Recepty** pro vaření v Elektrickém tlakovém hrnci PRESIDENT v příložené brožůře.

**Upozornění:** Varnou mísu naplňte ingrediencemi vždy mimo tlakový hrnec a teprve poté ji vkládejte do tlakového hrnce odpojeného z elektrické sítě. Před vložením varné mísy do tlakového hrnce se ujistěte, že je její vnější část čistá a suchá.

---

## ZAPOJENÍ PŘÍSTROJE DO SÍTĚ

Napájecí kabel zapojte do zásuvky tlakového hrnce (3) a druhý konec kabelu do zásuvky elektrické sítě 230 V.

Ozve se zvukový signál, displej zobrazí nápis **OFF** a po krátké chvilí zhasne. Tlakový hrnec je připravený k použití.

---

## NASAZOVÁNÍ VÍKA

**Před přípravou pokrmů nasadte na tlakový hrnec víko!**

**Upozornění:** V programech **Omáčky (Sauce)** a **Smažení (Fry)** víko na tlakový hrnec **nenasazujte!**

Víko položte na tlakový hrnec s vloženou varnou mísou s pokrmem tak, aby šipka na víku lícovala se šipkou vedle symbolu otevřeného zámku na horním okraji nádoby (4). Ozve se zvukový signál. Poté otočte víkem ve směru hodinových ručiček (**Close**) nadoraz tak, aby šipka na víku lícovala se šipkou vedle symbolu uzavřeného zámku a víko uzavřete (5). Ozve se zvukový signál potvrzující uzavření.

---

## NASTAVENÍ PRACOVNÍHO VENTILU

Před zahájením přípravy pokrmů nastavte ovladač pracovního ventilu vždy do polohy pro automatické **Udržování pracovního tlaku (Sealing)** (6).

**Upozornění:** Pouze v programu **Jogurt (Yogurt)** použijte pracovní ventil nastavený do polohy pro **Vypuštění páry (Venting)**.

---

## PŘEHLED PROGRAMŮ

### Tlakové programy

#### **Drůbež (Poultry)**

Program pro rychlou tepelnou úpravu drůbeže.

#### **Maso/Dušení (Meat/Stew)**

Program pro rychlou tepelnou úpravu bílého i červeného masa.

#### **Luštěniny (Legumes)**

Program pro rychlou tepelnou úpravu luštěnin.

#### **Rýže (Rice)**

Program pro rychlou přípravu vařené rýže.

#### **Přílohy (Side dish)**

Program pro rychlou přípravu vařených příloh, brambor, zeleniny, těstovin, obilovin apod.

#### **Polévky (Soup)**

Program pro rychlou přípravu vývarů, masových i zeleninových polévek.



### ***Kaše (Porridge)***

Program pro rychlou přípravu obilných kaší.

### **Speciální programy**

#### ***Omáčky (Sauce)***

Program pro rychlou přípravu omáček. **Používá se bez nasazeného víka.**

#### ***Pomalé vaření (Slow cook)***

Program pro šetrnou tepelnou úprava masa, drůbeže, ryb a zeleniny.

#### ***Smažení (Fry)***

Program pro přípravu pokrmů smažených v oleji. **Používá se bez nasazeného víka.**

#### ***Napařování (Steam)***

Program pro šetrnou tepelnou úpravu pokrmů v páře. **Používá se s vloženým napařovacím sítlem.**

#### ***Zavařování (Preserving)***

Program pro zavařování potravin.

#### ***Moučníky (Cake)***

Program pro snadnou a rychlou přípravu moučníků.

#### ***Jogurt (Yogurt)***

Program pro pasterizaci mléka a přípravu domácího jogurtu. Používá se s ovladačem pracovního ventilu nastaveným v pozici pro **Vypuštění páry (Venting)**.

## **VOLBA PROGRAMU**

---

Stisknutím tlačítka programu odpovídajícího připravovanému pokrmu zvolte program.

Displej zobrazí pierušovaně (po dobu cca 10 sekund) programem přednastavenou dobu fáze **Vaření (Cooking)** odpovídající vloženému pokrmu. Během těchto cca 10 sekund můžete u odpovídajících programů změnit dobu fáze **Vaření (Cooking)**, **Intenzitu vaření (Less/Normal/More)** a **Pracovní tlak (Low/High)** nebo nastavit odložený start, viz níže.

### **ZMĚNA DOBY FÁZE VAŘENÍ (COOKING)**

---

Po zvolení programu můžete pomocí tlačítka **Čas (Time)** upravit dobu fáze **Vaření (Cooking)**, viz **Přehledy tlakových a speciálních programů** na konci tohoto návodu.

**Upozornění:** V programu **Rýže (Rice)** můžete dobu fáze **Vaření (Cooking)** změnit pouze změnou nastavení **Intenzity vaření (Less/Normal/More)**.

### **ZMĚNA INTENZITY VAŘENÍ (LESS/NORMAL/MORE)**

---

Po zvolení programu stiskněte v případě potřeby opakovaně tlačítko programu, až displej zobrazí vámi požadovanou intenzitu vaření: **Nižší (Less)**, **Běžná (Normal)**, **Vyšší (More)**, viz tabulka **Přehled tlakových programů** v závěrečné části návodu.

**Upozornění:** Změna intenzity vaření ovlivní dobu fáze **Vaření (Cooking)** a pracovní teplotu, případně i pracovní tlak.

### **ZMĚNA PRACOVNÍHO TLAKU (LOW/HIGH)**

---

Po zvolení programu stiskněte tlačítko **Tlak (Pressure)** a změňte dle potřeby pracovní tlak z **Nízkého (Low)** na **Vysoký (High)** nebo naopak, viz tabulka **Přehled tlakových programů** na konci tohoto návodu.

**Upozornění:** Pracovní tlak a dobu fáze **Vaření (Cooking)** můžete u odpovídajících programů upravit i v průběhu fáze **Zahřívání (Preheating)** a v průběhu fáze **Vaření (Cooking)**, viz níže.

## ODLOŽENÝ START (DELAY)

---

Po zvolení programu stiskněte v případě potřeby tlačítko **Odložený start (Delay)**. Displej zobrazí přerušovaně přednastavenou dobu v hodinách (**06:00**) zbývající do odloženého startu.

Pomocí tlačítka **Čas (Time)** nastavte vámi požadovanou dobu do odloženého startu v rozsahu **10 minut až 24 hodin**. Krátce po nastavení odloženého startu se ozve zvukový signál a displej začne zobrazovat ubývající čas, po jehož uplynutí se zvolený program automaticky spustí.

**Upozornění:** Funkce **Odložený start (Delay)** není dostupná v programech **Smažení (Fry)** a **Jogurt (Yogurt)**. Při odloženém startu berte vždy v potaz připravovaný druh pokrmu tak, aby nastavená doba odpovídala hygienickým podmínkám pro uchovávání potravin při pokojové teplotě. K přípravě masitých pokrmů proto doporučujeme používat dobu odloženého startu vždy kratší než 2 hodiny. V programu **Kaše (Porridge)** a k přípravě pokrmů s mlékem nepoužívejte odložený start vůbec.

## FÁZE ZAHŘÍVÁNÍ (PREHEATING)

---

Krátce po zvolení programu a po případné změně nastavení nebo po uplynutí doby odloženého startu se ozve zvukový signál a displej zobrazí symbol **On**. Zvolený program se spustí a zahájí fázi **Zahřívání (Preheating)**.

V průběhu fáze dosáhne tlakový hrnc pracovní teploty a vytvoří pracovní tlak. Doba fáze **Zahřívání (Preheating)** se bude lišit podle zvoleného programu a podle množství a výchozí teploty vloženého pokrmu. Po dosažení pracovní teploty a tlaku se ozve zvukový signál a tlakový hrnc automaticky přejde do fáze **Vaření (Cooking)**.

**Upozornění:** V průběhu fáze **Zahřívání (Preheating)** může z otvoru pracovního ventilu nebo z otvoru pojistky proti nechtěnému otevření vycházet pára.

## FÁZE VAŘENÍ (COOKING)

---

Po ukončení fáze **Zahřívání (Preheating)** zahájí tlakový hrnc automaticky fázi **Vaření (Cooking)**. Během tepelné úpravy pokrmu bude displej zobrazovat dobu zbývající do ukončení fáze. Tlakový hrnc bude automaticky udržovat optimální teplotu i pracovní tlak a průběžně vypouštět přebytečnou páru.

## VYPNUTÍ AUTOMATICKÉHO UDRŽOVÁNÍ PRACOVNÍHO TLAKU A VYPOUŠTĚNÍ PÁRY (VENTING)

---

**Udržování pracovního tlaku a vypouštění páry** lze v případě potřeby stisknutím tlačítka **Uvolnění tlaku (Venting)** kdykoliv zastavit. Po vypnutí této funkce bude tlakový hrnc udržovat v nádobě bezpečný pracovní tlak a stabilní teplotu. Funkci automatického **Udržování pracovního tlaku a vypouštění páry** lze stisknutím stejného tlačítka kdykoliv obnovit.

## UKONČENÍ FÁZE VAŘENÍ (COOKING)

---

Po ukončení fáze **Vaření (Cooking)** se ozve zvukový signál a příprava pokrmu se ukončí. Pokrm je připravený k servírování nebo k další úpravě. Pokud pokrm není servírován, tlakový hrnc přejde automaticky do fáze **Udržování servírovací teploty (Keep warm)**.

**Upozornění:** Před otevřením tlakového hrnce po ukončení fáze **Vaření (Cooking)** v programech **Luštěniny (Legumes)**, **Polévky (Soup)**, **Kaše (Porridge)**, **Zavařování (Preserving)** a **Moučníky (Cake)** stiskněte na ovládacím panelu tlačítko **Uvolnění tlaku (Venting)**. Tlačítko držte stisknuté nejméně 3 sekundy a vyčkejte, dokud z hrnce neodejde veškerá pára a pojistka proti nechtěnému otevření se nezasune dolů do vika.

## FÁZE UDRŽOVÁNÍ SERVÍROVACÍ TEPLoty (KEEP WARM)

---

Při zahájení fáze **Udržování servírovací teploty (Keep warm)** tlakový hrnec nejprve postupně vypustí veškerou páru a displej začne zobrazovat čas uplynulý od zahájení této fáze.

Tlakový hrnec bude udržovat pokrm v tlakovém hrnci při servírovací teplotě (cca 70 °C) po dobu až **12 hodin**. Pokud během fáze **Udržování servírovací teploty (Keep warm)** neukončíte program manuálně, vypne se po 12 hodinách automaticky, program se ukončí a na displeji se zobrazí **OFF**.

**Upozornění:** V programu **Jogurt (Yogurt)** není funkce **Udržování servírovací teploty (Keep warm)** dostupná. Po ukončení přípravy jogurtu se ohřev se vypne a program se automaticky ukončí.

## MANUÁLNÍ UKONČENÍ PROGRAMU

---

Pro manuální ukončení programu stiskněte v případě potřeby v průběhu kterékoliv fáze tlačítko **Zrušit (Cancel)** a zvolený program ukončete. Ozve se zvukový signál a na displeji se zobrazí **OFF**.

**Upozornění:** Po manuálním ukončení programu se vždy ujistěte, že v nádobě zcela poklesl tlak, pojistka proti nechtěnému otevření se zasunula dolů a tlakový hrnec lze bezpečně otevřít.

## MANUÁLNÍ SNÍŽENÍ TLAKU / VYPUŠTĚNÍ PÁRY

---

Pokud si přejete tlakový hrnec po ukončení fáze **Vaření (Cooking)** ihned otevřít a samovolně snížení tlaku v nádobě urychlit, stiskněte na ovládacím panelu tlačítko **Uvolnění tlaku (Venting)**. Tlačítko držte stisknuté nejméně 3 sekundy a vyčkejte, dokud z hrnce neodejde veškerá pára a pojistka proti nechtěnému otevření se nezasune dolů do víka (7). Poté znovu stiskněte tlačítko **Uvolnění tlaku (Venting)** a vypouštění páry ukončete. Pracovní ventil nastavte do polohy pro **Vypuštění páry (Venting)** a tlakový hrnec otevřete.

## OTVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

---

Pootoče víkem nadoraz proti směru hodinových ručiček, ozve se zvukový signál a víko z tlakového hrnce pozvednutím sejměte (8).

**Upozornění:** Při snímání víka z tlakového hrnce dbejte zvýšené opatrnosti, v hrnci může zůstat i po ukončení vaření menší množství horké páry, nebezpečí opaření!

## SERVÍROVÁNÍ POKRMŮ

---

K servírování polévek a rýže používejte naběračky, které jsou součástí příslušenství (9). Při manipulaci s pokrmy ve varné misě a jejich servírování používejte vždy nářadí s dřevěným nebo plastovým zakončením, které nepoškodí antiadhezní povlak.

**Upozornění:** Při plnění varné mísy, manipulaci s pokrmy a jejich servírování dbejte, aby pokrmy neznečistily vnitřní část nádoby tlakového hrnce. V takovém případě tlakový hrnec ihned odpojte ze sítě, znečištěná místa důkladně vyčistěte vlhkou utěrkou a osušte je.

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

---

### Varná mísa a příslušenství

Varnou mísu, nerezové napařovací síto, naběračky na polévku a rýži a odměrku na rýži čistěte po každém použití pod tekoucí vodou. **Vhodné do myčky.**

### Nádoba tlakového hrnce

Před každým použitím se ujistěte, že je vnitřní část nádoby tlakového hrnce čistá. Vnitřní i vnější část nádoby tlakového hrnce čistěte v případě potřeby vlhkou utěrkou a osušte. **Nemyjte v myčce ani pod tekoucí vodou.**

**Dobrý tip:** K čištění nerezových částí na vnější straně nádoby tlakového hrnce používejte **Čistič na nerezové nádoby Profi MATE 500 ml, Aloe vera (kód 903130)**.

### **Víko a ovladač pracovního ventilu**

Víko a ovladač pracovního ventilu čistěte po každém použití pod tekoucí vodou. **Nemyjte v myčce.** Ovladač pracovního ventilu vyjměte z horní části víka (10). Ventil i ovladač propláchněte pod tekoucí vodou, osušte a vložte zpět do umytého a osušeného víka.

### **Silikonové těsnění víka**

V případě zanesení čistěte v pravidelných intervalech silikonové těsnění víka. Těsnění vyjměte z víka (11), umyjte teplou vodou s přidávkem saponátu, osušte a vraťte zpět. **Nemyjte v myčce.**

### **Pracovní ventil s ochranným krytem**

V případě zanesení čistěte v pravidelných intervalech pracovní ventil s krytem ve spodní části víka. Vyhnutím do stran sejměte z ventilu ochranný kryt (12) a uvolněný ventil i kryt umyjte teplou vodou s přidávkem saponátu a nasadte zpět. **Nemyjte v myčce.**

### **Nádobka pro odkapávání kondenzátu**

Pokud se v nádobce shromáždí větší množství kondenzátu, sejměte ji z tlakového hrnce (13), vyprázdněte, vyčistěte a nasadte zpět.

### **Skladování přístroje**

Příslušenství skladujte ve varné míse vložené v tlakovém hrnci (14) odpojeném z elektrické sítě.



---

Tento výrobek nepatří do komunální odpadu, ale do zpětného odběru elektroodpadu.

## PŘEHLED TLAKOVÝCH PROGRAMŮ

PROGRAM	Přednastavený pracovní tlak a doba vaření (hh:mm)	Nastavení polohy pracovního ventilu	Funkce Udržování teploty (Keep warm)	Nastavitelná doba fáze Vaření (Cooking) (hh:mm)	Nastavitelná intenzita vaření (Less/Normal/More)	Doba Vaření (Cooking) dle zvolené intenzity (hh:mm)	Stupeň úpravy / Typ pokrmu
<b>Dřůbež (Poultry)</b>	Vysoký (High) 00:25	Sealing	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:15 00:25 00:35	Měkká Velmi měkká Extra měkká
<b>Maso/Dušení (Meat/Stew)</b>	Vysoký (High) 00:35	Sealing	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:20 00:35 00:45	Měkké Velmi měkké Extra měkké
<b>Luštěniny (Legumes)</b>	Vysoký (High) 00:30	Sealing	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:25 00:30 00:40	Skoro měkké Měkké Velmi měkké
<b>Rýže (Rice)</b>	Nízký (Low) 00:12	Sealing	ano	nelze	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:08 00:12 00:15	Skoro měkká Měkká Velmi měkká
<b>Přílohy (Side dish)</b>	Vysoký (High) 00:04	Sealing	ano	00:00–00:30	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:02 00:04 00:06	Skoro měkké Měkké Velmi měkké
<b>Polévky (Soup)</b>	Vysoký (High) 00:30	Sealing	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:20 00:30 01:30	Bezmasé polévky Masové polévky Vývary s kostmi
<b>Kaše (Porridge)</b>	Vysoký (High) 00:20	Sealing	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:05 00:20 00:30	

## PŘEHLED SPECIÁLNÍCH PROGRAMŮ

PROGRAM	Přednastavený pracovní tlak a doba vaření (hh:mm)	Nastavení polohy pracovního ventilu	Funkce Udržování servírovací teploty (Keep warm)	Nastavitelná doba fáze Vaření (Cooking) (hh:mm)	Nastavitelná intenzita vaření (Less/Normal/More)	Doba Vaření (Cooking) dle zvolené intenzity (hh:mm)
<b>Omačky (Sauce)</b>	Bez tlaku 00:10	Bez víka	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Pomalé vaření (Slow Cooking)</b>	Bez tlaku 04:00	Sealing	ano	00:30–20:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Běžná (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Smažení (Fry)</b>	Bez tlaku 01:00	Bez víka	ne	00:01–02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Bez omezení
<b>Napařování (Steam)</b>	Nízký (Low) 00:10	Sealing	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Zavařování (Preserving)</b>	Nízký (Low)/Vysoký (High) 00:10/00:30	Sealing	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Moučníky (Cake)</b>	Vysoký (High) 00:40	Sealing	ano	00:00–04:00	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Jogurt (Yogurt)</b>	Bez tlaku 08:00	Venting	ne	00:30–99:30	Nižší (Less) Běžná (Normal) Vyšší (More)	06:00 08:00 Bez omezení

## RYCHLÁ ŘEŠENÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

---

### Tlakový hrnec nelze uzavřít.

*Silikonové těsnění není správně vloženo ve víku.*

Vložte správně silikonové těsnění do víka.

*Pojistka proti nechtěnému otevření je vysunutá v horní poloze.*

Pojistku zatlačte vhodným předmětem do víka.

### Tlakový hrnec nelze otevřít.

*V nádobě tlakového hrnce nepoklesl tlak.*

Vyčkejte, dokud tlak samovolně nepoklesne nebo manuálně vypustíte z hrnce veškerou páru a snížete úplně tlak.

*Pojistka proti nechtěnému otevření zůstane vysunutá v horní poloze i po úplném snížení tlaku.*

Vhodným předmětem zatlačte pojistku směrem dolů do víka.

### Pára uniká z prostoru mezi víkem a nádobou tlakového hrnce.

*Silikonové těsnění není správně vloženo ve víku.*

Ukončete program, tlakový hrnec nechte vychladnout a těsnění vložte do víka správně.

*Silikonové těsnění je poškozené.*

Obrátte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

*Na silikonovém těsnění jsou zbytky pokrmu.*

Ukončete program, tlakový hrnec nechte vychladnout, těsnění vyjměte z víka, očistěte je a vložte zpět.

*Víko není správně nasazeno.*

Nasadte správně víko na nádobu tlakového hrnce.

### Pára uniká z otvoru pojistky proti nechtěnému otevření déle než 2 minuty.

*Silikonový kryt ventilu/pojistky proti nechtěnému otevření ve spodní části víka je zanesený/poškozený.*

Sejměte silikonový kryt z ventilu, oba díly umyjte teplou vodou s přídavkem saponátu, osušte je, vložte zpět do víka a silikonový kryt nasadte zpět. Pokud je kryt poškozený, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz)

### Pára z ovladače pracovního ventilu uniká nepřetržitě.

*Ventil je nastavený v poloze pro **Vypuštění páry (Venting)**.*

Nastavte ventil do polohy pro automatické Udržování pracovního tlaku (**Sealing**).

*Automatické **Udržování pracovního tlaku a vypouštění páry** nefunguje.*

Ujistěte se, že je zapnutý odpovídající program a dále, že při spuštěném programu není vypnutá funkce automatického **Udržování pracovního tlaku a vypouštění páry**. Stiskněte na displeji tlačítko **Uvolnění tlaku (Venting)** a automatické udržování tlaku spustíte. Pokud automatické udržování tlaku stále nefunguje, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

**Pojistka proti nechtěnému otevření se nevysunuje.**

*Ve varné míse není dostatečné množství ingrediencí nebo dostatek tekutin.*

Do mísy přidejte tekutinu nebo zvýšte množství pokrmu (nejvýše do ¾ objemu mísy).

*Pojistka uzavření víka blokuje pojistku proti nechtěnému otevření.*

Zopakujte nasazení a uzamčení víka.

**Na displeji svítí přerušovaně info Lid.**

*Víko není správně nasazeno na tlakovém hrnci.*

Zopakujte nasazení víka na tlakový hrnec.

**Během provozu tlakového hrnce zní nepřerušovaný signál.**

*Kvůli usazeninám na dnu varné mísy se pokrm přehřívá a tlakový hrnec automaticky sníží teplotu.*

Ukončete program a vypustte veškerou páru. Hrnec otevřete a uvolněte přichycené usazeniny ze dna varné mísy.

**Během provozu se z tlakového hrnce ozývá jemné praskání.**

*Vnější povrch varné mísy je vlhký.*

Před každým použitím se ujistěte, že je vnější povrch varné mísy i povrch uvnitř nádoby tlakového hrnce suchý a čistý. V opačném případě program ukončete, mísu s pokrmem nechte vychladnout a její vnější povrch i povrch uvnitř nádoby tlakového hrnce vyčistěte a osušte.

**MOŽNÁ CHYBOVÁ HLÁŠENÍ**

---

Displej může ve výjimečných případech zobrazit tato chybová hlášení:

**Err1/Err2**

*Chyba teplotního senzoru.*

Obráťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

**Err3**

*Překročena povolená teplota – varná mísa není správně umístěna v tlakovém hrnci nebo ve varné míse není dostatek tekutin.*

Umístěte varnou mísu v nádobě tlakového hrnce do správné polohy nebo přidejte tekutinu (nejvýše do ¾ objemu varné mísy).

**Err4/Err5**

*Chyba pracovního ventilu (vysoký/nízký tlak).*

Obráťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).



## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente e conservare le Istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo.

ATTENZIONE! DESTINATA ALLA COTTURA DI ALIMENTI IN AMBIENTE PRESSURIZZATO. UN USO IMPROPRIO O UNA MANUTENZIONE ERRATA POSSONO CAUSARE LESIONI.

Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che la rete abbia il voltaggio appropriato. È possibile trovare tale informazione sulla targhetta. Collegare l'elettrodomestico ad una presa correttamente installata.

Utilizzare l'elettrodomestico solo su una superficie piana resistente al calore sviluppato durante la cottura. Non appoggiare la pentola a pressione calda su ripiani con superfici in legno, non muoverla mentre è in funzione.

La pentola a pressione è destinata all'uso domestico; non utilizzarla all'aperto. Tenere l'elettrodomestico lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo in liquidi) ed angoli appuntiti. Non toccare l'elettrodomestico con le mani bagnate mentre è in funzione. Se la pentola si bagna, staccare immediatamente la spina. Non lasciare che il cavo di alimentazione ricada dal bordo del piano d'appoggio. Non utilizzare l'elettrodomestico con una prolunga. L'apparecchio è dotato di spina con messa a terra (classe di protezione I).

Non lasciare la pentola a pressione incustodita durante la cottura e non utilizzarla per usi diversi dalla preparazione di pietanze. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Questo elettrodomestico non è un giocattolo per bambini. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni d'età se supervisionati o adeguatamente istruiti sull'uso dello stesso e sui rischi che ne derivano.

Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o inesperte, se supervisionate o adeguatamente informate sul funzionamento degli stessi e se consapevoli dei rischi che l'utilizzo comporta.

Non lasciare l'apparecchio accanto a canovacci, tessuti, carta o altro materiale che possa incendiarsi o bloccare le prese d'aria. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente e posizionare l'apparecchio a 15 cm da qualsiasi parete.

Controllare, prima dell'uso, che il coperchio, il recipiente di cottura estraibile e il cavo non siano danneggiati. Prima dell'uso, assicurarsi che la valvola di esercizio, il blocco anti apertura accidentale e il blocco del coperchio non siano ostruiti o bloccati. Non utilizzare la pentola a pressione se si è riscontrato qualche danno o difetto.

Utilizzare sempre il recipiente di cottura estraibile per cucinare. Per evitare danni, assicurarsi che non entrino liquidi e non inserire ingredienti nell'apparecchio senza il recipiente di cottura inserito.

Durante la cottura è essenziale la presenza di un liquido all'interno del recipiente estraibile. Quando la pentola a pressione è surriscaldata, non estrarre il recipiente di cottura dalla pentola; spegnere immediatamente l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

La superficie esterna dell'apparecchio è progettata in modo da impedirne il surriscaldamento; tuttavia alcune parti della pentola a pressione elettrica, come il coperchio e le aperture per il rilascio del vapore, potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Afferrare sempre la pentola per le maniglie laterali.

La quantità totale di cibo precotto e di liquidi all'interno del recipiente estraibile non deve superare i due terzi del suo volume totale. Se si cucinano alimenti che tendono a gonfiarsi, come riso, fagioli o verdure essiccate, riempire il recipiente di cottura solo per metà del suo volume. Un riempimento eccessivo può causare l'ostruzione della valvola di rilascio del vapore. Non mettere alimenti avvolti in tessuto, carta o plastica nella pentola a pressione. Non forare cibi che tendono ad aumentare di volume, come carne con la pelle, lingua, ecc. quando la pelle è tesa – rischio di ustioni.

Prima di cucinare con un programma preimpostato, il coperchio deve essere applicato correttamente inserendo il blocco anti apertura. Non utilizzare la pentola a pressione per friggere con il coperchio applicato.

La valvola di rilascio del vapore non deve mai essere coperta durante l'uso – rischio di gravi infortuni causati dall'eccessiva pressione o dal surriscaldamento.

Prestare la massima attenzione nel rimuovere il coperchio. Non aprire la pentola a pressione prima che si sia raffreddata e che la pressione al suo interno sia stata completamente espulsa. Se il blocco anti apertura accidentale rimane sollevato o se il coperchio gira con difficoltà, significa che la pentola è ancora in pressione e non se ne può forzare l'apertura.

Non sollevare né trasportare la pentola a pressione tenendola per l'impugnatura del coperchio, utilizzare sempre le impugnature laterali. Per evitare di rovinare o graffiare il recipiente estraibile, utilizzare solo mestoli e utensili in legno o in plastica.

Prima di scollegare la pentola dalla presa di corrente, premere il tasto **Cancel** (**Cancel**) e poi estrarre la spina dalla presa, tirando la spina stessa e non il cavo. Scollegare l'apparecchio dalla rete dopo ogni utilizzo e prima di ogni pulizia.

Riporre in un luogo fresco e asciutto.

Se un messaggio di errore lampeggia sul pannello di controllo della pentola a pressione, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente. Quindi consultare la sezione "Elenco dei messaggi di errore" all'interno delle Istruzioni per l'uso. Utilizzare solo ricambi e accessori originali. Utilizzare ricambi non approvati potrebbe provocare danni all'apparecchio o infortuni a chi lo utilizza.

Alterazioni e modifiche non autorizzate al prodotto non sono consentite. Non riparare autonomamente la pentola a pressione; contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il servizio clienti; per informazioni, consultare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

## PARAMETRI TECNICI

**Voltaggio:** 230 V

**Potenza assorbita:** 1000 W

**Display:** LCD

**Capacità del recipiente di cottura estraibile:** 5,5 l

**Misurino per il riso:** 160 ml

**Lunghezza del cavo di alimentazione:** 100 cm

**Pressioni di cottura:** Bassa (Low) 30–50 kPa  
Alta (High) 60–80 kPa

## LEGENDA



### Coperchio della pentola a pressione

#### Lato superiore

1 Regolazione della valvola operativa

(a) Posizione di **mantenimento automatico della pressione (Sealing)**

(b) Posizione di **rilascio della pressione / del vapore (Venting)**

2 Indicatori per l'apertura/chiusura del coperchio

3 Blocco anti-apertura accidentale / apertura della valvola di sicurezza

#### Lato inferiore

4 Valvola di sicurezza con coperchio in silicone / blocco anti apertura accidentale

5 Valvola di esercizio con coperchio di protezione in metallo

6 Blocco della chiusura del coperchio

7 Guarnizione in silicone del coperchio

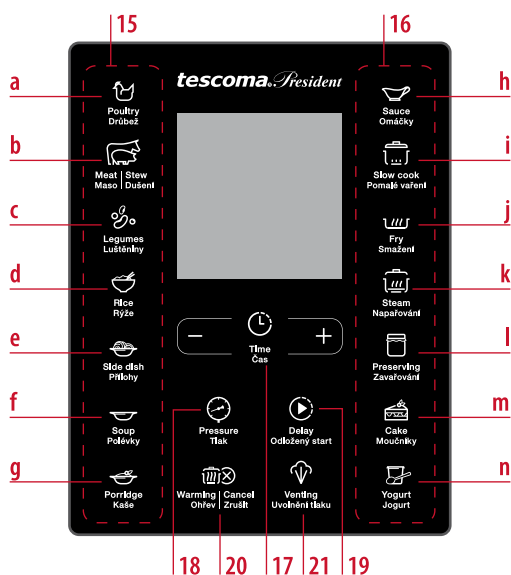


### Recipiente di cottura della pentola a pressione

- 8 Recipiente estraibile con scala graduata per cuocere il riso
- 9 Indicatori per l'applicazione/rimozione del coperchio (9a) e per la chiusura (9b)
- 10 Sensore di temperatura
- 11 Superficie riscaldante
- 12 Contenitore rimovibile per intercettare la condensa
- 13 Sensore di applicazione/chiusura e apertura/rimozione del coperchio
- 14 Comparto per il cavo di alimentazione

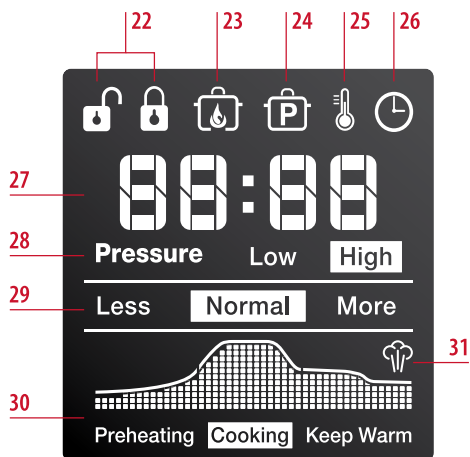
### Pannello di controllo

- 15 Programmi per la cottura a pressione
  - (a) Pollame (Poultry)
  - (b) Carne/Stufati (Meat/Stew)
  - (c) Legumi (Legumes)
  - (d) Riso (Rice)
  - (e) Contorno (Side dish)
  - (f) Zuppa (Soup)
  - (g) Porridge (Porridge)
- 16 Programmi specifici
  - (h) Salse (Sauce)
  - (i) Cottura lenta (Slow cook)
  - (j) Frittura (Fry)
  - (k) Cottura a vapore (Steam)
  - (l) Conservazione (Preserving)
  - (m) Torte (Cake)
  - (n) Yogurt (Yogurt)
- 17 Impostare i tempi di funzionamento (Time)
- 18 Modificare la pressione di cottura (Pressure)
- 19 Ritardo (Delay)
- 20 Spegner / accendere il riscaldamento (Warming/Cancel)
- 21 Accensione e spegnimento del mantenimento automatico della pressione operativa e rilascio automatico del vapore (Venting)



## Display LCD

- 22 Coperchio chiuso/aperto
- 23 Riscaldamento acceso
- 24 Programma selezionato o in funzione
- 25 Riscaldamento nel ciclo di Mantenimento della temperatura
- 26 Partenza ritardata attiva
- 27 Informazioni e tempi di funzionamento
- 28 Pressioni operative (Pressure):  
**Bassa (Low), Alta (High)**
- 29 Intensità di cottura:  
**Meno (Less), Normale (Normal), Più (More)**
- 30 Ciclo di preparazione:  
**Preriscaldamento (Preheating), Cottura (Cooking),  
Mantenimento della temperatura (Keep warm)**
- 31 Il mantenimento automatico della pressione di esercizio (Sealing) e il rilascio automatico del vapore (Venting) sono attivi



32



34



35



## Accessori

- 32 Cestello per cottura a vapore
- 33 Misurino per il riso 160 ml
- 34 Mestolo per le zuppe
- 35 Mestolo per il riso
- 36 Cavo di alimentazione

33



36



## COMPONENTI DI SICUREZZA

### Controllo automatico della chiusura della pentola a pressione

Se il coperchio non è applicato correttamente, la scritta **Lid** appare sul display.

### Blocco anti-apertura accidentale

Il coperchio della pentola a pressione non può essere aperto fino a quando la pressione al suo interno non è scesa completamente.

### Controllo automatico della pressione di esercizio

Mantiene automaticamente la pressione di esercizio ottimale e rilascia il vapore in eccesso durante il ciclo di **Cottura (Cooking)** e tutto il vapore al termine della **Cottura (Cooking)**.

## Valvola di sicurezza

Rilascia immediatamente la pressione nella pentola se questa supera il livello massimo consentito.

## Coperchio di protezione della valvola di esercizio

Protegge la valvola di esercizio da eventuali ostruzioni.

## Protezione contro la cottura eccessiva

Se la temperatura all'interno della pentola a pressione supera il valore consentito, il riscaldamento si spegne automaticamente.

## Interruttore sovraccarico

Protegge la pentola a pressione contro i danni da sovraccarico elettrico.

## INFORMAZIONI DI FUNZIONAMENTO SUL DISPLAY

---

### *Lid*

Il coperchio non è applicato correttamente, la pentola a pressione non è chiusa.

### *OFF*

L'apparecchio è collegato alla rete elettrica e pronto all'uso, il riscaldamento è spento.

### *On*

Il ciclo di **Preriscaldamento (Preheating)** è in corso.

### *Hot*

La temperatura di esercizio del programma **Frittura (Fry)** è stata raggiunta.

### *uEnt*

È in corso il **rilascio automatico o manuale del vapore (Venting)**.

### *Auto*

Il ciclo di **Preriscaldamento (Preheating)** è in corso per il programma **Riso (Rice)**.

### *boil*

Pastorizzazione del latte in corso all'interno del programma **Yogurt (Yogurt)**.

### *Yogt*

La pastorizzazione del latte è terminata all'interno del programma **Yogurt (Yogurt)**.

**Avvertenza:** Se altre informazioni appaiono sul display, controllarne il significato nella parte finale delle Istruzioni per l'uso alla voce **"Elenco dei messaggi di errore"**.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

---

Rimuovere l'imballaggio. Rimuovere il coperchio della pentola a pressione ruotandolo in senso antiorario (**Open**) (1) ed estrarre gli accessori. Estrarre il recipiente di cottura, lavarlo con acqua corrente e detersivo insieme agli altri accessori e asciugare.

**Avvertenza:** L'apparecchio potrebbe emanare odore durante il primo utilizzo, dovuto al fatto che viene riscaldato per la prima volta. Ciò è normale e non si verificherà durante gli utilizzi successivi.

## RIEMPIRE IL RECIPIENTE DI COTTURA

---

Inserire nella pentola gli ingredienti corrispondenti al programma selezionato. Riempire sempre la pentola al massimo fino a tre quarti del suo volume (2). Se si cucinano alimenti che tendono a schiumare o a gonfiarsi durante la cottura, come zuppe e riso, riempire il recipiente di cottura al massimo fino a metà della sua capacità, e ad un terzo nel caso di legumi.

Se gli alimenti da cuocere non contengono una sufficiente quantità di liquidi, aggiungere al recipiente, insieme agli ingredienti, almeno 300 o 500 ml di acqua o di un altro liquido come vino, birra, brodo, succo di frutta o di verdura. Inserire nella pentola a pressione il recipiente di cottura adeguatamente riempito.

**Avvertenza:** Utilizzare sempre il **cestello in acciaio per la cottura a vapore** quando si cucina con il programma **Cottura a vapore (Steam)**. Versare da 300 a 500 ml di acqua nel recipiente di cottura, inserire il cestello per la cottura a vapore, disporre gli alimenti nel cestello e procedere come per gli altri programmi.

**Consiglio utile:** Fare riferimento alla brochure allegata con le **Ricette** testate per la preparazione nella Pentola a pressione elettrica PRESIDENT.

**Avvertenza:** Riempire sempre il recipiente di cottura con gli ingredienti prima di inserirlo nella Pentola a pressione ancora scollegata dalla rete di alimentazione. Prima di inserire il recipiente di cottura nella pentola a pressione, assicurarsi che questo sia pulito e asciutto al suo esterno.

## COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE

---

Collegare il cavo di alimentazione della pentola a pressione all'ingresso all'apparecchio da un lato e alla presa di corrente 230 V dall'altro (3).

Viene emesso un segnale acustico e la scritta **OFF** appare brevemente sul display. La pentola a pressione è pronta all'uso.

## APPLICARE IL COPERCHIO

---

**Applicare il coperchio alla pentola a pressione prima di cuocere le pietanze!**

**Avvertenza: Non applicare il coperchio** alla pentola a pressione quando si utilizzano i programmi **Salse (Sauce)** e **Frittura (Fry)**!

Applicare il coperchio alla pentola a pressione con il recipiente di cottura inserito, facendo in modo che la freccia sul coperchio sia allineata con quella accanto al simbolo di blocco apertura sul bordo superiore del recipiente (4). Verrà emesso un segnale acustico. Ruotare il coperchio in senso orario (**Close**) portandolo a fine corsa fino ad allineare la freccia sul coperchio con quella accanto al simbolo di blocco chiusura e chiudere il coperchio (5). Verrà emesso un segnale acustico che conferma la chiusura del coperchio.

## REGOLAZIONE DELLA VALVOLA DI ESERCIZIO

---

Prima di iniziare a cucinare, regolare sempre la valvola di esercizio in posizione di **mantenimento automatico della pressione (Sealing)** (6).

**Avvertenza:** Utilizzare la regolazione della valvola di esercizio in posizione di **rilascio del vapore (Venting)** solo per il programma **Yogurt (Yogurt)**.

## PANORAMICA DEI PROGRAMMI

---

### Programmi di pressione

#### **Pollame (Poultry)**

Programma per la cottura rapida del pollame.

#### **Carne/Stufati (Meat/Stew)**

Programma per la cottura rapida di carne bianca e rossa.

#### **Legumi (Legumes)**

Programma per la cottura rapida dei legumi.

#### **Riso (Rice)**

Programma per la cottura rapida del riso.

### **Contorno (Side dish)**

Programma per cuocere velocemente contorni, patate, verdure, pasta, cereali, ecc.

### **Zuppe (Soup)**

Programma per preparare velocemente brodi e zuppe di carne o di verdure.

### **Porridge (Porridge)**

Programma per preparare velocemente porridge di cereali.

## **Programmi specifici**

### **Salse (Sauce)**

Programma per la preparazione veloce di salse. **Utilizzata senza coperchio.**

### **Cottura lenta (Slow cook)**

Programma per la cottura delicata di carne, pollame, pesce e verdure.

### **Frittura (Fry)**

Programma per la preparazione di pietanze fritte in olio. **Utilizzata senza coperchio.**

### **Cottura a vapore (Steam)**

Programma per la cottura delicata al vapore degli alimenti. **Utilizzata con il cestello per la cottura a vapore inserito.**

### **Conservare (Preserving)**

Programma per la conservazione degli alimenti.

### **Torte (Cake)**

Programma per la preparazione facile e veloce di torte.

### **Yogurt (Yogurt)**

Programma per pastorizzare il latte e per preparare yogurt fatto in casa. Utilizzata con la valvola di esercizio impostata in posizione di **rilascio del vapore (Venting)**.

## **SELEZIONE DEL PROGRAMMA**

---

Selezionare il programma premendo il tasto corrispondente alla pietanza in preparazione.

Il tempo del ciclo di **Cottura (Cooking)** preimpostato per l'alimento inserito lampeggia sul display per circa 10 secondi. Durante questi 10 secondi, è possibile modificare la durata del ciclo di **Cottura (Cooking)**, l'**Intensità di cottura (Less/Normal/More)** e la **Pressione di esercizio (Low/High)** o impostare un avvio ritardato, vedere sopra.

## **MODIFICARE LA DURATA DEL CICLO DI COTTURA (COOKING)**

---

Dopo aver selezionato il programma, è possibile utilizzare il tasto **Tempo (Time)** per regolare la durata del ciclo di **Cottura (Cooking)**, si veda la **Panoramica dei programmi di pressione e Panoramica dei programmi specifici** alla fine di questo manuale.

**Avvertenza:** Nell'ambito del programma **Riso (Rice)**, non è possibile modificare la durata del ciclo di **Cottura (Cooking)**; è possibile modificare soltanto l'impostazione dell'**Intensità di cottura (Less/Normal/More)**.

## MODIFICARE L'INTENSITÀ DI COTTURA (LESS/NORMAL/MORE)

---

Se necessario, dopo aver selezionato un programma, premere ripetutamente il tasto del programma fino a quando il display mostra l'intensità di cottura desiderata: **Meno (Less)**, **Normale (Normal)**, **Più (More)**, si veda la tabella **Panoramica dei programmi di pressione** al termine di questo manuale.

**Avvertenza:** Modificare l'intensità di cottura influenzerà anche la durata del ciclo di **Cottura (Cooking)**, la temperatura di esercizio e, se necessario, la pressione di esercizio.

## MODIFICARE LA PRESSIONE DI ESERCIZIO (LOW/HIGH)

---

Se necessario, dopo aver selezionato un programma, premere il tasto **Pressione (Pressure)** e modificare la pressione di esercizio da **Bassa (Low)** a **Alta (High)** o viceversa, si veda la tabella **Panoramica dei programmi di pressione** al termine di questo manuale.

**Avvertenza:** È possibile regolare la pressione di esercizio e la durata del ciclo di **Cottura (Cooking)** nei rispettivi programmi anche durante il ciclo di **Preriscaldamento (Preheating)** e durante il ciclo di **Cottura (Cooking)**, vedere sotto.

## RITARDO (DELAY)

---

Se necessario, dopo aver selezionato un programma, premere il tasto **Ritardo (Delay)**. Sul display lampeggerà, indicato in ore (**06:00**), il tempo che manca all'avvio ritardato.

Utilizzare il tasto **Tempo (Time)** per impostare il ritardo desiderato, selezionando un intervallo da **10 minuti a 24 ore**. Dopo aver impostato l'avvio ritardato viene emesso un breve segnale acustico e il display inizia a segnare il conto alla rovescia per l'avvio automatico del programma.

**Avvertenza:** La funzione **Ritardo (Delay)** non è disponibile nei programmi **Frittura (Fry)** e **Yogurt (Yogurt)**. Utilizzando l'avvio ritardato, tenere sempre conto del tipo di alimento da cucinare – il tempo dovrebbe essere compatibile con il mantenimento delle condizioni igieniche degli alimenti tenuti a temperatura ambiente. Raccomandiamo quindi di contenere la funzione di avvio ritardato entro le 2 ore per la preparazione della carne. Non utilizzare assolutamente la funzione di avvio ritardato per il programma **Porridge (Porridge)** e per la preparazione di alimenti contenenti latte.

## CICLO DI PRERISCALDAMENTO (PREHEATING)

---

Si udirà un segnale acustico e sul display apparirà il simbolo **On** appena dopo aver selezionato un programma e, in caso di selezione di avvio ritardato, allo scadere del tempo rimanente all'avvio. Il programma selezionato si avvia e inizia il ciclo di **Preriscaldamento (Preheating)**.

Durante tale ciclo, la pentola a pressione raggiunge la temperatura e crea la pressione di esercizio. La durata del ciclo di **Preriscaldamento (Preheating)** varia in funzione del programma selezionato e della quantità e temperatura iniziale dell'alimento inserito. Al raggiungimento della temperatura e pressione di esercizio viene emesso un segnale acustico e la pentola a pressione passa direttamente al ciclo **Cottura (Cooking)**.

**Avvertenza:** Del vapore potrebbe fuoriuscire dalla valvola di esercizio o dal blocco anti apertura accidentale durante il ciclo di **Preriscaldamento (Preheating)**.

## CICLO DI COTTURA (COOKING)

---

Dopo il termine del ciclo di **Preriscaldamento (Preheating)**, la pentola a pressione avvia automaticamente il ciclo di **Cottura (Cooking)**. Il display mostra il tempo rimanente al termine del ciclo per tutta la sua durata. La pentola a pressione mantiene automaticamente la temperatura e la pressione di esercizio ottimali e rilascia continuamente il vapore in eccesso.



## **SPEGNIMENTO DEL MANTENIMENTO AUTOMATICO DELLA PRESSIONE DI ESERCIZIO (SEALING) E RILASCIO AUTOMATICO DEL VAPORE (VENTING)**

---

Il **Mantenimento della pressione di esercizio (Sealing)** e il **rilascio del vapore (Venting)** possono essere interrotti in qualunque momento premendo il tasto **Sfiatare (Venting)**. La pentola a pressione mantiene una pressione di esercizio sicura e una temperatura stabile dopo che tale funzione è stata disattivata. Le funzioni di **mantenimento automatico della pressione di esercizio (Sealing)** e di **rilascio automatico del vapore (Venting)** possono essere ripristinate in qualunque momento premendo lo stesso tasto.

## **TERMINARE IL CICLO DI COTTURA (COOKING)**

---

Al termine del ciclo di **Cottura (Cooking)** viene emesso un segnale acustico e la preparazione della pietanza si interrompe. La pietanza è pronta per essere servita o per lavorazioni successive. Se non si preleva la pietanza, la pentola a pressione passa automaticamente alla modalità di **Mantenimento della temperatura (Keep warm)**.

**Avvertenza:** Prima di aprire la pentola a pressione al termine del ciclo di **Cottura (Cooking)** nei programmi **Legumi (Legumes)**, **Zuppe (Soup)**, **Porridge (Porridge)**, **Conservare (Preserving)** e **Torte (Cake)** premere il tasto per il **rilascio del vapore (Venting)** sul pannello di controllo. Tenere premuto il tasto per almeno 3 secondi e attendere che tutto il vapore sia stato rilasciato dalla pentola a pressione e che il blocco anti apertura accidentale sia sceso all'interno del coperchio.

## **CICLO DI MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA (KEEP WARM)**

---

Una volta avviato il ciclo di **Mantenimento della temperatura (Keep warm)**, la pentola a pressione dapprima rilascia gradualmente tutto il vapore e il display inizia a mostrare il tempo trascorso dall'inizio del ciclo.

La pentola a pressione mantiene il cibo all'interno alla temperatura di servizio (indicativamente 70 °C) per un periodo di tempo fino a **12 ore**. Se non si termina il programma manualmente durante il ciclo di **Mantenimento della temperatura (Keep warm)**, il riscaldamento si spegne automaticamente dopo 12 ore, il programma termina e la scritta **OFF** appare sul display.

**Avvertenza:** La funzione di **Mantenimento della temperatura (Keep warm)** non è disponibile per il programma **Yogurt (Yogurt)**. Il riscaldamento si spegne al termine della preparazione dello yogurt e il programma si interrompe automaticamente.

## **TERMINARE UN PROGRAMMA MANUALMENTE**

---

Per terminare manualmente un programma al bisogno, premere il tasto **Cancella (Cancel)** durante qualunque ciclo di cottura e terminarlo. Viene emesso un segnale acustico e la scritta **OFF** appare brevemente sul display.

**Avvertenza:** Assicurarsi sempre, dopo avere terminato manualmente un programma, che la pressione all'interno del recipiente sia stata del tutto espulsa, che il blocco anti apertura accidentale sia sceso e che la pentola a pressione possa quindi essere aperta in sicurezza.

## **RIDURRE LA PRESSIONE / RILASCIARE IL VAPORE MANUALMENTE**

---

Se si desidera aprire la pentola a pressione immediatamente al termine del ciclo di **Cottura (Cooking)** e accelerare quindi il calo di pressione all'interno del recipiente, premere il tasto per il **rilascio del vapore (Venting)** sul pannello di controllo. Tenere premuto il tasto per almeno 3 secondi e attendere che tutto il vapore sia stato rilasciato dalla pentola a pressione e che il blocco anti apertura accidentale sia sceso all'interno del coperchio (7). Continuare a premere il tasto per il **rilascio della pressione (Venting)** per terminare il processo di sfato. Impostare la valvola di esercizio in posizione di **rilascio del vapore (Venting)** e aprire la pentola a pressione.

## **APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE**

---

Ruotare il coperchio in senso antiorario fino a fine corsa; viene emesso un segnale acustico ed è possibile rimuovere il coperchio dalla pentola a pressione sollevandolo (8).

**Avvertenza:** Prestare la massima attenzione nello spostare il coperchio dalla pentola a pressione: nel recipiente si potrebbe trovare una piccola quantità residua di vapore caldo anche dopo il termine della cottura – rischio di ustione!

## SERVIRE LE PIETANZE

---

Per servire zuppe e riso, utilizzare i mestoli in dotazione alla pentola a pressione (9). Utilizzare sempre utensili con terminali in legno o in plastica per prelevare gli alimenti all'interno del recipiente di cottura per non danneggiarne il rivestimento antiaderente.

**Avvertenza:** Quando si riempie il recipiente di cottura, quando si manipola o serve il cibo, assicurarsi che questo non vada a sporcare l'interno della pentola a pressione. Se ciò dovesse accadere, scollegare immediatamente la pentola a pressione dalla rete di alimentazione, pulire bene le parti sporche con un panno umido e asciugare.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

### Recipiente di cottura con accessori

Pulire il recipiente di cottura, il cestello in acciaio per la cottura a vapore, i mestoli per il riso e per le zuppe e il misurino per il riso sotto acqua corrente dopo ogni utilizzo. **Lavabile in lavastoviglie.**

### Recipiente della pentola a pressione

Assicurarsi prima di ogni utilizzo che l'interno della pentola a pressione sia pulito. Pulire il recipiente della pentola a pressione con un panno umido all'interno e all'esterno se necessario e asciugare. **Non lavare in lavastoviglie né sotto acqua corrente.**

**Consiglio utile:** Le parti in acciaio inossidabile della pentola a pressione possono essere pulite utilizzando il **Detergente per pentolame in acciaio inox ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (codice 903131).**

### Controllo del coperchio e della valvola di esercizio

Pulire il coperchio dell'apparecchio e la valvola di esercizio sotto acqua corrente dopo ogni utilizzo. **Non lavare in lavastoviglie.** Rimuovere il controllo della valvola di esercizio dalla parte superiore del coperchio (10). Risciacquare la valvola e il controllo sotto acqua corrente, asciugare e applicare nuovamente al coperchio lavato e asciugato.

### Guarnizione in silicone del coperchio

Lavare regolarmente la guarnizione in silicone del coperchio per evitare che venga ostruita. Rimuovere la guarnizione dal coperchio (11), lavare con acqua calda e detersivo, asciugare ed applicare nuovamente al coperchio. **Non lavare in lavastoviglie.**

### Valvola di esercizio con coperchio di protezione

In caso di ostruzione, pulire periodicamente la valvola di esercizio collocata nella parte inferiore del coperchio. Rimuovere la protezione dalla valvola piegandola verso i lati (12) e lavare valvola e la protezione con acqua calda e detersivo prima di rimetterle in posizione. **Non lavare in lavastoviglie.**

### Contenitore raccogli condensa

Se una grande quantità di condensa dovesse accumularsi nel contenitore, estrarlo dalla pentola a pressione (13), svuotarlo e pulirlo prima di rimetterlo a posto.

### Riporre l'elettrodomestico

Riporre gli accessori all'interno del recipiente di cottura inserito nella pentola a pressione (14) scollegata dalla rete elettrica.



L'elettrodomestico va smaltito come un rifiuto elettronico e non come un rifiuto generico.

## PANORAMICA DEI PROGRAMMI

PROGRAMMA	Impostare la pressione di esercizio e il tempo di cottura (hh:mm)	Regolazione della posizione della valvola di esercizio	Funzione di Mantenimento della temperatura (Keep warm)	Regolazione della durata del ciclo di Cottura (Cooking) (hh:mm)	Regolazione dell'intensità di cottura (Less/Normal/More)	Il tempo di Cottura (Cooking) dipende dall'intensità selezionata (hh:mm)	Grado del trattamento termico / Tipo di alimento
<b>Pollame (Poultry)</b>	Alta (High) 00:25	Sealing	si	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:15 00:25 00:35	Tenero Molto tenero Tenerissimo
<b>Carne/Stufati (Meat/Stew)</b>	Alta (High) 00:35	Sealing	si	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:20 00:35 00:45	Tenero Molto tenero Tenerissimo
<b>Legumi (Legumes)</b>	Alta (High) 00:30	Sealing	si	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:25 00:30 00:40	Abbastanza tenero Tenero Molto tenero
<b>Riso (Rice)</b>	Bassa (Low) 00:12	Sealing	si	non disponibile	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:08 00:12 00:15	Abbastanza tenero Tenero Molto tenero
<b>Contorno (Side dish)</b>	Alta (High) 00:04	Sealing	si	00:00-00:30	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:02 00:04 00:06	Abbastanza tenero Tenero Molto tenero
<b>Zuppe (Soup)</b>	Alta (High) 00:30	Sealing	si	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:20 00:30 01:30	Zuppe senza carne Zuppe con carne Brodo di ossa
<b>Porridge (Porridge)</b>	Alta (High) 00:20	Sealing	si	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:05 00:20 00:30	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)

## PANORAMICA DEI PROGRAMMI SPECIFICI

PROGRAMMA	Impostare la pressione di esercizio e il tempo di cottura (hh:mm)	Regolazione della posizione della valvola di esercizio	Funzione di Mantenimento della temperatura (Keep warm)	Regolazione della durata del ciclo di Cottura (Cooking) (hh:mm)	Regolazione dell'intensità di cottura (Less/Normal/More)	Il tempo di Cottura (Cooking) dipende dall'intensità selezionata (hh:mm)
<b>Salse (Sauce)</b>	Nessuna pressione 00:10	Senza coperchio	sì	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Cottura lenta (Slow Cooking)</b>	Nessuna pressione 04:00	Sealing	sì	00:30-20:00	Meno (Less) Normale (Normal) Normale (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Frittura (Fry)</b>	Nessuna pressione 01:00	Senza coperchio	no	00:01-02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Senza restrizioni
<b>Cottura a vapore (Steam)</b>	Bassa (Low) 00:10	Sealing	sì	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Conservare (Preserving)</b>	Bassa (Low)/Alta (High) 00:10/00:30	Sealing	sì	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Torte (Cake)</b>	Alta (High) 00:40	Sealing	sì	00:00-04:00	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Yogurt (Yogurt)</b>	Nessuna pressione 08:00	Venting	no	00:30-99:30	Meno (Less) Normale (Normal) Più (More)	06:00 08:00 Senza restrizioni

## RISOLUZIONE RAPIDA DEI PROBLEMI

---

### **La pentola a pressione non può essere chiusa.**

*La guarnizione in silicone non è posizionata correttamente nel coperchio.*

Posizionare la guarnizione in silicone correttamente nel coperchio.

*Il blocco anti apertura accidentale è sollevato.*

Utilizzare un oggetto appropriato per spingere il blocco all'interno del coperchio.

### **La pentola a pressione non può essere aperta.**

*La pressione all'interno del recipiente di cottura non è scesa.*

Attendere che la pressione scenda spontaneamente o rilasciare manualmente il vapore dalla pentola a pressione.

*Il blocco anti apertura accidentale rimane sollevato.*

Utilizzare un oggetto appropriato per spingere il blocco all'interno del coperchio.

### **Il vapore fuoriesce dall'area fra il coperchio e il recipiente della pentola a pressione.**

*La guarnizione in silicone non è posizionata correttamente nel coperchio.*

Terminare il programma, lasciar raffreddare la pentola a pressione e riposizionare correttamente la guarnizione.

*La guarnizione in silicone è danneggiata.*

Contattare un centro di assistenza TESCOMA; per i recapiti visitare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

*Ci sono residui di cibo sulla guarnizione in silicone.*

Terminare il programma, lasciar raffreddare la pentola a pressione, rimuovere la guarnizione dal coperchio e lavarla, quindi riposizionarla correttamente.

*Il coperchio non è stato applicato correttamente.*

Applicare correttamente il coperchio al recipiente di cottura.

### **Del vapore fuoriesce per più di 2 minuti dal blocco anti apertura accidentale.**

*Il coperchio in silicone della valvola/blocco anti apertura nella parte inferiore del coperchio è ostruito/danneggiato.*

Rimuovere il coperchio in silicone dalla valvola, lavare entrambe le parti con acqua calda e detersivo, asciugare, riposizionare nel coperchio e applicare nuovamente la copertura in silicone. Se il coperchio è danneggiato, contattare un centro di assistenza TESCOMA; per i recapiti visitare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

### **Del vapore continua a fuoriuscire dalla valvola di esercizio.**

*La valvola è impostata nella posizione di **rilascio del vapore (Venting)**.*

Impostare la valvola in posizione di **mantenimento automatico della pressione (Sealing)**.

*Il mantenimento automatico della pressione di esercizio (Sealing) e il rilascio automatico del vapore (Venting) non funzionano.*

Assicurarsi che il programma corrispondente sia attivo e che la funzione di mantenimento automatico della pressione di esercizio (Sealing) non sia spenta. Premere il tasto per il rilascio del vapore (Venting) e avviare il mantenimento automatico della pressione (Sealing). Se il mantenimento automatico della pressione di esercizio (Sealing) rimane inattivo, contattare il servizio clienti TESCOMA visitando il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

### **Il blocco anti apertura accidentale non sale verso l'alto.**

*Non c'è una sufficiente quantità di ingredienti o liquidi all'interno del recipiente di cottura.*

Aggiungere del liquido nel recipiente di cottura o aumentare la quantità di cibo (fino al massimo a tre quarti del volume del recipiente).

*Il blocco del coperchio interferisce con il blocco anti apertura accidentale.*

Ripetere i passaggi dell'applicazione e del blocco del coperchio.

### **La scritta Lid lampeggia sul display.**

*Il coperchio non è applicato correttamente alla pentola a pressione.*

Ripetere i passaggi dell'applicazione del coperchio alla pentola a pressione.

### **Un segnale acustico continuo viene emesso durante il funzionamento della pentola a pressione.**

*Il recipiente della pentola a pressione si è surriscaldato a causa di depositi sul fondo del recipiente di cottura e la pentola a pressione ha abbassato automaticamente la temperatura.*

Terminare il programma in corso e rilasciare tutto il vapore. Aprire la pentola a pressione e rimuovere i depositi attaccati al fondo del recipiente di cottura.

### **Mentre la pentola a pressione è in funzione si sentono leggeri scricchiolii.**

*La superficie esterna del recipiente di cottura è bagnata.*

Assicurarsi prima di ogni utilizzo che la superficie esterna del recipiente di cottura e che la superficie interna della pentola a pressione siano asciutte e pulite. Se così non fosse, terminare il programma, lasciar raffreddare il recipiente con gli alimenti all'interno, quindi pulire e asciugare la superficie esterna del recipiente e la superficie interna della pentola a pressione.

## **ELENCO DEI MESSAGGI DI ERRORE**

---

In casi eccezionali, il display potrebbe mostrare i seguenti messaggi:

### **Err1/Err2**

*Errore del sensore di temperatura.*

Contattare un centro di assistenza TESCOMA; per i recapiti visitare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

### **Err3**

*Superamento della temperatura consentita – il recipiente di cottura non è posizionato correttamente nella pentola a pressione o non c'è una quantità di liquido sufficiente al suo interno.*

Inserire il recipiente di cottura correttamente nella pentola a pressione o aggiungere del liquido (fino al massimo a tre quarti della sua capacità).

### **Err4/Err5**

*Errore della valvola operativa (alta/bassa pressione).*

Contattare un centro di assistenza TESCOMA; per i recapiti visitare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente y guardar las Instrucciones de uso antes de usar.

¡CUIDADO! DISEÑADA PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS EN UN ENTORNO PRESURIZADO. UN USO O MANTENIMIENTO INAPROPIADO PUEDE CAUSAR LESIONES.

Antes de introducir el enchufe en la toma, asegurar que el voltaje de red que se utilizará coincide con el del dispositivo. Puede encontrar esta información en la placa de identificación. Conectar el dispositivo a una toma de corriente protegida debidamente instalada.

Utilizar el aparato únicamente sobre una superficie de trabajo plana y resistente al calor generado al cocinar. No colocar la olla a presión caliente sobre mesas con superficies de madera, no mover el aparato mientras esté en funcionamiento.

El aparato está diseñado solo para uso doméstico; no utilizar al aire libre. Mantener el aparato alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No tocar el aparato en funcionamiento con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchufar inmediatamente de la red eléctrica. No permitir que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa. No utilizar el aparato con un alargador. El aparato tiene un enchufe con toma de tierra (clase de protección I).

No dejar la olla a presión desatendida durante el proceso de cocción y no utilizarla para ningún otro propósito que no sea cocinar alimentos.

Mantener el aparato y el cable de corriente fuera del alcance de niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros relacionados.

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, sólo bajo supervisión o después de que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entender los riesgos relacionados.

No colocar el aparato cerca de paños de cocina, telas, papel u otros materiales que puedan inflamarse u obstruir las rejillas de ventilación. Asegurarse de que haya suficiente ventilación y colocar el aparato a 15 cm de las paredes en todas las direcciones.

Comprobar antes del uso que la tapa, la olla extraíble y el cable de alimentación no estén dañados. Comprobar antes del uso que la válvula de contrapeso, el bloqueo anti-apertura accidental y el bloqueo de cierre de la tapa no estén obstruidos u obturados. No utilizar la olla a presión si detecta daños o defectos.

Utilizar siempre la olla extraíble para cocinar. Para evitar daños, evitar la entrada de líquidos y no introducir ingredientes en el aparato sin la olla extraíble colocada.

Es muy importante que haya líquido en la olla extraíble durante la cocción. Cuando la olla a presión se sobrecaliente, no retirar la olla extraíble del recipiente de la olla a presión; apagar inmediatamente el aparato y dejar enfriar.

La superficie exterior del aparato está diseñada para evitar su sobrecalentamiento; algunas partes de la olla a presión eléctrica, como la tapa y las aberturas de salida de vapor, pueden calentarse con el uso. Sujetar siempre el aparato por las asas de los lados. La cantidad total de alimentos precocinados y líquidos en la olla extraíble no puede superar los dos tercios del volumen total. Si se cocinan alimentos que se hinchan, como arroz, judías o legumbres secas, llenar la olla sólo hasta la mitad de su volumen. Un llenado excesivo puede provocar la obstrucción de la válvula de escape de vapor. No introducir nunca alimentos envasados en tejido, papel o materiales plásticos en la olla a presión. No perforar nunca alimentos que tiendan a aumentar su volumen (como carne con piel, lengua de vaca, etc.) mientras la piel esté dilatada: riesgo de quemaduras.

Antes de cocinar con un programa a presión, la tapa debe estar bien colocada y asegurada para que no se suelte. No utilizar la olla a presión para freír con la tapa puesta.

La válvula de salida de vapor no debe taparse nunca durante el uso – riesgo de accidentes graves por sobrepresión o sobrecalentamiento.

Tener mucho cuidado al quitar la tapa. No abrir la olla a presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado la presión del interior del recipiente. Si el bloqueo anti-apertura accidental se queda en la posición superior o la tapa gira con dificultad, la olla a presión sigue bajo presión y no debe abrirse por la fuerza.

No levantar ni transportar la olla a presión utilizando el asa de la tapa, utilizar siempre para ello las asas de los laterales.

Para evitar desgastar o rayar la olla extraíble, utilizar exclusivamente cazos y cucharas de cocina de madera o plástico.

Cuando se desconecte el aparato, pulsar el botón **Cancelar (Cancel)** y luego retirar el enchufe de la toma eléctrica, tirando del enchufe y no del cable. Desconectar el aparato de la red después de cada uso y antes de cada limpieza.

Guardar el aparato en un lugar fresco y seco.

Si parpadea un mensaje de error en el panel de control de la olla a presión, desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica. A continuación, consultar el apartado "Lista de mensajes de error" de estas Instrucciones de uso. Utilizar únicamente recambios y accesorios homologados. El uso de otras piezas puede provocar daños en el aparato o lesiones graves.

No se permiten cambios ni modificaciones no autorizadas del producto. No reparar una olla a presión defectuosa usted mismo; en su lugar ponerse en contacto con un centro de servicio TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

## PARÁMETROS TÉCNICOS

**Voltaje:** 230 V

**Potencia de entrada:** 1000 W

**Pantalla:** LCD

**Volumen de la olla extraíble:** 5,5 l

**Taza medidora para el arroz:** 160 ml

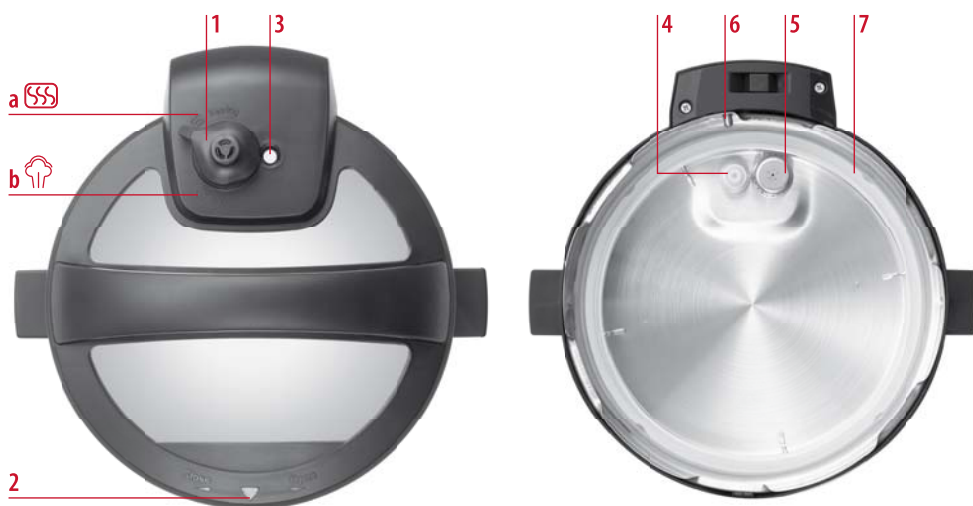
**Longitud del cable de alimentación:** 100 cm

**Presiones de funcionamiento:** Bajo (Low) 30–50 kPa

Alto (High) 60–80 kPa

## DESCRIPCIÓN

### Tapa de la olla a presión



#### Parte superior

**1** Control de la válvula de contrapeso

(a) Posición de **Mantenimiento automático de la presión de funcionamiento (Sealing)**

(b) Posición para **Liberar presión / Liberar vapor (Venting)**

**2** Marcas para cerrar/abrir la tapa

**3** Bloqueo anti-apertura accidental / apertura de la válvula de seguridad

#### Parte inferior

**4** Válvula de seguridad con tapa de silicona / bloqueo anti-apertura accidental

**5** Válvula de contrapeso con tapa metálica de protección

**6** Cierre de la tapa

**7** Goma de silicona de la tapa



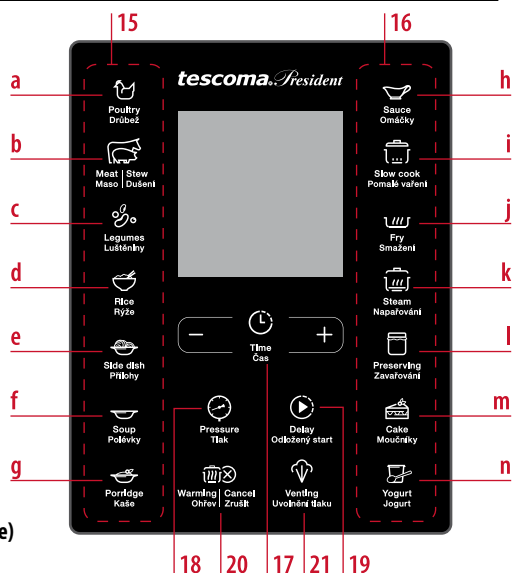


### Cuerpo de la olla a presión

- 8 Olla extraíble con escala para preparar arroz
- 9 Marcas para activar/desactivar la tapa (9a) y bloquear la tapa (9b)
- 10 Sensor de temperatura
- 11 Superficie de calentamiento
- 12 Recipiente extraíble para interceptar la condensación
- 13 Sensor de control de encendido/cierre y apertura/retirada de la tapa
- 14 Entrada del cable de alimentación

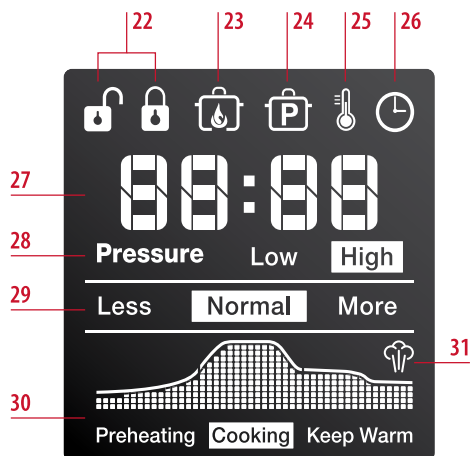
### Panel de control

- 15 Programas de presión
  - (a) **Aves (Poultry)**
  - (b) **Carne/Guiso (Meat/Stew)**
  - (c) **Legumbres (Legumes)**
  - (d) **Arroz (Rice)**
  - (e) **Guarnición (Side dish)**
  - (f) **Sopa (Soup)**
  - (g) **Porridge (Porridge)**
- 16 Programas especiales
  - (h) **Salsa (Sauce)**
  - (i) **Cocción lenta (Slow cook)**
  - (j) **Freír (Fry)**
  - (k) **Vapor (Steam)**
  - (l) **Conservas (Preserving)**
  - (m) **Pastel (Cake)**
  - (n) **Yogur (Yogurt)**
- 17 Ajuste de los tiempos de funcionamiento (**Time**)
- 18 Modificación de la presión de funcionamiento (**Pressure**)
- 19 Inicio diferido (**Delay**)
- 20 Calentamiento encendido/apagado (**Warming/Cancel**)
- 21 Conexión y desconexión del mantenimiento automático de la presión de funcionamiento y de la salida automática del vapor (**Venting**)



## Pantalla LCD

- 22 Tapa abierta/cerrada
- 23 Calentamiento encendido
- 24 Programa seleccionado o en curso
- 25 Calentamiento encendido en el ciclo Mantener caliente
- 26 Inicio diferido activado
- 27 Información y tiempos de funcionamiento
- 28 Presiones de funcionamiento: **Bajo (Low)**, **Alto (High)**
- 29 Intensidad de cocción: **Menos (Less)**, **Normal (Normal)**, **Más (More)**
- 30 Ciclo de preparación: **Precalear (Preheating)**, **Cocinar (Cooking)**, **Mantener caliente (Keep warm)**
- 31 El mantenimiento automático de la presión de funcionamiento (Sealing) y la liberación automática de vapor (Venting) están activados



32



34



35



## Accesorios

- 32 Cesta vapor
- 33 Taza medidora para arroz 160 ml
- 34 Cazo para sopa
- 35 Cazo para arroz
- 36 Cable de corriente



33



36

## COMPONENTES DE SEGURIDAD

### Comprobación automática de olla a presión cerrada

Si la tapa no está ajustada correctamente, aparecerá el texto **Lid** en la pantalla.

### Bloqueo anti-aperturas accidentales

La tapa de la olla a presión no puede abrirse hasta que la presión haya bajado completamente.

### Comprobación automática de la presión de funcionamiento

Mantiene automáticamente una presión de funcionamiento óptima y libera el exceso de vapor durante el ciclo de **Cocción (Cooking)** y todo el vapor después del final del ciclo de **Cocción (Cooking)**.

## Válvula de seguridad

Libera inmediatamente la presión de la olla a presión si supera el valor máximo permitido.

## Tapa protectora de la válvula de contrapeso

Protege la válvula de contrapeso contra obstrucciones.

## Protección contra la cocción excesiva

Si la temperatura en la olla a presión supera el valor permitido, el calentamiento se desconecta automáticamente.

## Cortacircuitos

Protege la olla a presión contra daños por subida de tensión.

## INFORMACIÓN DE FUNCIONAMIENTO EN LA PANTALLA

---

### *Lid*

La tapa está mal puesta, la olla a presión no está cerrada.

### *OFF*

El aparato está conectado a la red eléctrica y listo para su uso, con el calentamiento desconectado.

### *On*

El ciclo de **Pre calentamiento (Preheating)** está en curso.

### *Hot*

Se ha alcanzado la temperatura de funcionamiento en el programa **Freir (Fry)**.

### *uEnt*

Liberación automática o manual de **Vapor (Venting)** en curso.

### *Auto*

El ciclo de **Pre calentamiento (Preheating)** está en curso en el programa **Arroz (Rice)**.

### *boil*

Se está llevando a cabo la pasteurización de la leche en el programa **Yogur (Yogurt)**.

### *Yogt*

La pasteurización ha finalizado en el programa **Yogur (Yogurt)**.

**Aviso:** Si aparece otra información en la pantalla, comprobar la explicación en la parte final de las Instrucciones de uso en la sección "**Lista de mensajes de error**".

## ANTES DEL PRIMER USO

---

Desembalar el aparato. Retirar la tapa de la olla a presión girando la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj (**Open**) (1) y retirar los accesorios. Sacar la olla, lavarla junto con los accesorios bajo el grifo de agua corriente con detergente y secar.

**Aviso:** El aparato puede oler ligeramente durante los primeros usos como resultado del calentamiento de las piezas por primera vez. Esto es normal y no pasará en futuros usos.

## LLENADO DE LA OLLA

---

Introducir en la olla los ingredientes correspondientes al programa seleccionado. Llenar siempre la olla hasta tres cuartas partes de su volumen como máximo (2). Con alimentos que tienden a hacer espuma o hincharse al calentarse, como la sopa y el arroz, llenar la olla hasta la mitad del volumen del recipiente como máximo, y hasta un tercio cuando cocine legumbres.

Si la comida no contiene suficientes líquidos, añadir a la olla, junto con los ingredientes, al menos de 300 a 500 ml de agua u otros líquidos adecuados como vino, cerveza, caldo, zumo de frutas o verduras. Introducir la olla debidamente llena en la olla a presión.

**Aviso:** Utilizar siempre **la cesta de cocción al vapor de acero inoxidable cuando se cocine** en el programa **Vapor (Steam)**. Verter de 300 a 500 ml de agua en la olla, introducir la cesta de cocción al vapor, colocar los alimentos en la cesta y proceder como en los demás programas.

**Consejo útil:** Consultar el folleto adjunto con **Recetas** probadas para cocinar en Olla a presión eléctrica **PRESIDENT**.

**Aviso:** Llenar siempre la olla con los ingredientes fuera de la olla a presión y antes de introducirla en la olla a presión desconectada de la red eléctrica. Antes de introducir la olla en la olla a presión, asegurar que la olla esté limpia y seca por fuera.

## CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED ELÉCTRICA

---

Conectar el cable de alimentación a la entrada de la olla a presión (3) y el otro extremo a una toma de corriente de 230 V.

Una señal acústica sonará y en la pantalla aparecerá brevemente el texto **OFF**. La olla a presión está lista para su uso.

## COLOCACIÓN DE LA TAPA

---

**¡Colocar la tapa en la olla a presión antes de preparar los alimentos!**

**Aviso: ¡No colocar la tapa sobre la olla a presión** en los programas **Salsa (Sauce)** y **Freír (Fry)**!

Colocar la tapa en la olla a presión con la olla introducida con alimentos de forma que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha situada junto al símbolo de cierre abierto en el borde superior del recipiente (4). Sonará una señal acústica. Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj (**Close**) hasta la posición final hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha situada junto al símbolo de cierre cerrado y cierre la tapa (5). Sonará una señal acústica que confirma que la tapa está cerrada.

## AJUSTE DE VÁLVULA DE CONTRAPESO

---

Antes de comenzar a preparar los alimentos, ajustar siempre el control de la válvula de contrapeso en la posición para **mantener automáticamente la presión de funcionamiento (Sealing)** (6).

**Aviso:** Utilizar la válvula de contrapeso ajustada a la posición de **liberar vapor (Venting)** sólo en el programa **Yogur (Yogurt)**.

## RESUMEN DE LOS PROGRAMAS

---

### Programas de presión

#### **Aves (Poultry)**

Programa para tratamiento térmico rápido de aves.

#### **Carne/Guiso (Meat/Stew)**

Programa para tratamiento térmico rápido de carnes blancas y rojas.

#### **Legumbres (Legumes)**

Programa para tratamiento térmico rápido de legumbres.

#### **Arroz (Rice)**

Programa para hervir rápidamente el arroz.

#### **Guarnición (Side dish)**

Programa para hervir rápidamente guarniciones, patatas, verduras, pasta, cereales, etc.

#### **Sopa (Soup)**

Programa para preparar rápidamente caldos y sopas de carne o verduras.

### **Porridge (Porridge)**

Programa para preparar rápidamente porridges a partir de cereales.

### **Programas especiales**

#### **Salsa (Sauce)**

Programa para preparar salsas rápidamente. **Se utiliza sin la tapa puesta.**

#### **Cocción lenta (Slow cook)**

Programa para el tratamiento térmico suave de carne, aves, pescado y verduras.

#### **Freír (Fry)**

Programa para preparación de fritos en aceite. **Se utiliza sin la tapa puesta.**

#### **Vapor (Steam)**

Programa para el tratamiento térmico suave de alimentos al vapor. **Se utiliza con la cesta de vapor introducida.**

#### **Conservas (Preserving)**

Programa para la conservación de alimentos.

#### **Pastel (Cake)**

Programa para preparar pasteles de forma fácil y rápida.

#### **Yogur (Yogurt)**

Programa para pasteurizar leche y preparar yogur casero. Se utiliza con el control de la válvula de contrapeso ajustado en la posición para **Liberar vapor (Venting)**.

## **SELECCIÓN DE PROGRAMAS**

---

Seleccionar el programa pulsando el botón de programa correspondiente al alimento que se está preparando.

En la pantalla parpadeará (durante unos 10 segundos) el tiempo del ciclo de **Cocción (Cooking)** preestablecido por el programa correspondiente al alimento introducido. Durante estos aprox. 10 segundos, puede cambiar el tiempo del ciclo de **Cocción (Cooking)**, la **Intensidad de cocción (Less/Normal/More)** y la **Presión de funcionamiento (Low/High)** o ajustar un inicio diferido, véase más arriba.

## **MODIFICACIÓN DEL TIEMPO DEL CICLO DE COCCIÓN (COOKING)**

---

Después de seleccionar el programa, puede utilizar el botón **Tiempo (Time)** para ajustar el tiempo del ciclo de **Cocción (Cooking)**, consultar **Resumen de los programas de presión** y **Resumen de los programas especiales** al final de este manual.

**Aviso:** En el programa **Arroz (Rice)**, no se puede modificar el tiempo del ciclo de **Cocción (Cooking)**; sólo se puede modificar cambiando el ajuste de la **Intensidad de cocción (Less/Normal/More)**.

## **CAMBIO DE LA INTENSIDAD DE COCCIÓN (LESS/NORMAL/MORE)**

---

En caso necesario, después de seleccionar un programa, pulsar repetidamente el botón de programa hasta que la pantalla muestre la intensidad de cocción deseada: **Menos (Less)**, **Normal (Normal)**, **Más (More)**, véase la tabla **Resumen de los programas de presión** en la parte de cierre del manual.

**Aviso:** Un cambio en la intensidad de cocción tendrá un efecto sobre el tiempo del ciclo de **Cocción (Cooking)**, la temperatura de funcionamiento y, en su caso, la presión de funcionamiento.

## CAMBIO DE LA PRESIÓN DE FUNCIONAMIENTO (LOW/HIGH)

---

Si es necesario, después de seleccionar un programa, pulsar el botón **Presión (Pressure)** y cambiar la presión de funcionamiento de **Baja (Low)** a **Alta (High)** o viceversa, consultar la tabla **Resumen de programas de presión** al final de este manual.

**Aviso:** Puede ajustar la presión de funcionamiento y la duración del ciclo de **Cocción (Cooking)** en los respectivos programas también durante el ciclo de **Pre calentamiento (Preheating)** y durante el ciclo de **Cocción (Cooking)**, véase más abajo.

## INICIO DIFERIDO (DELAY)

---

Si es necesario, después de seleccionar un programa, pulsar el botón **Inicio diferido (Delay)**. En la pantalla parpadeará el tiempo preajustado en horas (**06:00**) restante hasta el inicio diferido.

Utilizar el botón **Tiempo (Time)** para ajustar el tiempo necesario hasta el arranque retardado dentro de un intervalo de **10 minutos a 24 horas**. Una vez ajustado el inicio diferido, sonará brevemente una señal acústica y la pantalla comenzará a mostrar el tiempo decreciente hasta el inicio automático del programa.

**Aviso:** La función **Inicio diferido (Delay)** no está disponible en los programas **Freír (Fry)** y **Yogur (Yogurt)**. Con el inicio diferido, siempre hay que tener en cuenta el tipo de comida que se está preparando – el tiempo debe corresponder a las condiciones higiénicas para mantener los alimentos a temperatura ambiente. Por lo tanto, recomendamos utilizar un inicio diferido inferior a 2 horas para preparar la carne. No utilizar nunca la función de inicio diferido en el programa **Porridge (Porridge)** y para preparar alimentos que contengan leche.

## CICLO PRECALENTAR (PREHEATING)

---

Sonará una señal acústica y en la pantalla aparecerá el símbolo **On** poco después de que se haya seleccionado un programa y, si procede, de que haya modificado el ajuste o una vez transcurrido el tiempo hasta el inicio diferido. El programa seleccionado se pondrá en marcha e iniciará el ciclo de **Pre calentamiento (Preheating)**.

La olla a presión alcanzará la temperatura de funcionamiento y creará presión de funcionamiento durante el ciclo. El tiempo del ciclo de **Pre calentamiento (Preheating)** variará en función del programa seleccionado y de la cantidad y temperatura inicial de los alimentos introducidos. Una vez alcanzada la temperatura y la presión de funcionamiento, sonará una señal acústica y la olla a presión pasará automáticamente al ciclo de **Cocción (Cooking)**.

**Aviso:** El vapor puede escapar por la abertura de la válvula de funcionamiento o por la abertura del bloqueo anti-apertura accidental durante el ciclo de **Pre calentamiento (Preheating)**.

## CICLO COCCIÓN (COOKING)

---

Una vez finalizado el ciclo de **Pre calentamiento (Preheating)**, la olla a presión inicia automáticamente el ciclo de **Cocción (Cooking)**. La pantalla mostrará el tiempo restante hasta el final del ciclo durante el tratamiento térmico de los alimentos. La olla a presión mantendrá automáticamente la temperatura y la presión de funcionamiento óptimas y liberará continuamente el exceso de vapor.

## CONEXIÓN Y DESCONEXIÓN DEL MANTENIMIENTO AUTOMÁTICO DE LA PRESIÓN DE FUNCIONAMIENTO Y DE LA SALIDA AUTOMÁTICA DEL VAPOR (VENTING)

---

El **mantenimiento de la presión de funcionamiento y la liberación de vapor (Venting)** pueden interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón de **Salida de vapor (Venting)**. La olla a presión mantendrá una presión de funcionamiento segura y una temperatura estable después de desconectar esta función. El mantenimiento automático de la presión de funcionamiento y la liberación automática de vapor pueden restablecerse en cualquier momento pulsando el mismo botón.

## FINALIZACIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN (COOKING)

---

Una señal acústica sonará al finalizar el ciclo de **Cocción (Cooking)** y el proceso de preparación de alimentos finalizará. Los alimentos están listos para servir o para su tratamiento posterior. Si la comida no se sirve, la olla a presión cambia automáticamente al ciclo **Mantener caliente (Keep warm)**.

**Aviso:** Antes de abrir la olla a presión tras finalizar el ciclo de **Cocción (Cooking)** en los programas **Legumbres (Legumes)**, **Sopa (Soup)**, **Porridge (Porridge)**, **Conservas (Preserving)** y **Pastel (Cake)**, pulsar el botón para liberar la presión (**Venting**) en el panel de control. Mantener pulsado el botón durante al menos 3 segundos y esperar hasta que haya salido todo el vapor de la olla a presión y el bloqueo anti-apertura accidental se haya deslizado hacia abajo en la tapa.

## CICLO MANTENER CALIENTE (KEEP WARM)

---

Cuando se inicia el ciclo **Mantener caliente (Keep warm)**, la olla a presión primero libera gradualmente todo el vapor y la pantalla comenzará a mostrar el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo.

La olla a presión mantendrá los alimentos en la olla a presión a la temperatura de servicio (aprox. 70 °C) durante un periodo de hasta **12 horas**. Si no finaliza el programa manualmente durante el ciclo **Mantener caliente (Keep warm)**, el calentamiento se desconectará automáticamente al cabo de 12 horas, el programa finalizará y en la pantalla aparecerá el texto **OFF**.

**Aviso:** La función **Mantener caliente (Keep warm)** no está disponible en el programa **Yogur (Yogurt)**. El calentamiento se apagará una vez finalizado el proceso de preparación del yogur y el programa finalizará automáticamente.

## FINALIZAR UN PROGRAMA MANUALMENTE

---

Para finalizar manualmente un programa cuando sea necesario, pulsar el botón **Cancelar (Cancel)** durante cualquier ciclo y finalice el programa seleccionado. Una señal acústica sonará y en la pantalla aparecerá el texto **OFF**.

**Aviso:** Asegurar siempre, después de finalizar manualmente un programa, que la presión en el recipiente ha bajado completamente, el bloqueo anti-apertura accidental se ha deslizado hacia abajo y la olla a presión puede abrirse con seguridad.

## REDUCCIÓN MANUAL DE LA PRESIÓN / ELIMINACIÓN DEL VAPOR

---

Si desea abrir la olla a presión inmediatamente después de finalizar el ciclo de **Cocción (Cooking)** y acelerar la caída espontánea de la presión en el recipiente, pulsar el botón (**Venting**) **para liberar la presión** en el panel de control. Mantener pulsado el botón durante al menos 3 segundos y esperar hasta que haya salido todo el vapor de la olla a presión y el bloqueo anti-apertura accidental se haya deslizado hacia abajo en la tapa (7). Continuar pulsando de nuevo el botón para **Liberar presión (Venting)** para finalizar el proceso de vaciado. Colocar la válvula de contrapeso en la posición **Liberar vapor (Venting)** y abrir la olla a presión.

## APERTURA DE LA OLLA A PRESIÓN

---

Girar la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición final; sonará una señal acústica y se podrá retirar la tapa de la olla a presión levantándola (8).

**Aviso:** ¡Tener mucho cuidado al retirar la tapa de la olla a presión, ya que una pequeña cantidad de vapor caliente puede permanecer en el recipiente incluso después de finalizar la cocción – riesgo de quemaduras!

## SERVIR ALIMENTOS

---

Para servir sopas y arroz, utilizar los cazos que forman parte de los accesorios de la olla a presión (9). Utilizar siempre utensilios con las terminaciones de madera o plástico para manipular y servir los alimentos de la olla para evitar dañar el recubrimiento antiadherente.

**Aviso:** Al llenar la olla y manipular o servir los alimentos, asegurarse de que éstos no ensucien el interior del recipiente de la olla a presión. Si esto sucede, desconectar inmediatamente la olla a presión de la corriente y limpiar bien las partes sucias con un paño húmedo y secar.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---

### Olla con accesorios

Limpiar la olla, la cesta de acero inoxidable para cocinar al vapor, los cazos para sopa y arroz y el vaso medidor para el arroz bajo el grifo de agua corriente después de cada uso. **Apto para lavavajillas.**

### Cuerpo de la olla a presión

Asegurarse antes de cada uso de que el interior del recipiente de la olla a presión está limpio. Limpiar el recipiente de la olla a presión con un paño húmedo por dentro y por fuera cuando sea necesario y secar. **No lavar en el lavavajillas ni bajo el grifo de agua corriente.**

**Consejo útil:** Utilizar el **Limpiador para recipientes de acero inoxidable ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (código 903131)** para limpiar las piezas de acero inoxidable de la parte exterior del recipiente de la olla a presión.

### Control de la tapa y de la válvula de contrapeso

Limpiar la tapa del aparato y el mando de la válvula de contrapeso con agua corriente después de cada uso. **No apto para lavavajillas.** Retirar el mando de la válvula de contrapeso de la parte superior de la tapa (10). Enjuagar la válvula y el mando con agua corriente, secar y volver a colocarlos en la tapa lavada y seca.

### Goma de silicona de la tapa

Limpiar la goma de silicona de la tapa a intervalos regulares para evitar que se obstruya. Retirar la goma de silicona de la tapa (11), utilizando agua caliente con detergente, secar y volver a colocar en su lugar. **No apto para lavavajillas.**

### Válvula de contrapeso con tapa de protección

En caso de obstrucción, limpiar en intervalos regulares la válvula de contrapeso con tapa de protección en la parte inferior de la tapa. Retirar la tapa protectora de la válvula doblándola hacia los lados (12) y lavar la válvula liberada y la tapa utilizando agua tibia con detergente y volver a colocarlas en su sitio. **No apto para lavavajillas.**

### Recipiente para el condensado de goteo

Si se acumula una gran cantidad de condensado en el recipiente, retirarlo de la olla a presión (13), vaciarlo, limpiarlo y volver a colocarlo en su sitio.

### Guardar el aparato

Guardar los accesorios en la olla introducida en la olla a presión (14) desconectada de la red eléctrica.



## RECICLAJE

---

Este producto debe reciclarse como residuo electrónico en lugar de desecharlo en la basura.



## RESUMEN DE LOS PROGRAMAS

PROGRAMA	Presión de funcionamiento y tiempo de cocción (hh:mm)	Ajuste de la posición de la válvula de contrapeso	Función Mantener caliente (Keep warm)	Tiempo del ciclo de Cocción (Cooking) ajustable (hh:mm)	Ajuste de la intensidad de cocción (Less/Normal/More)	Tiempo de Cocción (Cooking) en función de la intensidad seleccionada (hh:mm)	Grado de tratamiento térmico / Tipo de alimento
<b>Aves (Poultry)</b>	Alto (High) 00:25	Sealing	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:15 00:25 00:35	Suave Muy suave Extra suave
<b>Carne/Guiso (Meat/Stew)</b>	Alto (High) 00:35	Sealing	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:20 00:35 00:45	Suave Muy suave Extra suave
<b>Legumbres (Legumes)</b>	Alto (High) 00:30	Sealing	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:25 00:30 00:40	Casi suave Suave Muy suave
<b>Arroz (Rice)</b>	Bajo (Low) 00:12	Sealing	Sí	No disponible	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:08 00:12 00:15	Casi suave Suave Muy suave
<b>Guarnición (Side dish)</b>	Alto (High) 00:04	Sealing	Sí	00:00–00:30	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:02 00:04 00:06	Casi suave Suave Muy suave
<b>Sopa (Soup)</b>	Alto (High) 00:30	Sealing	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:20 00:30 01:30	Sopas sin carne Sopas de carne Caldos con huesos
<b>Porridge (Porridge)</b>	Alto (High) 00:20	Sealing	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:05 00:20 00:30	

## RESUMEN DE PROGRAMAS ESPECIALES

PROGRAMA	Presión de funcionamiento y tiempo de cocción (hh:mm)	Ajuste de la posición de la válvula de contrapeso	Función Mantener caliente (Keep warm)	Tiempo del ciclo de Cocción (Cooking) ajustable (hh:mm)	Ajuste de la intensidad de cocción (Less/Normal/More)	Tiempo de Cocción (Cooking) en función de la intensidad seleccionada (hh:mm)
<b>Salsa (Sauce)</b>	Sin presión 00:10	Sin tapa	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Cocción lenta (Slow Cooking)</b>	Sin presión 04:00	Sealing	Sí	00:30–20:00	Menos (Less) Normal (Normal) Normal (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Freír (Fry)</b>	Sin presión 01:00	Sin tapa	No	00:01–02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Sin límite
<b>Vapor (Steam)</b>	Bajo (Low) 00:10	Sealing	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Conservas (Preserving)</b>	Bajo (Low)/Alto (High) 00:10/00:30	Sealing	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Pastel (Cake)</b>	Alto (High) 00:40	Sealing	Sí	00:00–04:00	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Yogur (Yogurt)</b>	Sin presión 08:00	Venting	No	00:30–99:30	Menos (Less) Normal (Normal) Más (More)	06:00 08:00 Sin límite

## SOLUCIÓN RÁPIDA DE PROBLEMAS

---

### **La olla a presión no se puede cerrar.**

*La goma de silicona no se ha colocado correctamente en la tapa.*

Colocar la goma de silicona en la tapa correctamente.

*El bloqueo anti-apertura accidental se levanta en la posición superior.*

Utilizar un objeto adecuado para presionar el cierre en la tapa.

### **La olla a presión no se puede abrir.**

*La presión en el recipiente de la olla a presión no ha disminuido.*

Esperar a que la presión baje espontáneamente o liberar manualmente todo el vapor de la olla a presión para eliminar toda la presión.

*El bloqueo anti-apertura accidental se mantiene levantado en la posición superior.*

Utilizar un objeto adecuado para presionar el cierre hacia abajo en la tapa.

### **El vapor sale por la zona entre la tapa y el recipiente de la olla a presión.**

*La goma de silicona no se ha colocado correctamente en la tapa.*

Finalizar el programa en marcha, dejar enfriar la olla a presión y colocar correctamente la goma de silicona en la tapa.

*La goma de silicona está dañada.*

Contactar con un centro de servicio de TESCOMA; para conocer los detalles de contacto véase [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

*Hay restos de comida en la junta de silicona.*

Finalizar el programa en marcha, dejar enfriar la olla a presión y retirar la goma de silicona de la tapa, limpiarla y ponerla de nuevo en su sitio.

*La tapa no está colocada correctamente.*

Colocar la tapa en la olla a presión correctamente.

### **El vapor sale por la abertura del cierre anti-apertura accidental durante más de 2 minutos.**

*La tapa de silicona de la válvula/bloqueo anti-apertura accidental en la parte inferior de la tapa está obstruida/dañada.*

Retirar la tapa de silicona de la válvula, lavar ambas piezas con agua tibia y detergente, secarlas, volver a colocarlas en la tapa y volver a colocar la tapa de silicona en su sitio. Si la tapa de silicona está dañada, contactar con un centro de servicio de TESCOMA; para conocer los detalles de contacto véase [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

### **El vapor se escapa continuamente del control de la válvula de contrapeso.**

*La válvula está en la posición para **Liberar vapor (Venting)**.*

Colocar la válvula en la posición de **mantenimiento automático de la presión de funcionamiento (Sealing)**.

*El mantenimiento automático de la presión de funcionamiento y la liberación de vapor no funcionan.*

Asegurarse de que el programa correspondiente está activado y de que la función de mantenimiento automático de la presión de funcionamiento no está desconectada. Pulsar el botón para **Liberar vapor (Venting)** e iniciar el mantenimiento automático de la presión. Si el mantenimiento automático de la presión de servicio sigue sin funcionar, ponerse en contacto con un centro de servicio TESCOMA a través de [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

### **El bloqueo anti-apertura accidental no se desliza hacia arriba.**

*No hay suficientes ingredientes o líquidos en la olla.*

Añadir líquido a la olla o aumentar la cantidad de alimentos (hasta tres cuartas partes del volumen de la olla como máximo).

*El cierre de la tapa bloquea el cierre anti-apertura accidental.*

Repetir los pasos de colocación y cierre de la tapa.

### **El texto Lid parpadea en la pantalla.**

*La tapa no está colocada correctamente en la olla a presión.*

Repetir los pasos para colocar la tapa en la olla a presión.

### **Durante el funcionamiento de la olla a presión suena una señal continua.**

*El recipiente de la olla a presión se sobrecalienta debido a los depósitos en el fondo de la olla y la olla a presión ha disminuido automáticamente la temperatura.*

Finalizar el programa en marcha y liberar todo el vapor. Abrir la olla a presión y saltar los depósitos fijados al fondo de la olla.

### **Se oyen sutiles crujidos de la olla a presión durante el funcionamiento.**

*La superficie exterior de la olla está húmeda.*

Antes de cada uso, asegurarse de que la superficie exterior de la olla y la superficie interior del recipiente de la olla a presión estén secas y limpias. Si este no es el caso, finalizar el programa en marcha, dejar enfriar la olla con los alimentos, limpiar y secar la superficie exterior y la superficie interior del recipiente de la olla a presión.

## **LISTA DE MENSAJES DE ERROR**

---

La pantalla puede mostrar los siguientes mensajes de error en casos excepcionales:

### **Err1/Err2**

*Error de sensor de temperatura.*

Contactar con un centro de servicio de TESCOMA; para obtener datos de contacto véase [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

### **Err3**

*Temperatura permitida superada – la olla no está colocada correctamente en la olla a presión o no hay suficiente líquido en la olla.*

Colocar la olla correctamente en el recipiente de la olla a presión o añadir líquido (hasta tres cuartas partes de la capacidad de la olla como máximo).

### **Err4/Err5**

*Error de la válvula de contrapeso (alta/baja presión).*

Contactar con un centro de servicio de TESCOMA; para obtener datos de contacto véase [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ler atentamente e guardar as Instruções de Utilização antes de utilizar.

**CUIDADO! DESTINADA A COZINHAR ALIMENTOS EM AMBIENTE PRESSURIZADO. O USO OU MANUTENÇÃO INADEQUADAS PODEM CAUSAR LESÕES.**

Antes de inserir a ficha na tomada, certificar-se de que a voltagem de rede a utilizar corresponde à do aparelho. Estas informações podem ser encontradas na placa de identificação. Ligar o dispositivo a uma tomada de contacto de proteção devidamente instalada. Utilize a panela apenas sobre uma superfície de trabalho plana e resistente ao calor gerado durante a utilização. Não colocar uma panela de pressão aquecida sobre mesas com superfícies de madeira, não mover o aparelho durante o funcionamento.

O aparelho é destinado a uso doméstico. Não utilizar para fins comerciais e no exterior. Manter o aparelho longe de fontes de calor, luz solar direta, humidade (nunca mergulhe em nenhum líquido) e bordas afiadas. Não tocar na panela com as mãos molhadas durante a utilização. Se o eletrodoméstico estiver húmido ou molhado, desligar da ficha imediatamente. Não deixar o cabo de alimentação pendurado na ponta do balcão. Não usar a panela com uma extensão. A panela dispõe de ficha com ligação à terra (classe de proteção I). Não deixar a panela de pressão sem vigilância durante o processo de cozedura e não utilizá-la para nenhuma outra finalidade que não seja cozinhar alimentos.

Manter o eletrodoméstico e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos. As crianças não podem brincar com o aparelho. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos se forem supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. Não colocar a panela perto de panos de cozinha, tecidos, papéis ou outros materiais que possam inflamar ou bloquear as aberturas de ventilação. Garantir ventilação suficiente e colocar a panela a 150 mm das paredes em todas as direções.

Verificar antes de usar se a tampa, a panela removível e o cabo de alimentação não estão danificados. Verifique antes de utilizar se a válvula de funcionamento, o bloqueio contra aberturas acidentais e o bloqueio de fechar a tampa não estão entupidos ou bloqueados. Não usar a panela de pressão se verificar algum dano ou defeito.

Usar sempre a panela removível para cozinhar. Para evitar danos, evitar a entrada de líquidos e não colocar ingredientes no aparelho sem a panela removível inserida.

É muito importante que haja líquido na panela removível durante a cozedura. Se a panela de pressão estiver sobreaquecida, não retirar a panela removível do recipiente da panela de pressão. Desligar imediatamente o aparelho e deixar arrefecer.

A superfície exterior do aparelho foi concebida de forma a evitar o seu sobreaquecimento. Algumas partes da panela de pressão elétrica, como a tampa e as aberturas de libertação de vapor, podem aquecer durante a utilização. Segurar sempre a panela pela pega.

A quantidade total de alimentos e líquidos pré-cozidos na panela removível não pode exceder dois terços do volume total. Se cozinhar alimentos que incham, como arroz, feijão ou vegetais secos, encher a panela apenas até metade do seu volume. O enchimento excessivo pode fazer com que a válvula de libertação de vapor fique obstruída. Não colocar alimentos embrulhados em tecido, papel ou plástico na panela de pressão. Nunca furar alimentos que tendem a aumentar de volume, como carne com pele, língua de boi, etc., enquanto a pele estiver aumentada - risco de queimaduras.

Antes de cozinhar com um programa de pressão, a tampa deve estar bem colocada e protegida contra abertura. Não utilizar a panela de pressão para fritar com a tampa colocada.

A válvula de libertação de vapor nunca pode ser coberta durante a utilização – risco de acidentes graves resultantes de sobrepressão ou superaquecimento.

Tenha muito cuidado ao remover a tampa. Não abrir a panela de pressão até que arrefeça e a pressão dentro da panela tenha sido libertada. Se o bloqueio contra aberturas acidentais permanecer na posição superior ou a tampa girar com dificuldade, a panela de pressão ainda está sob pressão e não pode ser aberta com força.

Não levantar e transportar a panela de pressão pela pega da tampa, utilizar sempre as pegas laterais para esse fim.

Para evitar desgaste ou arranhões na panela removível, usar exclusivamente conchas e colheres de madeira ou plástico.

Ao desligar a panela, pressionar o botão **Cancelar (Cancel)** e de seguida retirar a ficha da tomada elétrica, puxando a ficha e não o cabo. Desligar o aparelho da tomada após cada utilização e antes de limpar.

Guardar a panela num local fresco e seco.

Se uma mensagem de erro estiver a piscar no painel de controlo da panela de pressão, desligar imediatamente o aparelho da rede elétrica. Consultar a secção “Lista de mensagens de erro” nestas Instruções de utilização. Usar apenas peças suplentes e acessórios aprovados. O uso de outras peças pode resultar em danos ao aparelho ou ferimentos graves. Não são permitidas alterações ou modificações não autorizadas do produto. Não reparar uma panela de pressão avariada. Contactar um ponto de venda TESCOMA. Para consulta de contactos, visitar [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

## PARÂMETROS TÉCNICOS

**Voltagem:** 230 V

**Potência de entrada:** 1,000 W

**Visor:** LCD

**Volume da panela removível:** 5.5 l

**Copo medidor para arroz:** 160 ml

**Comprimento do cabo de alimentação:** 100 cm

**Pressões operacionais:** Baixo (Low) 30–50 kPa  
Alto (High) 60–80 kPa

## LEGENDA



### Tampa da panela de pressão

#### Lado superior

**1** Controlo da válvula de funcionamento

(a) Posição para **Manter automaticamente a pressão operacional (Sealing)**

(b) Posição para **Libertação da pressão / Libertação do vapor (Venting)**

**2** Marcas para fechar/abrir a tampa

**3** Bloqueio contra aberturas acidentais/abertura da válvula de segurança

#### Lado inferior

**4** Válvula de segurança com tampa de silicone/bloqueio contra aberturas acidentais

**5** Válvula de funcionamento com tampa protetora metálica

**6** Bloqueio do fecho da tampa

**7** Vedante da tampa em silicone

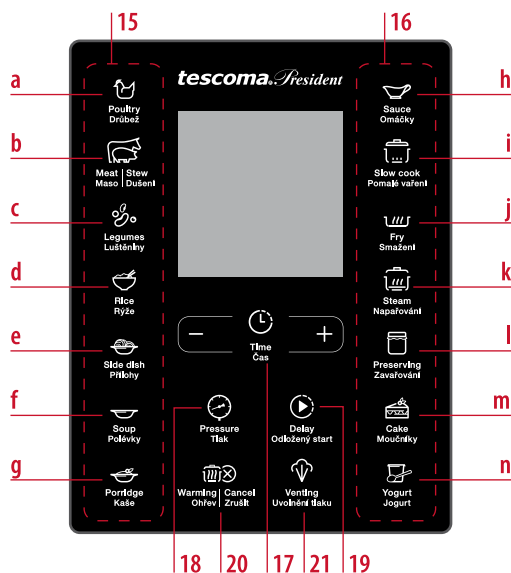


### Recipiente da panela de pressão

- 8 Panela removível com balança para preparar arroz
- 9 Marcas para abrir/fechar a tampa (9a) e bloquear a tampa (9b)
- 10 Sensor de temperatura
- 11 Superfície de aquecimento
- 12 Recipiente removível para recolher a condensação
- 13 Sensor de verificação de abrir/fechar e abertura/remoção da tampa
- 14 Entrada do cabo de alimentação

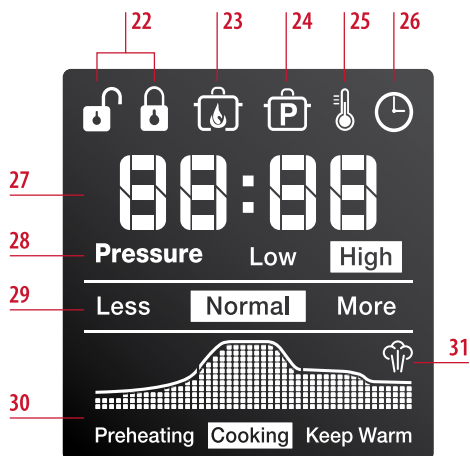
### Painel de controlo

- 15 Programas de pressão
  - (a) Aves (Poultry)
  - (b) Carne/Guisado (Meat/Stew)
  - (c) Legumes (Legumes)
  - (d) Arroz (Rice)
  - (e) Acompanhamento (Side dish)
  - (f) Sopa (Soup)
  - (g) Papas (Porridge)
- 16 Programas especiais
  - (h) Molho (Sauce)
  - (i) Cozedura lenta (Slow cook)
  - (j) Fritar (Fry)
  - (k) Vapor (Steam)
  - (l) Conservar (Preserving)
  - (m) Bolo (Cake)
  - (n) Iogurte (Yogurt)
- 17 Definir tempos de funcionamento (Time)
- 18 Alterar a pressão de funcionamento (Pressure)
- 19 Início diferido (Delay)
- 20 Ligar/desligar a potência (Warming/Cancel)
- 21 Ligar e desligar a manutenção automática da pressão de funcionamento e a libertação automática de vapor (Venting)



## Visor LCD

- 22 Tampa aberta/fechada
- 23 Aquecimento ligado
- 24 Programa selecionado ou em execução
- 25 Aquecimento ligado no ciclo Manter Quente
- 26 Início diferido ativado
- 27 Informações operacionais e tempos de operação
- 28 Pressão operacional:  
**Baixo (Low), Alto (High)**
- 29 Intensidade de cozadura:  
**Menos (Less), Normal (Normal), Mais (More)**
- 30 Ciclo de preparação:  
**Pré-aquecimento (Preheating), Cozinhar (Cooking), Manter quente (Keep warm)**
- 31 A Manutenção automática da pressão (Sealing) e a libertação automática do vapor (Venting) estão ativadas



32



34



35



## Acessórios

- 32 Cesto para vapor
- 33 Copo medidor para arroz 160 ml
- 34 Concha de sopa
- 35 Concha de arroz
- 36 Cabo de alimentação



33



36

## COMPONENTES DE SEGURANÇA

### Verificação automática de panela de pressão fechada

Se a tampa não estiver inserida corretamente, o texto **Lid** aparecerá no visor.

### Bloqueio contra aberturas acidentais

A tampa da panela de pressão não pode ser aberta até que a pressão caia completamente.

### Verificação automática da pressão operacional

Mantém automaticamente uma pressão operacional ideal e liberta o excesso de vapor durante o ciclo de **Cozinhar (Cooking)** e todo o vapor após o final do ciclo de **Cozinhar (Cooking)**.



## Válvula de segurança

Liberta imediatamente a pressão na panela de pressão caso ultrapasse o valor máximo permitido.

## Capa protetora da válvula operacional

Proteger a válvula operacional contra entupimento.

## Proteção contra cozedura excessiva

se a temperatura na panela de pressão ultrapassar o valor permitido, o aquecimento é desligado automaticamente.

## Recorte de surto

Protege a panela de pressão contra danos causados por picos de tensão.

## INFORMAÇÕES OPERACIONAIS NO VISOR

---

### *Lid*

A tampa está mal colocada, a panela de pressão não está fechada.

### *OFF*

O aparelho está ligado à rede eléctrica e pronto a funcionar, com o aquecimento desligado.

### *On*

O ciclo de **Pré-aquecimento (Preheating)** está em andamento.

### *Hot*

A temperatura de funcionamento foi atingida no programa **Fritar (Fry)**.

### *uEnt*

A libertação automática ou manualdo **Vapor (Venting)** está em andamento.

### *Auto*

O ciclo de **Pré-aquecimento (Preheating)** está em andamento no programa **Arroz (Rice)**.

### *Boil*

A pasteurização de leite está em andamento no programa **logurte (Yogurt)**.

### *Yogt*

A pasteurização no programa **logurte (Yogurt)**.

**Aviso:** Caso outras informações sejam mostradas no visor, verificar a explicação no final das Instruções de utilização na secção "Lista de mensagens de erro".

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

---

Desembalar a panela. Retirar a tampa da panela de pressão a girar tampa no sentido anti-horário (**Open**) (1) e retirar os acessórios. Retirar a panela, lavá-la junto com os acessórios em água corrente com detergente e secar.

**Aviso:** A panela pode cheirar ligeiramente durante a primeira utilização, como resultado do aquecimento dos elementos de aquecimento pela primeira vez. Isso é normal e não irá acontecer nas utilizações seguintes.

## ENCHER A PANELA

---

Colocar os ingredientes correspondentes ao programa selecionado na panela. Encher sempre a panela até três quartos do seu volume, no máximo (2). Com alimentos que tendem a fazer espuma ou inchar quando aquecidos, como sopa e arroz, encher a panela até metade do volume do recipiente, no máximo, e até um terço ao cozinhar legumes.

Se o alimento não contiver líquidos suficientes, adicionar à panela, juntamente com os ingredientes, pelo menos 300 a 500 ml de água ou outros líquidos adequados, como vinho, cerveja, caldo, fruta ou sumo de vegetais. Inserir a panela devidamente cheia na panela de pressão.

**Aviso:** Utilizar sempre **cesto para vapor em aço inoxidável ao cozinharmo** programa **Vapor (Steam)**. Deitar 300 a 500 ml de água na panela, inserir o acessório para vapor, colocar os alimentos no cesto e proceder como nos outros programas.

**Dica útil:** Consultar o folheto anexo com **Receitas** para cozinhar na Panela de pressão elétrica PRESIDENT.

**Aviso:** Encher sempre a panela com ingredientes fora da panela de pressão antes de inseri-la na panela de pressão desligada da rede elétrica. Antes de inserir a panela na panela de pressão, certifique-se de que a panela está limpa e seca por fora.

---

## LIGAR A PAINELA À TOMADA

Ligar o cabo de alimentação à entrada da panela de pressão (3) e a outra extremidade a uma tomada de 230V.

Um sinal sonoro soar e o texto **OFF** aparecerá brevemente no visor. A panela de pressão está pronta a utilizar.

---

## INSERIR A TAMPA

**Tapar a panela de pressão antes de preparar os alimentos!**

**Aviso:** Não colocar a tampa na panela de pressão nos programas **Molho (Sauce)** e **Fritar (Fry)**!

Colocar a tampa na panela de pressão com a panela inserida com alimentos de forma que a seta na tampa fique alinhada com a seta ao lado do símbolo de cadeado aberto na borda superior da panela (4). Um sinal sonoro soar. Girar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio (**Close**) até a posição final até que a seta na tampa fique alinhada com a seta ao lado do símbolo de cadeado fechado e fechar a tampa (5). Um sinal sonoro soar a confirmar que a tampa está fechada..

---

## AJUSTE DA VÁLVULA OPERACIONAL

Antes de iniciar a preparação dos alimentos, ajustar sempre o controlo da válvula de operação para automaticamente **Manter a pressão operacional (Sealing)** (6).

**Aviso:** Utilizar a válvula de funcionamento regulada na posição de **Libertação de vapor (Venting)** apenas no programa **logurte (Yogurt)**.

---

## VISÃO GERAL DOS PROGRAMAS

### Programas de pressão

#### *Aves (Poultry)*

Programa de tratamento térmico rápido de aves.

#### *Carne/Guisado (Meat/Stew)*

Programa para tratamento térmico rápido de carnes brancas e vermelhas.

#### *Legumes (Legumes)*

Programa de tratamento térmico rápido de legumes.

#### *Arroz (Rice)*

Programa para ferver arroz rapidamente.

#### *Acompanhamento (Side dish)*

Programa para cozer rapidamente acompanhamentos, batatas, legumes, massas, cereais, etc.

#### *Sopa (Soup)*

Programa para preparação de caldos e sopas de carne ou legumes.

### **Papas (Porridge)**

Programa para preparar rapidamente papas de cereais.

### **Programas especiais**

#### **Molho (Sauce)**

Programa para preparar rapidamente molhos. **Usado sem tampa.**

#### **Cozedura lenta (Slow cook)**

Programa para tratamento térmico suave de carnes, aves, peixes e vegetais.

#### **Fritar (Fry)**

Programa para preparar alimentos fritos em óleo. **Usado sem tampa.**

#### **Vapor (Steam)**

Programa para tratamento térmico suave de alimentos a vapor. **Utilizado com o cesto para vapor inserido.**

#### **Conservar (Preserving)**

Programa de preservação de alimentos.

#### **Bolo (Cake)**

Programa para preparar bolos de forma fácil e rápida.

#### **Iogurte (Yogurt)**

Programa para pasteurizar leite e preparar iogurte caseiro. Utilizado com o controlo da válvula de operação na posição de **libertação de vapor (Venting)**.

## **SELEÇÃO DO PROGRAMA**

---

Selecionar o programa pressionando o botão do programa correspondente ao alimento que está a ser preparado.

No visor piscará (durante cerca de 10 segundos) o tempo do clique de **Cozinhar (Cooking)** predefinido pelo programa correspondente ao alimento inserido. Durante aprox. 10 segundos, pode alterar o tempo do ciclo de **Cozinhar (Cooking)**, **intensidade da Cozedura (Less/Normal/More)** e **Pressão da operação (Low/High)** ou definir um início diferido, ver acima.

## **ALTERAR O TEMPO DO CICLO DE COZINHAR (COOKING)**

---

Depois de selecionar o programa, pode usar o botão **Tempo (Time)** para ajustar o tempo do ciclo **Cozinhar (Cooking)**, consultar a **Visão geral dos programas de pressão** e a **Visão geral dos programas especiais** no final deste manual.

**Aviso:** No programa **Arroz (Rice)**, não é possível alterar o tempo de ciclo de **Cozinhar (Cooking)**. Só pode ser alterado, mudando a configuração de **Intensidade de cozedura (Less/Normal/More)**.

## **ALTERAR A INTENSIDADE DA COZEDURA (LESS/NORMAL/MORE)**

---

Se necessário, depois de selecionar um programa, pressionar repetidamente o botão do programa até que o visor mostre a intensidade de cozedura desejada: **Menos (Less)**, **Normal (Normal)**, **Mais (More)**, consulte a tabela **Visão geral dos programas de pressão** na parte final do manual.

**Aviso:** Uma mudança na intensidade da cozedura afetará o clique **Cozinhar (Cooking)**, a temperatura de funcionamento e, se apropriado, a pressão operacional.

## ALTERAÇÃO DA PRESSÃO OPERACIONAL (LOW/HIGH)

---

Se necessário, após selecionar um programa, pressionar o botão **Pressão (Pressure)** e alterar a pressão de funcionamento de **Baixo (Low)** para **Alto (High)** ou vice-versa, consultar a tabela **Visão geral dos programas de pressão** no final deste manual.

**Aviso:** Pode ajustar a pressão de operação e o tempo de ciclo de **Cozinhar (Cooking)** nos respetivos programas também durante o ciclo de **Pré-aquecimento (Preheating)** e durante o ciclo de **Cozinhar (Cooking)**, veja abaixo.

## INÍCIO DIFERIDO (DELAY)

---

Se necessário, depois de selecionar um programa, pressionar o botão **Início diferido (Delay)**. Piscará no visor o tempo predefinido em horas (**06:00**) restantes até o início diferido.

Usar o botão **Tempo (Time)** para definir o tempo necessário até o início diferido no intervalo de **10 minutos a 24 horas**. Um sinal sonoro soará brevemente após o início diferido ter sido definido e o visor começará a mostrar o tempo decrescente até o início automático do programa.

**Aviso:** A função **Início diferido (Delay)** não está disponível nos programas **Fritar (Fry)** e **logurte (Yogurt)**. No caso de início diferido, tenha sempre em consideração o tipo de alimento que está a ser preparado – o tempo deve corresponder às condições higiénicas para manter os alimentos à temperatura ambiente. Recomendamos, portanto, utilizar um início diferido inferior a 2 horas para a preparação de carne. Não utilizar a função de início diferido no programa Papas de aveia e na preparação de alimentos que contenham leite.

## CICLO DE PRÉ-AQUECIMENTO (PREHEATING)

---

Um sinal sonoro soará e o símbolo **On** será exibido no visor logo após ter selecionado um programa e, se apropriado, alterado a configuração ou após o tempo até o início diferido ter decorrido. O programa selecionado iniciará e começará o ciclo **Pré-aquecimento (Preheating)**.

A panela de pressão atingirá a temperatura operacional e criará pressão operacional durante o ciclo. O tempo do ciclo de **Pré-aquecimento (Preheating)** será diferente dependendo do programa selecionado e da quantidade e temperatura inicial dos alimentos inseridos. Um sinal sonoro soará após atingir a temperatura e pressão de operação, e a panela de pressão passará automaticamente para o ciclo **Cozinhar (Cooking)**.

**Aviso:** O vapor pode escapar pela abertura da válvula de operação ou pela abertura do bloqueio contra aberturas acidentais durante o ciclo de **Pré-aquecimento (Preheating)**.

## CICLO COZINHAR (COOKING)

---

Após o término do ciclo de **Pré-aquecimento (Preheating)**, a panela de pressão inicia automaticamente o ciclo de **Cozinhar (Cooking)**. O visor mostrará o tempo restante até o final do ciclo durante o tratamento térmico dos alimentos. A panela de pressão manterá automaticamente a temperatura e a pressão de operação ideais e libertará continuamente o excesso de vapor.

## DESLIGAR A MANUTENÇÃO AUTOMÁTICA DA PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO E A LIBERTAÇÃO AUTOMÁTICA DO VAPOR (VENTING)

---

A **manutenção da pressão operacional e a libertação de vapor** podem ser interrompidas a qualquer momento pressionando o botão **Ventilação (Venting)**. A panela de pressão manterá uma pressão operacional segura e uma temperatura estável após esta função ser desligada. A função de **Manutenção automática da pressão de operação e libertação automática de vapor** pode ser restaurada a qualquer momento pressionando o mesmo botão.

## TERMINAR O CICLO DE COZINHAR (COOKING)

---

Um sinal sonoro soará após o término do ciclo de **Cozinhar (Cooking)** e o processo de preparação dos alimentos será finalizado. A comida está pronta para ser servida ou tratada posteriormente. Se não servir a comida, a panela de pressão muda automaticamente para o ciclo **Manter quente (Keep warm)**.

**Aviso:** Antes de abrir a panela de pressão após o ciclo de **Cozedura (Cooking)** dos programas **Legumes (Legumes)**, **Sopa (Soup)**, **Papas de aveia (Porridge)**, **Conservar (Preserving)** e **Bolo (Cake)**, pressionar o botão para libertar a pressão (**Venting**) no painel de controlo. Manter o botão pressionado por pelo menos 3 segundos e esperar até que todo o vapor tenha saído da panela de pressão e o bloqueio contra aberturas acidentais deslizar para baixo na tampa.

## CICLO MANTER QUENTE (KEEP WARM)

---

Quando o ciclo **Manter quente (Keep warm)** é iniciado, a panela de pressão primeiro liberta gradualmente todo o vapor e o visor começará a mostrar o tempo decorrido desde o início do ciclo.

A panela de pressão manterá os alimentos na panela de pressão na temperatura de servir (aproximadamente 70 °C) por um período de até **12 horas**. Se não terminar o programa manualmente durante o ciclo **Manter quente (Keep warm)**, o aquecimento será desligado automaticamente após 12 horas, o programa será finalizado e o texto **OFF** será exibido no visor.

**Aviso:** A função **Manter quente (Keep warm)** não está disponível no programa **logurte (Yogurt)**. O aquecimento será desligado após o término do processo de preparação do iogurte e o programa será encerrado automaticamente.

## TERMINAR UM PROGRAMA MANUALMENTE

---

Para encerrar manualmente um programa quando necessário, pressionar o botão **Cancelar (Cancel)** durante qualquer clique e terminar o programa selecionado. Um sinal sonoro soará e o texto **OFF** será exibido no visor.

**Aviso:** Depois de terminar manualmente um programa, certifique-se sempre de que a pressão no recipiente caiu completamente, que o bloqueio contra aberturas acidentais deslizou para baixo e que a panela de pressão pode ser aberta com segurança.

## REDUZIR MANUALMENTE A PRESSÃO / REMOVER O VAPOR

---

Se desejar abrir a panela de pressão imediatamente após o término do ciclo **Cozinhar (Cooking)** e acelerar a queda espontânea de pressão na panela, pressione o botão de **Libertação de vapor (Venting)** no painel de controlo. Manter o botão pressionado por pelo menos 3 segundos e esperar até que todo o vapor tenha saído da panela de pressão e o bloqueio contra aberturas acidentais deslizar para baixo na tampa (7). Continuar a pressionar novamente o botão de **Libertação de vapor (Venting)** para finalizar o processo de ventilação. Colocar a válvula de funcionamento na posição de **Libertação de vapor (Venting)** e abrir a panela de pressão.

## ABRIR A PANELA DE PRESSÃO

---

Girar a tampa no sentido ao contrário dos ponteiros do relógio até à posição final. Soará um sinal sonoro e poderá retirar a tampa da panela de pressão levantando-a (8).

**Aviso:** Ter muito cuidado ao retirar a tampa da panela de pressão, pois uma pequena quantidade de vapor quente pode permanecer na panela mesmo após terminar a cozedura – risco de queimaduras!

## SERVIR ALIMENTOS

---

Para servir sopas e arroz utilizar as conchas que fazem parte dos acessórios da panela de pressão (9). Utilizar sempre utensílios com extremidades de madeira ou plástico para manusear os alimentos na panela e para servir os alimentos, para não danificar o revestimento antiaderente.

**Aviso:** Ao encher a panela e manusear ou servir alimentos, certifique-se de que os alimentos não sujam o interior do recipiente da panela de pressão. Se isso acontecer, desligar imediatamente a panela de pressão da rede elétrica e limpar bem as partes sujas com um pano húmido e seco.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

---

### Panela com acessórios

Limpar a panela, o cesto para vapor em aço inoxidável, as conchas de sopa e de arroz e o copo medidor de arroz em água corrente após cada utilização. **Pode ir à máquina de lavar louça.**

### Recipiente da panela de pressão

Antes de cada utilização, certifique-se de que o interior do recipiente da panela de pressão está limpo. Limpar o recipiente da panela de pressão com um pano húmido por dentro e por fora quando necessário e secar. **Não lavar na máquina de lavar louça ou em água corrente.**

**Dica útil:** Usar o **Produto de limpeza para tachos e painéis de aço inoxidável ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (código 903131)** para limpar as partes em aço inoxidável no exterior do recipiente da panela de pressão.

### Controlo da tampa e da válvula operacional

Limpar a tampa do aparelho e o comando da válvula de funcionamento com água corrente após cada utilização. **Não pode ir à máquina de lavar louça.** Remover o controle da válvula de operação da parte superior da tampa (10). Lavar a válvula e o controlo em água corrente, secar e colocar novamente na tampa lavada e seca.

### Vedante em silicone da tampa

Limpar regularmente o vedante em silicone da tampa para evitar o seu entupimento. Retirar o vedante da tampa (11), lavar com água morna e detergente, secar e recolocar no lugar. **Não pode ir à máquina de lavar louça.**

### Válvula de operação com tampa protetora

Em caso de entupimento, limpar regularmente a válvula de funcionamento com tampa na parte inferior da tampa. Retirar a tampa protetora da válvula dobrando-a para os lados (12) e lavar a válvula libertada e a tampa com água morna com detergente e coloque-a de volta no lugar. **Não lavar na máquina de lavar louça.**

### Recipiente coletor de condensação

Caso se acumule uma grande quantidade de condensação no recipiente, retire-o da panela de pressão (13), esvazie-o, limpe-o e coloque-o novamente no lugar.

### Guardar a panela

Guardar os acessórios no recipiente inserido na panela de pressão (14) desligada da rede elétrica.



Este produto deve ser reciclado como lixo eletrónico em vez de descartado como lixo misto.

## VISÃO GERAL DOS PROGRAMAS DE PRESSÃO

PROGRAMA	Pressão operacional e tempo de cozedura predefinidos (hh:mm)	Ajustar a posição da válvula operacional	Função Manter quente (Keep warm)	Tempo do ciclo de Cozinhar (Cooking) (hh:mm)	Alterar a intensidade da cozedura (Less/Normal/More)	Tempo de Cozinhar (Cooking) dependendo da intensidade selecionada (hh:mm)	Grau de tratamento térmico / Tipo de alimento
<b>Aves (Poultry)</b>	Elevada (High) 00:25	Sealing	sim	00:00–04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:15 00:25 00:35	Suave Muito suave Extremamente suave
<b>Carne/Guisado (Meat/Stew)</b>	Elevada (High) 00:35	Sealing	sim	00:00–04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:20 00:35 00:45	Suave Muito suave Extremamente suave
<b>Legumes (Legumes)</b>	Elevada (High) 00:30	Sealing	sim	00:00–04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:25 00:30 00:40	Quase suave Suave Muito suave
<b>Arroz (Rice)</b>	Baixa (Low) 00:12	Sealing	sim	Não é possível	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:08 00:12 00:15	Quase suave Suave Muito suave
<b>Acompanhamento (Side dish)</b>	Elevada (High) 00:04	Sealing	sim	00:00–00:30	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:02 00:04 00:06	Quase suave Suave Muito suave
<b>Sopa (Soup)</b>	Elevada (High) 00:30	Sealing	sim	00:00–04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:20 00:30 01:30	Sopas sem carne Sopas com carne Caldo com osso
<b>Papa (Porridge)</b>	Elevada (High) 00:20	Sealing	sim	00:00–04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:05 00:20 00:30	

## VISÃO GERAL DE PROGRAMAS ESPECIAIS

PROGRAMA	Pressão operacional e tempo de cozadura predefinidos (hh:mm)	Ajustar a posição da válvula operacional	Função Manter quente (Keep warm)	Tempo do ciclo de Cozinhar (Cooking) (hh:mm)	Alterar a intensidade da cozadura (Less/Normal/More)	Tempo de Cozinhar (Cooking) dependendo da intensidade selecionada (hh:mm)
<b>Molho (Sauce)</b>	Sem pressão 00:10	Sem tampa	sim	00:00—04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Cozedura lenta (Slow Cooking)</b>	Sem pressão 04:00	Sealing	sim	00:30—20:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Normal (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Fritar (Fry)</b>	Sem pressão 01:00	Sem tampa	não	00:01—02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Sem limitações
<b>Vapor (Steam)</b>	Baixa (Low) 00:10	Sealing	sim	00:00—04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Conservar (Preserving)</b>	Baixa (Low)/Elevada (High) 00:10/00:30	Sealing	sim	00:00—04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Bolo (Cake)</b>	Elevada (High) 00:40	Sealing	sim	00:00—04:00	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Iogurte (Yogurt)</b>	Sem pressão 08:00	Venting	não	00:30—09:30	Baixa (Less) Normal (Normal) Intensa (More)	06:00 08:00 Sem limitações



## SOLUÇÃO RÁPIDA DE PROBLEMAS

---

### **A panela de pressão não pode ser fechada.**

*O vedante de silicone não está colocado corretamente na tampa.*

Colocar o vedante em silicone na tampa corretamente.

*O bloqueio contra aberturas acidentais é levantada na posição superior.*

Usar um objeto adequado para pressionar o bloqueio na tampa.

### **A panela de pressão não pode ser aberta.**

*A pressão no recipiente da panela de pressão não caiu.*

Esperar até que a pressão caia espontaneamente ou libertar manualmente todo o vapor da panela de pressão para retirar toda a pressão.

*O bloqueio contra aberturas acidentais é levantada na posição superior.*

Usar um objeto adequado para pressionar o bloqueio para baixo na tampa.

### **O vapor escapa pela área entre a tampa e o recipiente da panela de pressão.**

*O vedante de silicone não está colocado corretamente na tampa.*

Terminar o programa em curso, deixar a panela arrefecer e colocar corretamente o vedante na tampa.

*O vedante em silicone está danificada.*

Contactar um serviço de assistência TESCOMA. Para consultar os contactos visite [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

*Existem resíduos de alimentos no vedante em silicone.*

Terminar o programa em curso, deixar a panela arrefecer, retirar o vedante da tampa, limpar e voltar a colocá-la no lugar.

*A tampa não está colocada corretamente.*

Colocar a tampa no recipiente da panela de pressão corretamente.

### **O vapor escapa pela abertura do bloqueio contra aberturas acidentais por mais de 2 minutos.**

*A tampa em silicone da válvula/bloqueio contra aberturas acidentais na parte inferior da tampa está entupida/danificada.*

Retirar a tampa de silicone da válvula, lavar ambas as partes com água morna e detergente, secar, colocar de volta na tampa e inserir a tampa de silicone de volta no lugar. Se a tampa estiver danificada, contactar um serviço TESCOMA. Para consultar os contactos visite [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

### **O vapor escapa continuamente do controlo da válvula operacional.**

*A válvula está colocada na posição **Libertação de vapor (Venting)**.*

Colocar a válvula na posição de **Manutenção automática da pressão de operação (Sealing)**.

*A **Manutenção automática da pressão operacional e libertação de vapor** não funcionam.*

Certifique-se de que o programa correspondente está ativado e que a função de manutenção automática da pressão de operação (Selagem) não está desligada. Pressione o botão de **Libertação de vapor (Venting)** e iniciar a manutenção automática da pressão. Se a manutenção automática da pressão operacional (Selagem) permanecer inoperante, entrar em contacto com um centro de serviço TESCOMA através de [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

### **O bloqueio contra aberturas acidentais não desliza para cima.**

*Não há ingredientes ou líquidos suficientes na panela.*

Adicionar líquido à panela ou aumentar a quantidade de comida (até três quartos do volume da panela, no máximo).

*O bloqueio do fecho da tampa bloqueia a tranca contra aberturas acidentais.*

Repetir as etapas de colocação e bloqueio da tampa.

### **O texto Lid aparecerá no visor.**

*A tampa não está colocada corretamente na panela de pressão.*

Repetir os passos para colocar a tampa na panela de pressão.

### **Um sinal contínuo soa enquanto a panela de pressão está a funcionar.**

*O recipiente da panela de pressão sobreaquece devido aos depósitos no fundo da panela e a temperatura da panela diminui automaticamente.*

Desligar o programa em execução e libertar todo o vapor. Abrir a panela de pressão e soltar os depósitos presos no fundo da panela.

### **Sons subtis de estalo são ouvidos na panela de pressão durante a operação.**

*A superfície externa da panela está molhada.*

Antes de cada utilização, certifique-se de que a superfície externa da panela e a superfície interna do recipiente da panela de pressão estão secas e limpas. Caso contrário, terminar o programa em curso, deixar arrefecer a panela com os alimentos e limpar e secar a superfície exterior e a superfície interior do recipiente da panela de pressão.

## **LISTA DE MENSAGENS DE ERRO**

---

O visor pode mostrar as seguintes mensagens de erro em casos excepcionais:

### **Err1/Err2**

*Erro no sensor de temperatura.*

Contacte um centro de assistência TESCOMA. Para consulta de contactos visite [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

### **Err3**

*Temperatura permitida excedida – a panela não está posicionada corretamente na panela de pressão ou não há líquidos suficientes na panela.*

Posicionar a panela corretamente no recipiente da panela de pressão ou adicionar líquido (no máximo três quartos da capacidade da panela).

### **Err4/Err5**

*Erro de operação da válvula (pressão alta/baixa).*

Contacte o centro de assistência da TESCOMA. Para consulta de contactos, visite [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

## SICHERHEITSHINWEISE

Vor dem Gebrauch lesen Sie sorgfältig die Gebrauchsanleitung und bewahren Sie sie auf.

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

Überprüfen Sie vor dem Einstecken des Netzsteckers an eine Steckdose, ob die Netzspannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Diese Angaben entnehmen Sie bitte dem Typenschild des Gerätes. Das Gerät in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit integriertem Kinderschutz anschließen.

Das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche verwenden, die der beim Garen entstehenden Hitze standhält. Den heißen Schnellkochtopf nicht auf Tischen mit Holzoberflächen abstellen, das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt, nicht im Freien verwenden. Schützen Sie das Gerät vor Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten. Das Gerät während des Betriebs nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen. Ist das Gerät nass oder feucht, trennen Sie es bitte unverzüglich vom Netz. Das Netzkabel nicht über Kanten einer Arbeitsfläche herunterhängen lassen. Das Gerät nicht mit Verlängerungskabel betreiben. Dieses Gerät verfügt über einen Schukostecker (Schutzklasse I).

Den Schnellkochtopf während des Garvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen, ausschließlich zum Kochen, zum keinen anderen Zweck verwenden.

Die Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten. Die Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Dieses Gerät darf von den Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Dieses Gerät darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Das Gerät nicht in der Nähe von Handtüchern, Tüchern, Papier oder anderen Materialien aufstellen, die sich entzünden oder Lüftungöffnungen blockieren können. Für ausreichende Belüftung sorgen und das Gerät in allen Richtungen mindestens 15 cm von den Wänden entfernt aufstellen.

Vor Inbetriebnahme den Deckel, die herausnehmbare Innenschüssel und das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen. Vor dem Gebrauch prüfen, dass das Arbeitsventil, die Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen oder die Deckelverriegelung nicht verstopft oder blockiert sind. Der Schnellkochtopf darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn Beschädigungen oder Mängel festgestellt werden.

Beim Kochen immer die herausnehmbare Innenschüssel verwenden. Um Beschädigungen zu vermeiden, dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen und keine Zutaten ohne die herausnehmbare Innenschüssel eingefüllt werden.

Es ist sehr wichtig, dass sich während des Kochvorgangs immer Flüssigkeit in der herausnehmbaren Innenschüssel befindet. Bei Überhitzung die herausnehmbare Innenschüssel nicht aus dem Behälter des Schnellkochtopfs nehmen, das Gerät sofort ausschalten und abkühlen lassen.

Die Außenfläche des Gerätes ist so konstruiert, dass sie sich nicht erhitzt. Einige Teile des elektrischen Schnellkochtopfs, z. B. der Deckel und die Dampflassventile, können während des Betriebs heiß werden. Das Gerät immer an den seitlichen Griffen halten.

Die Gesamtmenge an vorgekochten Speisen und Flüssigkeiten, die sich in der herausnehmbaren Innenschüssel befindet, darf nicht mehr als zwei Drittel des Gesamtvolumens betragen. Bei den Gerichten, die beim Kochen quellen, z.B. Reis, Bohnen oder Dörrgemüse, ist die Innenschüssel max. bis zur Hälfte des Fassungsvermögens zu befüllen. Die Überfüllung kann zu einer Verstopfung des Dampflassventils führen. In den Schnellkochtopf keine im Gewebe, Papier, bzw. im Kunststoff verpackten Lebensmittel geben. Die Gerichte, deren Volumen sich beim Garen vergrößert (z.B. Fleisch mit Haut, Rinderzunge usw.), nie durchstechen, wenn die Haut gequollen ist - Verbrühungsgefahr.

Vor dem Kochen mit dem Programm für Druckgaren ist zu prüfen, ob der Deckel richtig geschlossen und gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert ist. Im Programm Braten darf der Schnellkochtopf nicht mit aufgesetztem Deckel betrieben werden.

Während des Betriebs darf das Dampflassventil keinesfalls abgedeckt werden, da dies zu schweren Unfällen durch Überdruck oder Überhitzung führen kann.

Beim Abnehmen des Deckels ist besondere Vorsicht geboten. Den Schnellkochtopf erst öffnen, wenn er abgekühlt ist und der Druck im Behälter abgelassen wurde. Wenn die Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen in der oberen Position bleibt oder sich der Deckel schwer drehen lässt, steht der Schnellkochtopf noch unter Druck, nicht gewaltsam öffnen.

Den Topf nicht am Deckelgriff heben oder tragen, sondern immer die seitlichen Griffen benutzen.

Um Abnutzungserscheinungen und Kratzer an der herausnehmbaren Innenschüssel zu vermeiden, nur Schöpfkellen/Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff verwenden.

Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, die Taste **Abbrechen (Cancel)** drücken, dann den Netzstecker aus der Steckdose ziehen,

am Netzstecker und nicht am Kabel ziehen. Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort lagern.

Trennen Sie den Schnellkochtopf sofort vom Stromnetz, wenn eine Fehlermeldung auf dem Bedienfeld des Schnellkochtopfs blinkt. Lesen Sie dann den Abschnitt „Mögliche Fehlermeldungen“ in dieser Gebrauchsanleitung. Nur zugelassene Ersatz-/Bauteile verwenden. Die Verwendung anderer Teile kann das Gerät beschädigen oder zu schweren Verletzungen führen.

Keine eigenmächtigen Veränderungen oder Umbauten am Produkt vornehmen. Im Störfall nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor, sondern wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

## TECHNISCHE DATEN

**Stromversorgung:** 230 V

**Leistungsaufnahme:** 1000 W

**Display:** LCD

**Fassungsvermögen der herausnehmbaren Innenschüssel:** 5,5 l

**Messbecher für Reis:** 160 ml

**Länge des Netzkabels:** 100 cm

**Arbeitsdrücke:** Niedrig (Low) 30–50 kPa

Hoch (High) 60–80 kPa

## BESCHREIBUNG



### Deckel des Schnellkochtopfes

#### Oberseite

1 Arbeitsventilregler

a) Position für automatische **Arbeitsdruckhaltung (Sealing)**

b) Stellung **Druckabbau / Dampfabblass (Venting)**.

2 Markierungen zum Schließen/Öffnen des Deckels

3 Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen / Öffnung des Sicherheitsventils

#### Unterseite

4 Sicherheitsventil mit Silikonkappe / Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

5 Arbeitsventil mit Metall-Schutzkappe

6 Deckelverriegelung

7 Silikondichtung des Deckels

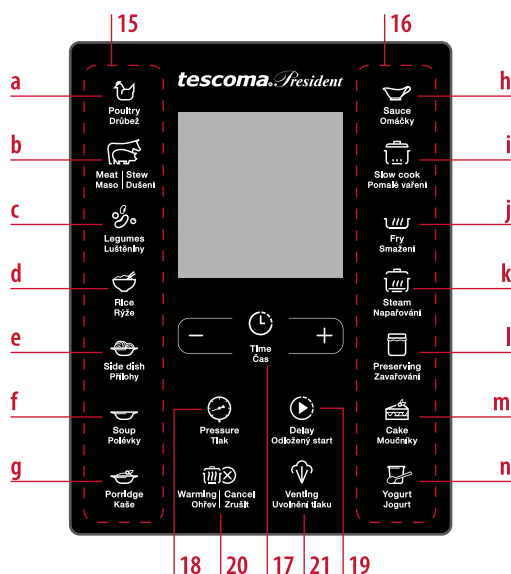


### Gefäß des Multi-Schnellkochtopfes

- 8 Herausnehmbare Innenschüssel mit Messkala für die Zubereitung von Reis
- 9 Markierungen zum Aufsetzen/Abnehmen (9a) und Verschließen des Deckels (9b)
- 10 Temperaturfühler
- 11 Heizfläche
- 12 Abnehmbare Auffangschale für Kondenswasser
- 13 Überwachungssensor für das Aufsetzen/Verschließen und Öffnen/Abnehmen des Deckels
- 14 Netzteilbuchse

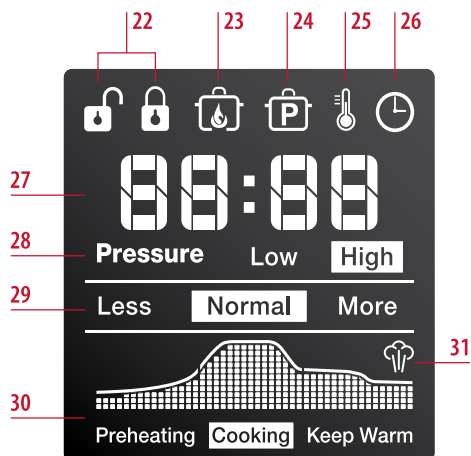
### Bedienfeld

- 15 Programme für Druckgaren
  - a) Geflügel (Poultry)
  - b) Fleisch/Schmoren (Meat/Stew)
  - c) Hülsenfrüchte (Legumes)
  - d) Reis (Rice)
  - e) Beilagen (Side dish)
  - f) Suppen (Soup)
  - g) Brei (Porridge)
- 16 Spezielle Programme
  - h) Soßen (Sauce)
  - i) Niedergaren (Slow cook)
  - j) Braten (Fry)
  - k) Dampfgaren (Steam)
  - l) Einkochen (Preserving)
  - m) Desserts (Cake)
  - n) Joghurt (Yogurt)
- 17 Einstellung der Garzeiten (Time)
- 18 Änderung des Arbeitsdruckes (Pressure)
- 19 Verzögerter Start (Delay)
- 20 Ein- und Ausschalten der Erhitzung (Warming/Cancel)
- 21 Ein- und Ausschalten der Funktion zur automatischen Arbeitsdruckhaltung und Dampfablass (Venting)



## LCD Display

- 22 Öffnen/Schließen des Deckels
- 23 Laufende Erhitzung
- 24 Ausgewähltes oder laufendes Programm
- 25 Erwärmung eingeschaltet im Vorgang Warmhalten
- 26 Der verzögerte Start ist aktiviert
- 27 Betriebsdaten und Garzeiten
- 28 Arbeitsdruck (**Pressure**):  
**Niedrig (Low), Hoch (High)**
- 29 Kochintensität:  
**Weniger (Less), Normal (Normal), Mehr (More)**
- 30 Vorbereitungsphase:  
**Vorheizen (Preheating), Kochen (Cooking), Warmhalten (Keep warm)**
- 31 Funktion zur automatischen Arbeitsdruckhaltung und Dampfablass eingeschaltet



32



34



35



## Zubehörteile

- 32 Dampfkorb
- 33 Messbecher für Reis 160 ml
- 34 Schöpflöffel
- 35 Reislöffel
- 36 Netzkabel



33



36

## SICHERHEITSSYSTEME

### Automatische Verschlusskontrolle des Schnellkochtopfes

Ist der Deckel nicht richtig aufgesetzt, wird auf dem Display die Meldung **Lid** angezeigt.

### Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen

Der Deckel des Schnellkochtopfes darf erst geöffnet werden, wenn der Druck vollständig abgebaut ist.

### Automatische Regelung des Arbeitsdrucks

Der optimale Arbeitsdruck wird automatisch auf einem stabilen Wert gehalten und der überschüssige Dampf wird während des Vorgangs **Kochen (Cooking)** und der gesamte Dampf nach der Beendigung des Vorgangs **Kochen (Cooking)** abgelassen.

## Sicherheitsventil

Bei Überschreitung des zulässigen Höchstdruckes wird der Druck im Schnellkochtopf sofort abgelassen.

## Schutzkappe des Arbeitsventils

Schützt das Arbeitsventil vor dem Verstopfen.

## Sicherung gegen Anbrennen

Bei Überschreitung der zulässigen Temperatur im Schnellkochtopf wird die Erhitzung automatisch abgeschaltet.

## Überspannungsschutz

Schützt den Schnellkochtopf vor Schäden durch Überspannung.

## BETRIEBSINFORMATIONEN AUF DEM DISPLAY

---

### *Lid*

Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt, der Schnellkochtopf ist nicht verschlossen.

### *OFF*

Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen und betriebsbereit, die Erhitzung ist ausgeschaltet.

### *On*

Der Vorgang **Vorheizen (Preheating)** läuft.

### *Hot*

Die Arbeitstemperatur im Programm **Braten (Fry)** erreicht.

### *uEnt*

Automatischer oder manueller **Dampfablass (Venting)** läuft.

### *Auto*

Der Vorgang **Vorheizen (Preheating)** im Programm **Reis (Rice)** läuft.

### *boil*

Im Programm **Joghurt (Yogurt)** läuft die Pasteurisierung.

### *Yogt*

Im Programm **Jogurt (Yogurt)** ist die Pasteurisierung beendet.

**Hinweis:** Wenn das Display andere Informationen anzeigt, überprüfen Sie die Bedeutung dieser Informationen im letzten Abschnitt der Gebrauchsanleitung im Kapitel "**Mögliche Fehlermeldungen**".

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

Das Gerät auspacken. Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn (**Open**) umdrehen (1), um den Deckel abzunehmen und die Zubehörteile zu entnehmen. Die Innenschüssel herausnehmen und zusammen mit den Zubehörteilen unter fließendem Wasser mit Spülmittel spülen und abtrocknen.

**Hinweis:** Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen, dies ist auf die Erhitzung der bisher nicht verwendeten Heizschlangen zurückzuführen ist. Diese Erscheinung ist normal und entsteht beim nächsten Gebrauch nicht mehr.

## BEFÜLLEN DER INNENSCHÜSSEL

---

Die Innenschüssel mit den Zutaten für das gewählte Programm füllen. Die Innenschüssel immer nur bis zu drei Viertel ihres Fassungsvermögens füllen (2). Bei den Gerichten, die beim Kochen schäumen oder quellen, z.B. Suppen oder Reis, ist die Innenschüssel max. bis zur Hälfte des Fassungsvermögens, die Hülsenfrüchten nur bis zu einem Drittel des Fassungsvermögens der Innenschüssel zu befüllen.

Wenn die Zutaten nicht genügend Flüssigkeit enthalten, mindestens 300 bis 500 ml Wasser oder eine andere geeignete Flüssigkeit wie Wein, Bier, Brühe, Frucht- oder Gemüsesaft den Zutaten in die Innenschüssel hinzufügen. Die richtig befüllte Innenschüssel in den Schnellkochtopf stellen.

**Hinweis:** Im Programm **Dampfgaren (Steam)** immer den **rostfreien Dampfkorb verwenden**. 300–500 ml Wasser in die Innenschüssel gießen, den Dampfkorb einlegen, das Gargut darauf legen und wie bei den anderen Programmen vorgehen.

**Guter Tipp:** Lassen Sie sich von den bewährten **Kochrezepten** zum Garen im Elektrischen Schnellkochtopf PRESIDENT inspirieren. Die Rezepte finden Sie in der beiliegenden Broschüre.

**Hinweis:** Die Innenschüssel immer außerhalb des Schnellkochtopfes mit Zutaten füllen und erst dann in den vom Netz getrennten Schnellkochtopf einsetzen. Vor dem Einsetzen in den Schnellkochtopf sicherstellen, dass die Außenseite der Innenschüssel sauber und trocken ist.

## NETZANSCHLUSS

---

Das Netzkabel in den Netzkabeleingang am Schnellkochtopf (3) und das andere Ende in die 230 V Steckdose stecken.

Ein akustisches Signal ertönt, auf dem Display leuchtet die Anzeige OFF auf und erlischt nach kurzer Zeit. Der Schnellkochtopf ist betriebsbereit.

## AUFSETZEN DES DECKELS

---

**Vor dem Kochen den Deckel auf den Schnellkochtopf setzen!**

**Hinweis:** In den Programmen **Soßen (Sauce)** und **Braten (Fry)** den Deckel auf den Schnellkochtopf **nicht aufsetzen!**

In den Schnellkochtopf die Innenschüssel mit dem Gargut einlegen, den Deckel so auf den Schnellkochtopf aufsetzen, dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil neben dem Symbol für die geöffnete Verriegelung auf der Oberseite des Topfes (4) übereinstimmt. Ein akustisches Signal ertönt. Anschließend den Deckel im Uhrzeigersinn (**Close**) bis zum Anschlag umdrehen, so dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil neben dem Symbol für den geschlossenen Verschluss übereinstimmt, und den Deckel schließen (5). Das Verschließen des Schnellkochtopfes mit dem Deckel wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

## EINSTELLUNG DES ARBEITSVENTILS

---

Vor dem Beginn der Zubereitung von Gargut den Arbeitsventilregler immer in die Stellung für automatische **Arbeitsdruckhaltung (Sealing)** (6) bringen.

**Hinweis:** Nur im Programm **Joghurt (Yogurt)** immer den Arbeitsdruckregler in der Stellung für **Dampfablass (Venting)** betreiben.

## LISTE DER PROGRAMME

---

### Programme für Druckgaren

#### **Geflügel (Poultry)**

Programm zum schnellen Garen von Geflügel.

#### **Fleisch/Schmoren (Meat/Stew)**

Programm zum schnellen Garen von weißem und rotem Fleisch.

#### **Hülsenfrüchte (Legumes)**

Programm zum schnellen Garen von Hülsenfrüchten.

#### **Reis (Rice)**

Programm für die schnelle Zubereitung von Reis.

#### **Beilagen (Side dish)**

Programm für die Zubereitung von gekochten Beilagen, Kartoffeln, Gemüse, Nudeln, Getreide usw.



### **Suppen (Soup)**

Programm für die schnelle Zubereitung von Brühen und Fleisch- und Gemüsesuppen.

### **Brei (Porridge)**

Programm für die schnelle Zubereitung von Getreidebreien.

## **Speziale Programme**

### **Soßen (Sauce)**

Programm für die schnelle Zubereitung von Soßen. **Wird ohne den aufgesetzten Deckel verwendet.**

### **Niedergaren (Slow cook)**

Programm für das schonende Garen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.

### **Braten (Fry)**

Programm für die Zubereitung von in Öl gebratenen Speisen. **Wird ohne den aufgesetzten Deckel verwendet.**

### **Dampfgaren (Steam)**

Programm zum schonenden Dampfgaren von Speisen. **Verwendung mit dem eingesetzten Dampfkorb.**

### **Einkochen (Preserving)**

Programm für das Einkochen von Lebensmitteln.

### **Desserts (Cake)**

Programm für die einfache und schnelle Zubereitung von Desserts.

### **Joghurt (Yogurt)**

Programm zur Pasteurisierung von Milch und zur Herstellung von hausgemachtem Joghurt. Mit dem Arbeitsdruckregler in der Stellung **Dampfablass (Venting)** betreiben.

## **PROGRAMMAUSWAHL**

---

Das Programm für die Zubereitung von der gewünschten Speise ist durch das Drücken der entsprechenden Programmtaste auszuwählen.

Auf dem Display blinkt (ca. 10 Sekunden) die voreingestellte Zeitdauer des Vorgangs **Kochen (Cooking)**, die dem eingelegten Gargut entspricht. Während dieser ca. 10 Sekunden lassen sich die Zeitdauer des Vorgangs **Kochen (Cooking)**, die Stufe der **Kochintensität (Less/Normal/More)** und den **Arbeitsdruck (Low/High)** für die entsprechenden Programme ändern oder den Verzögerten Start einstellen, siehe unten.

## **ÄNDERUNG DER ZEITDAUER DES VORGANGS KOCHEN (COOKING)**

---

Ist ein Programm ausgewählt, kann mit der Taste **Zeit (Time)** die Zeitdauer des Vorgangs **Kochen (Cooking)** angepasst werden, siehe **Liste der Programme für Druckgaren** und **Liste der Spezialen Programme** am Ende dieser Gebrauchsanleitung.

**Hinweis:** Im Programm **Reis (Rice)** kann die Zeitdauer des Vorgangs **Kochen (Cooking)** nicht geändert werden, eine Änderung kann ausschließlich durch das Einstellen der **Kochintensität (Less/Normal/More)** erfolgen.

## **ÄNDERUNG DER KOCHINTENSITÄT (LESS/NORMAL/MORE)**

---

Nach Auswahl eines Programms ggf. die Programmtaste so oft drücken, bis die gewünschte Kochintensität angezeigt wird: **Weniger (Less)**, **Normal (Normal)**, **Mehr (More)**, siehe **Tabelle Liste der Programme** für Druckgaren im letzten Abschnitt der Gebrauchsanleitung.

**Hinweis:** Eine Änderung der Kochintensität hat Auswirkungen auf die Zeitdauer des Vorgangs **Kochen (Cooking)** und auf die Arbeitstemperatur bzw. den Arbeitsdruck.

## ÄNDERUNG DES ARBEITSDRUCKES (LOW/HIGH)

---

Nach Auswahl eines Programms kann durch Drücken der Taste **Druck (Pressure)** der Arbeitsdruck je nach Bedarf von der Stufe **Niedrig (Low)** auf die Stufe **Hoch (High)** oder umgekehrt umgeschaltet werden, siehe **Liste der Programme für Druckgaren** am Ende dieser Gebrauchsanleitung.

**Hinweis:** Der Arbeitsdruck und die Zeitdauer des Vorgangs **Kochen (Cooking)** für die entsprechenden Programme werden ebenfalls während des Vorgangs **Vorheizen (Preheating)** und des Garvorgangs **Kochen (Cooking)** eingestellt, siehe unten.

## VERZÖGERTER START (DELAY)

---

Nach Auswahl eines Programms ggf. die Taste **Verzögerter Start (Delay)** drücken. Auf dem Display blinkt die voreingestellte Zeitdauer in Stunden (**06:00**), die bis zum verzögerten Start verbleibt.

Mit der Taste **Zeit (Time)** die gewünschte Startverzögerung im Bereich zwischen **10 Minuten und 24 Stunden** einstellen. Kurz nach dem Einstellen der Startverzögerung ertönt ein akustisches Signal, auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt, nach deren Ablauf das gewählte Programm automatisch startet.

**Hinweis:** Die Funktion **Verzögerter Start (Delay)** ist in den Programmen **Braten (Fry)** und **Joghurt (Yogurt)** nicht verfügbar. Beim verzögerten Start immer die Art des zubereiteten Gargutes berücksichtigen, damit die eingestellte Zeitdauer den hygienischen Bedingungen für die Lagerung von Speisen bei Raumtemperatur entspricht. Es wird daher empfohlen, bei Fleischgerichten immer eine Zeitdauer des verzögerten Starts von weniger als 2 Stunden einzustellen. Auf keinen Fall die Funktion Verzögerter Start im Programm **Brei (Porridge)** oder für die Zubereitung von milchhaltigen Speisen verwenden.

## VORHEIZEN (PREHEATING)

---

Kurz nach der Auswahl des gewünschten Programms und nach einer eventuellen Änderung oder nach Ablauf der Startverzögerung ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint das Symbol **On**. Das gewählte Programm startet und beginnt mit dem Vorgang **Vorheizen (Preheating)**.

In diesem Vorgang wird im Schnellkochtopf die Arbeitstemperatur erreicht und der Arbeitsdruck aufgebaut. Die Zeitdauer des Vorgangs **Vorheizen (Preheating)** hängt vom gewählten Programm sowie von der Menge und der Anfangstemperatur des eingegebenen Garguts ab. Nach Erreichen der Arbeitstemperatur und des Arbeitsdrucks ertönt ein akustisches Signal und der Schnellkochtopf schaltet automatisch in den Vorgang **Kochen (Cooking)** um.

**Hinweis:** Während des Vorgangs **Vorheizen (Preheating)** kann Dampf aus der Öffnung des Arbeitsventils oder aus der Öffnung der Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen austreten.

## VORGANG KOCHEN (COOKING)

---

Ist der Vorgang **Vorheizen (Preheating)** beendet, beginnt der Schnellkochtopf automatisch mit dem Garvorgang **Kochen (Cooking)**. Während des Garvorgangs wird auf dem Display die bis zum Ende des Vorgangs verbleibende Zeit angezeigt. Der Schnellkochtopf hält automatisch die optimale Temperatur und den optimalen Arbeitsdruck aufrecht und lässt überschüssigen Dampf kontinuierlich entweichen.

## AUSSCHALTEN DER FUNKTION ZUR AUTOMATISCHEN ARBEITSDRUCKHALTUNG UND DAMPFABLASS

---

**Die Funktion zur Arbeitsdruckhaltung und Dampfablass** kann bei Bedarf jederzeit durch Drücken der Taste **Dampfablass (Venting)** abgebrochen werden. Ist diese Funktion ausgeschaltet, hält der Schnellkochtopf einen sicheren Arbeitsdruck und eine stabile Temperatur im Gefäß aufrecht. Die Funktion zur automatischen **Aufrechterhaltung des Arbeitsdrucks und zum Dampfablass** kann jederzeit durch Drücken derselben Taste wieder aktiviert werden.

## BEENDIGUNG DES VORGANGS KOCHEN (COOKING)

---

Nach der Beendigung des Vorgangs **Kochen (Cooking)** ertönt ein akustisches Signal und die Zubereitung der Speisen ist beendet. Die Speise kann serviert oder weiter zubereitet werden. Wird die Speise nicht serviert, schaltet der Schnellkochtopf automatisch in den Vorgang **Warmhalten (Keep warm)**.

**Hinweis:** Vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes nach der Beendigung des Vorgangs **Kochen (Cooking)** in den Programmen **Hülsenfrüchte (Legumes)**, **Suppe (Soup)**, **Brei (Porridge)**, **Einkochen (Preserving)** und **Desserts (Cake)** auf dem Bedienfeld die Taste **Druckabbau (Venting)** drücken. Die Taste mindestens 3 Sekunden gedrückt halten und abwarten, bis der gesamte Dampf aus dem Topf entwichen ist und die Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen in den Deckel versenkt.

## VORGANG WARMHALTEN (KEEP WARM)

---

Zu Beginn des Vorgangs **Warmhalten (Keep warm)** lässt der Schnellkochtopf nach und nach den gesamten Dampf entweichen und das Display zählt die seit Beginn des Warmhaltevorgangs verstrichene Zeit.

Der Schnellkochtopf hält die Serviertemperatur (ca. 70 °C) der im Schnellkochtopf befindlichen Speisen bis zu **12 Stunden** aufrecht. Wird das Programm während des Vorgangs **Warmhalten (Keep warm)** nicht manuell beendet, schaltet es sich nach 12 Stunden automatisch aus, das Programm wird beendet und im Display erscheint die Meldung **OFF**.

**Hinweis:** Im Programm **Joghurt (Yogurt)** ist die Funktion **Warmhalten (Keep warm)** nicht verfügbar. Nach Ablauf der Zubereitungszeit wird die Erhitzung abgeschaltet und das Programm automatisch beendet.

## MANUELLES ABBRECHEN DES PROGRAMMS

---

Um das Programm manuell abzubrechen, muss bei Bedarf während jedes Vorgangs die Taste **Abbrechen (Cancel)** gedrückt werden. Das laufende Programm wird abgebrochen. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird die Meldung **OFF** angezeigt.

**Hinweis:** Nach dem manuellen Abbrechen des Programms ist immer darauf zu achten, dass der Druck im Gefäß vollständig abgebaut ist, die Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen versenkt hat und der Schnellkochtopf gefahrlos geöffnet werden kann.

## MANUELLE DRUCKMINDERUNG / DAMPFABLASS

---

Um den Schnellkochtopf unmittelbar nach der Beendigung des Vorgangs **Kochen (Cooking)** zu öffnen und den automatischen Druckabbau zu beschleunigen, die Taste **Dampfablass (Venting)** auf dem Bedienfeld drücken. Die Taste mindestens 3 Sekunden gedrückt halten und abwarten, bis der gesamte Dampf aus dem Topf entwichen ist und die Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen in den Deckel versenkt (7). Danach wieder die Taste **Dampfablass (Venting)** drücken und den Dampfaustritt beenden. Das Arbeitsventil in die Stellung **Dampfablass (Venting)** bringen und den Schnellkochtopf öffnen.

## ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

---

Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag umdrehen; ein akustisches Signal ertönt und der Deckel lässt sich durch Anheben vom Schnellkochtopf abnehmen (8).

**Hinweis:** Beim Abnehmen des Schnellkochtopfdeckels ist besondere Vorsicht geboten, da auch nach Ende des Garvorgangs noch etwas heißer Dampf im Topf verbleiben kann: Verbrühungsgefahr!

## SERVIEREN VON SPEISEN

---

Zum Servieren von Suppen und Reis den Schöpflöffel und Reislöffel aus den Zubehörteilen verwenden (9). Bei der Handhabung mit dem Gargut in der Innenschüssel und beim Servieren nur Küchenutensilien mit Kunststoff-, bzw. Holzköpfen verwenden, die die Antihaf-Beschichtung nicht beschädigen.

**Hinweis:** Beim Befüllen der Innenschüssel, bei der Handhabung und beim Servieren der Speisen ist darauf zu achten, dass die Innenseite des Schnellkochtopfes nicht durch das Gargut verschmutzt wird. In diesem Fall den Schnellkochtopf sofort vom Stromnetz trennen, die verschmutzten Stellen gründlich mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.

## **PFLEGE UND REINIGUNG**

---

### **Innenschüssel und Zubehörteile**

Die Innenschüssel, den rostfreien Dampfkorb, die Schöpflöffel und Reislöffel und den Messlöffel nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser reinigen. **Spülmaschinenfest.**

### **Gefäß des Multi-Schnellkochtopfes**

Vor jedem Gebrauch sicherstellen, dass das Gefäß des Schnellkochtopfes innen sauber ist. Falls erforderlich, das Gefäß des Schnellkochtopfes von innen und außen mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. **Weder im Geschirrspüler noch unter fließendem Wasser spülen.**

**Guter Tipp:** Die rostfreie Teile an der Außenseite des Gefäßes des Schnellkochtopfes mit dem **Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (Art. Nr. 903131)** reinigen.

### **Deckel und Arbeitsventilregler**

Den Deckel des Gerätes und den Arbeitsventilregler nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser spülen. **Im Geschirrspüler nicht spülen.** Den Arbeitsventilregler von der Oberseite des Deckels herausnehmen (10). Das Ventil und den Regler unter fließendem Wasser spülen, abtrocknen, in den sauberen und trockenen Deckel wieder einsetzen.

### **Silikondichtung des Deckels**

Die Silikondichtung des Deckels in regelmäßigen Zeitabständen reinigen, um Verstopfungen zu vermeiden. Die Dichtung vom Deckel abnehmen (11), unter warmem Wasser mit Spülmittel spülen, abtrocknen und wieder in den Deckel einsetzen. **Im Geschirrspüler nicht spülen.**

### **Arbeitsventil mit Schutzkappe**

Das Arbeitsventil mit der Schutzkappe an der Unterseite des Deckels regelmäßig reinigen, wenn es verstopft ist. Die Schutzkappe (12) vom Ventil abnehmen, indem sie zur Seite gebogen wird, das gelöste Ventil und die Kappe mit warmem Wasser und Spülmittel spülen und wieder aufsetzen. **Im Geschirrspüler nicht spülen.**

### **Auffangschale für Kondenswasser**

Sammelt sich viel Kondenswasser in der Auffangschale, diese aus dem Schnellkochtopf (13) herausnehmen, entleeren, reinigen und wieder einsetzen.

### **Lagerung des Gerätes**

Die Zubehörteile sind in dem vom Netz getrennten Schnellkochtopf (14) aufzubewahren.



**RECYCLING**

---

Dieses Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer dafür vorgesehen Rücknahmestelle abgegeben werden.

## LISTE DER PROGRAMME FÜR DRUCKGAREN

PROGRAMM	Voreingestellter Arbeitsdruck und Zeitdauer des Vorgangs Kochen (hh:mm)	Einstellung der Stellung des Arbeitsventils	Funktion Warmhalten (Keep warm)	Einstellbare Zeitdauer des Vorgangs Kochen (Cooking) (hh:mm)	Einstellbare Stufe der Kochintensität (Less/Normal/More)	Zeitdauer des Vorgangs Kochen (Cooking) je nach der Stufe der Kochintensität (hh:mm)	Garstufe / Art des Garguts
<b>Geflügel (Poultry)</b>	Hoch (High) 00:25	Sealing	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:15 00:25 00:35	Weich Sehr weich Extra weich
<b>Fleisch/Schmoren (Meat/Stew)</b>	Hoch (High) 00:35	Sealing	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:20 00:35 00:45	Weich Sehr weich Extra weich
<b>Hülsenfrüchte (Legumes)</b>	Hoch (High) 00:30	Sealing	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:25 00:30 00:40	Nahezu weich Weich Sehr weich
<b>Reis (Rice)</b>	Niedrig (Low) 00:12	Sealing	ja	nicht möglich	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:08 00:12 00:15	Nahezu weich Weich Sehr weich
<b>Beilagen (Side dish)</b>	Hoch (High) 00:04	Sealing	ja	00:00–00:30	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:02 00:04 00:06	Nahezu weich Weich Sehr weich
<b>Suppen (Soup)</b>	Hoch (High) 00:30	Sealing	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:20 00:30 01:30	Fleischlose Suppen Fleischsuppen Brühen aus Knochen
<b>Brei (Porridge)</b>	Hoch (High) 00:20	Sealing	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:05 00:20 00:30	

## LISTE DER SPEZIALE PROGRAMME

PROGRAMM	Voreingestellter Arbeitsdruck und Zeitdauer des Vorgangs Kochen (hh:mm)	Einstellung der Stellung des Arbeitsventils	Funktion Warmhalten (Keep warm)	Einstellbare Zeitdauer des Vorgangs Kochen (Cooking) (hh:mm)	Einstellbare Stufe der Kochintensität (Less/Normal/More)	Zeitdauer des Vorgangs Kochen (Cooking) je nach der Stufe der Kochintensität (hh:mm)
<b>Soßen (Sauce)</b>	Drucklos 00:10	Ohne Deckel	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Niedergaren (Slow Cooking)</b>	Drucklos 04:00	Sealing	ja	00:30–20:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Normal (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Braten (Fry)</b>	Drucklos 01:00	Ohne Deckel	nein	00:01–02:00	160°C (Less) 170°C (Normal) 180°C (More)	Keine Einschränkung
<b>Dampfgaren (Steam)</b>	Niedrig (Low) 00:10	Sealing	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Einkochen (Preserving)</b>	Niedrig (Low)/Hoch (High) 00:10/00:30	Sealing	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Desserts (Cake)</b>	Hoch (High) 00:40	Sealing	ja	00:00–04:00	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Joghurt (Yogurt)</b>	Drucklos 08:00	Venting	nein	00:30–99:30	Weniger (Less) Normal (Normal) Mehr (More)	06:00 08:00 Keine Einschränkung

## SCHNELLE BEHEBUNG MÖGLICHER PROBLEME

---

### **Der Schnellkochtopf kann nicht verschlossen werden.**

*Die Silikondichtung sitzt nicht richtig im Deckel.*

Die Silikondichtung richtig in den Deckel einsetzen.

*Die Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen ist in der oberen Stellung herausgefahren.*

Die Verriegelung mit einem geeigneten Gegenstand in den Deckel drücken.

### **Der Schnellkochtopf kann nicht geöffnet werden.**

*Der Druck im Gefäß des Schnellkochtopfes ist nicht abgefallen.*

Abwarten, bis der Druck von selbst abfällt, oder manuell den Dampf aus dem Topf entweichen lassen und den Druck vollständig abbauen.

*Die Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen bleibt auch nach vollständigem Druckabbau hochgefahren.*

Mit einem geeigneten Gegenstand die Verriegelung in den Deckel drücken.

### **Aus dem Raum zwischen dem Deckel und dem Gefäß des Schnellkochtopfes tritt Dampf aus.**

*Die Silikondichtung sitzt nicht richtig im Deckel.*

Das Programm abbrechen, den Schnellkochtopf auskühlen lassen, die Silikondichtung in den Deckel richtig einsetzen.

*Die Silikondichtung ist beschädigt.*

Wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie unter [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

*Die Silikondichtung ist mit Speiseresten verschmutzt.*

Das Programm abbrechen, den Schnellkochtopf auskühlen lassen, die Silikondichtung vom Deckel abnehmen, reinigen und wieder einsetzen.

*Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.*

Den Deckel richtig auf das Gefäß des Schnellkochtopfes aufsetzen.

### **Aus der Öffnung der Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen tritt länger als 2 Minuten Dampf aus.**

*Die Silikonkappe des Ventils/der Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen an der Unterseite des Deckels ist verstopft/beschädigt.*

Die Silikonkappe vom Ventil abnehmen, beide Teile mit warmem Wasser und Spülmittel waschen, trocknen, das Ventil wieder einsetzen und die Silikonkappe wieder anbringen. Ist die Silikonkappe beschädigt, wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOMA, die Kontaktdaten finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

### **Dampf entweicht kontinuierlich aus dem Arbeitsventilregler.**

*Das Ventil befindet sich in der Stellung **Dampf ablassen (Venting)**.*

Das Ventil in die Stellung für die automatische **Arbeitsdruckhaltung (Sealing)** einstellen.

*Die automatische Funktion Warmhalten und Dampfablass funktioniert nicht.*

Überprüfen, dass das entsprechende Programm eingeschaltet ist und die Funktion zur automatischen Arbeitsdruckhaltung während des Programmablaufs nicht ausgeschaltet ist. Auf dem Display die Taste **Dampfablass (Venting)** drücken, die automatische Druckhaltung wird gestartet. Funktioniert die automatische Druckhaltung nicht, wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

## **Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen fährt nicht heraus.**

*Es sind nicht genügend Zutaten oder Flüssigkeit in der Innenschüssel.*

Flüssigkeit in die Innenschüssel zugeben oder die Menge Gargut erhöhen (max. bis zu drei Viertel des Fassungsvermögens der Innenschüssel).

*Die Deckelverriegelung blockiert die Verriegelung gegen unbeabsichtigtes Öffnen.*

Den Deckel erneut auf den Schnellkochtopf aufsetzen und verschließen.

## **Auf dem Display blinkt die Meldung Lid.**

*Der Deckel ist auf dem Schnellkochtopf nicht aufgesetzt.*

Den Deckel erneut auf den Schnellkochtopf aufsetzen.

## **Während des Betriebs des Schnellkochtopfs ertönt ein akustisches ununterbrochenes Signal.**

*Durch Ablagerungen am Boden der Innenschüssel wird das Gefäß des Schnellkochtopfs überhitzt und der Schnellkochtopf hat die Temperatur automatisch abgesenkt.*

Das Programm abbrechen und den Dampf ablassen. Den Topf öffnen und eventuell festsitzende Ablagerungen vom Boden der Innenschüssel lösen.

## **Der Schnellkochtopf gibt während des Betriebs ein leises prasselndes Geräusch von sich.**

*Die Außenoberfläche der Innenschüssel ist feucht.*

Vor jedem Gebrauch prüfen, dass die Außenseite der Innenschüssel und die Innenseite des Gefäßes des Schnellkochtopfs sauber und trocken sind. Andernfalls das Programm abbrechen, die Innenschüssel mit dem Gargut abkühlen lassen, die Außenseite der Innenschüssel und die Innenseite des Gefäßes des Schnellkochtopfs reinigen und abtrocknen.

## **MÖGLICHE FEHLERMELDUNGEN**

---

In Ausnahmefällen können folgende Fehlermeldungen auf dem Display erscheinen:

### **Err1/Err2**

*Fehler Temperaturfühler*

Wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie unter [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

### **Err3**

*Zulässige Temperatur überschritten – die Innenschüssel ist nicht richtig in den Schnellkochtopf eingesetzt oder es befindet sich zu wenig Flüssigkeit in der Innenschüssel.*

Die Innenschüssel in den Schnellkochtopf richtig positionieren oder mehr Flüssigkeit hinzufügen (maximal bis zu drei Viertel des Fassungsvermögens der Innenschüssel).

### **Err4/Err5**

*Fehler des Arbeitsventils (hoher/niedriger Druck).*

Wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie unter [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).



**CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Avant l'utilisation, lire attentivement le Mode d'emploi et le garder.

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

Avant brancher l'appareil, s'assurer que la tension d'alimentation utilisée correspond à la tension d'appareil. Trouver cette information sur la plaque signalétique de l'appareil. Brancher l'appareil dans la prise secteur à contact de protection bien installée.

N'utiliser l'appareil que sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur générée par la cuisson. Ne pas placer l'autocuiseur chauffé sur des tables avec des surfaces en bois, ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.

Cet appareil n'est destiné qu'à l'utilisation à domicile, ne pas l'utiliser à l'extérieur. Protéger l'appareil contre des sources de chaleur, les rayons du soleil directs, l'humidité (ne jamais plonger l'appareil dans la liquide) et les bords aigus. Lors de l'utilisation, ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, le débrancher immédiatement. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface de travail. Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge. Cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre (classe de protection 1).

Pendant la cuisson, ne pas laisser l'autocuiseur sans surveillance et ne pas l'utiliser pour d'autres usages que la cuisson d'aliments. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans mais uniquement sous surveillance ou après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et s'ils sont conscients des risques possibles.

Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'elles aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et si elles sont conscientes des risques possibles.

Ne pas placer l'appareil à proximité de tissus, d'étoffes, de papier ou d'autres matériaux susceptibles de s'enflammer ou d'obstruer les orifices de ventilation. Assurer une ventilation adéquate et placer l'appareil à 15 cm des murs dans toutes les directions.

Avant l'utilisation, vérifier que le couvercle, le récipient de cuisson amovible et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Avant l'utilisation, vérifier que la soupape de travail, la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle ou la sécurité de fermeture ne sont pas bloquées ou obstruées. En cas d'endommagement ou de défaut de l'autocuiseur, ne pas l'utiliser.

Utiliser toujours le récipient de cuisson amovible lors de la cuisson. Pour éviter tout dommage, empêcher les liquides de pénétrer dans l'appareil et ne pas placer d'ingrédients dans l'appareil si le récipient de cuisson amovible n'est pas inséré.

Il est très important qu'il y ait du liquide dans le récipient de cuisson amovible lors de la cuisson. En cas de surchauffe, ne pas retirer le récipient de cuisson amovible de l'autocuiseur, mais éteindre immédiatement l'appareil et le laisser refroidir.

La surface extérieure de l'appareil est conçue pour éviter l'échauffement ; certaines parties de l'autocuiseur électrique, telles que le couvercle et les soupapes d'évacuation de la vapeur, peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir toujours l'appareil par les prises sur les côtés.

La quantité totale d'aliments pré-cuits et de liquides dans le récipient de cuisson amovible ne doit pas dépasser les deux tiers du volume total. Lors de la cuisson des aliments qui prennent du volume, comme le riz, les haricots ou les légumes secs, ne remplir le récipient de cuisson qu'à la moitié du volume. Un remplissage excessif peut entraîner l'obstruction de la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne jamais mettre dans l'autocuiseur des aliments enveloppés dans un emballage de tissu, papier ou plastique. Pour les aliments qui ont tendance à augmenter de volume (p. ex., viande avec peau, langue de bœuf, etc.), ne jamais percer tant que la peau est gonflée – risque de brûlure.

Avant de cuisiner avec le programme de cuisson sous pression, le couvercle doit être correctement mis en place et protégé contre le desserrage. Ne pas utiliser l'autocuiseur pour la friture lorsque le couvercle est en place.

La soupape d'évacuation de la vapeur ne doit jamais être couverte pendant l'utilisation – risque d'accidents graves dus à la surpression ou à la surchauffe.

Être prudent lors du retrait du couvercle. Ne pas ouvrir l'autocuiseur tant qu'il n'a pas refroidi et que la pression à l'intérieur du récipient n'a pas été libérée. Si la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle reste sortie vers le haut ou si le couvercle est difficile à tourner, l'autocuiseur est encore sous pression, ne pas utiliser la force pour l'ouvrir.

Ne pas soulever ni transporter l'autocuiseur en tenant la prise du couvercle, utiliser toujours les prises sur les côtés à cette fin.

Pour éviter l'usure ou les rayures du récipient de cuisson amovible, n'utiliser que des louches et des cuillères en bois ou en plastique.

Avant de débrancher l'appareil, appuyer sur la touche **Annuler (Cancel)**, puis débrancher la fiche de la prise secteur ; tirer la prise, pas le cordon. Débrancher l'appareil de la prise secteur après l'avoir utilisé et avant de le nettoyer.

Stocker l'appareil dans un endroit froid et sec.

Si un message d'erreur clignote sur le panneau de contrôle de l'autocuiseur, débrancher immédiatement l'appareil. Consulter ensuite la section « Messages d'erreur possibles » de ce Mode d'emploi. N'utiliser que des pièces et composants de rechange autorisés. L'utilisation d'autres pièces peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures graves.

Il est interdit d'apporter des changements ou des modifications non autorisés au produit. En cas de panne, ne pas réparer l'appareil et s'adresser à un Centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

## PARAMÈTRES TECHNIQUES

**Tension d'alimentation :** 230 V

**Puissance :** 1000 W

**Écran :** LCD

**Volume du récipient de cuisson amovible :** 5,5 l

**Gobelet doseur pour riz :** 160 ml

**Longueur du cordon d'alimentation :** 100 cm

**Niveaux de pression :** Bas (Low) 30–50 kPa  
Haut (High) 60–80 kPa

## DESCRIPTION



### Couvercle de l'autocuiseur

#### Partie supérieure

1 Commande de la soupape de travail

a) Position pour le **Maintien de la pression (Sealing)** automatique

b) Position pour la **Libération de la pression / l'Évacuation de la vapeur (Venting)**

2 Marques de la fermeture/l'ouverture du couvercle

3 Sécurité contre l'ouverture non intentionnelle / ouverture de la soupape de sécurité

#### Partie inférieure

4 Soupape de sécurité avec capuchon en silicone / sécurité contre l'ouverture non intentionnelle

5 Soupape de travail avec capuchon de protection en métal

6 Sécurité de fermeture du couvercle

7 Joint en silicone du couvercle

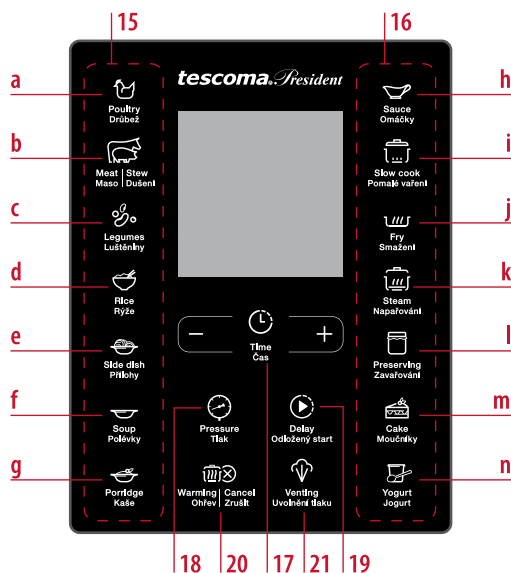


### Base de l'autocuiseur

- 8 Récipient de cuisson amovible avec échelle de graduation pour la préparation du riz
- 9 Marques pour la mise en place / le retrait (9a) et le verrouillage du couvercle (9b)
- 10 Capteur de température
- 11 Surface de réchauffement
- 12 Collecteur de condensation amovible
- 13 Capteur pour vérifier la mise en place / la fermeture et l'ouverture / le retrait du couvercle
- 14 Prise du cordon d'alimentation

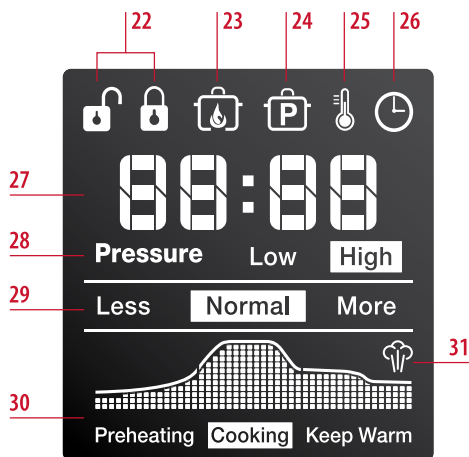
### Panneau de contrôle

- 15 Programmes de cuisson sous pression
  - a) Volaille (Poultry)
  - b) Viande/Ragoût (Meat/Stew)
  - c) Légumineuses (Legumes)
  - d) Riz (Rice)
  - e) Plats d'accompagnement (Side dish)
  - f) Soupes (Soup)
  - g) Bouillies (Porridge)
- 16 Programmes spéciaux
  - h) Sauces (Sauce)
  - i) Cuisson lente (Slow cook)
  - j) Friture (Fry)
  - k) Cuisson vapeur (Steam)
  - l) Mise en conserve (Preserving)
  - m) Desserts (Cake)
  - n) Yaourt (Yogurt)
- 17 Réglage de temps (Time)
- 18 Modification de la pression (Pressure)
- 19 Départ différé (Delay)
- 20 Mise en marche et arrêt du chauffage (Warming/Cancel)
- 21 Activation/désactivation du Maintien de la pression et de l'évacuation de la vapeur automatiques (Venting)



## Écran LCD

- 22 Ouverture/fermeture du couvercle
- 23 Chauffage en cours
- 24 Programme sélectionné ou en cours
- 25 Chauffage en phase de Maintien au chaud
- 26 Départ différé activé
- 27 Informations sur le fonctionnement et les temps
- 28 Niveau de pression (**Pressure**) :  
**Bas (Low), Haut (High)**
- 29 Intensité de cuisson :  
**Moins (Less), Normale (Normal), Plus (More)**
- 30 Phases du cuisson :  
**Préchauffage (Preheating), Cuisson (Cooking),  
Maintien au chaud (Keep warm)**
- 31 Maintien de la pression et évacuation de  
la vapeur automatiques activés



32



34



35



## Accessoires

- 32 Panier vapeur
- 33 Gobelet doseur pour riz 160 ml
- 34 Louche à soupe
- 35 Louche à riz
- 36 Cordon d'alimentation



33



36

## SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

### Contrôle automatique de la fermeture de l'autocuiseur

Si le couvercle n'est pas correctement mis en place, l'écran affiche **Lid**.

### Sécurité contre l'ouverture non intentionnelle

Le couvercle de l'autocuiseur ne peut pas être ouvert tant que la pression n'a pas complètement baissé.

### Contrôle automatique de la pression

Maintient automatiquement une pression optimale et évacue l'excès de vapeur pendant la phase de **Cuisson (Cooking)** et toute la vapeur après la phase de **Cuisson (Cooking)**.

## Soupape de sécurité

Libère immédiatement la pression dans l'autocuiseur si elle dépasse la valeur maximale autorisée.

## Capuchon de protection de la soupape de travail

Protège la soupape de travail contre le blocage.

## Protection contre les brûlures

Si la température dans l'autocuiseur dépasse la valeur autorisée, le chauffage s'arrête automatiquement.

## Protection contre les surtensions électriques

Protège l'autocuiseur contre les dommages dus aux surtensions électriques.

## INFORMATIONS SUR LE FONCTIONNEMENT AFFICHÉES SUR L'ÉCRAN

---

### *Lid*

Le couvercle n'est pas mis en place correctement, l'autocuiseur n'est pas fermé.

### *OFF*

L'appareil est branché et prêt à être utilisé, le chauffage est éteint.

### *On*

La phase **Préchauffage (Preheating)** est en cours.

### *Hot*

La température optimale pour le programme **Friture (Fry)** a été atteinte.

### *uEnt*

L'**Évacuation de la vapeur (Venting)** automatique ou manuelle est en cours.

### *Auto*

La phase **Préchauffage (Preheating)** du programme **Riz (Rice)** est en cours.

### *boil*

La pasteurisation du lait dans le programme **Yaourt (Yogurt)** est en cours.

### *Yogt*

La pasteurisation du lait dans le programme **Yaourt (Yogurt)** est finie.

**Avertissement** : Si l'écran affiche des informations différentes, vérifier la signification de ces informations dans la dernière section « **Messages d'erreur possibles** » du Mode d'emploi.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

Déballer l'appareil. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**Open**) (1) pour retirer le couvercle de l'autocuiseur et enlever les accessoires. Retirer le récipient de cuisson, le laver ainsi que les accessoires à l'eau courante avec du produit vaisselle et sécher.

**Avertissement** : Pendant la première utilisation, l'appareil peut émettre une odeur due à l'échauffement des corps de chauffe neufs. Il s'agit d'un phénomène naturel qui n'apparaît plus lors des prochaines utilisations.

## REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT DE CUISSON

---

Ne remplir le récipient de cuisson que d'ingrédients correspondants au programme sélectionné. Remplir toujours le récipient de cuisson jusqu'aux trois quarts de son volume au maximum (2). Pour les plats qui moussent ou prennent du volume lors de la cuisson, p. ex., les soupes ou le riz, remplir le récipient de cuisson jusqu'à la moitié du volume au maximum ; lors de la cuisson des légumineuses, remplir le récipient jusqu'au tiers de son volume.

Si les aliments ne contiennent pas suffisamment de liquide, ajouter au moins 300 à 500 ml d'eau ou d'autre liquide approprié, tel que du vin, de la bière, du bouillon, du jus de fruits ou de légumes, dans le récipient contenant les ingrédients. Placer le récipient de cuisson correctement rempli dans l'autocuiseur.

**Avertissement :** Lors de l'utilisation du programme **Cuisson vapeur (Steam)**, utiliser toujours le **panier vapeur en acier inoxydable**. Verser 300 à 500 ml d'eau dans le récipient de cuisson, insérer le panier vapeur, y placer les aliments et procéder comme pour les autres programmes.

**Bonne astuce :** Inspirez-vous des **Recettes** éprouvées pour la cuisson dans l'autocuiseur électrique **PRESIDENT** dans la brochure jointe.

**Avertissement :** Remplir toujours le récipient de cuisson d'ingrédients à l'extérieur de l'autocuiseur avant de le placer dans l'autocuiseur débranché. Avant de mettre le récipient de cuisson dans l'autocuiseur, s'assurer que l'extérieur du récipient est propre et sec.

## CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU

---

Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de l'autocuiseur (3) et l'autre extrémité du cordon dans la prise secteur de 230 V.

Un signal sonore se fera entendre, l'écran affichera **OFF** et s'éteindra après un court instant. L'autocuiseur est prêt à être utilisé.

## MISE EN PLACE DU COUVERCLE

---

**Mettre le couvercle sur l'autocuiseur avant de préparer les plats !**

**Avertissement : Ne pas mettre** le couvercle sur l'autocuiseur lors de l'utilisation des programmes **Sauces (Sauce)** et **Friture (Fry)** !

Mettre le couvercle sur l'autocuiseur avec le récipient de cuisson inséré de sorte que la flèche sur le couvercle soit alignée avec la flèche à côté du symbole de verrouillage ouvert sur la partie supérieure de la base de l'autocuiseur (4). Un signal sonore se fera entendre. Fermer ensuite le couvercle en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (**Close**) jusqu'au bout de manière que la flèche sur le couvercle soit alignée avec la flèche à côté du symbole de verrouillage fermé (5). Un signal sonore confirmera la fermeture.

## RÉGLAGE DE LA SOUPAPE DE TRAVAIL

---

Avant de commencer à cuisiner, régler toujours la commande de la soupape de travail en position du **Maintien de la pression (Sealing)** automatique (6).

**Avertissement :** Ne régler la commande de la soupape de travail en position de l'**Évacuation de la vapeur (Venting)** qu'en utilisant le programme **Yaourt (Yogurt)**.

## APERÇU DES PROGRAMMES

---

### Programmes de cuisson sous pression

#### *Volaille (Poultry)*

Programme pour la cuisson rapide des volailles.

#### *Viande/Ragoût (Meat/Stew)*

Programme pour la cuisson rapide de la viande blanche et rouge.

#### *Légumineuses (Legumes)*

Programme pour la cuisson rapide des légumineuses.

#### *Riz (Rice)*

Programme pour la cuisson rapide du riz.

### **Plats d'accompagnement (Side dish)**

Programme pour la cuisson rapide des plats d'accompagnement, pommes de terre, légumes, pâtes, céréales, etc.

### **Soupes (Soup)**

Programme pour la cuisson rapide des bouillons et des soupes à la viande et aux légumes.

### **Bouillies (Porridge)**

Programme pour la cuisson rapide des bouillies à base de céréales.

## **Programmes spéciaux**

### **Sauces (Sauce)**

Programme pour la cuisson rapide des sauces. **Utilisation sans le couvercle.**

### **Cuisson lente (Slow cook)**

Programme pour la cuisson lente de la viande, de la volaille, du poisson et des légumes.

### **Friture (Fry)**

Programme pour la friture des plats dans l'huile. **Utilisation sans le couvercle.**

### **Cuisson vapeur (Steam)**

Programme pour la cuisson douce des aliments à la vapeur. **Utilisation avec le panier vapeur inséré.**

### **Mise en conserve (Preserving)**

Programme pour la mise d'aliments en conserve.

### **Desserts (Cake)**

Programme pour la cuisson facile et rapide des desserts.

### **Yaourt (Yogurt)**

Programme pour la pasteurisation du lait et la préparation du yaourt maison. Utilisation avec la commande de la soupape de travail en position de l'**Évacuation de la vapeur (Venting)**.

## **SÉLECTION DU PROGRAMME**

---

Pour sélectionner le programme souhaité, appuyer sur la touche de programme correspondant au plat préparé.

Le temps préréglé de la phase de **Cuisson (Cooking)** correspondant à l'aliment inséré commencera à clignoter (pendant environ 10 secondes) sur l'écran. Pendant ces 10 secondes, il est possible de modifier le temps de la phase de **Cuisson (Cooking)**, l'**Intensité de cuisson (Less/Normal/More)** et la **Pression (Low/High)** chez les programmes correspondants ou régler un départ différé, voir ci-dessous.

## **MODIFICATION DU TEMPS DE LA PHASE DE CUISSON (COOKING)**

---

Une fois un programme sélectionné, la touche **Temps (Time)** permet de régler le temps de la phase de **Cuisson (Cooking)**, voir l'**Aperçu des programmes de cuisson sous pression** et l'**Aperçu des programmes spéciaux** à la fin du Mode d'emploi.

**Avertissement :** Dans le cas du programme **Riz (Rice)**, il n'est possible de modifier le temps de la phase de **Cuisson (Cooking)** qu'en modifiant l'**Intensité de cuisson (Less/Normal/More)**.

## MODIFICATION DE L'INTENSITÉ DE CUISSON (LESS/NORMAL/MORE)

---

Une fois un programme sélectionné, appuyer si nécessaire plusieurs fois sur la touche du programme jusqu'à ce que l'écran affiche l'intensité de cuisson souhaitée : **Moins (Less)**, **Normale (Normal)**, **Plus (More)**, voir le tableau **Aperçu des programmes de cuisson sous pression** à la fin du Mode d'emploi.

**Avertissement** : La modification de l'intensité de cuisson a l'influence sur le temps de la phase de **Cuisson (Cooking)** et sur la température, voire sur la pression.

## MODIFICATION DE LA PRESSION (LOW/HIGH)

---

Une fois un programme sélectionné, appuyer sur la touche **Pression (Pressure)** et modifier la pression de **Basse (Low)** à **Haute (High)** ou vice versa selon besoin, voir le tableau **Aperçu des programmes de cuisson sous pression** à la fin du Mode d'emploi.

**Avertissement** : Il est également possible de régler la pression et le temps de la phase de **Cuisson (Cooking)** pour les programmes correspondants pendant la phase de **Préchauffage (Preheating)** et pendant la phase de **Cuisson (Cooking)**, voir ci-dessous.

## DÉPART DIFFÉRÉ (DELAY)

---

Une fois un programme sélectionné, appuyer si nécessaire sur la touche **Départ différé (Delay)**. Le temps pré-réglé en heures (**06:00**) restant jusqu'au départ différé commencera à clignoter sur l'écran.

Appuyer sur la touche **Temps (Time)** pour régler le temps souhaité pour le départ différé de **10 minutes à 24 heures**. Peu après le réglage du départ différé, un signal sonore se fera entendre et l'écran commencera un compte à rebours ; une fois le temps écoulé, le programme sélectionné démarre automatiquement.

**Avertissement** : La fonction de **Départ différé (Delay)** n'est pas disponible dans les programmes **Friture (Fry)** et **Yaourt (Yogurt)**. Lors de l'utilisation du départ différé, tenir toujours compte du type d'aliment préparé afin que le temps réglé corresponde aux conditions hygiéniques de conservation des aliments à température ambiante. Nous vous recommandons donc de toujours utiliser un temps de départ différé de moins de 2 heures pour préparer les plats de viande. Ne pas utiliser le départ différé dans le programme **Bouillies (Porridge)** ou pour préparer des plats à base de lait.

## PHASE DE PRÉCHAUFFAGE (PREHEATING)

---

Peu après la sélection d'un programme et la modification des paramètres, si nécessaire, ou après l'écoulement du temps de départ différé, un signal sonore se fera entendre et l'écran affichera On. Le programme sélectionné démarre et lance la phase de **Préchauffage (Preheating)**.

Au cours de cette phase, l'autocuiseur atteint la température et la pression optimales. Le temps de la phase de **Préchauffage (Preheating)** varie en fonction du programme sélectionné, de la quantité et de la température initiale des aliments insérés. Lorsque la température et la pression optimales sont atteintes, un signal sonore se fera entendre et l'autocuiseur entrera automatiquement dans la phase de **Cuisson (Cooking)**.

**Avertissement** : Pendant la phase de **Préchauffage (Preheating)**, la vapeur peut sortir de l'ouverture de la soupape de travail ou de l'ouverture de la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle.

## PHASE DE CUISSON (COOKING)

---

Lorsque la phase de **Préchauffage (Preheating)** est terminée, l'autocuiseur démarre automatiquement la phase de **Cuisson (Cooking)**. Pendant la cuisson des aliments, l'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin de la phase. L'autocuiseur maintient automatiquement la température et la pression optimales et évacue en permanence l'excès de vapeur.



## DÉSACTIVATION DU MAINTIEN DE LA PRESSION ET DE L'ÉVACUATION DE LA VAPEUR AUTOMATIQUES (VENTING)

---

Le **Maintien de la pression et l'évacuation de la vapeur** peuvent être arrêtés à tout moment, si nécessaire, en appuyant sur la touche **Libération de la pression (Venting)**. Lorsque cette fonction est désactivée, l'autocuiseur maintient à l'intérieur une pression sûre et une température stable. La fonction automatique de **Maintien de la pression et de l'évacuation de la vapeur** peut être réinitialisée à tout moment en appuyant sur la même touche.

## FIN DE LA PHASE DE CUISSON (COOKING)

---

Une fois la phase de **Cuisson (Cooking)** terminée, un signal sonore se fera entendre et le processus de cuisson se terminera. Le plat est prêt à être servi ou à subir d'autres traitements. Si le plat n'est pas servi, l'autocuiseur passe automatiquement à la phase de **Maintien au chaud (Keep warm)**.

**Avertissement** : Avant d'ouvrir l'autocuiseur à la fin de la phase de **Cuisson (Cooking)** des programmes **Légumineuses (Legumes)**, **Soupes (Soup)**, **Bouillies (Porridge)**, **Mise en conserve (Preserving)** et **Desserts (Cake)**, appuyer sur le bouton de **Libération de la pression (Venting)** du panneau de contrôle. Maintenir enfoncée la touche pendant au moins 3 secondes et attendre que toute la vapeur se soit évacuée de l'autocuiseur et que la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle descende vers le bas dans le couvercle.

## PHASE DE MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

---

Au début de la phase de **Maintien au chaud (Keep warm)**, l'autocuiseur évacue progressivement toute la vapeur et l'écran commence à afficher le temps écoulé depuis le début de cette phase.

L'autocuiseur maintient les aliments qu'il contient au chaud (environ 70 °C) pendant une durée maximale de **12 heures**. Si le programme n'est pas terminé manuellement pendant la phase de **Maintien au chaud (Keep warm)**, le chauffage s'arrêtera automatiquement après 12 heures, le programme sera terminé et l'écran affichera **OFF**.

**Avertissement** : Dans le programme **Yaourt (Yogurt)**, la fonction de **Maintien au chaud (Keep warm)** n'est pas disponible. Lorsque la préparation du yaourt est terminée, le chauffage s'éteint et le programme s'arrête automatiquement.

## ARRÊT MANUEL DU PROGRAMME

---

Pour arrêter manuellement le programme, appuyer si nécessaire sur la touche **Annuler (Cancel)** pendant n'importe quelle phase pour terminer le programme sélectionné. Un signal sonore se fera entendre et **OFF** apparaîtra sur l'écran.

**Avertissement** : Après l'arrêt manuel du programme, s'assurer toujours que la pression dans le récipient a été complètement libérée, que la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle est descendue vers le bas et que l'autocuiseur peut être ouvert en toute sécurité.

## LIBÉRATION DE LA PRESSION / ÉVACUATION DE LA VAPEUR MANUELLES

---

Pour ouvrir l'autocuiseur immédiatement après la phase de **Cuisson (Cooking)** et accélérer la libération spontanée de la pression, appuyer sur la touche **Libération de la pression (Venting)** du panneau de contrôle. Maintenir enfoncée la touche pendant au moins 3 secondes et attendre que toute la vapeur se soit évacuée de l'autocuiseur et que la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle descende vers le bas dans le couvercle (7). Appuyer ensuite à nouveau sur la touche **Libération de la pression (Venting)** pour arrêter l'évacuation de la vapeur. Régler la soupape de travail en position de **l'Évacuation de la vapeur (Venting)** et ouvrir l'autocuiseur.

## OUVERTURE DE L'AUTOUISEUR

---

Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au bout, un signal sonore se fera entendre et le couvercle pourra être retiré de l'autocuiseur en le soulevant (8).

**Avvertissement :** Être prudent lors du retrait du couvercle de l'autocuiseur, car une petite quantité de vapeur chaude peut rester dans l'autocuiseur même après la fin de la cuisson – risque de brûlure !

## SERVICE DES PLATS

---

Pour servir les soupes et le riz, utiliser les louches incluses dans les accessoires (9). Pour manipuler des aliments dans le récipient de cuisson et les servir, utiliser toujours des outils à extrémité en bois ou en plastique qui n'endommagent pas le revêtement antiadhésif.

**Avvertissement :** Pendant le remplissage du récipient de cuisson, la manipulation et le service des aliments, veiller à ce que les aliments ne salissent pas l'intérieur de la base de l'autocuiseur. En cas des saletés dans la base de l'autocuiseur, le débrancher immédiatement, nettoyer soigneusement les parties sales avec un chiffon humide et les sécher.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

### Récipient de cuisson et accessoires

Nettoyer le récipient de cuisson, le panier vapeur en acier inoxydable, les louches à soupe et à riz et le gobelet doseur pour riz à l'eau courante après chaque utilisation. **Convient au lave-vaisselle.**

### Base de l'autocuiseur

S'assurer que l'intérieur de la base de l'autocuiseur est propre avant chaque utilisation. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la base de l'autocuiseur avec un chiffon humide et les sécher si nécessaire. **Ne pas laver à l'eau courante ni au lave-vaisselle.**

### Couvercle et commande de la soupape de travail

Nettoyer le couvercle de l'appareil et la commande de la soupape de travail à l'eau courante après chaque utilisation. **Ne pas laver au lave-vaisselle.** Retirer la commande de la soupape de travail de la partie supérieure du couvercle (10). Rincer la soupape et la commande à l'eau courante, les sécher et les remettre dans le couvercle lavé et séché.

### Joint en silicone du couvercle

Nettoyer régulièrement le joint en silicone du couvercle pour éviter l'encrassement. Retirer le joint du couvercle (11), le laver à l'eau chaude avec du produit vaisselle, le sécher et le remettre en place. **Ne pas laver au lave-vaisselle.**

### Soupape de travail avec capuchon de protection

En cas d'encrassement, nettoyer régulièrement la soupape de travail avec le capuchon située dans la partie inférieure du couvercle. Retirer le capuchon de protection de la soupape par des mouvements vers les côtés (12) et laver la soupape et le capuchon détaché à l'eau chaude avec du produit vaisselle, puis les remettre en place. **Ne pas laver au lave-vaisselle.**

### Collecteur de condensation

Si une grande quantité de condensat s'accumule dans le collecteur, le retirer de l'autocuiseur (13), le vider, nettoyer et remettre en place.

### Stockage de l'appareil

Stocker les accessoires dans le récipient de cuisson inséré dans l'autocuiseur (14) débranché.



Le produit n'appartient pas aux déchets municipaux, il faut le déposer aux points de collecte de produits électroménagers usagés.

## APERÇU DES PROGRAMMES DE CUISSON SOUS PRESSION

PROGRAMME	Pression et temps de cuisson pré-réglés (hh:mm)	Réglage de la position de la soupape de travail	Fonction de Maintien au chaud (Keep warm)	Temps de la phase de Cuisson (Cooking) réglable (hh:mm)	Intensité de cuisson réglable (Less/Normal/More)	Temps de Cuisson (Cooking) selon intensité sélectionnée (hh:mm)	Niveau de cuisson/ Type de plat
<b>Volaille (Poultry)</b>	Haute (High) 00:25	Sealing	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:15 00:25 00:35	Tendre Très tendre Extra tendre
<b>Viande/Ragout (Meat/Stew)</b>	Haute (High) 00:35	Sealing	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:20 00:35 00:45	Tendre Très tendre Extra tendre
<b>Légumineuses (Legumes)</b>	Haute (High) 00:30	Sealing	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:25 00:30 00:40	Presque tendres Tendres Très tendres
<b>Riz (Rice)</b>	Basse (Low) 00:12	Sealing	oui	ne peut pas être réglé	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:08 00:12 00:15	Presque tendre Tendre Très tendre
<b>Plats d'accompagnement (Side dish)</b>	Haute (High) 00:04	Sealing	oui	00:00–00:30	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:02 00:04 00:06	Presque tendres Tendres Très tendres
<b>Soupes (Soup)</b>	Haute (High) 00:30	Sealing	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:20 00:30 01:30	Soupes sans viande Soupes à base de viande Bouillons d'os
<b>Bouillies (Porridge)</b>	Haute (High) 00:20	Sealing	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:05 00:20 00:30	

## APERÇU DES PROGRAMMES SPÉCIAUX

PROGRAMME	Pression et temps de cuisson pré-réglés (hh:mm)	Réglage de la position de la soupape de travail	Fonction de Maintien au chaud (Keep warm)	Temps de la phase de Cuisson (Cooking) réglable (hh:mm)	Intensité de cuisson réglable (Less/Normal/More)	Temps de Cuisson (Cooking) selon intensité sélectionnée (hh:mm)
<b>Sauces (Sauce)</b>	Sans pression 00:10	Sans couvercle	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Cuisson lente (Slow Cooking)</b>	Sans pression 04:00	Sealing	oui	00:30–20:00	Moins (Less) Normale (Normal) Normale (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Friture (Fry)</b>	Sans pression 01:00	Sans couvercle	non	00:01–02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Sans limitation
<b>Cuisson vapeur (Steam)</b>	Basse (Low) 00:10	Sealing	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Mise en conserve (Preserving)</b>	Basse (Low)/Haute (High) 00:10/00:30	Sealing	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Desserts (Cake)</b>	Haute (High) 00:40	Sealing	oui	00:00–04:00	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Yaourt (Yogurt)</b>	Sans pression 08:00	Venting	non	00:30–99:30	Moins (Less) Normale (Normal) Plus (More)	06:00 08:00 Sans limitation

## SOLUTIONS RAPIDES AUX PROBLÈMES POTENTIELS

---

### **L'autocuseur ne peut pas être fermé.**

*Le joint en silicone n'est pas correctement inséré dans le couvercle.*

Insérer correctement le joint en silicone dans le couvercle.

*La sécurité contre l'ouverture non intentionnelle est sortie vers le haut.*

Pousser la sécurité dans le couvercle à l'aide d'un objet approprié.

### **L'autocuseur ne peut pas être ouvert.**

*La pression dans l'autocuseur n'a pas baissé.*

Attendre que la pression baisse spontanément ou évacuer toute la vapeur de l'autocuseur et libérer complètement la pression manuellement.

*La sécurité contre l'ouverture non intentionnelle reste sortie vers le haut même après que la pression a été complètement libérée.*

Pousser la sécurité vers le bas dans le couvercle à l'aide d'un objet approprié.

### **La vapeur s'échappe de l'espace entre le couvercle et la base de l'autocuseur.**

*Le joint en silicone n'est pas correctement inséré dans le couvercle.*

Arrêter le programme, laisser refroidir l'autocuseur et insérer correctement le joint dans le couvercle.

*Le joint en silicone est endommagé.*

S'adresser à un Centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

*Des résidus alimentaires sont présents sur le joint en silicone.*

Arrêter le programme, laisser refroidir l'autocuseur, retirer le joint du couvercle, le nettoyer et le remettre en place.

*Le couvercle est mal mis en place.*

Mettre en place correctement le couvercle sur la base de l'autocuseur.

### **La vapeur s'échappe de l'ouverture de la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle pendant plus de 2 minutes.**

*Le capuchon en silicone de la soupape / sécurité contre l'ouverture non intentionnelle dans la partie inférieure du couvercle est bloqué/endommagé.*

Retirer le capuchon en silicone de la soupape, laver les deux pièces à l'eau chaude avec du produit vaisselle, les sécher, insérer dans le couvercle et remettre en place le capuchon en silicone. Si le capuchon est endommagé, s'adresser à un Centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

### **La vapeur s'échappe sans cesse de la commande de la soupape de travail.**

*La soupape est réglée en position pour l'Évacuation de la vapeur (Venting).*

Régler la soupape en position pour le **Maintien de la pression automatique (Sealing)**.

*La fonction de **Maintien de la pression et d'évacuation de la vapeur** automatiques ne fonctionne pas.*

S'assurer que le programme correspondant est activé et que la fonction de Maintien de la pression automatique n'est pas désactivée lorsque le programme est en cours. Appuyer sur la touche **Libération de la pression (Venting)** sur l'écran pour lancer le Maintien de la pression automatique. Si le Maintien de la pression automatique ne fonctionne toujours pas, s'adresser à un Centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

## **La sécurité contre l'ouverture non intentionnelle ne sort pas.**

*Il n'y a pas assez d'ingrédients ou de liquide dans le récipient de cuisson.*

Ajouter du liquide ou augmenter la quantité d'aliments dans le récipient de cuisson (jusqu'aux trois quarts du volume du récipient au maximum).

*La sécurité de fermeture du couvercle bloque la sécurité contre l'ouverture non intentionnelle.*

Répéter la mise en place et le verrouillage du couvercle.

## **Lid clignote sur l'écran.**

*Le couvercle n'est pas correctement mis en place sur l'autocuiseur.*

Répéter la mise en place du couvercle sur l'autocuiseur.

## **Un signal sonore ininterrompu se fait entendre pendant le fonctionnement de l'autocuiseur.**

*En raison des dépôts au fond du récipient de cuisson, la base de l'autocuiseur a surchauffé et l'autocuiseur a automatiquement réduit la température.*

Arrêter le programme et évacuer toute la vapeur. Ouvrir l'autocuiseur et éliminer les dépôts collés au fond du récipient de cuisson.

## **L'autocuiseur émet un léger craquage pendant qu'il est en marche.**

*La surface extérieure du récipient de cuisson est humide.*

Avant chaque utilisation, s'assurer que la surface extérieure du récipient de cuisson et la surface à l'intérieur de la base de l'autocuiseur sont sèches et propres. À défaut, terminer le programme, laisser le récipient de cuisson et les aliments refroidir et nettoyer et sécher la surface extérieure du récipient et la surface à l'intérieur de la base de l'autocuiseur.

## **MESSAGES D'ERREUR POSSIBLES**

---

L'écran peut exceptionnellement afficher les messages d'erreur suivants :

### **Err1/Err2**

*Erreur du capteur de température.*

S'adresser à un Centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

### **Err3**

*Température autorisée dépassée – le récipient de cuisson n'est pas correctement positionné dans l'autocuiseur ou il n'y a pas assez de liquide dans le récipient de cuisson.*

Placer le récipient de cuisson dans la bonne position ou ajouter du liquide (jusqu'aux trois quarts du volume du récipient de cuisson au maximum).

### **Err4/Err5**

*Erreur de la soupape de travail (pression haute/basse).*

S'adresser à un Centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

## **ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

Przed użyciem należy uważnie przeczytać Instrukcję użytkownika i zachować ją.

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

Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka sieciowego należy upewnić się, że używane napięcie sieciowe odpowiada napięciu urządzenia. Ta informacja znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z uziemieniem.

Urządzenia należy używać wyłącznie na płaskiej powierzchni roboczej, która jest odporna na ciepło powstające podczas gotowania. Nie należy stawiać rozgrzanego szybkowaru na stołach z drewnianą powierzchnią, nie przesuwając urządzenia w trakcie jego pracy.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie należy używać na wolnym powietrzu. Należy chronić urządzenie przed źródłami ciepła, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, wilgocią (nigdy nie należy zanurzać urządzenia w cieczy) oraz ostrymi krawędziami. Podczas używania urządzenia nie należy dotykać go mokrymi rękami. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, należy natychmiast odłączyć je od sieci elektrycznej. Nie należy pozwolić, aby przewód zasilający zwiślał z krawędzi powierzchni roboczej. Nie należy używać urządzenia z przedłużaczem. To urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem (klasa ochrony I).

W trakcie gotowania nie należy pozostawiać szybkowaru bez nadzoru oraz nie należy go używać do innych celów niż gotowanie żywności. Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkownika urządzenia i są świadome możliwych zagrożeń.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkownika urządzenia i są świadome możliwych zagrożeń.

Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu ściereczek, tekstyliów, papieru lub innych materiałów, które mogą się zapalić lub zablokować otwory wentylacyjne. Należy zapewnić odpowiednią wentylację i umieścić urządzenie w odległości 15 cm od ścian we wszystkich kierunkach.

Przed użyciem należy sprawdzić czy pokrywa, wyjmowane naczynie do gotowania oraz kabel zasilający nie są uszkodzone. Przed użyciem należy sprawdzić czy nie doszło do zatkania lub zablokowania zaworu roboczego, zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem czy zabezpieczenia zamykania pokrywy. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń lub wad szybkowaru, nie należy go używać.

Podczas gotowania należy zawsze używać wyjmowanego naczynia do gotowania. Aby uniknąć uszkodzeń, należy zapobiegać przedostawaniu się płynów i nie wkładać składników do urządzenia bez włożonego naczynia do gotowania.

Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania w wyjmowanym naczyniu do gotowania znajdował się płyn. W przypadku przegrzania nie należy wyjmować naczynia z szybkowaru, lecz natychmiast wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia została skonstruowana tak, aby zapobiegać nagrzewaniu się, niektóre części elektrycznego szybkowaru, takie jak pokrywa i zawory do odprowadzania pary, mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Należy zawsze trzymać urządzenie za uchwyty boczne.

Całkowita ilość wstępnie ugotowanej żywności i płynów w wyjmowanym naczyniu do gotowania nie może przekraczać dwóch trzecich całkowitej objętości. Podczas gotowania produktów, które pęcznią, takich jak ryż, fasola lub suszone warzywa, należy napęcznieć garnek tylko do połowy objętości. Przepięnienie może spowodować zatkanie zaworu do odprowadzania pary. Do szybkowaru nie należy wkładać potraw owiniętych w tkaninę, papier lub opakowania z tworzyw sztucznych. Potraw, które zwiększają swoją objętość (np. mięso ze skórą, ozory wołowe itp.), nie należy przekłuwać dopóki skóra jest napęczniała – istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

Przed gotowaniem w programie ciśnieniowym należy prawidłowo założyć pokrywę i zabezpieczyć ją przed poluzowaniem. Szybkowaru nie należy używać do smażenia z nałożoną pokrywą.

Zawór do odprowadzania pary nigdy nie może być zakryty podczas użytkowania – ryzyko poważnych wypadków z powodu zbyt wysokiego ciśnienia lub przegrzania.

Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywy. Szybkowar należy otworzyć dopiero po jego ostygnięciu i uwolnieniu ciśnienia wewnątrz naczynia. Jeśli zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem pozostaje w górnej pozycji lub trudno jest obrócić pokrywę, oznacza to, że garnek nadal znajduje się pod ciśnieniem i nie należy otwierać go na siłę.

Nie należy przenosić, ani podnosić garnka za uchwyt pokrywy, zawsze należy do tego celu używać uchwytów bocznych.

Aby zapobiec zużyciu lub zarysowaniu wyjmowanego naczynia do gotowania, należy używać wyłącznie chochli i warząchwi z drewna lub tworzywa sztucznego.

Podczas odłączania urządzenia należy nacisnąć przycisk **Zakończ (Cancel)**, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód. Po użyciu, a przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od gniazdka elektrycznego. Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Jeśli na panelu sterowania szybkowaru miga kod błędny, należy natychmiast odłączyć szybkowar od zasilania. Następnie należy zapoznać się z sekcją „Możliwe komunikaty o błędach” w niniejszej Instrukcji użytkownika. Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i elementów. Użycie innych części może spowodować uszkodzenie urządzenia lub poważne obrażenia. Nieautoryzowane zmiany lub naprawy produktu są niedozwolone. W przypadku uszkodzenia urządzenia nie należy naprawiać go samodzielnie, tylko zwrócić się do centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

## PARAMETRY TECHNICZNE

**Zasilanie:** 230 V

**Moc:** 1000 W

**Wyświetlacz:** LCD

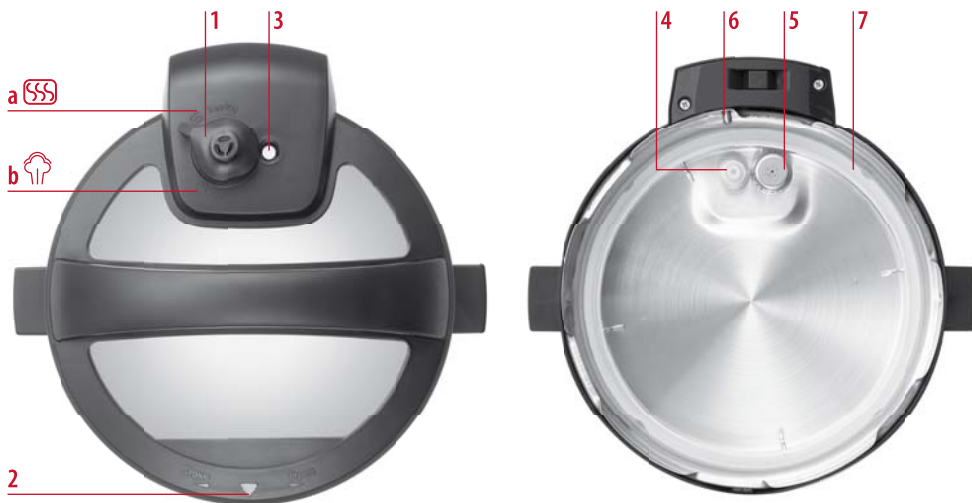
**Objętość wyjmowanego naczynia do gotowania:** 5,5 l

**Miarka do ryżu:** 160 ml

**Łącznik kabla zasilającego:** 100 cm

**Ciśnienia robocze:** Niskie (Low) 30–50 kPa  
Wysokie (High) 60–80 kPa

## OPIS



### Pokrywa szybkowaru

#### Górna strona

1 Regulator zaworu roboczego

a) Pozycja do trybu automatycznego **Utrzymywanie ciśnienia roboczego (Sealing)**

b) Pozycja do **Uwolnienia ciśnienia / Wypuszczenia pary (Venting)**

2 Symbole zamykania/otwierania pokrywy

3 Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem / otwór zaworu bezpieczeństwa.

#### Dolna strona

4 Zawór bezpieczeństwa z silikonową osłonką / zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

5 Zawór roboczy z metalową osłonką

6 Zabezpieczenie zamykania pokrywy

7 Silikonowa uszczelka pokrywy



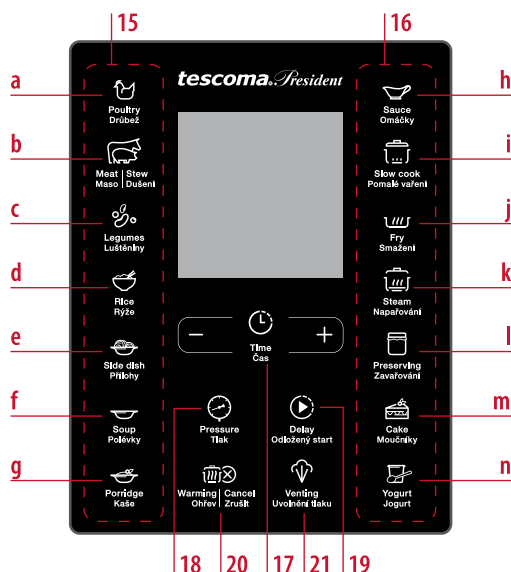


## Garnek szybkowaru

- 8 Wyjmowane naczynie do gotowania z miarką do przygotowywania ryżu
- 9 Symbole do nakładania/zdejmowania (9a) i zamykania pokrywy (9b)
- 10 Czujnik temperatury
- 11 Powierzchnia grzewcza
- 12 Wyjmowany pojemnik do zbierania kondensatu
- 13 Czujnik kontroli nakładania/zamykania i otwierania/zdejmowania pokrywy
- 14 Wtyczka kabla zasilającego

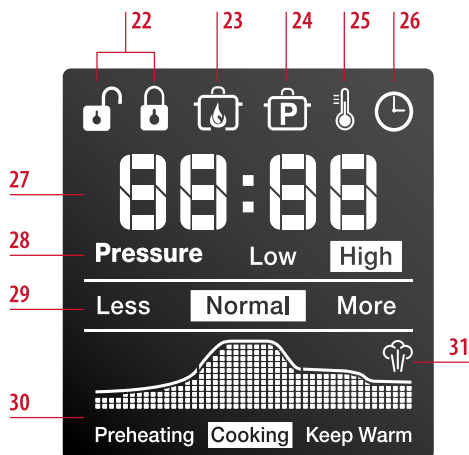
## Panel sterowania

- 15 Programy ciśnienia
  - a) Drób (Poultry)
  - b) Mięso/Duszenie (Meat/Stew)
  - c) Rośliny strączkowe (Legumes)
  - d) Ryż (Rice)
  - e) Dodatki do dań (Side dish)
  - f) Zupy (Soup)
  - g) Owsianki (Porridge)
- 16 Programy specjalne
  - h) Sosy (Sauce)
  - i) Powolne gotowanie (Slow cook)
  - j) Smażenie (Fry)
  - k) Gotowanie na parze (Steam)
  - l) Pasteryzacja (Preserving)
  - m) Ciasta (Cake)
  - n) Jogurt (Yogurt)
- 17 Ustawienie czasu pracy (Time)
- 18 Zmiana ciśnienia roboczego (Pressure)
- 19 Opóźniony start (Delay)
- 20 Włączenie i wyłączenie podgrzewania (Warming/Cancel)
- 21 Włączenie/wyłączenie automatycznego Utrzymywania ciśnienia roboczego i uwalniania pary (Venting)



## Wyświetlacz LCD

- 22 Otwarcie / zamknięcie pokrywy
- 23 Włączone podgrzewanie
- 24 Wybrany lub uruchomiony program
- 25 Podgrzewanie włączone w fazie Utrzymywanie temperatury
- 26 Aktywowany opóźniony start
- 27 Dane techniczne i czas pracy
- 28 Ciśnienie robocze (Pressure):  
**Niskie (Low), Wysokie (High)**
- 29 Intensywność gotowania:  
**Niższa (Less), Normalna (Normal), Wyższa (More)**
- 30 Fazy przygotowywania:  
**Podgrzewanie (Preheating), Gotowanie (Cooking), Utrzymywanie temperatury podawania (Keep warm)**
- 31 Włączone automatyczne Utrzymywanie ciśnienia roboczego i odprowadzanie pary



32



34



35



## Akcesoria

- 32 Sito do gotowania na parze
- 33 Miarka do przygotowywania ryżu 160 ml
- 34 Chochła do ryżu
- 35 Łyżka do ryżu
- 36 Przewód zasilający

33



36



## ZABEZPIECZENIA

### Automatyczna kontrola zamykania szybkowaru

Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo nałożona na wyświetlaczu pojawi się informacja **Lid**.

### Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem

Pokrywy szybkowaru nie można otworzyć, dopóki ciśnienie nie spadnie całkowicie.

### Automatyczna kontrola ciśnienia

Automatycznie utrzymuje optymalne ciśnienie robocze i uwalnia nadmiar pary podczas fazy **Gotowanie (Cooking)** oraz całą parę po zakończeniu fazy **Gotowanie (Cooking)**.

## Zawór bezpieczeństwa

Natychmiast obniżyć ciśnienie w szybkowarze, jeśli przekroczy ono maksymalną dozwoloną wartość.

## Ośłonka zaworu roboczego

Chroni zawór roboczy przed zatkaniami.

## Ochrona przed przypaleniem

Jeśli temperatura w szybkowarze przekroczy dozwoloną wartość, podgrzewanie wyłączy się automatycznie.

## Zabezpieczenie przed przepięciem elektrycznym

Chroni szybkowar przed uszkodzeniem spowodowanym przez przepięcie elektryczne.

## DANE TECHNICZNE NA WYŚWIETLACZU

---

### *Lid*

Pokrywa nie jest prawidłowo nałożona, szybkowar nie jest zamknięty.

### *OFF*

Urządzenie jest podłączone do sieci i przygotowany do użycia, ogrzewanie jest wyłączone.

### *On*

Przebiega etap **Podgrzewania (Preheating)**.

### *Hot*

Osiągnięcie temperatury roboczej w programie **Smażenie (Fry)**.

### *uEnt*

Przebiega automatyczne lub manualne **Wypuszczanie pary (Venting)**.

### *Auto*

Przebiega etap **Podgrzewania (Preheating)** w programie **Ryż (Rice)**.

### *boil*

Przebiega pasteryzacja mleka w programie **Jogurt (Yogurt)**.

### *Yogt*

Zakończenie pasteryzacji mleka w programie **Jogurt (Yogurt)**.

**Ostrzeżenie:** Jeśli wyświetlacz pokazuje inne informacje, należy sprawdzić ich znaczenie w końcowej części Instrukcji użytkowania, w rozdziale **Możliwe komunikaty o błędach**.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---

Należy rozpakować urządzenie. Obracając pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (**Open**) (1) należy zdjąć pokrywę z garnka i wyjąć akcesoria. Wyjąć naczynie do gotowania, umyć je razem z akcesoriami pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i osuszyć.

**Ostrzeżenie:** Podczas pierwszego użycia szybkowar, w wyniku rozgrzania się jeszcze nieużywanych elementów grzewczych, może wydzielać delikatny zapach. To zjawisko jest naturalne i nie występuje podczas dalszego użytkowania.

## NAPEŁNIANIE NACZYNIA DO GOTOWANIA

---

Do naczynia do gotowania należy włożyć składniki odpowiednie dla wybranego programu. Naczynie do gotowania należy zawsze napełniać maksymalnie do trzech czwartych objętości (2). Podczas gotowania potraw, które przy wyższej temperaturze pienia się lub pęcznieją, np. zupy i ryż, należy napełnić garnek maksymalnie do połowy objętości, a w przypadku roślin strączkowych tylko do jednej trzeciej objętości naczynia.

Jeśli składniki nie zawierają wystarczającej ilości płynów, należy dodać do naczynia wraz ze składnikami co najmniej 300 do 500 ml wody lub innych odpowiednich płynów, np. wina, piwa, bulionu, soku owocowego lub warzywnego. Prawidłowo napełnione naczynie do gotowania należy włożyć do szybkowaru.

**Ostrzeżenie:** W programie **Gotowanie na parze (Steam)** należy zawsze używać **nierdzewnego sита do gotowania na parze**. Do naczynia do gotowania należy wlać 300–500 ml wody, włożyć sito do gotowania na parze, umieścić na nim żywność, a następnie postępować w ten sam sposób, jak przy użyciu innych programów.

**Wskazówka:** Podczas gotowania w Elektrycznym szybkowarze PRESIDENT, polecamy zainspirowanie się sprawdzonymi **Przepisami** z dołączonej broszury.

**Ostrzeżenie:** Naczynie do gotowania należy napełniać składnikami zawsze poza szybkowarem, a dopiero potem włożyć je do szybkowaru odłączonego od sieci elektrycznej. Przed włożeniem naczynia do gotowania do szybkowaru należy upewnić się, że jego zewnętrzna część jest czysta i sucha.

## PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI

---

Należy podłączyć kabel zasilający do gniazda szybkowaru, a drugi koniec kabla wpiąć do gniazdka sieci elektrycznej 230 V (3).

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokaże napis **OFF**, a po krótkiej chwili zgaśnie. Szybkowar jest przygotowany do użycia.

## NAKŁADANIE POKRYWY

---

**Przed przygotowaniem żywności należy nałożyć na szybkowar pokrywę!**

**Ostrzeżenie:** W programach **Sosy (Sauce)** i **Smażenie (Fry)** na szybkowar **nie należy nakładać** pokrywki!

Należy nałożyć pokrywę na szybkowar z włożonym naczyniem do gotowania z żywnością tak, aby strzałka na pokrywie pokrywała się ze strzałką obok symbolu otwartego zamka na górnej krawędzi garnka (4). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Następnie należy obrócić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (**Close**) do samego końca tak, aby strzałka na pokrywie pokrywała się ze strzałką obok symbolu zamkniętego zamka i zamknąć pokrywę (5). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy potwierdzający zamknięcie.

## USTAWIENIE ZAWORU ROBOCZEGO

---

Przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy należy ustawić regulator zaworu roboczego zawsze w pozycji do automatycznego **Utrzymywania ciśnienia roboczego (Sealing)** (6).

**Ostrzeżenie:** Tylko w programie **Jogurt (Yogurt)** należy używać zaworu roboczego ustawionego w pozycji do **Wypuszczania pary (Venting)**.

## WYKAZ PROGRAMÓW

---

### Programy ciśnieniowe

#### **Drób (Poultry)**

Program do szybkiej obróbki cieplnej drobiu.

#### **Mięso/Duszenie (Meat/Stew)**

Program do szybkiej obróbki cieplnej białego i czerwonego mięsa.

#### **Rośliny strączkowe (Legumes)**

Program do szybkiej obróbki cieplnej roślin strączkowych.

#### **Ryż (Rice)**

Program do szybkiego przygotowywania gotowanego ryżu.

### ***Dodatki do dań (Side dish)***

Program do szybkiego przygotowywania gotowanych dodatków do dań, ziemniaków, warzyw, makaronu, kasz itp.

### ***Zupy (Soup)***

Program do szybkiego przygotowywania bulionów oraz mięsnych i warzywnych zup.

### ***Owsianki (Porridge)***

Program do szybkiego przygotowywania owsianek.

## **Programy specjalne**

### ***Sosy (Sauce)***

Program do szybkiego przygotowywania sosów. **Przygotowywać bez nałożonej pokrywy.**

### ***Wolne gotowanie (Slow cook)***

Program do delikatnej obróbki cieplnej mięsa, drobiu, ryb i warzyw.

### ***Smażenie (Fry)***

Program do przygotowywania potraw smażonych w oleju. **Przygotowywać bez nałożonej pokrywy.**

### ***Gotowanie na parze (Steam)***

Program do delikatnej obróbki cieplnej żywności na parze. **Przygotowywać z włożonym sitem do gotowania na parze.**

### ***Pasteryzacja (Preserving)***

Program do pasteryzowania żywności.

### ***Ciasta (Cake)***

Program do łatwego i szybkiego przygotowywania ciast.

### ***Jogurt (Yogurt)***

Program do pasteryzowania mleka oraz przygotowywania domowego jogurtu. Przygotowywać z regulatorem zaworu roboczego ustawionym w pozycji do **Wypuszczania pary (Venting)**.

## **WYBÓR PROGRAMU**

---

Program należy wybrać poprzez naciśnięcie przycisku programu odpowiadającemu przygotowywanej potrawie.

Wyświetlacz pokaże w sposób przerywany (przez ok. 10 sekund) ustawiony przez program czas fazy **Gotowania (Cooking)** odpowiadający włożonej potrawie. Podczas tych 10 sekund można w odpowiadających programach zmienić czas fazy **Gotowania (Cooking)**, **Intensywność gotowania (Less/Normal/More)** i **Ciśnienie robocze (Low/High)** lub ustawić opóźniony start, patrz niżej.

## **ZMIANA CZASU FAZY GOTOWANIE (COOKING)**

---

Po wybraniu programu można za pomocą przycisku **Czas (Time)** zmienić czas fazy **Gotowanie (Cooking)**, patrz **Wykaz programów ciśnieniowych i specjalnych** na końcu tej instrukcji.

**Ostrzeżenie:** W programie **Ryż (Rice)** można zmienić czas fazy **Gotowanie (Cooking)** tylko za pomocą zmiany ustawienia **Intensywności gotowania (Less/Normal/More)**.

## ZMIANA INTENSYWNOŚCI GOTOWANIA (LESS/NORMAL/MORE)

---

Po wybraniu programu należy w razie potrzeby kilkakrotnie nacisnąć przycisk programu, aż wyświetlacz pokaże wymaganą przez użytkownika intensywność gotowania: **Niższa (Less)**, **Normalna (Normal)**, **Wyższa (More)**, patrz tabelka **Wykaz programów ciśnieniowych** w końcowej części instrukcji.

**Ostrzeżenie:** Zmiana intensywności gotowania wpłynie na czas fazy **Gotowanie (Cooking)** oraz temperaturę roboczą, ewentualnie również ciśnienie robocze.

## ZMIANA CIŚNIENIA ROBOCZEGO (LOW/HIGH)

---

Po wybraniu programu należy wcisnąć przycisk **Ciśnienie (Pressure)** i zgodnie z potrzebą zmienić ciśnienie robocze z **Niskiego (Low)** na **Wysokie (High)** lub na odwrót, patrz tabelka Wykaz programów ciśnieniowych na końcu tej instrukcji.

**Ostrzeżenie:** Ciśnienie robocze i czas fazy **Gotowanie (Cooking)** można zmienić w odpowiadających programach także w czasie trwania fazy **Podgrzewanie (Preheating)** oraz podczas fazy **Gotowanie (Cooking)**, patrz niżej.

## OPÓŹNIONY START (DELAY)

---

Po wybraniu programu należy w razie potrzeby nacisnąć przycisk **Opóźniony start (Delay)**. Wyświetlacz pokaże w sposób przerywany ustawiony czas w godzinach (**06:00**) pozostały do opóźnionego startu.

Za pomocą przycisku **Czas (Time)** można ustawić wybrany czas opóźnionego startu w przedziale **10 minut aż do 24 godzin**. Krótko po ustawieniu opóźnionego startu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zaczną pojawiać się upływający czas, po czym wybrany program uruchomi się automatycznie.

**Ostrzeżenie:** Funkcja **Opóźniony start (Delay)** nie jest dostępna w programach **Smażenie (Fry)** i **Jogurt (Yoghurt)**. Podczas korzystania z funkcji opóźnionego startu należy zawsze brać pod uwagę rodzaj przygotowywanej żywności tak, aby ustawiony czas odpowiadał higienicznym warunkom przechowywania żywności w temperaturze pokojowej. Dlatego też zaleca się, aby w przypadku przygotowywania potraw mięsnych czas opóźnionego startu był zawsze krótszy niż 2 godziny. W programie **Owsianki (Porridge)** oraz podczas przygotowywania potraw z makiem nie należy w ogóle używać programu opóźnionego startu.

## FAZA PODGRZEWANIA (PREHEATING)

---

Krótko po wybraniu programu i ewentualnej zmianie ustawień lub po upływie czasu opóźnienia startu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol **On**. Wybrany program uruchomi się i rozpocznie fazę **Podgrzewanie (Preheating)**.

Podczas tej fazy szybkokwar osiąga temperaturę roboczą i wytwarza ciśnienie robocze. Czas fazy **Podgrzewanie (Preheating)** będzie się różnić w zależności od wybranego programu oraz ilości i początkowej temperatury włożonej żywności. Po osiągnięciu temperatury i ciśnienia roboczego rozlegnie się sygnał dźwiękowy i szybkokwar automatycznie przejdzie do fazy **Gotowanie (Cooking)**.

**Ostrzeżenie:** Podczas fazy **Podgrzewanie (Preheating)** z otworu zaworu roboczego lub z otworu zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem może wydobywać się para.

## FAZA GOTOWANIE (COOKING)

---

Po zakończeniu fazy **Podgrzewanie (Preheating)** szybkokwar automatycznie rozpoczyna fazę **Gotowanie (Cooking)**. Podczas obróbki cieplnej żywności na wyświetlaczu będzie pokazywany czas pozostały do zakończenia fazy. Szybkokwar automatycznie utrzymuje optymalną temperaturę i ciśnienie robocze oraz stale uwalnia nadmiar pary.

## WYŁĄCZENIE AUTOMATYCZNEGO UTRZYMYWANIA CIŚNIENIA ROBOCZEGO I UWALNIANIA PARY (VENTING)

**Utrzymywanie ciśnienia roboczego i uwalniania pary** można w każdej chwili przerwać naciskając przycisk **Wypuszczanie pary (Venting)**. Po wyłączeniu tej funkcji szybkowar będzie utrzymywał bezpieczne ciśnienie robocze i stabilną temperaturę w naczyniu. Funkcję automatycznego **utrzymywania ciśnienia roboczego i wypuszczania pary** można w każdej chwili przywrócić naciskając ten sam przycisk.

## ZAKOŃCZENIE FAZY GOTOWANIE (COOKING)

Po zakończeniu fazy **Gotowanie (Cooking)** rozlegnie się sygnał dźwiękowy i przygotowywanie potrawy zostanie zakończone. Potrawa jest gotowa do podania lub dalszego przygotowywania. Jeżeli potrawa nie zostanie podana, szybkowar automatycznie przejdzie w fazę **Utrzymywanie temperatury podawania (Keep warm)**.

**Ostrzeżenie:** Przed otwarciem szybkowaru po zakończeniu fazy **Gotowanie (Cooking)** w programach **Rośliny strączkowe (Legumes)**, **Zupy (Soup)**, **Owsianki (Porridge)**, **Pasteryzacja (Preserving)** i **Ciasta (Cake)** należy nacisnąć na panelu sterowania przycisk **Uwolnienia ciśnienia (Venting)**. Przycisk należy przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy i poczekać, aż cała para wydobędzie się z szybkowaru, a zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem wsunie się do pokrywy.

## FAZA UTRZYMYWANIE TEMPERATURY PODAWANIA (KEEP WARM)

Rozpoczynając fazę **Utrzymywanie temperatury podawania (Keep warm)**, szybkowar najpierw stopniowo wypuści całą parę, a na wyświetlaczu wyświetli się czas, który upłynął od rozpoczęcia tej fazy.

Szybkowar będzie utrzymywał potrawę w temperaturze serwowania (około 70 °C) przez maksymalnie **12 godzin**. Jeśli podczas fazy **Utrzymywanie temperatury podawania (Keep warm)** użytkownik nie zakończy programu manualnie, szybkowar wyłączy się automatycznie po 12 godzinach, program zakończy się, a na wyświetlaczu pojawi się **OFF**.

**Ostrzeżenie:** W programie **Jogurt (Yogurt)** funkcja **Utrzymywanie temperatury podawania (Keep warm)** nie jest dostępna. Po zakończeniu przygotowania jogurtu podgrzewanie wyłączy się, a program automatycznie się zakończy.

## MANUALNE ZAKOŃCZENIE PROGRAMU

Aby manualnie zakończyć program należy w razie potrzeby w momencie którejkolwiek fazy wcisnąć przycisk **Zakończ (Cancel)** a wybrany program zakończy się. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się **OFF**.

**Ostrzeżenie:** Po manualnym zakończeniu programu należy zawsze upewnić się, że ciśnienie w naczyniu całkowicie spadło, zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem przesunęło się w dół, a szybkowar można bezpiecznie otworzyć.

## MANUALNE OBNIŻENIE CIŚNIENIA / WYPUSzcZENIE PARY

Aby otworzyć szybkowar bezpośrednio po zakończeniu fazy **Gotowanie (Cooking)** i przyspieszyć manualne obniżenie ciśnienia, należy nacisnąć na panelu sterowania przycisk **Uwolnienia ciśnienia (Venting)**. Przycisk należy przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy i poczekać, aż cała para opuści garnek, a zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem wsunie się do pokrywy (7). Następnie ponownie należy nacisnąć przycisk **Uwolnienia ciśnienia (Venting)** i zakończyć odprowadzanie pary. Zawór roboczy należy ponownie ustawić w pozycji do **Wypuszczenia pary (Venting)** i otworzyć szybkowar.

## OTWIERANIE SZYBKOWARU

Pokrywę należy obrócić do końca w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, pokrywę należy zdjąć zdjąć poprzez jej podniesienie (8).

**Ostrzeżenie:** Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywy z szybkowaru, niewielka ilość gorącej pary może pozostać w szybkowarze nawet po zakończeniu gotowania, ryzyko poparzenia!

## SERWOWANIE POTRAW

---

Do serwowania zup i ryżu należy używać łyżki oraz chochli, które zostały dołączone do szybkowaru (9). Podczas przenoszenia pokarmów pokarmów w naczyniu do gotowania oraz ich serwowania należy zawsze używać akcesoriów z zakończeniem z drewna lub tworzywa sztucznego, które nie uszkadzają powłoki antyadhezyjnej.

**Ostrzeżenie:** Podczas napełniania naczynia do gotowania, przenoszenia i serwowania potraw należy uważać, aby nie zabrudzić wnętrza garnka szybkowaru. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć szybkowar od zasilania, dokładnie wyczyścić zabrudzone miejsca wilgotną ściereczką i wysuszyć je.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

---

### Naczynie do gotowania i akcesoria

Naczynie do gotowania, sitko do gotowania ze stali nierdzewnej, chochlę do zupy i łyżkę do ryżu oraz miarkę do ryżu należy po każdym użyciu umyć pod bieżącą wodą. **Można myć w zmywarce.**

### Garek szybkowaru

Przed każdym użyciem należy upewnić się, że wnętrze garnka szybkowaru jest czyste. Wewnętrzną i zewnętrzną część garnka szybkowaru należy w razie potrzeby wytrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć. **Nie należy myć w zmywarce, ani pod bieżącą wodą.**

**Wskazówka:** Do czyszczenia nierdzewnych części zewnętrznych garnka szybkowaru należy używać **Srodka czyszczącego do naczyń ze stali nierdzewnej ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (kod 903133)**.

### Pokrywa i regulator zaworu roboczego

Pokrywę i regulator zaworu roboczego należy po każdym użyciu myć pod bieżącą wodą. **Nie należy myć w zmywarce.** Regulator zaworu roboczego należy wyjąć z górnej strony pokrywy (10). Zawór oraz regulator należy opłukać pod bieżącą wodą, osuszyć i włożyć z powrotem do umytej i osuszonej pokrywy.

### Silikonowa uszczelka pokrywy

Należy regularnie czyścić silikonową uszczelkę pokrywy, aby zapobiec jej zabrudzeniu. Uszczelkę należy wyjąć z pokrywy (11) umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, osuszyć i włożyć z powrotem. **Nie należy myć w zmywarce.**

### Zawór roboczy z ochronną osłonką

Należy regularnie czyścić zawór roboczy z osłonką na dolnej części pokrywy. Ochronną osłonkę należy zdjąć z zaworu odchylając ją na boki (12) zawór i osłonkę należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i włożyć z powrotem. **Nie należy myć w zmywarce.**

### Pojemnik do zbierania kondensatu

Jeśli w pojemniku zgromadzi się większa ilość kondensatu, należy wyjąć go z szybkowaru (13), opróżnić, wyczyścić i włożyć z powrotem.

### Przechowywanie urządzenia

Akcesoria należy przechowywać włożone w naczyniu do gotowania w szybkowarze (14) odłączonym od źródła zasilania.



---

Produktu elektrycznego nie należy wyrzucać do odpadów komunalnych, ale oddać do zbiórki odpadów elektrycznych.



## WYKAZ PROGRAMÓW CIŚNIENIOWYCH

PROGRAM	Ustawione ciśnienie robocze i czas gotowania (hh:mm)	Ustawienie pozycji zaworu roboczego	Funkcja Utrzymywanie temperatury podawania (Keep warm)	Regulowany czas fazy Gotowanie (Cooking) (hh:mm)	Regulowana intensywność gotowania (Less/Normal/More)	Czas Gotowania (Cooking) według wybranej intensywności (hh:mm)	Stoień przygotowania / Typ żywności
<b>Drób (Poultry)</b>	Wysokie (High) 00:25	Sealing	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyszła (More)	00:15 00:25 00:35	Miękki Bardzo miękki Ekstra miękki
<b>Mięso/Duszenie (Meat/Stew)</b>	Wysokie (High) 00:35	Sealing	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyszła (More)	00:20 00:35 00:45	Miękkie Bardzo miękkie Ekstra miękkie
<b>Rosliny strączkowe (Legumes)</b>	Wysokie (High) 00:30	Sealing	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyszła (More)	00:25 00:30 00:40	Prawie miękkie Miękkie Bardzo miękkie
<b>Ryż (Rice)</b>	Niskie (Low) 00:12	Sealing	tak	nie można	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyszła (More)	00:08 00:12 00:15	Prawie miękki Miękki Bardzo miękki
<b>Dodatki do dań (Side dish)</b>	Wysokie (High) 00:04	Sealing	tak	00:00–00:30	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyszła (More)	00:02 00:04 00:06	Prawie miękkie Miękkie Bardzo miękkie
<b>Zupy (Soup)</b>	Wysokie (High) 00:30	Sealing	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyszła (More)	00:20 00:30 01:30	Zupy bezzmięsne Zupy mięsne Wywary na kościach
<b>Owsianki (Porridge)</b>	Wysokie (High) 00:20	Sealing	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyszła (More)	00:05 00:20 00:30	

## WYKAZ PROGRAMÓW SPECJALNYCH

PROGRAM	Ustawione ciśnienie robocze i czas gotowania (hh:mm)	Ustawienie pozycji zaworu roboczego	Funkcja Utrzymywanie temperatury podawania (keep warm)	Regulowany czas fazy Gotowanie (Cooking) (hh:mm)	Regulowana intensywność gotowania (Less/Normal/More)	Czas Gotowania (Cooking) według wybranej intensywności (hh:mm)
<b>Sosy (Sauce)</b>	Bez ciśnienia 00:10	Bez pokryw	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyższa (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Wolne gotowanie (Slow Cooking)</b>	Bez ciśnienia 04:00	Sealing	tak	00:30–20:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Normalna (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Smażenie (Fry)</b>	Bez ciśnienia 01:00	Bez pokryw	nie	00:01–02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Bez ograniczeń
<b>Gotowanie na parze (Steam)</b>	Niskie (Low) 00:10	Sealing	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyższa (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Pasteryzacja (Preserving)</b>	Niskie (Low)/Wysokie (High) 00:10/00:30	Sealing	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyższa (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Ciasta (Cake)</b>	Wysokie (High) 00:40	Sealing	tak	00:00–04:00	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyższa (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Jogurt (Yogurt)</b>	Bez ciśnienia 08:00	Venting	nie	00:30–99:30	Niższa (Less) Normalna (Normal) Wyższa (More)	06:00 08:00 Bez ograniczeń

## SZYBKE ROZWIĄZYWANIA MOŻLIWYCH PROBLEMÓW

---

### **Nie można zamknąć szybkowaru.**

*Silikonowa uszczelka nie jest prawidłowo umieszczona w pokrywie.*

Silikonową uszczelkę należy prawidłowo włożyć do pokrywy.

*Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem jest wysunięte w górnej pozycji.*

Zabezpieczenie należy wcisnąć do pokrywy odpowiednim przedmiotem.

### **Nie można otworzyć szybkowaru.**

*W garnku szybkowaru nie opadło ciśnienie.*

Należy poczekać aż ciśnienie opadnie samoistnie lub manualnie wypuścić z szybkowaru parę i całkowicie obniżyć ciśnienie.

*Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem wysunie się do góry nawet po całkowitym obniżeniu ciśnienia.*

Odpowiednim przedmiotem należy wcisnąć zabezpieczenie w kierunku do dołu pokrywy.

### **Para wydostaje się z przestrzeni pomiędzy pokrywą a garnkiem szybkowaru.**

*Silikonowa uszczelka nie jest prawidłowo umieszczona w pokrywie.*

Należy zakończyć program, pozostawić szybkowar do wystudzenia i prawidłowo umieścić uszczelkę w pokrywie.

*Silikonowa uszczelka jest uszkodzona.*

Należy skontaktować się z centrum serwisowym TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

*Na silikonowej uszczelce są resztki pokarmu.*

Należy zakończyć program, pozostawić szybkowar do wystudzenia, uszczelkę wyjąć z pokrywy, wyczyścić i włożyć z powrotem.

*Pokrywa nie jest prawidłowo założona.*

Należy prawidłowo nałożyć pokrywę na garnek szybkowaru.

### **Para wydostaje się z otworu zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem dłużej niż 2 minuty.**

*Silikonowa osłona zaworu/zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem na dolnej stronie pokrywy jest zatkana/uszkodzona.*

Należy zdjąć silikonową osłonkę z zaworu, umyć obie części ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, osuszyć je, włożyć z powrotem do pokrywy i ponownie nałożyć silikonową osłonkę. Jeśli osłonka jest uszkodzona należy skontaktować się z centrum serwisowym TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

### **Para z zaworu roboczego wydostaje się w sposób ciągły.**

*Zawór jest ustawiony w pozycji do **Wypuszczenia pary (Venting)**.*

Zawór należy ustawić w pozycji automatycznego **Utrzymywania ciśnienia roboczego (Sealing)**.

*Automatycznie **Utrzymywanie ciśnienia roboczego i odprowadzanie pary** nie działa.*

Należy upewnić się, że odpowiedni program jest włączony i że funkcja automatycznego **Utrzymywania ciśnienia roboczego (Sealing)** nie jest wyłączona, gdy program jest uruchomiony. Należy nacisnąć na wyświetlaczu przycisk **Uwolnienia ciśnienia (Venting)** i włączyć automatyczne utrzymywanie ciśnienia. Jeśli automatyczne Utrzymywanie ciśnienia nadal nie działa, należy skontaktować się z centrum serwisowym TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

### **Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem nie wysuwa się.**

*W naczyniu do gotowania nie ma wystarczającej ilości składników lub płynu.*

Do naczynia do gotowania należy dodać płyn lub zwiększyć ilość żywności (maksymalnie do trzech czwartych objętości naczynia).

*Zabezpieczenie zamykania pokrywy blokuje zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem.*

Należy powtórzyć nakładanie i zamykanie pokrywy.

### **Na wyświetlaczu wyświetla się w sposób przerywany informacja Lid.**

*Pokrywa nie jest prawidłowo umieszczona na szybkowarze.*

Należy powtórzyć nałożenie pokrywy na szybkowar.

### **Podczas pracy szybkowaru rozlega się nieprzerwany sygnał dźwiękowy.**

*Z powodu osadów na dnie naczynia do gotowania garnek szybkowaru przegrzał się, a szybkowar automatycznie obniżył temperaturę.*

Należy ukończyć program i wypuścić całą parę. Należy otworzyć garnek i usunąć osad z dna naczynia do gotowania.

### **Podczas pracy szybkowar emituje cichy, trzaskający dźwięk.**

*Zewnętrzna powierzchnia naczynia do gotowania jest wilgotna.*

Przed każdym użyciem należy upewnić się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia do gotowania oraz powierzchnia wewnątrz szybkowaru są suche i czyste. W przeciwnym razie należy zakończyć program, odczekać aż naczynie do gotowania z żywnością ostygnie oraz wyczyścić i osuszyć powierzchnię zewnętrzną i powierzchnię wewnątrz garnka szybkowaru.

## **MOŻLIWE KOMUNIKATY O BŁĘDACH**

---

W wyjątkowych przypadkach na wyświetlaczu mogą pojawić się następujące komunikaty o błędach:

### **Err1/Err2**

*Błąd czujnika temperatury.*

Należy skontaktować się z centrum serwisowym TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

### **Err3**

*Przekroczona dozwolona temperatura – naczynie do gotowania nie jest prawidłowo umieszczone w szybkowarze lub w naczyniu do gotowania nie ma wystarczającej ilości płynu.*

Naczynie do gotowania należy umieścić we właściwej pozycji lub dolać płynu (maksymalnie do trzech czwartych objętości naczynia do gotowania).

### **Err4/Err5**

*Błąd zaworu roboczego (wysokie/niskie ciśnienie).*

Należy skontaktować się z centrum serwisowym TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

# sk NÁVOD NA POUŽITIE

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím si starostlivo prečítajte a uschovajte Návod na použitie.

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

Pred zapojením zástrčky do sieťovej zásuvky sa uistite, že používané sieťové napätie zodpovedá napätiu prístroja. Tento údaj nájdete na typovom štítku prístroja. Zapojte prístroj do riadne nainštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom.

Používajte prístroj iba na rovnej pracovnej ploche, ktorá je odolná voči teplu vznikajúcemu pri varení. Nepokladajte zahriaty tlakový hrniec na stoly s drevenými povrchmi, počas prevádzky prístroj nepremiestňujte.

Tento prístroj je určený len na použitie v domácnosti, nepoužívajte prístroj vo vonkajších priestoroch. Chráňte prístroj pred zdrojmi tepla, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (nikdy prístroj neponárajte do kvapaliny) a ostrými hranami. Pri použití nesiahajte na prístroj mokrymi rukami. Ak je prístroj vlhký alebo mokrý, ihneď ho odpojte od elektrickej siete. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj pracovnej plochy. Prístroj nepoužívajte s predlžovacím prídomom. Tento prístroj má zástrčku s uzemnením (trieda ochrany I).

Tlakový hrniec nenechávajte počas varenia bez dozoru a nepoužívajte ho na iné účely, ako na varenie potravín.

Uchovávajte prístroj a jeho napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti sa nemôžu s prístrojom hrať. Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov veku v prípade, že je zaistený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívatelia sú si vedomí možných rizík.

Osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu prístroj používať iba v prípade, že je zaistený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívatelia sú si vedomí možných rizík.

Prístroj neumiestňujte blízko utierok, textilii, papiera alebo iných materiálov, ktoré sa môžu vznietiť alebo znepriechodniť ventilačné otvory. Dbajte na dostatočné vetranie a umiestňujte prístroj 15 cm od stien vo všetkých smeroch.

Pred použitím skontrolujte, či veko, vyberateľná varná misa a napájací kábel nie sú poškodené. Pred použitím overte, či nedošlo k upchatiu alebo zablokovaniu pracovného ventilu, poistky proti nechcenému otvoreniu alebo poistky uzavretia veka. Ak zistíte akékoľvek poškodenie alebo chyby tlakového hrnca, nepoužívajte ho.

Pri varení vždy používajte vyberateľnú varnú misu. Aby nedošlo k poškodeniu, zabráňte vniknutiu tekutín a nevkładajte suroviny do prístroja bez vlozenej vyberateľnej varnej misy.

Je veľmi dôležité, aby pri varení bola vo vnútri vyberateľnej misy tekutina. V prípade prehriatia neodstraňujte vyberateľnú misu z nádoby tlakového hrnca, ale ihneď prístroj vypnite a nechajte vychladnúť.

Vonkajší povrch prístroja je konštruovaný tak, aby nedochádzalo k jeho zahrievaniu, niektoré časti elektrického tlakového hrnca ako napr. veko a ventily na odvod pary sa môžu pri použití zahrievať. Vždy držte prístroj za bočné rukoväte.

Celkové množstvo predvarených potravín a tekutín vo vyberateľnej varnej mise nesmie presiahnuť dve tretiny celkového objemu. Ak varíte potraviny, ktoré napučávajú, ako napr. ryža, fazuľa alebo sušená zelenina, naplňte varnú misu len do polovice objemu. Naplnenie môže spôsobiť upchanie ventilu pre odvod pary. Do tlakového hrnca nevkładajte jedlá zabalené do tkaniny, papiera alebo plastových obalov. Pokrmy, pri ktorých dochádza k zväčšeniu objemu (napr. mäso s kožou, hovädzí jazyk a pod.), nikdy neprepichujte, pokiaľ je koža napučaná – nebezpečenstvo obarena.

Pred varením s tlakovým programom musí byť veko riadne nasadené a zaistené proti uvoľneniu. Tlakový hrniec nepoužívajte na vyprážanie s nasadeným vekom.

Pri použití nesmie nikdy dôjsť k zakrytiu ventilu na odvod pary – nebezpečie závažných nehôd v dôsledku pretlaku alebo prehriatia.

Dbajte na zvýšenú pozornosť pri skladaní veka. Neotvárajte tlakový hrniec, pokiaľ nevychladne a nedôjde k uvoľneniu tlaku vo vnútri nádoby. Pokiaľ zostáva poistka proti nechcenému otvoreniu v hornej polohe alebo sa veko obtiažne otáča, je hrniec stále pod tlakom, neotvárajte ho silou.

Nezdvíhajte a neprenášajte hrniec s použitím rukoväte veka, vždy na tento účel použite bočné rukoväte.

Aby nedošlo k opotrebovaniu alebo poškriabaniu vyberateľnej varnej misy, používajte výhradne drevené alebo plastové naberáčky a varešky.

Pri odopínaní prístroja stlačte tlačidlo **Zrušiť (Cancel)** a potom vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, ťahajte za zástrčku, nie za kábel. Po použití a pred čistením prístroj odpojte od elektrickej zásuvky.

Skladujte prístroj na chladnom a suchom mieste.

Ak bliká na ovládacom paneli tlakového hrnca chybové hlásenie, ihneď prístroj odpojte od elektrickej siete. Potom nahliadnite do časti tohto Návodu na použitie „Možné chybové hlásenia“. Používajte len schválené náhradné diely a súčasti. Použitie iných dielov môže viesť k poškodeniu prístroja alebo vážnym úrazom. Neautorizované zmeny alebo úpravy výrobku nie sú povolené. V prípade poruchy prístroj sami neopravujte, obráťte sa na Servísne stredisko TESCOMA, kontaktujte [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

## TECHNICKÉ PARAMETRE

**Napájanie:** 230 V

**Príkon:** 1000 W

**Displej:** LCD

**Objem vyberateľnej varnej misy:** 5,5 l

**Odmerka na ryžu:** 160 ml

**Dĺžka napájacieho kábla:** 100 cm

**Pracovné tlaky:** Nízky (Low) 30–50 kPa

Vysoký (High) 60–80 kPa

## POPIS



### Veko tlakového hrnca

#### Horná strana

**1** Ovládač pracovného ventilu

a) Poloha na automatické **Udržiavanie pracovného tlaku (Sealing)**

b) Poloha na **Uvoľnenie tlaku / Vypúšťanie pary (Venting)**

**2** Značky na zatváranie/otváranie veka

**3** Poistka proti nechcenému otvoreniu / otvor bezpečnostného ventilu

#### Spodná strana

**4** Bezpečnostný ventil so silikónovým krytom / poistka proti nechcenému otvoreniu

**5** Pracovný ventil s kovovým ochranným krytom

**6** Poistka uzavretia veka

**7** Silikónové tesnenie veka

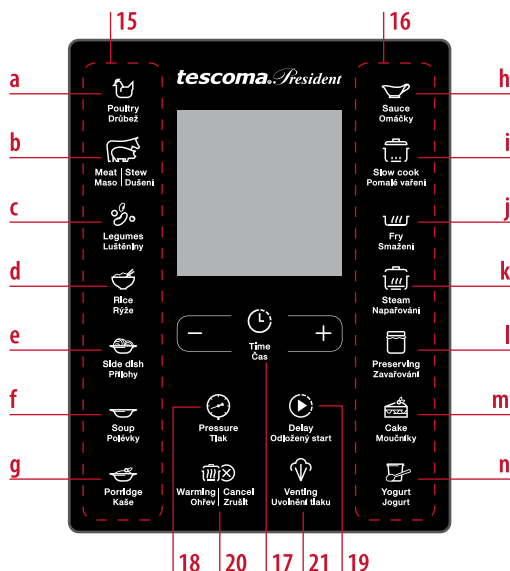


### Nádoba tlakového hrnca

- 8 Vyberateľná varná misa so stupnicou na prípravu ryže
- 9 Značky na nasadzovanie/zloženie (9a) a uzamykanie veka (9b)
- 10 Snímač teploty
- 11 Ohrevná plocha
- 12 Odnímateľná nádobka na zachytávanie kondenzátu
- 13 Snímač kontroly nasadenia/uzavretia a otvorenia/zloženia veka
- 14 Zásuvka napájacieho kábla

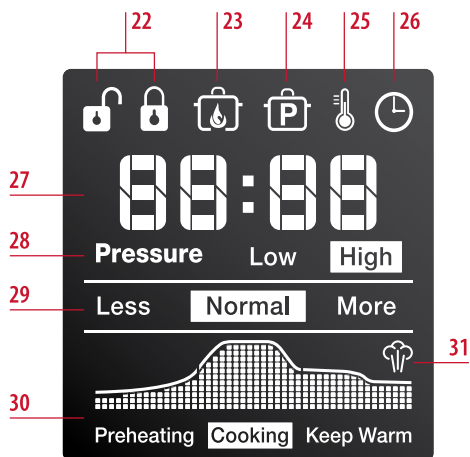
### Ovládací panel

- 15 Tlakové programy
  - a) Hydina (Poultry)
  - b) Mäso/Dusenie (Meat/Stew)
  - c) Strukoviny (Legumes)
  - d) Ryža (Rice)
  - e) Prílohy (Side dish)
  - f) Polievky (Soup)
  - g) Kaše (Porridge)
- 16 Špeciálne programy
  - h) Omáčky (Sauce)
  - i) Pomalé varenie (Slow cook)
  - j) Vyprážanie (Fry)
  - k) Naparovanie (Steam)
  - l) Zaváranie (Preserving)
  - m) Múčniky (Cake)
  - n) Jogurt (Yogurt)
- 17 Nastavenie pracovných časov (Time)
- 18 Zmena pracovného tlaku (Pressure)
- 19 Odložený štart (Delay)
- 20 Zapnutie a vypnutie ohrevu (Warming/Cancel)
- 21 Zapnutie/vypnutie automatického Udržiavania pracovného tlaku a vypúšťania pary (Venting)



## LCD displej

- 22 Otvorenie/uzavretie veka
- 23 Spustený ohrev
- 24 Zvolený alebo spustený program
- 25 Zapnutý ohrev vo fáze Udržiavania teploty
- 26 Aktivovaný odložený štart
- 27 Prevádzkové info a pracovné časy
- 28 Pracovný tlak (Pressure):  
**Nizky (Low), Vysoký (High)**
- 29 Intenzita varenia:  
**Nižšia (Less), Bežná (Normal), Vyššia (More)**
- 30 Fázy prípravy:  
**Zahrievanie (Preheating), Varenie (Cooking),  
Udržiavanie servírovacej teploty (Keep warm)**
- 31 Zapnuté automatické Udržiavanie  
pracovného tlaku a vypúšťanie pary



32



34



35



## Príslušenstvo

- 32 Naparovacie sito
- 33 Odmerka na prípravu ryže 160 ml
- 34 Naberačka na polievku
- 35 Naberačka na ryžu
- 36 Napájací kábel



33



36

## BEZPEČNOSTNÉ POISTKY

### Automatická kontrola uzavretia hrnca

Ak nie je veko správne nasadené, zobrazí sa na displeji info **Lid**.

### Poistka proti nechcenému otvoreniu

Veko tlakového hrnca nie je možné otvoriť, kým úplne nepoklesol tlak.

### Automatická kontrola pracovného tlaku

Automaticky udržiava optimálny pracovný tlak a vypúšťa prebytočnú paru počas fázy **Varenia (Cooking)** a všetku paru po ukončení fázy **Varenia (Cooking)**.



## Bezpečnostný ventil

Okamžite uvoľní tlak v hrnci, pokiaľ presiahne najvyššiu povolenú hodnotu.

## Ochranný kryt pracovného ventilu

Chráni pracovný ventil pred zanesením.

## Ochrana pred pripálením

Ak teplota v tlakovom hrnci prekročí povolenú hodnotu, ohrev sa automaticky vypne.

## Poistka proti elektrickému prepätiu

Chráni tlakový hrniec pred poškodením vplyvom elektrického prepätia.

## PREVÁDZKOVÉ INFORMÁCIE NA DISPLEJI

---

### *Lid*

Veko nie je správne nasadené, tlakový hrniec nie je uzatvorený.

### **OFF**

Prístroj je zapojený do siete a pripravený na použitie, ohrev je vypnutý.

### **On**

Prebieha fáza **Zahrievania (Preheating)**.

### **Hot**

Dosiahnutie pracovnej teploty v programe **Vyprážanie (Fry)**.

### **uEnt**

Prebieha automatické alebo manuálne **Vypúšťanie pary (Venting)**.

### **Auto**

Prebieha fáza **Zahrievania (Preheating)** v programe **Ryža (Rice)**.

### **boil**

Prebieha pasterizácia mlieka v programe **Jogurt (Yogurt)**.

### **Yogt**

Ukončenie pasterizácie mlieka v programe **Jogurt (Yogurt)**.

**Upozornenie:** Ak displej zobrazuje iné informácie, overte si ich význam v záverečnej časti Návodu na použitie, v odseku **Možné chybové hlásenia**.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

---

Prístroj vybaľte. Otočením veka proti smeru hodinových ručičiek (**Open**) (1) zložte z hrnca veko a odoberte príslušenstvo. Vyberte varnú misu, umyte ju spolu s príslušenstvom pod tečúcou vodou s pridaním saponátu a vysušte.

**Upozornenie:** Počas prvého použitia môže spotrebič vplyvom zahriatia doteraz nepoužívaných vyhrievacích telies šíriť mierny zápach. Tento jav je prirodzený a pri ďalšom používaní sa neobjavuje.

## PLNENIE VARNEJ MISY

---

Do varnej misy vložte ingrediencie zodpovedajúce zvolenému programu. Varnú misu plňte vždy najviac do troch štvrtín objemu (2). Pri jedlách, ktoré počas tepelného spracovania penia alebo napučávajú, napr. polievky a ryža, plňte varnú misu maximálne do polovice objemu, v prípade strukovín len do jednej tretiny objemu misy.

Pokiaľ potraviny neobsahujú dostatočné množstvo tekutín, pridajte do misy spolu s ingredienciami najmenej 300 až 500 ml vody alebo iné vhodné tekutiny, napr. víno, pivo, vývar, ovocnú alebo zeleninovú šťavu. Správne naplnenú varnú misu vložte do tlakového hrnca.

**Upozornenie:** V programe **Naparovanie (Steam)** používajte vždy **nerozové naparovacie sito**. Do varnej misy nalejte 300–500 ml vody, vložte naparovacie sito, naň umiestnite pokrm a ďalej postupujte rovnako ako pri použití ostatných programov.

**Dobrý tip:** Inšpirujte sa overenými Receptami na varenie v Elektrickom tlakovom hrnci PRESIDENT v priloženej brožúre.

**Upozornenie:** Varnú misu naplňte ingredienciami vždy mimo tlakový hrniec a až potom ju vložte do tlakového hrnca odpojeného z elektrickej siete. Pred vložením varnej misy do tlakového hrnca sa uistite, že je jej vonkajšia časť čistá a suchá.

---

## ZAPOJENIE PRÍSTROJA DO SIETE

Napájací kábel zapojte do zásuvky tlakového hrnca a druhý koniec kábla do zásuvky elektrickej siete 230 V (3).

Ozve sa zvukový signál, displej zobrazí nápis **OFF** a po krátkej chvíli zhasne. Tlakový hrniec je pripravený na použitie.

---

## NASADZOVANIE VEKA

**Pred prípravou pokrmov nasadte na tlakový hrniec veko!**

**Upozornenie:** V programoch **Omáčky (Sauce)** a **Vyprážanie (Fry)** veko na tlakový hrniec **nenasadzujte!**

Veko položte na tlakový hrniec s vloženou varnou misou s pokrmom tak, aby šípka na veku lícovala so šípkou vedľa symbolu otvoreného zámku na hornom okraji nádoby (4). Ozve sa zvukový signál. Potom otočte vekom v smere hodinových ručičiek (**Close**) na doraz, tak aby šípka na veku lícovala so šípkou vedľa symbolu uzavretého zámku a veko uzavrite (5). Ozve sa zvukový signál potvrdzujúci uzavretie.

---

## NASTAVENIE PRACOVNÉHO VENTILU

Pred začatím prípravy pokrmov nastavte ovládač pracovného ventilu vždy do polohy na automatické **Udržiavanie pracovného tlaku (Sealing)** (6).

**Upozornenie:** Iba v programe **Jogurt (Yogurt)** používajte pracovný ventil nastavený do polohy na **Vypúšťanie pary (Venting)**.

---

## PREHĽAD PROGRAMOV

### Tlakové programy

#### *Hydina (Poultry)*

Program na rýchlu tepelnú úpravu hydiny.

#### *Mäso/Dusenie (Meat/Stew)*

Program na rýchlu tepelnú úpravu bieleho aj červeného mäsa.

#### *Strukoviny (Legumes)*

Program na rýchlu tepelnú úpravu strukovín.

#### *Ryža (Rice)*

Program na rýchlu prípravu varenej ryže.

#### *Prílohy (Side dish)*

Program na rýchlu prípravu varených príloh, zemiakov, zeleniny, cestovín, obilnín a pod.

#### *Polievky (Soup)*

Program na rýchlu prípravu vývaru, mäsových aj zeleninových polievok.

### ***Kaše (Porridge)***

Program na rýchlu prípravu obilných kaší.

### **Špeciálne programy**

#### ***Omáčky (Sauce)***

Program na rýchlu prípravu omáčok. **Používa sa bez nasadeného veka.**

#### ***Pomalé varenie (Slow cook)***

Program na šetrnú tepelnú úpravu mäsa, hydiny, rýb a zeleniny.

#### ***Vyprážanie (Fry)***

Program na prípravu vyprážených pokrmov v oleji. **Používa sa bez nasadeného veka.**

#### ***Naparovanie (Steam)***

Program na šetrnú tepelnú úpravu pokrmov v pare. **Používa sa s vloženým naparovacím sitom.**

#### ***Zaváranie (Preserving)***

Program na zaváranie potravín.

#### ***Múčniky (Cake)***

Program na ľahkú a rýchlu prípravu múčnikov.

#### ***Jogurt (Yogurt)***

Program na pasterizáciu mlieka a prípravu domáceho jogurtu. Používa sa s ovládačom pracovného ventilu nastaveným v pozícii na **Vypúšťanie pary (Venting)**.

## **VOĽBA PROGRAMU**

---

Stlačením tlačidla programu zodpovedajúcemu pripravovanému pokrmu zvolíte program.

Displej zobrazí (po dobu cca 10 sekúnd) programom prednastavenú blikajúcu dobu fázy **Varenia (Cooking)** zodpovedajúcu vloženému pokrmu. Počas týchto cca 10 sekúnd môžete pri zodpovedajúcich programoch zmeniť dobu fázy **Varenia (Cooking)**, **Intenzitu varenia (Less/Normal/More)** a **Pracovný tlak (Low/ High)** alebo nastaviť odložený štart, viď. nižšie.

### **ZMENA DOBY FÁZY VARENIA (COOKING)**

---

Po zvolení programu môžete pomocou tlačidla **Čas (Time)** upraviť dobu fázy **Varenia (Cooking)**, viď. **Prehľad tlakových a Prehľad špeciálnych programov** na konci tohto návodu.

**Upozornenie:** V programe **Ryža (Rice)** nie je možné dobu fázy **Varenia (Cooking)** zmeniť, zmenu je možné vykonať iba zmenou nastavenia **Intenzity varenia (Less/Normal/More)**.

### **ZMENA INTENZITY VARENIA (LESS/NORMAL/MORE)**

---

Po zvolení programu stlačte v prípade potreby opakovane tlačidlo programu, až displej zobrazí vami požadovanú intenzitu varenia: **Nižšia (Less)**, **Bežná (Normal)**, **Vyššia (More)**, viď. tabuľka **Prehľad tlakových programov** v záverečnej časti návodu.

**Upozornenie:** Zmena intenzity varenia ovplyvní dobu fázy **Varenia (Cooking)** a pracovnú teplotu, prípadne aj pracovný tlak.

### **ZMENA PRACOVNÉHO TLAKU (LOW/HIGH)**

---

Po zvolení programu stlačte tlačidlo **Tlak (Pressure)** a zmeňte podľa potreby pracovný tlak z **Nízkeho (Low)** na **Vysoký (High)** alebo naopak, viď. tabuľka **Prehľad tlakových programov** na konci tohto návodu.

**Upozornenie:** Pracovný tlak a dobu fázy **Varenia (Cooking)** môžete u zodpovedajúcich programov upraviť aj v priebehu fázy **Zahrievania (Preheating)** a v priebehu fázy **Varenia (Cooking)**, vid'. nižšie.

## ODLOŽENÝ ŠTART (DELAY)

Po zvolení programu stlačte v prípade potreby tlačidlo **Odložený štart (Delay)**. Displej zobrazí prerušovane prednastavenú dobu v hodinách (**06:00**) zostávajúcu do odloženého štartu.

Pomocou tlačidla **Čas (Time)** nastavte vami požadovanú dobu do odloženého štartu v rozsahu **10 minút až 24 hodín**. Krátko po nastavení odloženého štartu sa ozve zvukový signál a displej začne zobrazovať ubúdajúci čas, po uplynutí ktorého sa zvolený program automaticky spustí.

**Upozornenie:** Funkcia **Odložený štart (Delay)** nie je dostupná v programoch **Vysmážanie (Fry)** a **Jogurt (Yogurt)**. Pri odložení štarte berte vždy do úvahy pripravovaný druh pokrmu tak, aby nastavená doba zodpovedala hygienickým podmienkam pre uchovávanie potravín pri izbovej teplote. Na prípravu mäsitých pokrmov preto odporúčame používať dobu odloženého štartu vždy kratšiu ako 2 hodiny. V programe **Kaše (Porridge)** a na prípravu pokrmov s mliekom nepoužívajte odložený štart vôbec.

## FÁZA ZAHRIEVANIE (PREHEATING)

Krátko po zvolení programu a po prípadnej zmene nastavenia alebo po uplynutí doby odloženého štartu sa ozve zvukový signál a displej zobrazí symbol **On**. Zvolený program sa spustí a začne fázu **Zahrievanie (Preheating)**.

V priebehu fázy dosiahne tlakový hrniec pracovnú teplotu a vytvorí pracovný tlak. Doba fázy **Zahrievania (Preheating)** sa bude líšiť podľa zvoleného programu a podľa množstva a východiskovej teploty vloženého pokrmu. Po dosiahnutí pracovnej teploty a tlaku sa ozve zvukový signál a tlakový hrniec automaticky prejde do fázy **Varenia (Cooking)**.

**Upozornenie:** V priebehu fázy **Zahrievania (Preheating)** môže z otvoru pracovného ventilu alebo z otvoru poistky proti nechcenému otvoreniu vychádzať para.

## FÁZA VARENIE (COOKING)

Po ukončení fázy **Zahrievania (Preheating)** začne tlakový hrniec automaticky fázu **Varenia (Cooking)**. Počas tepelnej úpravy pokrmu bude displej zobrazovať dobu zostávajúcu do ukončenia fázy. Tlakový hrniec bude automaticky udržiavať optimálnu teplotu aj pracovný tlak a priebežne vypúšťať prebytočnú paru.

## VYPNUTIE AUTOMATICKÉHO UDRŽIAVANIA PRACOVNÉHO TLAKU A VYPÚŠŤANIA PARY (VENTING)

**Udržiavanie pracovného tlaku a vypúšťanie pary** možno v prípade potreby stlačením tlačidla **Uvoľnenie tlaku (Venting)** kedykoľvek zastaviť. Po vypnutí tejto funkcie bude tlakový hrniec udržiavať v nádobe bezpečný pracovný tlak a stabilnú teplotu. Funkciu automatického **Udržiavania pracovného tlaku a vypúšťania pary** možno stlačením rovnakého tlačidla kedykoľvek obnoviť.

## UKONČENIE FÁZY VARENIA (COOKING)

Po ukončení fázy **Varenia (Cooking)** sa ozve zvukový signál a príprava pokrmu sa ukončí. Pokrm je pripravený na servírovanie alebo na ďalšiu úpravu. Pokiaľ pokrm nie je servírovaný, tlakový hrniec prejde automaticky do fázy **Udržiavania servírovačej teploty (Keep warm)**.

**Upozornenie:** Pred otvorením tlakového hrnca po ukončení fázy **Varenia (Cooking)** v programoch **Strukoviny (Legumes)**, **Polievky (Soup)**, **Kaše (Porridge)**, **Zaváranie (Preserving)** a **Múčniky (Cake)** stlačte na ovládacom paneli tlačidlo **Uvoľnenie tlaku (Venting)**. Tlačidlo držte stlačené najmenej 3 sekundy a počkajte, dokiaľ z hrnca neodíde všetka para a poistka proti nechcenému otvoreniu sa nezasunie dole do veka.

## FÁZA UDRŽIAVANIE SERVÍROVACEJ TEPLoty (KEEP WARM)

---

Pri začatí fázy **Udržiavania servírovacej teploty (Keep warm)** tlakový hrniec najskôr postupne vypustí všetku paru a displej začne zobrazovať čas uplynulý od začatia tejto fázy.

Tlakový hrniec bude udržiavať pokrm v tlakovom hrnci pri servírovacej teplote (cca 70 °C) po dobu až **12 hodín**. Pokiaľ počas fázy **Udržiavania servírovacej teploty (Keep warm)** neukončíte program manuálne, vypne sa ohrev po 12 hodinách automaticky, program sa ukončí a na displeji sa zobrazí **OFF**.

**Upozornenie:** V programe **Jogurt (Yogurt)** nie je funkcia **Udržiavania servírovacej teploty (Keep warm)** dostupná. Po ukončení prípravy jogurtu sa ohrev vypne a program sa automaticky ukončí.

## MANUÁLNE UKONČENIE PROGRAMU

---

Pre manuálne ukončenie programu stlačte v prípade potreby v priebehu ktorejkoľvek fázy tlačidlo **Zrušiť (Cancel)** a zvolený program ukončíte. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí **OFF**.

**Upozornenie:** Po manuálnom ukončení programu sa vždy uistite, že v nádobe celkom klesol tlak, poistka proti nechcenému otvoreniu sa zasunula dole a tlakový hrniec možno bezpečne otvoriť.

## MANUÁLNE ZNÍŽENIE TLAKU / VYPÚŠŤANIE PARY

---

Pokiaľ si prajete tlakový hrniec po ukončení fázy **Varenia (Cooking)** ihneď otvoriť a samovolné zníženie tlaku v nádobe urýchliť, stlačte na ovládacom paneli tlačidlo **Uvoľnenie tlaku (Venting)**. Tlačidlo držte stlačené najmenej 3 sekundy a počkajte, dokedy z hrnca neodíde všetka para a poistka proti nechcenému otvoreniu sa nezasunie dole do veka (7). Potom znova stlačte tlačidlo **Uvoľnenie tlaku (Venting)** a vypúšťanie pary ukončíte. Pracovný ventil nastavte do polohy na **Vypúšťanie pary (Venting)** a tlakový hrniec otvorte.

## OTVÁRANIE TLAKOVÉHO HRNCA

---

Pootočte vekom na doraz proti smeru hodinových ručičiek, ozve sa zvukový signál a veko z tlakového hrnca nadvihnutím zložte (8).

**Upozornenie:** Pri zložení veka z tlakového hrnca dbajte na zvýšenú opatrnosť, v hrnci môže zostať aj po ukončení varenia menšie množstvo horúcej pary, hrozí nebezpečenstvo obarenia!

## SERVÍROVANIE POKRMOV

---

Na servírovanie polievok a ryže používajte naberačky, ktoré sú súčasťou príslušenstva (9). Pri manipulácii s pokrmami vo varnej mise a ich servírovaní používajte vždy náradie s dreveným alebo plastovým zakončením, ktoré nepoškodí antiadhézný povrch.

**Upozornenie:** Pri plnení varnej mise, manipulácii s pokrmami a ich servírovaní dbajte, aby pokrmy neznečistili vnútornú časť nádoby tlakového hrnca. V takom prípade tlakový hrniec ihneď odpojte zo siete, znečistené miesta dôkladne vyčistite vlhkou utierkou a vysušte ich.

## ÚDRŽBA A ČISTENIE

---

### Varná misa a príslušenstvo

Varnú misu, nerezové napařovací sito, naberačky na polievku a ryžu a odmerku na ryžu čistite po každom použití pod tečúcou vodou. **Vhodné do umývačky.**

## Nádoba tlakového hrnca

Pred každým použitím sa uistite, že je vnútorná časť nádoby tlakového hrnca čistá. Vnútrošnú aj vonkajšiu časť nádoby tlakového hrnca čistíte v prípade potreby vlhkou utierkou a vysušte. **Neumývajte v umývačke ani pod tečúcou vodou.**

**Dobrý tip:** Na čistenie nerezových častí na vonkajšej strane nádoby tlakového hrnca používajte **Čistič na nerezový riad ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (kód 903132).**

## Veko a ovládač pracovného ventilu

Veko prístroja a ovládač pracovného ventilu čistíte po každom použití pod tečúcou vodou. **Neumývajte v umývačke.** Ovládač pracovného ventilu vyberte z hornej časti veka (10). Ventil aj ovládač prepláchnite pod tečúcou vodou, vysušte a vložte späť do umyťého a vysušeného veka.

## Silikónové tesnenie veka

V pravidelných intervaloch čistíte silikónové tesnenie veka, predídete tak jeho zaneseniu. Tesnenie vyberte z veka (11), umyte teplou vodou s pridaním saponátu, vysušte a vráťte späť. **Neumývajte v umývačke.**

## Pracovný ventil s ochranným krytom

V prípade zanesenia čistíte v pravidelných intervaloch pracovný ventil s krytom v spodnej časti veka. Vyhnutím do strán odoberte z ventilu ochranný kryt (12) a uvoľnený ventil aj kryt umyte teplou vodou s pridaním saponátu a nasadte späť. **Neumývajte v umývačke.**

## Nádobka na odkvapkávanie kondenzátu

Pokiaľ sa v nádobke zhromaždí väčšie množstvo kondenzátu, vytiahnite ju z tlakového hrnca (13), vyprázdňte, vyčistite a nasadte späť.

## Skladovanie prístroja

Príslušenstvo skladujte vo varnej mise vlozenej v tlakovom hrnci (14) odpojenom z elektrickej siete.



Tento výrobok nepatrí do komunálneho odpadu, ale do spätného odberu elektroodpadu.

## PREHEAD TLAKOVÝCH PROGRAMOV

PROGRAM	Prednastavený pracovný tlak a doba varenia (hh:mm)	Nastavenie polohy pracovného ventilu	Funkcia Udržiavanie servírovacej teploty (keep warm)	Nastaviteľná doba fázy Varenia (Cooking) (hh:mm)	Nastaviteľná intenzita varenia (Less/Normal/More)	Doba Varenia (Cooking) podľa zvolenej intenzity (hh:mm)	Stupeň úpravy / Typ pokrmu
<b>Hydina (Poultry)</b>	Vysoký (High) 00:25	Sealing	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:15 00:25 00:35	Mäkká Velmi mäkká Extra mäkká
<b>Mäso/Dusenie (Meat/Stew)</b>	Vysoký (High) 00:35	Sealing	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:20 00:35 00:45	Mäkké Velmi mäkké Extra mäkké
<b>Strukoviny (Legumes)</b>	Vysoký (High) 00:30	Sealing	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:25 00:30 00:40	Skoro mäkké Mäkké Velmi mäkké
<b>Ryža (Rice)</b>	Nizký (Low) 00:12	Sealing	áno	nie	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:08 00:12 00:15	Skoro mäkká Mäkká Velmi mäkká
<b>Prílohy (Side dish)</b>	Vysoký (High) 00:04	Sealing	áno	00:00–00:30	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:02 00:04 00:06	Skoro mäkké Mäkké Velmi mäkké
<b>Polievky (Soup)</b>	Vysoký (High) 00:30	Sealing	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:20 00:30 01:30	Bezmasité polievky Mäsové polievky Vývar s kostami
<b>Kaša (Porridge)</b>	Vysoký (High) 00:20	Sealing	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:05 00:20 00:30	

## PREHLAD ŠPECIÁLNYCH PROGRAMOV

PROGRAM	Prednastavený pracovný tlak a doba varenia (hh:mm)	Nastavenie polohy pracovného ventilu	Funkcia Udržiavanie servirovacej teploty (Keep warm)	Nastaviteľná doba fázy Varenia (Cooking) (hh:mm)	Nastaviteľná intenzita varenia (Less/Normal/More)	Doba Varenia (Cooking) podľa zvolenej intenzity (hh:mm)
<b>Omäčky (Sauce)</b>	Bez tlaku 00:10	Bez viečka	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Pomalé varenie (Slow Cooking)</b>	Bez tlaku 04:00	Sealing	áno	00:30–20:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Bežná (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Vyprážanie (Fry)</b>	Bez tlaku 01:00	Bez viečka	nie	00:01–02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Bez obmedzenia
<b>Naparovanie (Steam)</b>	Nízky (Low) 00:10	Sealing	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Zaváranie (Preserving)</b>	Nízky (Low)/Vysoký (High) 00:10/00:30	Sealing	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Múčniky (Cake)</b>	Vysoký (High) 00:40	Sealing	áno	00:00–04:00	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Jogurt (Yogurt)</b>	Bez tlaku 08:00	Venting	nie	00:30–99:30	Nízka (Less) Bežná (Normal) Vyššia (More)	06:00 08:00 Bez obmedzenia



## RÝCHLE RIEŠENIA MOŽNÝCH PROBLÉMOV

---

### **Tlakový hrniec nie je možno uzatvoriť.**

*Silikónové tesnenie nie je správne vložené vo veku.*

Vložte správne silikónové tesnenie do veka.

*Poistka proti nechcenému otvoreniu je vysunutá v hornej polohe.*

Poistku zatlačte vhodným predmetom do veka.

### **Tlakový hrniec nie je možno otvoriť.**

*V nádobe tlakového hrnca nepoklesol tlak.*

Počkajte, kým tlak samovoľne nepoklesne alebo manuálne vypustíte z hrnca všetku paru a znížte úplne tlak.

*Poistka proti nechcenému otvoreniu zostane vysunutá v hornej polohe aj po úplnom znížení tlaku.*

Vhodným predmetom zatlačte poistku smerom dole do veka.

### **Para uniká z priestoru medzi vekom a nádobou tlakového hrnca.**

*Silikónové tesnenie nie je správne vložené vo veku.*

Ukončite program, tlakový hrniec nechajte vychladnúť a tesnenie vložte do veka správne.

*Silikónové tesnenie je poškodené.*

Obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, kontaktujte [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk)

*Na silikónovom tesnení sú zvyšky pokrmu.*

Ukončite program, tlakový hrniec nechajte vychladnúť, tesnenie vyberte z veka, očistite ho a vložte späť.

*Veko nie je správne nasadené.*

Nasadte správne veko na nádobu tlakového hrnca.

### **Para uniká z otvoru poistky proti nechcenému otvoreniu dlhšie ako 2 minúty.**

*Silikónový kryt ventilu/poistky proti nechcenému otvoreniu v spodnej časti veka je zanesený/ poškodený.*

Vyberte silikónový kryt z ventilu, obidva diely umyte teplou vodou s prídáním saponátu, vysušte ich, vložte späť do veka a silikónový kryt nasadte späť. Ak je kryt poškodený, obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, kontaktujte [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

### **Para z ovládača pracovného ventilu uniká nepretržite.**

*Ventil je nastavený v polohe na **Vypúšťanie pary (Venting)**.*

Nastavte ventil do polohy na automatické **Udržiavanie pracovného tlaku (Sealing)**.

*Automatické **Udržiavanie pracovného tlaku a vypúšťanie pary** nefunguje.*

Uistite sa, že je zapnutý zodpovedajúci program a, že pri spustení programu nie je vypnutá funkcia automatického **Udržiavania pracovného tlaku a vypúšťanie pary**. Stlačte na displeji tlačidlo **Uvoľnenie tlaku (Venting)** a automatické udržiavanie tlaku spustíte. Ak automatické udržiavanie tlaku stále nefunguje, obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, kontaktujte [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

### **Poistka proti nechcenému otvoreniu se nevyšúva.**

*Vo varnej mise nie je dostatočné množstvo ingrediencií alebo dostatok tekutín.*

Do varnej misy pridajte tekutinu alebo zvýšte množstvo pokrmu (najviac do troch štvrtín objemu misy).

*Poistka uzavretia veka blokuje poistku proti nechcenému otvoreniu.*

Zopakujte nasadenie a uzamknutie veka.

### **Na displeji svieti prerušované info Lid.**

*Veko nie je správne nasadené na tlakovom hrnci.*

Zopakujte nasadenie veka na tlakový hrniec.

### **Počas prevádzky tlakového hrnca znie nepreušovaný signál.**

*Kvôli usadeninám na dne varnej misy sa nádoba tlakového hrnca prehrieva a tlakový hrniec automaticky znížil teplotu.*

Ukončíte program a vypustíte všetku paru. Hrnec otvorte a uvoľnite prichytené usadeniny z dna varnej misy.

### **Počas prevádzky sa z tlakového hrnca ozýva jemné praskanie.**

*Vonkajší povrch varnej misy je vlhký.*

Pred každým použitím sa uistite, že je vonkajší povrch varnej misy aj povrch vo vnútri nádoby tlakového hrnca suchý a čistý.

V opačnom prípade program ukončíte, varnú misu s pokrmom nechajte vychladnúť a jej vonkajší povrch aj povrch vo vnútri nádoby tlakového hrnca vyčistíte a vysušte.

## **MOŽNÉ CHYBOVÉ HLÁSENIA**

---

Displej môže vo výnimočných prípadoch zobraziť tieto chybové hlásenia:

### **Err1/Err2**

*Chyba teplotného senzora.*

Obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, kontaktujte [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

### **Err3**

*Prekročená povolená teplota – varná misa nie je správne umiestnená v tlakovom hrnci alebo vo varnej mise nie je dostatok tekutín.*

Umiestnite varnú misu do správnej polohy alebo pridajte tekutinu (najviac do troch štvrtín objemu varnej misy).

### **Err4/Err5**

*Chyba pracovného ventilu (vysoký/nízky tlak).*

Obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, kontaktujte [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

**BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

Használat előtt alaposan olvassa át a Használati útmutatót, és őrizze meg azt.

**FIGYELEM! ÉTELEK NYOMÁS ALATT TÖRTÉNŐ HŐKEZELÉSÉRE SZOLGÁL. A NEM RENDELTETTÉSSZERŰ HASZNÁLAT VAGY KARBANTARTÁS SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT.**

A dugó hálózati aljzatba történő csatlakoztatása előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a használt hálózati feszültség megegyezik a készülék feszültségével. Ezt az adatot a készülék adattábláján találja meg. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt hálózati aljzatba, amely megfelelő érintésvédelemmel rendelkezik.

A készüléket csak olyan sík munkafelületen használja, amely ellenáll a főzés során keletkező hőnek. Ne helyezze a felhevült kuktát fa felületre, működés közben ne mozgassa a készüléket.

Ez a készülék kizárólag otthoni használatra ajánlott, ne használja kültéri környezetben. Védje a készüléket a hőforrásoktól, a közvetlen napsütéstől, a nedvességtől (soha ne merítse a készüléket folyadékba) és az éles felületektől. A használat során ne nyúljon a készülékhez vizes kézzel. Ha a készülék nedves vagy vizes, azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról. Ne hagyja a hálózati kábelt a munkafelület szélén lógva. Ne használja a készüléket hosszabbító kábellel. Ez a készülék földelt dugóval rendelkezik (I. védelmi osztály).

Használat közben ne hagyja a kuktát őrizetlenül, és kizárólag élelmiszerek főzésére használja azt.

A készülék és a hálózati kábele 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol tartandó. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Ezt a készüléket gyerekek csak 8 éves kor felett használhatják abban az esetben, ha a felügyelet biztosított, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használatának módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

Csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi teljesítőképességgel, illetve nem megfelelő gyakorlattal rendelkező személyek a készüléket kizárólag felügyelet mellett, vagy megfelelő biztonsági oktatást követően használhatják, amennyiben tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

Ne helyezze a készüléket olyan konyharuhák, szövetek, papír vagy más anyagok közelébe, amelyek meggyulladhatnak vagy elzárhatják a szellőzőnyílásokat. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről, és a készüléket úgy helyezze el, hogy minden irányban legalább 15 cm távolságra legyen a faltól.

Használat előtt ellenőrizze a fedelet, a kivehető főzőedényt és a tápkábelt, hogy nem sérültek-e meg. Használat előtt ellenőrizze, hogy az üzemi szelep, a véletlen kinyitás elleni biztosíték és a lezáró biztosíték nincs-e eltömődve vagy blokkolva. Ha bármilyen sérülést vagy hibát talál a kuktán, ne használja azt.

Főzőskor mindig használja a kivehető főzőedényt. A károsodások elkerülése érdekében akadályozza meg a folyadékok bejutását, és ne tegye az alapanyagokat a készülékbe a kivehető főzőedény behelyezése nélkül.

Nagyon fontos, hogy főzés közben a kivehető főzőedényben folyadék legyen. Túlmelegedés esetén ne vegye ki a kivehető főzőedényt a kuktából, hanem azonnal kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kihűlni.

A készülék külső felületét úgy tervezték, hogy megakadályozza a felmelegedést, azonban az elektromos kukta egyes részei, például a fedő és a gőzelvezető szelepek használat közben felforrósodhatnak. A készüléket mindig az oldalsó fogantyúknál fogva tartsa.

Az előfőzött ételek és folyadékok teljes mennyisége a kivehető főzőedényben nem haladhatja meg a teljes térfogat kétharmadát. Ha olyan ételeket főz, amelyek megduzzadnak, például rizst, babot vagy szárított zöldségeket, csak félig töltsen meg az edényt. A túltöltés a gőzelvezető szelep elzáródását okozhatja. Ne helyezzen a kuktába vászont, papírt vagy műanyag csomagolásba csomagolt ételt. Azokat az ételeket, melyek a hőkezelés során megdagadhatnak (pl. bőrös hús, marhanyelv stb.), megdagadt állapotban sohasse próbálja átszűrni, mivel ez sérülésveszélyes.

A nagy nyomás alatt történő főzést magukban foglaló programok elindítása előtt a fedelet megfelelően fel kell szerelni, és biztosítani kell a megzárulást ellen. Soha ne süssön úgy a kuktában, hogy a fedelet felhelyezi.

A gőzelvezető szelepet használat közben soha nem szabad lefedni – a túlnyomás és a túlhevülés miatt súlyos balesetveszély áll fenn. A fedő eltávolításakor fokozott óvatossággal járjon el. Ne nyissa ki a kuktát addig, amíg az ki nem hűlt, és a tartályban lévő nyomás ki nem egyenlítődt. Ha a véletlen kinyitás elleni biztosíték a felső állásban marad, vagy a fedelet nehéz elfordítani, a kukta nyomás alatt van, ezért ne próbálja erőszakkal kinyitni.

A fedő fogantyújánál fogva soha ne emelje meg vagy hordozza a kuktát, erre a célra mindig az oldalsó fogantyúkat használja.

A kivehető főzőedény kopásának vagy karcolódásának elkerülése érdekében csak fa vagy műanyag merőkanalakat és fakanalakat használjon.

A készülék leválasztásához nyomja meg a **Törlés (Cancel)** gombot, majd húzza ki a dugót a konnektorból; a dugónál fogva húzza, ne a kábelt. Használat után és tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.

A készüléket hűvös, száraz helyen tárolja.

Ha a kukta kezelőpanelén hibakód villog, azonnal válassza le a készüléket a hálózatról. Ezután olvassa el a jelen használati útmutató „Lehetséges hibaüzenetek” című részét. Csak jóváhagyott pótalkatrészeket és alkatrészeket használjon. Más alkatrészek használata a készülék károsodását vagy súlyos sérülést okozhat.

A termék jogosulatlan megváltoztatása vagy módosítása nem megengedett. Meghibásodás esetén a készüléket ne próbálja megjavítani, forduljon a TESCOMA szervizközpontjához, a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon található elérhetőségeken.

## MŰSZAKI PARAMÉTEREK

**Feszültség:** 230 V

**Teljesítmény:** 1000 W

**Kijelző:** LCD

**A kivehető főzőedény űrtartalma:** 5,5 l

**Mérőpohár rizshez:** 160 ml

**A tápkábel hossza:** 100 cm

**Üzemi nyomások:** Alacsony (Low) 30–50 kPa

Magas (High) 60–80 kPa

## LEÍRÁS



### A kukta fedője

#### Felső rész

- 1 Üzemi szelep szabályozója
  - a) Üzemi nyomás automatikus fenntartása (Sealing) állás
  - b) Nyomás csökkentése/Gőz kieresztése (Venting) állás
- 2 Fedő nyitása/zárása jelzés
- 3 Véletlen kinyitás elleni biztosíték/biztonsági szelep nyílása

#### Alsó rész

- 4 Biztonsági szelep szilikonfedéllel/véletlen kinyitás elleni biztosíték
- 5 Üzemi szelep fém védőburkolattal
- 6 fedőzáró biztosíték
- 7 Fedő szilikon tömítése

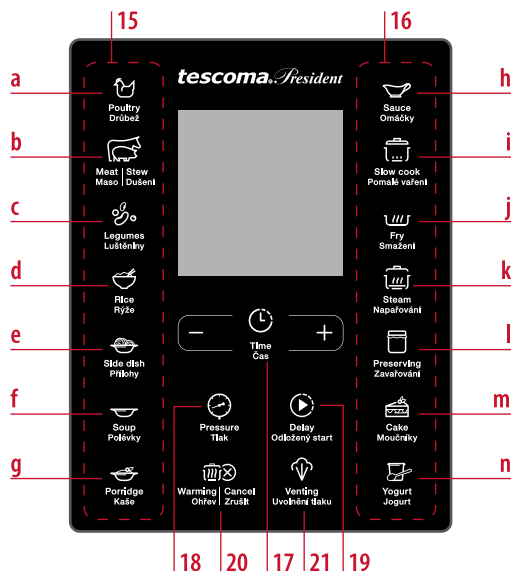


## A kukta háza

- 8 Kivehető főzőedény méróskálával rizs készítéséhez
- 9 Jelzések a felhelyezéshez/levételhez (9a) és a fedő zárásához (9b)
- 10 Hőmérséklet-érzékelő
- 11 Melegítő felület
- 12 Kivehető kondenzvízfelfogó tálca
- 13 A fedő felhelyezésének/lezárásának és kinyitásának/levételének érzékelője
- 14 Tápkábel csatlakozója

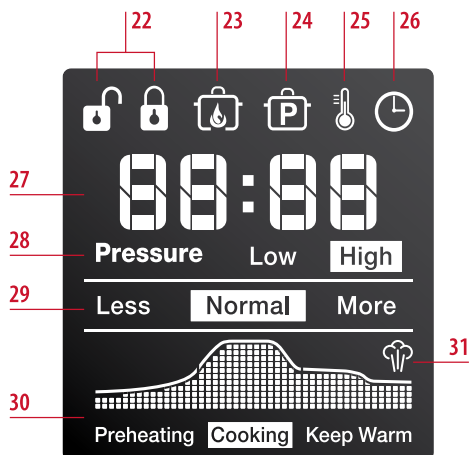
## Kezelőpanel

- 15 Magas nyomású programok
  - a) Baromfi (Poultry)
  - b) Hús/Párolás (Meat/Stew)
  - c) Hüvelyesek (Legumes)
  - d) Rizs (Rice)
  - e) Köreték (Side dish)
  - f) Levesek (Soup)
  - g) Kásák (Porridge)
- 16 Speciális programok
  - h) Mártások (Sauce)
  - i) Lassú főzés (Slow cook)
  - j) Sütés (Fry)
  - k) Párolás (Steam)
  - l) Befőzés (Preserving)
  - m) Desszertek (Cake)
  - n) Jogurt (Yogurt)
- 17 Főzési idő beállítása (Time)
- 18 Üzemi nyomás változtatása (Pressure)
- 19 Késleltetett indítás (Delay)
- 20 Melegítés bekapcsolása és kikapcsolása (Warming/Cancel)
- 21 Üzemi nyomás automatikus fenntartása és a gőz kieresztése bekapcsolása/kikapcsolása (Venting)



## LCD kijelző

- 22 Fedő kinyitása/lezárása
- 23 Bekapcsolt melegítés
- 24 Választott vagy elindított program
- 25 Bekapcsolt melegítés a Tálalási hőmérséklet fenntartása fázisban
- 26 A késleltetett indítás aktiválva
- 27 Működési információk és idők
- 28 Üzemi nyomás (Pressure):  
**Alacsony (Low), Magas (High)**
- 29 Főzés intenzitása:  
**Alacsonyabb (Less), Kímélő (Normal), Magasabb (More)**
- 30 Főzési fázis:  
**Előmelegítés (Preheating), Főzés (Cooking), Tálalási hőmérséklet fenntartása (Keep warm)**
- 31 Üzemi nyomás automatikus fenntartása és a gőz kieresztése bekapcsolva



32



34



35



## Tartozékok

- 32 Párolósита
- 33 Mérőpohár rizs készítéséhez 160 ml
- 34 Merőkanál leveshez
- 35 Merőkanál rizshez
- 36 Hálózati kábel

33



36



## BIZTONSÁGI ELEMELK

### Az edény zárásának automatikus ellenőrzése

Ha a fedő nem megfelelően van felhelyezve, a kijelzőn megjelenik a **Lid** felirat.

### Véletlen kinyílás elleni biztosíték

A kukta fedele mindaddig nem nyitható ki, amíg a nyomás teljesen le nem csökken.

### Az üzemi nyomás automatikus szabályozása

A kukta automatikusan fenntartja az optimális üzemi nyomást, és a **Főzés (Cooking)** fázis alatt a felesleges, a főzési fázis után pedig az összes gőzt kiereszti.

## Biztonsági szelep

Azonnal leengedi az edényben lévő nyomást, ha az meghaladja a maximálisan megengedett értéket.

## Az üzemi szelep védőburkolata

Védi az eltömődéstől az üzemi szelepet.

## Védelem az odaégés ellen

Ha a hőmérséklet a kuktában meghaladja a megengedett értéket, a hevítés automatikusan kikapcsol.

## Elektromos túlfeszültség elleni védelem

Védi a kuktát az elektromos túlfeszültségek okozta károsodástól.

## MŰKÖDÉSI INFORMÁCIÓK A KIJELZŐN

---

### *Lid*

A fedő nincs megfelelően felhelyezve, a kukta nincs lezárva.

### *OFF*

A készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz és használatra kész, a hevítés ki van kapcsolva.

### *On*

Az **Előmelegítés (Preheating)** fázis folyamatban van.

### *Hot*

Az üzemi hőmérséklet elérése a **Sütés (Fry)** programban.

### *uEnt*

A **Gőz kieresztése (Venting)** automatikus vagy kézi úton folyamatban van.

### *Auto*

A **Rizs (Rice)** program **Előmelegítés (Preheating)** fázisa folyamatban van.

### *boil*

A **Joghurt (Yoghurt)** programban a tej pasztörözése folyamatban van.

### *Yogt*

A tej pasztörözése a **Joghurt (Yogurt)** programban befejeződött.

**Figyelmeztetés:** Ha a kijelző eltérő információkat mutat, ellenőrizze az információk jelentését a Használati útmutató utolsó fejezetében, a Lehetséges hibaüzenetek alatt.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

---

Somogolja ki a készüléket. Fordítsa a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba (**Open**) (1), hogy levegye azt az edényről, és vegye ki a tartozékokat. Vegye ki a főzőedényt, mossa el azt és a tartozékokat folyó víz alatt mosogatószer hozzáadásával, majd szárítsa meg.

**Figyelmeztetés:** Az első használat során a készülék enyhe szagot áraszthat a még nem használt fűtőelemek felmelegedése miatt. Ez a jelenség természetes, és a további használat során nem jelentkezik.

## A FŐZŐEDÉNY FELTÖLTÉSE

---

Tegye a kiválasztott programnak megfelelő hozzávalókat a főzőedénybe. A főzőedényt mindig legfeljebb annak háromnegyedéig töltsen meg (2). A főzés közben habzó vagy megduzzadó ételek, például levesek és rizs esetében a főzőedényt legfeljebb annak feléig, hüvelyesek esetében pedig csak egyharmadáig töltsen meg.

Ha az étel nem tartalmaz elegendő folyadékot, legalább 300–500 ml vizet vagy más megfelelő folyadékot, pl. bort, sört, húslevest, gyümölcs- vagy zöldséglevet adjon a tálba a hozzávalókkal együtt. Helyezze a megfelelően megtöltött főzőedényt a kuktába.

**Figyelmeztetés:** A **Párolás (Steam)** programban mindig használja a **rozsdamentes acélból készült párolósztát**. Öntsön 300–500 ml vizet a főzőedénybe, helyezze be a párolósztát, helyezze rá az ételt, és járjon el úgy, mint a többi program esetében.

**Hasznos tipp:** Merítsen ihletet a mellékelt brosúrában található, bevált **receptekből**, amelyeket a PRESIDENT elektromos kuktához állítottunk össze.

**Figyelmeztetés:** A főzőedényt a hozzávalókkal mindig a kuktán kívül töltsse meg, majd csak ezután helyezze a hálózatról kihúzott kuktába. Győződjön meg róla, hogy a főzőedény külseje tiszta és száraz, mielőtt a kuktába helyezné azt.

## A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA A HÁLÓZATHOZ

---

Csatlakoztassa a hálózati kábelt a gyorsfűző aljzatába, a kábel másik végét pedig egy 230 V-os hálózati aljzatba (3).

Hangjelzés hallatszik, a kijelzőn megjelenik az **OFF** felirat, amely egy kis idő múlva kialszik. A kukta készen áll a használatra.

## A FEDŐ FELHELYEZÉSE

---

**Az étel elkészítése előtt tegye a fedőt a kuktára!**

**Figyelmeztetés:** Ha a **Mártások (Sauce)** vagy a **Sütés (Fry)** programot használja, a fedőt **ne helyezze rá a kuktára!**

A fedőt a főzőedénnyel és a behelyezett étellel együtt helyezze a kuktára úgy, hogy a fedőn lévő nyíl egy vonalban legyen a kuktán lévő nyitott lakat szimbólum melletti nyíllal (4). Ekkor egy hangjelzés hallható. Ezután fordítsa el a fedőt az óramutató járásával megegyező irányba (**Close**) úgy, hogy a fedőn lévő nyíl a zárt lakat szimbólum melletti nyíllal egy vonalba kerüljön, ezáltal lezárva azt (5). A lezárást hangjelzés erősíti meg.

## AZ ÜZEMI SZELEP BEÁLLÍTÁSA

---

A főzés megkezdése előtt mindig állítsa az üzemi szelep szabályozóját az automatikus **Üzemi nyomás fenntartása (Sealing)** (6) állásba.

**Figyelmeztetés:** Csak a **Joghurt (Yogurt)** programban használja az üzemi szelepet a **Gőz kieresztése (Venting)** állásba állítva.

## A PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

---

### Magas nyomású programok

#### **Baromfi (Poultry)**

Szárnyasok gyors elkészítésére szolgáló program.

#### **Hús/Párolás (Meat/Stew)**

Fehér és vörös húсок gyors elkészítésére szolgáló program.

#### **Hüvelyesek (Legumes)**

Hüvelyesek gyors elkészítésére szolgáló program.

#### **Rizs (Rice)**

Főtt rizs gyors elkészítésére szolgáló program.

#### **Köreték (Side dish)**

Főtt köreték, burgonya, zöldségek, tésztafélék, gabonafélék stb. gyors elkészítésére szolgáló program.

#### **Levesek (Soup)**

Különféle hús- és zöldséglevesek gyors elkészítésére szolgáló program.



### ***Kásák (Porridge)***

Különféle gabonakásák gyors elkészítésére szolgáló program.

### **Speciális programok**

#### ***Mártások (Sauce)***

Különféle mártások gyors elkészítésére szolgáló program. **A fedő felhelyezése nélkül kell használni.**

#### ***Lassú főzés (Slow cook)***

Húsok, szárnyasok, halak és zöldségek kíméletes főzésére szolgáló program.

#### ***Sütés (Fry)***

Olajban sült ételek elkészítésére szolgáló program. **A fedő felhelyezése nélkül kell használni.**

#### ***Párolás (Steam)***

A párolt ételek kíméletes főzésére szolgáló program. **A behelyezett párolószitával együtt kell használni.**

#### ***Befőzés (Preserving)***

Élelmiszerek befőzésére és tartósítására szolgáló program.

#### ***Desszertek (Cake)***

Különféle desszertek egyszerű és gyors elkészítésére szolgáló program.

#### ***Joghurt (Yogurt)***

Tej pasztörözésére és házi joghurt készítésére szolgáló program. Az üzemi szelep szabályozójának **Gőz kieresztése (Venting)** állásban történő állításával kell használni.

## **PROGRAM KIVÁLASZTÁSA**

---

A program kiválasztásához nyomja meg az elkészítendő ételnek megfelelő program gombját.

A kijelzőn rövid ideig (kb. 10 másodpercig) megjelenik a behelyezett ételnek megfelelő **Főzés (Cooking)** fázis előre beprogramozott ideje. Ez alatt a kb. 10 másodperc alatt módosíthatja az adott programra vonatkozó **Főzés (Cooking)** idejét, a **Főzés intenzitását (Less/Normal/More)** és az **Üzemi nyomást (Low/High)**, illetve beállíthatja a késleltetett indítást, lásd alább.

### **A FŐZÉS (COOKING) IDEJÉNEK MEGVÁLTOZTATÁSA**

---

Miután kiválasztott egy programot, az **Idő (Time)** gomb segítségével beállíthatja a **Főzés (Cooking)** idejét, lásd a **Magas nyomású és speciális programok áttekintését** e Használati útmutató végén.

**Figyelmeztetés:** A **Rizs (Rice)** programban a **Főzés (Cooking)** idejét csak a **Főzési intenzitás (Less/Normal/More)** beállítása révén tudja megváltoztatni.

### **A FŐZÉSI INTENZITÁS MEGVÁLTOZTATÁSA (LESS/NORMAL/MORE)**

---

A program kiválasztása után, ha szükséges, nyomja meg többször a program gombját, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt főzési intenzitás **Alacsonyabb (Less)**, **Normál (Normal)**, **Magasabb (More)**, lásd a Használati útmutató végén található **Magas nyomású programok áttekintése** táblázatot.

**Figyelmeztetés:** A főzési intenzitás megváltoztatása befolyásolja a **Főzés (Cooking)** időtartamát és az üzemi hőmérsékletet, adott esetben az üzemi nyomást is.

## AZ ÜZEMI NYOMÁS MEGVÁLTOZTATÁSA (LOW/HIGH)

---

Miután kiválasztott egy programot, nyomja meg a **Nyomás (Pressure)** gombot, és szükség szerint változtassa meg az üzemi nyomást **Alacsonyról (Low) Magasra (High)** vagy fordítva, lásd a jelen Használati útmutató végén található **Magas nyomású programok áttekintése** táblázatot.

**Figyelmeztetés:** Az üzemi nyomást és a **Főzés (Cooking)** időtartamát az egyes programok esetében az **Előmelegítés (Preheating)** alatt és a **Főzés (Cooking)** fázis közben is módosíthatja, lásd alább.

## KÉSLELTETETT INDÍTÁS (DELAY)

---

Miután kiválasztott egy programot, szükség esetén nyomja meg a **Késleltetett indítás (Delay)** gombot. A kijelzőn villogva megjelenik a késleltetett indításig hátralévő előre beállított idő órákban (**06:00**).

Az **Idő (Time)** gomb segítségével állítsa be a kívánt időt a késleltetett indításig **10 perc és 24 óra** között. Röviddel a késleltetett indítás beállítása után hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, amely elteltével a kiválasztott program automatikusan elindul.

**Figyelmeztetés:** A **Késleltetett indítás (Delay)** funkció nem érhető el a **Sütés (Fry)** és a **Joghurt (Yogurt)** programokban. A késleltetett indítás használatakor mindig vegye figyelembe az elkészítendő étel típusát, hogy a beállított idő megfeleljen az ételek szobahőmérsékleten történő tárolása higiéniai feltételeinek. Azt javasoljuk, hogy húskételek esetében mindig 2 óránál rövidebb késleltetett indítási időt használjon. A késleltetett indítást egyáltalán ne használja a **Kásák (Porridge)** programban vagy a tejet tartalmazó ételeknél.

## ELŐMELEGÍTÉS (PREHEATING) FÁZIS

---

Röviddel a program kiválasztása, illetve adott esetben a beállítások módosítása után, vagy a késleltetett indítási idő letelte után egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az **On** szimbólum. A kiválasztott program elindul, és megkezdődik az **Előmelegítés (Preheating)** fázis.

A fázis alatt a kukta eléri az üzemi hőmérsékletet és felépíti az üzemi nyomást. Az **Előmelegítés (Preheating)** fázis időtartama a kiválasztott programtól és a behelyezett étel mennyiségétől és kiindulási hőmérsékletétől függően változik. Az üzemi hőmérséklet és nyomás elérésekor hangjelzés hallható, és a kukta automatikusan a **Főzés (Cooking)** fázisba lép.

**Figyelmeztetés:** Az **Előmelegítés (Preheating)** fázisban gőz távozhat az üzemi szelep nyílásán vagy a véletlen kinyitás elleni biztosíték nyílásán.

## FŐZÉS (COOKING) FÁZIS

---

Amikor az **Előmelegítés (Preheating)** fázis befejeződött, a kukta automatikusan megkezdja a **Főzés (Cooking)** fázist. Az étel főzése közben a kijelzőn megjelenik a fázis végéig hátralévő idő. A kukta automatikusan fenntartja az optimális hőmérsékletet és üzemi nyomást, és folyamatosan kiereszti a felesleges gőzt.

## ÜZEMI NYOMÁS AUTOMATIKUS FENNTARTÁSA ÉS A GŐZ KIERESZTÉSE KIKAPCSOLÁSA (VENTING)

---

Az **Üzemi nyomás automatikus fenntartása és a gőz kieresztése** funkció szükség esetén a **Nyomás csökkentése (Venting)** gomb megnyomásával bármikor leállítható. Ha ez a funkció ki van kapcsolva, a kukta biztonságos üzemi nyomást és stabil hőmérsékletet tart fenn az edényben. Az Üzemi nyomás automatikus fenntartása és a gőz kieresztése funkció ugyanennek a gombnak az újbóli megnyomásakor bármikor megújítható.

## A FŐZÉS (COOKING) FÁZIS BEFEJEZÉSE

---

A **Főzés (Cooking)** fázis befejezésekor hangjelzés hallható, és az ételkészítés befejeződik. Az étel tálalásra vagy további feldolgozásra készen áll. Ha az étel nem kerül tálalásra, a kukta automatikusan a **Tálalási hőmérséklet fenntartása (Keep warm)** fázisba lép.

**Figyelmeztetés:** A kukta kinyitása előtt a **Főzés (Cooking)** fázis befejezésekor a **Hüvelyesek (Legumes), Levesek (Soup), Kásák (Porridge), Befőzés (Preserving) és a Desszertek (Cake)** programokban nyomja meg a vezérlőpanelen a **Nyomás csökkentése (Venting)** gombot. Tartsa lenyomva a gombot legalább 3 másodpercig, és várjon, amíg az összes gőz el nem távozik a kuktából, és a véletlen kinyitás elleni biztosíték vissza nem ereszkedik a fedőbe.

## A TÁLALÁSI HŐMÉRSÉKLET FENNTARTÁSA (KEEP WARM) FÁZIS

---

Amikor a **Tálalási hőmérséklet fenntartása (Keep warm)** fázis megkezdődik, a kukta először fokozatosan kiengedi az összes gőzt, és a kijelzőn elkezdődik a fázis kezdete óta eltelt idő megjelenítése.

A kukta akár **12 órán keresztül** tálalási hőmérsékleten (kb. 70 °C) tartja a benne lévő ételt. Ha a **Tálalási hőmérséklet fenntartása (Keep warm)** fázis alatt nem lép ki manuálisan a programból, akkor a kukta 12 óra elteltével automatikusan kikapcsol, a program véget ér, és a kijelzőn az **OFF** felirat jelenik meg.

**Figyelmeztetés:** A **Joghurt (Yogurt)** programban a **Tálalási hőmérséklet fenntartása (Keep warm)** funkció nem áll rendelkezésre. Amikor a joghurt elkészült, a hevítés kikapcsol, és a program automatikusan befejeződik.

## A PROGRAM MANUÁLIS BEFEJEZÉSE

---

Egy program manuális befejezéséhez a program bármely fázisában nyomja meg a **Törlés (Cancel)** gombot, és az adott program befejeződik. Egy hangjelzés szólal meg, és a kijelzőn megjelenik az **OFF** felirat.

**Figyelmeztetés:** A program manuális befejezése után mindig győződjön meg arról, hogy a edényben lévő nyomás teljesen lecsökkent, a véletlen kinyitás elleni biztosíték visszahúzódott, és a kukta biztonságosan kinyitható.

## A NYOMÁS MANUÁLIS CSÖKKENTÉSE / A GŐZ KIERESZTÉSE

---

Ha a **Főzés (Cooking)** fázis befejezése után azonnal ki szeretné nyitni a kuktát, és fel kívánja gyorsítani a nyomás kieresztését, nyomja meg a vezérlőpanelen a **Nyomás csökkentése (Venting)** gombot. Tartsa a gombot legalább 3 másodpercig lenyomva, és várjon, amíg az összes gőz el nem távozik a kuktából, és a véletlen kinyitás elleni biztosíték vissza nem ereszkedik a fedőbe (7). Ezután nyomja meg újra a **Nyomás csökkentése (Venting)** gombot a gőz kieresztésének leállításához. Állítsa az üzemi szelepet a **Gőz kieresztése (Venting)** állásba, és nyissa ki a kuktát.

## A KUKTA KINYITÁSA

---

Fordítsa el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, ekkor hangjelzés hallatszik, és a fedelet felemelve (8) leveheti a kuktáról.

**Figyelmeztetés:** Legyen különösen óvatos, amikor leveszi a fedőt a kuktáról, mivel a főzés befejezése után is maradhat kis mennyiségű forró gőz az edényben és fennáll a forrázás veszélye!

## AZ ÉTELEK TÁLALÁSA

---

A levesek és a rizs tálalásához használja a tartozékok között található merőkanalakat (9). A főzőedényben lévő ételek kezeléséhez és tálalásához mindig olyan fa vagy műanyag végű eszközöket használjon, amelyek nem károsítják a tapadásmentes bevonatot.

**Figyelmeztetés:** A főzőedény megtöltésekor, az ételek kezelése és tálalása során ügyeljen arra, hogy az étel ne szennyezze be a kukta tartályának belsejét. Ha ez mégis bekövetkezne, azonnal húzza ki a kuktát a konnektorból, a szennyezett területeket nedves ruhával alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg.

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

---

### Főzőedény és tartozékok

A főzőedényt, a rozsdamentes acél párolósztát, a levesekhez és rizshez való merőkanalakat minden használat után folyó víz alatt tisztítsa meg. **Mosogatógépben tisztítható.**

### A kukta háza

Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a kukta belseje tiszta. A tartály belsejét és külsejét nedves ruhával tisztítsa meg, és szükség esetén szárítsa meg. **Ne mossa mosogatógépben és folyó víz alatt sem.**

**Hasznos tipp:** A kukta külső részén található rozsdamentes acél alkatrészek tisztításához használja a **ProfiMATE tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód: 903134)** terméket.

### A fedő és az üzemi szelep szabályozója

A fedőt és az üzemi szelep szabályozóját minden használat után folyó víz alatt tisztítsa meg. **Ne tisztítsa mosogatógépben.** Az üzemi szelep szabályozóját távolítsa el a fedő felső részéről (10). Öblítse le a szelepet és a szabályozót folyó víz alatt, szárítsa meg, majd tegye vissza az elmosott és megszáritott fedőbe.

### A fedő szilikon tömítése

A szennyeződések elkerülése érdekében rendszeres időközönként tisztítsa meg a fedő szilikon tömítését. Távolítsa el a tömítést a fedőről (11), mossa el meleg vízzel és mosószerrel, szárítsa meg és helyezze vissza. **Ne tisztítsa mosogatógépben.**

### Üzemi szelep fém védőburkolattal

A szennyeződések elkerülése érdekében rendszeres időközönként tisztítsa meg az üzemi szelepet és fém védőburkolatát. Oldalra elhajtva vegye le a védőburkolatot (12) a szelepről, majd az így hozzáférhetővé vált szelepet és a burkolatot is mossa le meleg vízzel és mosószerrel, majd helyezze vissza. **Ne tisztítsa mosogatógépben.**

### Kondenzvízfelfogó tálca

Ha nagy mennyiségű kondenzátum gyűlik össze a tálcában, vegye ki azt a kuktából (13), ürítse ki, tisztítsa meg és helyezze vissza.

### A készülék tárolása

A tartozékokat a hálózatról leválasztott gyorsfőzőbe behelyezett főzőedényben (14) tárolja.



## ÚJRAHASZNOSÍTÁS

---

Ez a termék nem számít települési hulladéknak, hanem elektromos hulladékként kell ártalmatlanítani.

## MAGAS NYOMÁSÚ PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

PROGRAM	Előre beállított üzemi nyomás és főzési idő (óó:pp)	Az üzemi szelep beállítása	A Tálalási hőmérséklet fenntartása (Keep warm) fázis	A főzési fázis állítható ideje (óó:pp)	Állítható főzési intenzitás (Less/Normal/More)	Főzési idő (Cooking) a kiválasztott intenzitásnak megfelelően (óó:pp)	A hőkezelés szintje / Az étel típusa
<b>Baromfi (Poultry)</b>	Magas (High) 00:25	Sealing	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:15 00:25 00:35	Puha Nagyon puha Rendkívül puha
<b>Hús/Párolás (Meat/Stew)</b>	Magas (High) 00:35	Sealing	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:20 00:35 00:45	Puha Nagyon puha Rendkívül puha
<b>Hüvelyesek (Legumes)</b>	Magas (High) 00:30	Sealing	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:25 00:30 00:40	Majdnem puha Puha Nagyon puha
<b>Rizs (Rice)</b>	Alacsony (Low) 00:12	Sealing	igen	nem lehet	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:08 00:12 00:15	Majdnem puha Puha Nagyon puha
<b>Köreték (Side dish)</b>	Magas (High) 00:04	Sealing	igen	00:00–00:30	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:02 00:04 00:06	Majdnem puha Puha Nagyon puha
<b>Levesek (Soup)</b>	Magas (High) 00:30	Sealing	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:20 00:30 01:30	Hús nélküli levesek Húsos levesek Csontleves
<b>Kásák (Porridge)</b>	Magas (High) 00:20	Sealing	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:05 00:20 00:30	

## SPECIÁLIS PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

PROGRAM	Előre beállított üzemi nyomás és főzési idő (óó:pp)	Az üzemi szelep beállítása	A Táplálási hőmérséklet fenntartása (Keep warm) fázis	A főzési fázis állítható ideje (óó:pp)	Állítható főzési intenzitás (Less/Normal/More)	Főzési idő (Cooking) a kiválasztott intenzitásnak megfelelően (óó:pp)
<b>Mártások (Sauce)</b>	Nyomás nélkül 00:10	Fedő nélkül	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Lassú főzés (Slow Cooking)</b>	Nyomás nélkül 04:00	Sealing	igen	00:30–20:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Kímélő (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Sütés (Fry)</b>	Nyomás nélkül 01:00	Fedő nélkül	nem	00:01–02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Korlátozás nélkül
<b>Párolás (Steam)</b>	Alacsony (Low) 00:10	Sealing	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Befőzés (Preserving)</b>	Alacsony (Low)/Magas (High) 00:10/00:30	Sealing	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Desszertek (Cake)</b>	Magas (High) 00:40	Sealing	igen	00:00–04:00	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Jogurt (Yogurt)</b>	Nyomás nélkül 08:00	Venting	nem	00:30–99:30	Alacsony (Less) Kímélő (Normal) Magasabb (More)	06:00 08:00 Korlátozás nélkül

## A LEHETSÉGES PROBLÉMÁK GYORS MEGOLDÁSA

---

### **A kuktát nem lehet lezárni.**

*A szilikon tömítés nincs megfelelően behelyezve a fedőbe.*  
Helyezze be a szilikon tömítést a fedőbe.

*A véletlen kinyitás elleni biztosíték a felső állásban van.*  
Egy megfelelő tárgy segítségével nyomja be a biztosítékot a fedőbe.

### **A kuktát nem lehet kinyitni.**

*A kuktában nem csökkent le a nyomás.*

Várja meg, amíg a nyomás magától lecsökken, vagy manuálisan engedje ki az összes gőzt az edényből, ezáltal lecsökkentve a nyomást.

*A véletlen kinyitás elleni biztosíték a nyomás teljes lecsökkenése után is a felső állásban maradt.*  
Nyomja be egy alkalmas tárggyal a fedőbe a biztosítékot.

### **A gőz a fedő és a kukta közötti résen keresztül távozik.**

*A szilikon tömítés nincs megfelelően behelyezve a fedőbe.*

Állítsa le a programot, hagyja kihűlni a kuktát, és helyezze be a tömítést megfelelően a fedőbe.

*A szilikon tömítés sérült.*

Forduljon a TESCOMA szervizközpontjához a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) weboldalon található elérhetőségeken.

*A szilikon tömítésen ételmaradékok vannak.*

Állítsa le a programot, hagyja kihűlni a kuktát, a tömítést vegye ki a fedőből, tisztítsa meg és helyezze vissza.

*A fedő nem megfelelően lett felhelyezve.*

Helyezze fel megfelelően a fedőt a kuktára.

### **A gőz a véletlen kinyitás elleni biztosítékon keresztül távozik 2 percet meghaladó ideig.**

*A fedő alján lévő szelep/véletlen kinyitás elleni biztosíték szilikon borítása eltömődött/károsodott.*

Vegye le a szilikon borítást a szelepről, mindkét alkatrészt mossa le meleg vízzel és mosószerrel, szárítsa meg, tegye vissza a fedőbe, és helyezze vissza a szilikon borítást. Ha a borítás megsérült, forduljon a TESCOMA szervizközpontjához a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) weboldalon található elérhetőségeken.

### **A gőz folyamatosan távozik az üzemi szelep szabályozójából.**

*A szelep a Gőz kieresztése (Venting) állásban van.*

Állítsa a szelepet Üzemi nyomás automatikus fenntartása (Sealing) állásba.

*Az üzemi nyomás automatikus fenntartása és a gőz kieresztése nem működik.*

Győződjön meg róla, hogy a megfelelő program van-e bekapcsolva, és hogy az Üzemi nyomás automatikus fenntartása funkció nincs-e kikapcsolva, amikor a program elindul. Nyomja meg a kijelzőn a Nyomás csökkentése (Venting) gombot, és indítsa el az Üzemi nyomás automatikus fenntartása funkciót. Ha az Üzemi nyomás automatikus fenntartása továbbra sem működik, forduljon a TESCOMA szervizközpontjához a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) weboldalon található elérhetőségeken.

## **A véletlen kinyílás elleni biztosíték nem csúszik ki.**

*Nincs elég hozzávaló vagy folyadék a főzőedényben.*

Töltson folyadékot az edénybe, vagy növelje az étel mennyiségét (legfeljebb a főzőedény térfogatának háromnegyedéig).

*A fedő lezárásának biztosítója blokkolja a véletlen kinyitás elleni biztosítékot.*

Helyezze fel újra a fedőt és zárja le.

## **A kijelzőn a Lid felirat villog.**

*A fedő nincs megfelelően felhelyezve a kuktára.*

Helyezze fel újra a fedőt a kuktára.

## **A kukta működése közben folyamatos hangjelzés hallatszik.**

*A főzőedény alján lévő lerakódások miatt az étel túlmelegszik, és a gyorsfőző automatikusan csökkenti a hőmérsékletet.*

Állítsa le a programot, és engedje ki a gőzt. Nyissa ki a kuktát, és távolítsa el a lerakódásokat a főzőedény aljáról.

## **Működés közben a kukta halk pattogó hangot ad ki.**

*A főzőedény külső felülete nedves.*

Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a főzőedény külső felülete és a kukta belső felülete száraz és tiszta. Ellenkező esetben állítsa le a programot, hagyja az ételt tartalmazó főzőedényt kihűlni, majd tisztítsa és szárítsa meg az edény külső felületét és a kukta belsejének felületét.

## **LEHETSÉGES HIBAÜZENETEK**

---

Kivételes esetekben a kijelzőn a következő hibaüzenetek jelenhetnek meg:

### **Err1/Err2**

*A hőmérséklet-érzékelő hibája.*

Forduljon a TESCOMA szervizközpontjához a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) weboldalon található elérhetőségeken.

### **Err3**

*Hőmérséklet túllépése – a főzőedény nincs megfelelően elhelyezve a kuktában, vagy nincs elég folyadék a főzőedényben.*

Helyezze a megfelelő pozícióba a kuktában a főzőedényt, vagy adjon hozzá folyadékot (legfeljebb a főzőedény térfogatának feléig).

### **Err4/Err5**

*Az üzemi szelep hibája (magas/alacsony nyomás).*

Forduljon a TESCOMA szervizközpontjához a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) weboldalon található elérhetőségeken.



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед использованием внимательно прочтите и сохраните Инструкцию по использованию.

**ВНИМАНИЕ! СЛУЖИТ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ ПИЩИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМАМ.**

Перед подключением вилки к сетевой розетке убедитесь, что используемое напряжение сети соответствует напряжению прибора. Эту информацию найдёте на этикетке прибора. Подключайте прибор только к правильно установленной сетевой розетке с заземлением.

Используйте прибор только на ровной рабочей поверхности, устойчивой к теплу, возникающему при готовке. Не ставьте разогретую мультиварку-скороварку на столы с деревянной поверхностью, не перемещайте её во время использования.

Данный прибор предназначен только для домашнего использования, не используйте прибор на открытом воздухе. Держите прибор вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влажности (никогда не погружайте прибор в жидкость) и острых краёв. При использовании не прикасайтесь к прибору мокрыми руками. Если прибор влажный или мокрый, немедленно отключите его от электрической сети. Не оставляйте кабель питания свисать с края рабочей поверхности. Не используйте прибор с удлинителем. Данный прибор оснащён заземляющей вилкой (класс защиты I). Не оставляйте мультиварку-скороварку без присмотра во время готовки и не используйте её для других целей, чем приготовление пищи.

Держите прибор и его кабель в недоступном месте для детей, младших 8 лет. Детям запрещается играть с прибором. Данный прибор могут использовать дети от 8 лет в случае, если они находятся под присмотром или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с отсутствием опыта и знаний, могут использовать прибор под присмотром, или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск.

Не размещайте прибор вблизи тряпок, текстиля, бумаги или других материалов, которые могут воспламениться или заблокировать вентиляционные отверстия. Следите за достаточным проветриванием и размещайте прибор в 15 см от стен во всех направлениях.

Перед использованием проверьте, если крышка, извлекаемая варочная ёмкость и кабель питания не повреждены. Перед использованием проверьте, если не засорён или заблокирован ли рабочий клапан, предохранитель от непреднамеренного открывания или предохранитель закрывания крышки. Если обнаружите какое-либо повреждение или поломки мультиварки-скороварки, не используйте её.

Во время готовки всегда используйте извлекаемую варочную ёмкость. Во избежание повреждений не допускайте попадания жидкостей и не помещайте ингредиенты в прибор без вставленной извлекаемой варочной ёмкости.

Очень важно, чтобы внутри варочной ёмкости во время готовки была жидкость. В случае перегревания не вынимайте извлекаемую варочную ёмкость из мультиварки-скороварки, немедленно выключите прибор и дайте ему остыть.

Внешняя поверхность прибора сконструирована таким образом, чтобы она не нагревалась, некоторые части электрической мультиварки-скороварки, такие как крышка и клапаны для вывода пара, могут нагреваться во время использования. Всегда держите прибор за боковые ручки.

Общий объем предварительно приготовленных продуктов и жидкостей в извлекаемой варочной ёмкости не должен превышать две трети общего объёма. При приготовлении разбухающих продуктов, таких как рис, фасоль или сушёные овощи, заполняйте варочную ёмкость только наполовину объёма. Переполнение может привести к засорению клапана для вывода пара. Не кладите в мультиварку-скороварку продукты, завернутые в ткань, бумагу или пластиковую упаковку. Продукты, которые увеличиваются в процессе готовки (например, мясо с кожей, говяжий язык и т. д.), никогда не прокалывайте, когда кожа набухла – существует опасность ожога.

Перед приготовлением с программами скороварки необходимо правильно установить крышку и зафиксировать её от разблокировки. Мультиварку-скороварку не используйте для жарки с закрытой крышкой.

Во время использования клапан для вывода пара ни в коем случае нельзя накрывать – опасность серьёзных травм из-за избыточного давления или перегрева.

Будьте особенно внимательны при снятии крышки. Не открывайте мультиварку-скороварку пока не остынет и давление внутри ёмкости не снизится. Если предохранитель от непреднамеренного открывания остаётся в верхнем положении или крышка поворачивается с трудом, кастрюля всё ещё находится под давлением, не открывайте её силой. Не поднимайте и не переносите мультиварку-скороварку за ручку крышки, всегда используйте для этой цели боковые ручки. Чтобы избежать износа и царапин извлекаемой варочной ёмкости, используйте только деревянные или пластиковые ложки и лопатки. При отключении прибора нажмите на кнопку **Отмена (Cancel)** и после этого выньте вилку из электрической розетки, тяните за вилку, не за кабель. После использования и перед очисткой отключите прибор от электрической розетки.

Храните прибор в прохладном и сухом месте.

Если на панели управления мультиварки-скороварки мигает код ошибки, немедленно отключите прибор от электрической сети. После этого ознакомьтесь с частью данной Инструкции по использованию «Возможные сообщения об ошибках». Используйте только одобренные запасные части и компоненты. Использование других деталей может привести к повреждению прибора или серьёзным травмам.

Несанкционированные изменения или ремонт изделия не допускаются. В случае неисправности не подвергайте прибор самостоятельному ремонту, обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте [www.tescomarussia.ru](http://www.tescomarussia.ru).

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания: 230 В

Потребляемая мощность: 1000 Вт

Дисплей: ЖК

Объём извлекаемой варочной ёмкости: 5,5 л

Мерный стаканчик для риса: 160 мл

Длина кабеля питания: 100 см

Рабочие давления: Низкое (Low) 30–50 кПа, Высокое (High) 60–80 кПа

## ОПИСАНИЕ

### Крышка мультиварки-скороварки



#### Верхняя сторона

1 Регулятор рабочего клапана

а) Положение для автоматического **Сохранения рабочего давления (Sealing)**

б) Положение для **Снижение давления / Выпуск пара (Venting)**

2 Обозначения для закрывания/открывания крышки

3 Предохранитель от непреднамеренного открывания / отверстие предохранительного клапана

#### Нижняя сторона

4 Предохранительный клапан с силиконовым колпачком / предохранитель от непреднамеренного открывания

5 Рабочий клапан с металлическим защитным колпачком

6 Предохранитель закрывания крышки

7 Силиконовый уплотнитель крышки

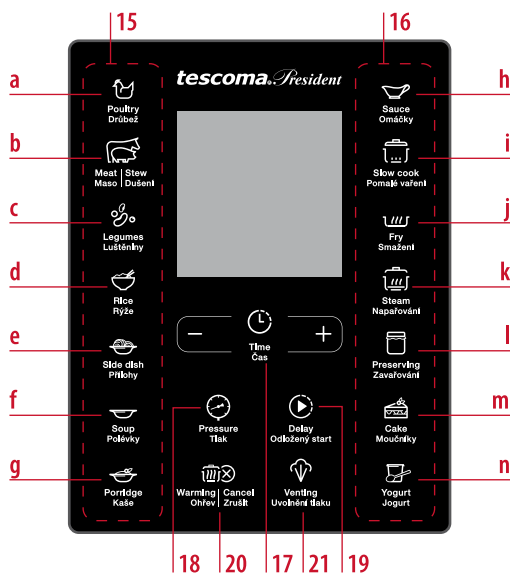


### Контейнер мультиварки-скороварки

- 8 Извлекаемая варочная ёмкость с измерительной шкалой для приготовления риса
- 9 Обозначения для насаживания/снятия (9a) и закрывания крышки (9b)
- 10 Датчик температуры
- 11 Поверхность нагрева
- 12 Съёмный контейнер для сбора конденсата
- 13 Датчик проверки насаживания/закрывания и открывания/снятия крышки
- 14 Разъём кабеля питания

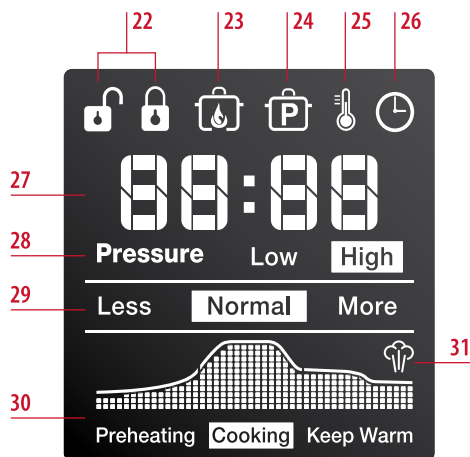
### Панель управления

- 15 Программы скороварки
  - a) Птица (Poultry)
  - b) Мясо/Тушение (Meat/Stew)
  - c) Бобовые (Legumes)
  - d) Рис (Rice)
  - e) Гарниры (Side dish)
  - f) Супы (Soup)
  - g) Каши (Porridge)
- 16 Специальные программы
  - h) Соусы (Sauce)
  - i) Медленное приготовление (Slow cook)
  - j) Жарка (Fry)
  - k) Приготовление на пару (Steam)
  - l) Консервация (Preserving)
  - m) Пироги (Cake)
  - n) Йогурт (Yogurt)
- 17 Установка рабочего времени (Time)
- 18 Изменение рабочего давления (Pressure)
- 19 Отложенный запуск (Delay)
- 20 Включение и выключение нагрева (Warming/Cancel)
- 21 Включение/выключение автоматического Сохранения рабочего давления и выпуск пара (Venting)



## ЖК Дисплей

- 22 Открытие/закрывание крышки
- 23 Включённый нагрев
- 24 Выбранная или включённая программа
- 25 Включенный нагрев в фазе Сохранение температуры (**Keep warm**)
- 26 Активирован отложенный запуск
- 27 Информация по эксплуатации и рабочие часы
- 28 Рабочее давление (**Pressure**):  
**Низкое (Low), Высокое (High)**
- 29 Интенсивность готовки:  
**Низкая (Less), Обычная (Normal), Высокая (More)**
- 30 Фазы приготовления:  
**Нагрев (Preheating), Готовка (Cooking), Сохранение температуры подачи (Keep warm)**
- 31 Включено автоматическое Сохранение рабочего давления и выпуск пара



32



34



35



## Аксессуары

- 32 Паровая корзина
- 33 Мерный стаканчик для приготовления риса 160 мл
- 34 Ложка разливная для супов
- 35 Ложка для риса
- 36 Кабель питания



33



36

## ПРЕДОХРАНИТЕЛИ

### Автоматическая проверка закрывания мультиварки-скороварки

Если крышка неправильно насажена, на дисплее отобразится *Lid*.

### Предохранитель от непреднамеренного открытия

Крышку мультиварки-скороварки нельзя открыть, пока полностью не снизится давление.

### Автоматическая проверка рабочего давления

Автоматически сохраняет оптимальное рабочее давление и выпускает излишний пар во время фазы **Готовка (Cooking)** и весь пар после завершения фазы **Готовка (Cooking)**.

## Предохранительный клапан

Он немедленно сбросит давление в мультиварке-скороварке, если оно превысит максимально допустимое значение.

## Защитный колпачок рабочего клапана

Защищает рабочий клапан от засорения.

## Защита от прилипания

Если температура в мультиварке-скороварке превысит допустимое значение, нагрев автоматически выключится.

## Предохранитель от скачков напряжения

Защищает мультиварку-скороварку от повреждений воздействием скачков напряжения.

## ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ НА ДИСПЛЕЕ

---

### *Lid*

Крышка неправильно насажена, мультиварка-скороварка не закрыта.

### *OFF*

Прибор подключён к сети и готов к использованию, нагрев выключен.

### *On*

Проходит фаза **Нагрев (Preheating)**.

### *Hot*

Достижение рабочей температуры в программе **Жарка (Fry)**.

### *uEnt*

Проходит автоматический выпуск пара или ручную **Выпуск пара (Venting)**.

### *Auto*

Проходит фаза **Нагревание (Preheating)** в программе **Рис (Rice)**.

### *boil*

Проходит пастеризация молока в программе **Йогурт (Yogurt)**.

### *Yogt*

Завершение пастеризации молока в программе **Йогурт (Yogurt)**.

**Внимание:** Если на дисплее отображается другая информация, проверьте её значение в заключительной части Инструкции по использованию, в разделе **Возможные сообщения об ошибках**.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

---

Распакуйте прибор. Повернув крышку против часовой стрелки (**Open**) (1) снимите крышку с мультиварки-скороварки и извлеките аксессуары. Извлеките варочную ёмкость, помойте её вместе с аксессуарами под проточной водой с добавлением моющего средства и высушите.

**Внимание:** При первом использовании прибор может испускать лёгкий запах в силу разогрева ранее не использованных нагревательных элементов. Это естественное явление, не возникающее повторно.

## НАПОЛНЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЁМКОСТИ

---

Поместите ингредиенты в варочную ёмкость в соответствии с выбранной программой. Всегда заполняйте варочную ёмкость не более чем на три четверти объёма (2). При использовании продуктов, которые вспениваются или набухают во время термической обработки, таких как супы, заполняйте ёмкость максимум наполовину её объёма, в случае бобовых только на одну треть объёма ёмкости.

Если в продукте недостаточно жидкости, добавьте в ёмкость вместе с ингредиентами не менее 300–500 мл воды или других подходящих жидкостей, например, вина, пива, бульона, фруктового или овощного сока. Правильно заполненную варочную ёмкость вставьте в мультиварку-скороварку.

**Внимание:** В программе **Приготовление на пару (Steam)** всегда используйте **нержавеющую паровую корзину**. В варочную ёмкость налейте 300–500 мл воды, вставьте паровую корзину, на неё поместите продукт и далее действуйте также, как при использовании других программ.

**Полезный совет:** Вдохновляйтесь проверенными **Рецептами** для готовки в Электрической мультиварке-скороварке **PRESIDENT** в прилагаемой брошюре.

**Внимание:** Наполните варочную ёмкость ингредиентами вне мультиварки-скороварки и лишь потом помещайте её внутрь мультиварки-скороварки, отключённой от электрической сети. Перед помещением в мультиварку-скороварку варочной ёмкости убедитесь, что её внешняя часть чистая и сухая.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К СЕТИ

---

Кабель питания подключите к разъёму мультиварки-скороварки (3), а второй конец кабеля к розетке электрической сети 230 В.

Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись **OFF** и через короткое время погаснет. Мультиварка-скороварка готова к использованию.

## НАСАЖИВАНИЕ КРЫШКИ

---

**Перед приготовлением блюд насадите крышу на мультиварку-скороварку!**

**Внимание:** В программах **Соусы (Sauce)** и **Жарка (Fry)** не закрывайте крышкой мультиварку-скороварку!

Крышку положите на мультиварку-скороварку с вложенной варочной ёмкостью с блюдом так, чтобы стрелочка на крышке совпала со стрелочкой возле символа открытого замка на верхнем крае контейнера мультиварки-скороварки (4). Прозвучит звуковой сигнал. После этого поверните крышку против часовой стрелки (**Close**) до упора так, чтобы стрелочка на крышке совпала со стрелочкой возле символа закрытого замка, и закройте крышку (5). Прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий закрытие.

## УСТАНОВКА РАБОЧЕГО КЛАПАНА

---

Перед началом приготовления блюд всегда устанавливайте регулятор рабочего клапана в положение для автоматического **Сохранения рабочего давления (Sealing)** (6).

**Внимание:** Только в программе **Йогурт (Yogurt)** используйте рабочий клапан установленным в положение **Выпуск пара (Venting)**.

## СПИСОК ПРОГРАММ

---

### Программы скороварки

#### **Птица (Poultry)**

Программа для быстрой термической обработки птицы.

#### **Мясо/Тушение (Meat/Stew)**

Программа для быстрой термической обработки белого и красного мяса.

#### **Бобовые (Legumes)**

Программа для быстрой термической обработки бобовых.

#### **Рис (Rice)**

Программа для быстрого приготовления варёного риса.

#### **Гарниры (Side dish)**

Программа для быстрого приготовления варёных гарниров, картофеля, овощей, макарон, круп и т. д.

### **Супы (Soup)**

Программа для быстрого приготовления бульонов, мясных и овощных супов.

### **Каша (Porridge)**

Программа для быстрого приготовления зерновых каш.

## **Специальные программы**

### **Соусы (Sauce)**

Программа для быстрого приготовления соусов. **Используется без закрытой крышки.**

### **Медленное приготовление (Slow cook)**

Программа для бережной термической обработки мяса, птицы, рыб и овощей.

### **Жарка (Fry)**

Программа для приготовления блюд, жаренных в масле. **Используется без закрытой крышки.**

### **Приготовление на пару (Steam)**

Программа для бережной термической обработки блюд на пару. **Используется со вставленной паровой корзиной.**

### **Консервация (Preserving)**

Программа для консервации продуктов.

### **Пироги (Cake)**

Программа для лёгкого и быстрого приготовления пирогов.

### **Йогурт (Yogurt)**

Программа для пастеризации молока и приготовления домашнего йогурта. Используется с регулятором рабочего клапана, установленным в положение для **Выпуска пара (Venting)**.

---

## **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**

Выберите программу, нажав кнопку программы, соответствующую приготавливаемому блюду.

На дисплее (в течение примерно 10 секунд) будет мигая отображаться заранее установленное программой время для фазы **Готовка (Cooking)**, соответствующее вложенному продукту. В течение этих примерно 10 секунд вы можете изменить время фазы **Готовка (Cooking)**, **Интенсивность готовки (Less/Normal/More)** для соответствующих программ и **Рабочее давление (Low/High)** или установите отложенный запуск, см. ниже.

---

## **ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ФАЗЫ ГОТОВКА (COOKING)**

После выбора программы, можете с помощью кнопки **Время (Time)** исправить время фазы **Готовка (Cooking)**, см. **Список программ скороварки** и **Список специальных программ** в конце данной инструкции.

**Внимание:** В программе **Рис (Rice)** нельзя изменить время фазы **Готовка (Cooking)**, изменения можно провести только путем изменения настройки Интенсивности готовки (**Less/Normal/More**).

---

## **ИЗМЕНЕНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ГОТОВКИ (LESS/NORMAL/MORE)**

После выбора программы, при необходимости, несколько раз нажмите кнопку программы, пока на дисплее не отобразится желаемая интенсивность готовки: **Низкая (Less)**, **Обычная (Normal)**, **Высокая (More)**, см. таблица **Список программ скороварки** в заключительной части инструкции.

**Внимание:** Изменение интенсивности готовки повлияет на время фазы **Готовка (Cooking)** и рабочую температуру, возможно, и рабочее давление.

## ИЗМЕНЕНИЕ РАБОЧЕГО ДАВЛЕНИЯ (LOW/HIGH)

---

После выбора программы, нажмите на кнопку **Давление (Pressure)** и при необходимости измените рабочее давление с **Низкого (Low)** на **Высокое (High)** или наоборот, см. таблица **Список программ скороварки** в заключительной части инструкции.

**Внимание:** Рабочее давление и время фазы **Готовка (Cooking)** вы также можете изменить у соответствующих программ в фазе **Нагрев (Preheating)** и во время фазы **Готовка (Cooking)**, см. ниже.

## ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (DELAY)

---

После выбора программы, в случае необходимости, нажмите на кнопку **Отложенный запуск (Delay)**. На дисплее периодически будет отображаться заранее установленное время в часах (**06:00**), оставшееся до отложенного запуска.

С помощью кнопки **Время (Time)** установите вами желаемое время до отложенного запуска в диапазоне от **10 минут до 24 часов**. Вскоре после установки отложенного запуска раздастся звуковой сигнал и на дисплее начнет отображаться уменьшающееся время, после чего выбранная программа запустится автоматически.

**Внимание:** Функция **Отложенный запуск (Delay)** не доступна в программах **Жарка (Fry)** и **Йогурт (Yogurt)** При отложенном запуске всегда учитывайте тип приготавливаемого продукта, чтобы установленное время соответствовало гигиеническим условиям хранения продуктов при комнатной температуре. Поэтому для приготовления мясных блюд мы рекомендуем использовать время отложенного запуска всегда короче 2 часов. В программе **Каши (Porridge)** и для приготовления блюд с молоком никогда не используйте отложенный запуск.

## ФАЗА НАГРЕВ (PREHEATING)

---

Вскоре после выбора программы и возможного изменения настроек или по истечении времени отложенного запуска раздастся звуковой сигнал, и на дисплее отобразится символ **On**. Запустится выбранная программа и начнётся фаза **Нагрев (Preheating)**.

Во время фазы мультиварка-скороварка достигнет рабочей температуры и создаст рабочее давление. Время фазы **Нагрев (Preheating)** будет отличаться согласно выбранной программе, согласно количеству и начальной температуре вложенного продукта. После достижения рабочей температуры и давления прозвучит звуковой сигнал и мультиварка-скороварка перейдёт в фазу **Готовка (Cooking)**.

**Внимание:** Во время фазы **Нагрев (Preheating)** из отверстия рабочего клапана или из предохранителя от непреднамеренного открывания может выходить пар.

## ФАЗА ГОТОВКА (COOKING)

---

После завершения фазы **Нагрев (Preheating)** мультиварка-скороварка автоматически начнёт фазу **Готовка (Cooking)**. Во время тепловой обработки блюда на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания фазы. Мультиварка-скороварка будет автоматически сохранять оптимальную температуру и рабочее давление, и изредка выпускать излишки пара.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО СОХРАНЕНИЯ РАБОЧЕГО ДАВЛЕНИЯ И ВЫПУСК ПАРА (VENTING)

---

**Сохранения рабочего давления и выпуск пара** в случае необходимости можно нажав кнопку **Выпуск пара (Venting)** когда-либо остановить. После выключения данной функции мультиварка-скороварка будет поддерживать в контейнере безопасное рабочее давление и стабильную температуру. Функцию автоматического **Сохранения рабочего давления и выпуск пара** можно когда-либо возобновить, нажав на кнопку.



## ЗАВЕРШЕНИЕ ФАЗЫ ГОТОВКА (COOKING)

---

После завершения фазы **Готовка (Cooking)** прозвучит звуковой сигнал, и приготовление блюда завершится. Блюдо готово к подаче или дальнейшей обработке. Если блюдо не будет подано, мультиварка-скороварка автоматически перейдёт в фазу **Сохранение температуры подачи (Keep warm)**.

**Внимание:** Перед тем как открыть мультиварку-скороварку после завершения фазы **Приготовление (Cooking)** в программах **Бобовые (Legumes)**, **Супы (Soup)**, **Каши (Porridge)**, **Консервирование (Preserving)** и **Пирог (Cake)** нажмите на кнопку **Выпуск пара (Venting)** на панели управления. Удерживайте кнопку нажатой не менее 3 секунд и подождите, пока весь пар выйдет из кастрюли и предохранитель от непреднамеренного открывания не опустится в крышку.

## ФАЗА СОХРАНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДАЧИ (KEEP WARM)

---

Во время начала фазы **Сохранение температуры подачи (Keep warm)** мультиварка-скороварка сначала постепенно выпустит весь пар, и на дисплее начнёт отображаться время, прошедшее с начала этой фазы.

Мультиварка-скороварка будет сохранять еду в ёмкости при температуре подачи (примерно 70 °C) до **12 часов**. Если во время фазы **Сохранение температуры подачи (Keep warm)** не завершите программу вручную, нагрев автоматически выключится после 12 часов, программа завершится и на дисплее отобразится **OFF**.

**Внимание:** В программе **Йогурт (Jogurt)** функция **Сохранение температуры подачи (Keep warm)** недоступна. После завершения приготовления йогурта нагрев отключится и программа автоматически завершится.

## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ ВРУЧНУЮ

---

Для завершения программы вручную, в случае необходимости, во время какой-либо фазы нажмите кнопку **Отмена (Cancel)** и завершите выбранную программу. Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится **OFF**.

**Внимание:** После завершения программы вручную всегда проверяйте, что давление в контейнере полностью упало, предохранитель от непреднамеренного открывания опущен и мультиварку-скороварку можно безопасно открыть.

## СНИЖЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ / ВЫПУСК ПАРА

---

Если вы хотите открыть скороварку сразу после окончания фазы **Готовка (Cooking)** и ускорить автоматическое снижение давления в контейнере, нажмите кнопку на панели управления **Выпуск пара (Venting)**. Удерживайте кнопку нажатой не менее 3 секунд и подождите, пока весь пар выйдет из кастрюли и предохранитель от непреднамеренного открывания не опустится в крышку (7). После этого снова нажмите на кнопку **Выпуск пара (Venting)** и завершите выпуск пара. Рабочий клапан установите в положение для **Выпуск пара (Venting)** и откройте мультиварку-скороварку.

## ОТКРЫВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

---

Поверните крышку против часовой стрелки до упора, прозвучит звуковой сигнал и приподняв крышку снимите (8) её с мультиварки-скороварки.

**Внимание:** При снятии крышки с мультиварки-скороварки будьте особенно осторожны, и после окончания готовки в мультиварке-скороварке может остаться маленькое количество горячего пара – существует опасность ожога.

## ПОДАЧА БЛЮД

---

Для подачи супов и риса используйте ложки, которые входят в набор аксессуаров (9). Во время обращения с блюдами в варочной ёмкости и их подаче всегда используйте инструменты с деревянным или пластиковым наконечником, которые не повредят антипригарное покрытие.

**Внимание:** Во время наполнения варочной ёмкости, обращения с блюдами и их подаче следите за тем, чтобы блюда не загрязнили внутреннюю часть контейнера мультиварки-скороварки. В таком случае немедленно отключите мультиварку-скороварку от сети, загрязнённые места тщательно очистите влажной тряпкой и высушите их.

## УХОД И ОЧИСТКА

---

### Варочная ёмкость и аксессуары

Варочную ёмкость, нержавеющую паровую корзину, ложку разливную для супов, ложку для риса и мерный стаканчик для риса очищайте после каждого использования под проточной водой. **Можно мыть в посудомоечной машине.**

### Контейнер мультиварки-скороварки

Перед каждым использованием убедитесь, что внутренняя часть контейнера мультиварки-скороварки чистая. Внутреннюю часть контейнера мультиварки-скороварки очищайте в случае необходимости влажной тряпкой и высушите. **Не мойте в посудомоечной машине или под проточной водой.**

### РУЧКА И РЕГУЛЯТОР РАБОЧЕГО КЛАПАНА

---

Ручку прибора и регулятор рабочего клапана очищайте под проточной водой после каждого использования. **Не мойте в посудомоечной машине.** Регулятор рабочего клапана выньте из верхней части крышки (10). Клапан и регулятор ополосните под проточной водой, высушите и вложите назад в помывую и высушенную крышку.

### Силиконовый уплотнитель крышки

Регулярно очищайте силиконовый уплотнитель крышки, чтобы предотвратить его засорение. Уплотнитель выньте из крышки (11), помойте под тёплой водой с добавлением моющего средства, высушите и верните назад. **Не мойте в посудомоечной машине.**

### Рабочий клапан с защитным колпачком

В случае загрязнения регулярно очищайте рабочий клапан с колпачком в нижней части крышки. Снимите защитный колпачок (12) с клапана, сдвинув его в стороны, помойте разблокированный клапан и крышку тёплой водой с добавлением моющего средства и наденьте обратно. **Не мойте в посудомоечной машине.**

### Контейнер для сбора конденсата

Если в контейнере скопилось большое количество конденсата, снимите его с мультиварки-скороварки (13), опорожните, очистите и установите обратно.

### Хранение прибора

Аксессуары храните в варочной ёмкости, вложенной в мультиварку-скороварку (14), отключённой от электрической сети.



## ПЕРЕРАБОТКА

---

Данное изделие не относится к бытовым отходам, сдайте в место возврата электронных отходов.

## СПИСОК ПРОГРАММ СКОРОВАРКИ

ПРОГРАММА	Заранее установленное рабочее давление и время готовки (час:мм)	Установка положения рабочего клапана	Функция Сохранения температуры подачи (Keep Warm)	Устанавливаемое время фазы Готовка (Cooking) (час:мм)	Устанавливаемая интенсивность готовки (Less/Normal/More)	Время Готовки (Cooking), согласно выбранной интенсивности (час:мм)	Степень обработки / Вид блюда
<b>Птица (Poultry)</b>	Высокое (High) 00:25	Sealing	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:15 00:25 00:35	Мягкая Очень мягкая Экстра мягкая
<b>Мясо/Тушение (Meat/Stew)</b>	Высокое (High) 00:35	Sealing	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:20 00:35 00:45	Мягкое Очень мягкое Экстра мягкое
<b>Бобовые (Legumes)</b>	Высокое (High) 00:30	Sealing	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:25 00:30 00:40	Почти мягкие Мягкое Очень мягкое
<b>Рис (Rice)</b>	Низкое (Low) 00:12	Sealing	да	нельзя	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:08 00:12 00:15	Почти мягкий Мягкая Очень мягкая
<b>Гарниры (Side dish)</b>	Высокое (High) 00:04	Sealing	да	00:00–00:30	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:02 00:04 00:06	Почти мягкие Мягкое Очень мягкое
<b>Супы (Soup)</b>	Высокое (High) 00:30	Sealing	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:20 00:30 01:30	Супы без мяса Супы с мясом Бульоны с костями
<b>Каши (Porridge)</b>	Высокое (High) 00:20	Sealing	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:05 00:20 00:30	

## СПИСОК СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОГРАММ

ПРОГРАММА	Заранее установленное рабочее давление и время готовки (чч:мм)	Установка положения рабочего клапана	Функция Сохранения температуры подачи (Keep Warm)	Устанавливаемое время фазы Готовки (Cooking) (чч:мм)	Устанавливаемая интенсивность готовки (Less/Normal/More)	Время Готовки (Cooking), согласно выбранной интенсивности (чч:мм)
<b>Соусы (Sauce)</b>	Без давления 00:10	Без крышки	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Медленное приготовление (Slow Cooking)</b>	Без давления 04:00	Sealing	да	00:30–20:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Обычная (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Жарка (Fry)</b>	Без давления 01:00	Без крышки	нет	00:01–02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Без ограничений
<b>Приготовление на пару (Steam)</b>	Низкое (Low) 00:10	Sealing	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Консервация (Preserving)</b>	Низкое (Low)/Высокое (High) 00:10/00:30	Sealing	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Пироги (Cake)</b>	Высокое (High) 00:40	Sealing	да	00:00–04:00	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Йогурт (Yogurt)</b>	Без давления 08:00	Venting	нет	00:30–99:30	Низкая (Less) Обычная (Normal) Высокая (More)	06:00 08:00 Без ограничений

## БЫСТРОЕ РЕШЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ ПРОБЛЕМ

---

### **Мультиварку-скороварку нельзя закрыть.**

*Силиконовый уплотнитель неправильно вставлен в крышку.*

Вставьте правильно силиконовый уплотнитель в крышку.

*Предохранитель от непреднамеренного открывания выдвинут в верхнем положении.*

Вставьте предохранитель в крышку подходящим предметом.

### **Мультиварку-скороварку нельзя открыть.**

*В контейнере мультиварки-скороварки не снизилось давление.*

Подождите, пока давление снизится само, или вручную выпустите весь пар из кастрюли и полностью снизьте давление.

*Предохранитель от непреднамеренного открывания останется выдвинут в верхнем положении и при полном снижении давления.*

Используйте подходящий предмет, чтобы вдавить предохранитель вниз в крышку.

### **Пар выходит из пространства между крышкой и контейнером мультиварки-скороварки.**

*Силиконовый уплотнитель неправильно вставлен в крышку.*

Завершите программу, дайте мультиварке-скороварке остыть и правильно вложите уплотнитель в крышку.

*Силиконовый уплотнитель повреждён.*

Обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте [www.tescomarussia.ru](http://www.tescomarussia.ru).

*На силиконовом уплотнителе остатки блюда.*

Завершите программу, дайте мультиварке-скороварке остыть, выньте уплотнитель из крышки, очистите его и вставьте назад.

*Крышка неправильно насажена.*

Правильно насадите крышку на контейнер мультиварки-скороварки.

### **Пар выходит из отверстия клапана от непреднамеренного открывания более 2 минут.**

*Силиконовый колпачок клапана/предохранителя непреднамеренного открывания в нижней части крышки загрязнён/повреждён.*

Снимите силиконовый колпачок с клапана, обе части помойте под тёплой водой с добавлением моющего средства, высушите и вставьте назад в крышку, силиконовый колпачок насадите назад. Если колпачок поврежден, обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на [www.tescomarussia.ru](http://www.tescomarussia.ru).

### **Непрерывно выходит пар из регулятора рабочего клапана.**

*Клапан установлен в положении для **Выпуск пара (Venting)**.*

Установите клапан в положение для автоматического **Сохранения рабочего давления (Sealing)**.

*Автоматическое **Сохранение рабочего давления и выпуск пара** не работают.*

Убедитесь, что соответствующая программа включена и функция автоматического Сохранения рабочего давления не выключена во время работы программы. Нажмите на дисплее на кнопку **Выпуск пара (Venting)** и включите автоматическое Сохранение давления. Если автоматическое Сохранение давления всё ещё не работает, обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на [www.tescomarussia.ru](http://www.tescomarussia.ru)

### **Предохранитель от непреднамеренного открывания не выдвигается.**

*В варочной ёмкости недостаточное количество ингредиентов или недостаточно жидкости.*

В ёмкость добавьте жидкость или увеличьте количество продуктов (до трёх четвертых объёма ёмкости).

*Предохранитель закрывания крышки блокирует предохранитель от непреднамеренного открывания.*

Повторите насаживание и закрывание крышки.

### **На дисплее периодически загорается информация Lid.**

*Крышка неправильно насажена на мультиварке-скороварке.*

Повторите насаживание крышки на мультиварке-скороварке.

### **Во время использования мультиварки-скороварки звучит непрерывный сигнал.**

*Из-за отложений на дне варочной ёмкости контейнер мультиварки-скороварки перегрелся, и мультиварка-скороварка автоматически снизила температуру.*

Завершите программу и выпустите весь пар. Откройте мультиварку-скороварку и освободите застрявшие отложения на дне варочной ёмкости.

### **Во время работы мультиварки-скороварки слышен слабый потрескивающий звук.**

*Внешняя поверхность варочной ёмкости – влажная.*

Перед каждым использованием убедитесь, что внешняя поверхность варочной ёмкости и поверхность внутри контейнера мультиварки-скороварки сухие и чистые. В противном случае завершите программу, дайте варочной ёмкости с продуктами остыть, а затем очистите и высушите её внешнюю поверхность, и очистите и высушите поверхность внутри контейнера мультиварки-скороварки.

## **ВОЗМОЖНЫЕ СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ**

---

В редких случаях на дисплее могут отображаться такие сообщения об ошибках:

### **Err1/Err2**

*Ошибка датчика температуры.*

Обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на [www.tescomarussia.ru](http://www.tescomarussia.ru).

### **Err3**

*Превышена допустимая температура – варочная ёмкость неправильно установлена в мультиварке-скороварке или в варочной ёмкости недостаточно жидкости.*

Поместите варочную ёмкость в правильном положении или добавьте жидкость (до трёх четвертых объёма варочной ёмкости).

### **Err4/Err5**

*Ошибка рабочего клапана (высокое/низкое давление).*

Обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте [www.tescomarussia.ru](http://www.tescomarussia.ru).

# ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

## ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ

Перед використанням уважно прочитайте та збережіть Інструкцію для користувача.

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

Перед підключенням штепсельного з'єднувача до мережевої розетки переконайтеся, що напруга мережі, яка використовується, відповідає напрузі приладу. Цю інформацію ви знайдете на типовій етикетці приладу. Підключіть прилад до правильно встановленої мережевої розетки із заземленням.

Використовуйте прилад лише на рівній робочій поверхні, стійкій до тепла, що виникає під час готування. Не ставте розігріту мультиварку-скороварку на столи з дерев'яною поверхнею, не переміщайте під час використання.

Цей прилад призначений лише для домашнього використання, не використовуйте прилад на відкритій місцевості. Тримайте прилад подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів, вологості (ніколи не занурюйте прилад у рідину) та гострих кутів. При використанні не торкайтеся приладу мокрими руками. Якщо прилад вологий чи мокрий, негайно відключіть його від електричної мережі. Не залишайте кабель живлення звисати з краю робочої поверхні. Не використовуйте прилад з подовжувачем. Цей прилад оснащений штепсельним з'єднувачем із заземленням (клас захисту I).

Не залишайте мультиварку-скороварку без нагляду під час приготування і не використовуйте її для інших цілей, крім приготування їжі.

Зберігайте прилад та його кабель живлення в місці, недоступному для дітей, молодших 8 років. Дітям забороняється гратися з приладом. Даним приладом діти від 8 років можуть користуватися лише під наглядом дорослих або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або відсутністю досвіду та знань, можуть користуватися приладом лише під наглядом дорослих, або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики.

Не розміщуйте прилад поблизу ганчірок, текстилю, паперу або інших матеріалів, які можуть спалахнути або заблокувати вентиляційні отвори. Слідкуйте за достатнім провітрюванням та розміщуйте прилад у 15 см від стін у всіх напрямках.

Перед використанням перевірте, чи кришка, ємність та кабель живлення не пошкоджені. Перед використанням перевірте, чи не засмічений або заблокований робочий клапан, запобіжник від ненавмисного відкриття або запобіжник закриття кришки. Якщо ви знайдете пошкодження або поломки мультиварки-скороварки, не використовуйте її.

Під час готування завжди використовуйте варильну ємність. Щоб уникнути пошкодження, не допускайте потрапляння рідин і не поміщайте інгредієнти в прилад без вставленої варильної ємності.

Дуже важливо, щоб усередині варильної ємності під час готування була рідина. У разі перегрівання не виймайте варильну ємність з мультиварки-скороварки, негайно вимкніть прилад і дайте йому охолонути.

Зовнішня поверхня приладу сконструйована таким чином, щоб вона не нагрівалася, деякі частини електричної мультиварки-скороварки, такі як кришка та клапани для виведення пари, можуть нагріватися під час використання. Завжди тримайте прилад за бічні ручки.

Загальний обсяг попередньо приготованих продуктів і рідин у варильній ємності, що виймається, не повинен перевищувати дві третини загального обсягу. Під час приготування продуктів, таких як рис, квасоля або сушені овочі, заповнюйте варильну ємність тільки на половину об'єму. Переповнення може призвести до засмічення клапана для виведення пари. Не кладіть у мультиварку-скороварку їжу загорнуту в тканину, папір чи в пластиковій упаковці. Ніколи не проколюйте продукти, які збільшуються в об'ємі (наприклад, м'ясо з шкірою, яловичий язик тощо), поки шкіра є набряклогою – небезпека ошпарювання.

Перед готуванням із програмами скороварки необхідно правильно встановити кришку та зафіксувати її від розблокування. Не використовуйте мультиварку-скороварку для смаження із закритою кришкою.

Під час використання клапан для виведення пари в жодному разі не можна накривати – небезпека серйозних травм через надлишковий тиск або перегрівання.

Будьте особливо уважними при зніманні кришки. Не відкривайте мультиварку-скороварку доки не охолоне і тиск усередині ємності не знизиться. Якщо запобіжник від ненавмисного відкриття залишається у верхньому положенні або кришка повертається насилу, каструля все ще знаходиться під тиском, не відкривайте її силою.

Не піднімайте та не переносьте мультиварку-скороварку за ручки кришки, завжди використовуйте для цієї мети бічні ручки. Щоб уникнути зносу і подрапаних варильної ємності, що виймається, використовуйте тільки дерев'яні або пластикові ложки і лопатки.

При відключенні приладу натисніть кнопку **Скасувати (Cancel)** вийміть штепсельний з'єднувач з розетки, тягніть за штепсельний з'єднувач, не за кабель. Після використання та перед очищенням відключіть прилад від розетки.

Зберігайте прилад у прохолодному та сухому місці.

Якщо на панелі керування мультиварки-скороварки блимає код помилки, негайно від'єднайте прилад від електричної мережі. Після цього ознайомтеся з частиною даної Інструкції для користувача «Можливі повідомлення про помилки». Використовуйте лише схвалені запасні частини та компоненти. Використання інших деталей може призвести до пошкодження приладу або серйозних травм.

Несанкціоновані зміни чи ремонт виробу не допускаються. У разі несправності не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться у сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

## ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

**Джерело живлення:** 230 В

**Споживання енергії:** 1000 Вт

**Дисплей:** РК

**Об'єм варильної ємності, що виймається:** 5,5 л

**Мірна ємність для рису:** 160 мл

**Довжина кабелю живлення:** 100 см

**Робочі тиски:** Низький (Low) 30–50 кПа

Високий (High) 60–80 кПа

## ОПИС



### Кришка скороварки

#### Верхня сторона

1 Регулятор робочого клапана

а) Положення для автоматичного **Збереження робочого тиску (Sealing)**

б) Положення для **Зниження тиску / Випуск пари (Venting)**

2 Позначення для закривання/відчинення кришки

3 Запобіжник від ненавмисного відкривання / отвір запобіжного клапана

#### Нижня сторона

4 Запобіжний клапан із силіконовим ковпачком / запобіжник від ненавмисного відкривання

5 Робочий клапан із металевим захисним ковпачком

6 Запобіжник закривання кришки

7 Силіконове ущільнення кришки



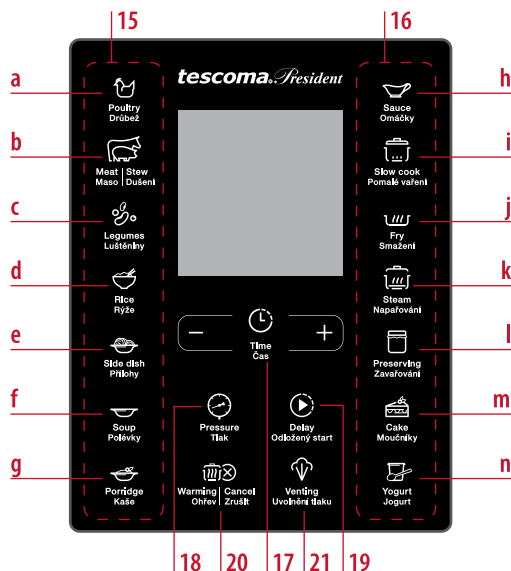


### Контейнер мультиварки-скороварки

- 8 Варильна ємність з вимірювальною шкалою для приготування рису
- 9 Позначення для насадження/знімання (9a) та закривання кришки (9b)
- 10 Датчик температури
- 11 Поверхня нагріву
- 12 Знімний контейнер для збирання конденсату
- 13 Датчик перевірки насадження/закривання та відкривання/знімання кришки
- 14 Роз'єм кабелю живлення

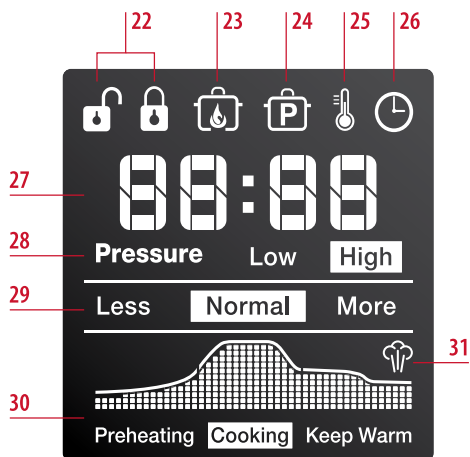
### Панель управління

- 15 Програми скороварки
  - a) Птах (Poultry)
  - b) М'ясо/Гасіння (Meat/Stew)
  - c) Бобові (Legumes)
  - d) Рис (Rice)
  - e) Гарніри (Side dish)
  - f) Супи (Soup)
  - g) Каші (Porridge)
- 16 Спеціальні програми
  - h) Соуси (Sauce)
  - i) Повільне приготування (Slow cook)
  - j) Смаження (Fry)
  - k) Приготування на пару (Steam)
  - l) Консервація (Preserving)
  - m) Пирог (Cake)
  - n) Йогурт (Yogurt)
- 17 Встановлення робочого часу (Time)
- 18 Зміна робочого тиску (Pressure)
- 19 Відкладений запуск (Delay)
- 20 Увімкнення та вимкнення нагрівання (Warming/Cancel)
- 21 Увімкнення/вимкнення автоматичного збереження робочого тиску та випуску пари (Venting)



## ЖК Дисплей

- 22 Відкриття/закриття кришки
- 23 Увімкнене нагрівання
- 24 Вибрана або включена програма
- 25 Включене нагрівання у фазі Збереження температури
- 26 Активовано відкладений запуск
- 27 Інформація з експлуатації та робочий годинник
- 28 Робочий тиск (**Pressure**):  
**Низький (Low), Високий (High)**
- 29 Інтенсивність готування:  
**Низька (Less), Звичайна (Normal), Висока (More)**
- 30 Фази приготування:  
**Нагрівання (Preheating), Готування (Cooking),  
Збереження температури подачі (Keep warm)**
- 31 Увімкнено автоматичне Збереження  
робочого тиску та випуск пари



32



34



35



## Акcesуари

- 32 Паровий кошик
- 33 Мірна ємність для приготування рису 160 мл
- 34 Ложка розливна для супів
- 35 Ложка для рису
- 36 Кабель живлення

33



36



## ЗАПОБІЖНИКИ

### Автоматична перевірка закривання мультиварки-скороварки

Якщо кришка неправильно насаджена, на дисплеї з'явиться **Lid**.

### Запобіжник від ненавмисного відкриття

Кришку мультиварки-скороварки не можна відкрити, доки повністю не знизиться тиск.

### Автоматична перевірка робочого тиску

Автоматично зберігає оптимальний робочий тиск і випускає зайву пару під час фази **Готування (Cooking)** і всю пару після завершення фази **Готування (Cooking)**.

## Запобіжний клапан

Він негайно скине тиск у мультиварці-скороварці, якщо він перевищить максимально допустиме значення.

## Захисний ковпачок робочого клапана

Захищає робочий клапан від засмічення.

## Захист від прилипання

Якщо температура мультиварки-скороварки перевищить допустиме значення, нагрівання автоматично вимкнеться.

## Запобіжник від стрибків напруги

Захищає мультиварку-скороварку від пошкоджень впливом стрибків напруги.

## ІНФОРМАЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ НА ДИСПЛЕЇ

---

### *Lid*

Кришка неправильно насаджена, мультиварка-скороварка не закрита.

### *OFF*

Прилад підключений до мережі та готовий до використання, нагрівання вимкнено.

### *On*

Проходить фаза **Нагрівання (Preheating)**.

### *Hot*

Досягнення робочої температури у програмі **Смаження (Fry)**.

### *uEnt*

Проходить автоматичний випуск пари або вручну **Випуск пари (Venting)**.

### *Auto*

Проходить фаза **Нагрівання (Preheating)** у програмі **Рис (Rice)**.

### *boil*

Проходить пастеризація молока в програмі **Йогурт (Yogurt)**.

### *Yogt*

Завершення пастеризації молока у програмі **Йогурт (Yogurt)**.

**Увага:** Якщо на дисплеї відображається інша інформація, перевірте її значення в заключній частині Інструкції для користувача у розділі **Можливі повідомлення про помилки**.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

---

Розпакуйте прилад. Поверніть кришку проти годинникової стрілки (**Open**) (1) зніміть кришку з мультиварки-скороварки та вийміть аксесуари. Вийміть варильну ємність, помійте її разом із аксесуарами під проточною водою з додаванням миючого засобу та висушіть.

**Увага:** Під час першого використання прилад може випромінювати легкий запах через розігрів нагрівальних елементів, які раніше не використовувалися. Це природне явище, яке не виникає повторно.

## НАПОВНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ЄМНОСТІ

---

Помістіть інгредієнти у варильну ємність відповідно до вибраної програми. Завжди заповнюйте варильну ємність не більше ніж на три чверті об'єму (2). Для страв, які піняться або набрякають під час термічної обробки, таких як супи, заповнюйте ємність максимум на половину її об'єму, у разі бобових лише на одну третину об'єму ємності.

Якщо в продукті недостатньо рідини, додайте в ємність разом з інгредієнтами не менше 300–500 мл води або інших відповідних рідин, наприклад вина, пива, бульйону, фруктового або овочевого соку. Правильно заповнену варильну ємність вставте в мультиварку-скороварку.

**Увага:** У програмі **Приготування на пару (Steam)** завжди використовуйте **нержавіючий паровий кошик**. У варильну ємність налейте 300–500 мл води, вставте паровий кошик, на неї помістіть продукт і далі дійте так само, як при використанні інших програм.

**Корисна порада:** Надихайтесь перевіреними **Рецептами** для готування в Електричній мультиварці-скороварці **PRESIDENT** в брошурі, що додається.

**Увага:** Наповніть варильну ємність інгредієнтами поза мультиваркою-скороваркою і лише потім поміщайте її всередину мультиварки-скороварки, відключеної від електричної мережі. Перед розміщенням у мультиварці-скороварці варильної ємності переконайтеся, що її зовнішня частина чиста та суха.

## ПІД'ЄДНАННЯ ПРИЛАДУ ДО МЕРЕЖІ

---

Підключіть кабель живлення до роз'єму мультиварки-скороварки (3), а другий кінець кабелю до розетки електричної мережі 230 В.

Пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис **OFF** і через короткий час згасне. Мультиварка-скороварка готова до використання.

## НАСАДЖЕННЯ КРИШКИ

---

**Перед приготуванням страв насадіть кришку на мультиварку-скороварку!**

**Увага:** У програмах **Соуси (Sauce)** і **Смаження (Fry)** не закривайте кришкою мультиварку-скороварку!

Кришку покладіть на мультиварку-скороварку з вкладеною варильною ємністю зі стравою так, щоб стрілочка на кришці збігалася зі стрілочкою біля символу відкритого замка на верхньому краї контейнера мультиварки-скороварки (4). Пролунає звуковий сигнал. Після цього поверніть кришку проти годинникової стрілки (**Close**) до упору так, щоб стрілочка на кришці збігалася зі стрілочкою біля символу закритого замка, і закрийте кришку (5). Пролунає звуковий сигнал, що підтверджує закриття.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РОБОЧОГО КЛАПАНА

---

Перед початком приготування страв завжди встановлюйте регулятор робочого клапана в положення для автоматичного **Збереження робочого тиску (Sealing)** (6).

**Увага:** Тільки у програмі **Йогурт (Yogurt)** використовуйте робочий клапан встановленим у положення **Випуск пари (Venting)**.

## СПИСОК ПРОГРАМ

---

### Програми скороварки

#### *Птах (Poultry)*

Програма швидкої термічної обробки птиці.

#### *М'ясо/Тушкування (Meat/Stew)*

Програма для швидкої термічної обробки білого та червоного м'яса.

#### *Бобові (Legumes)*

Програма для швидкої термічної обробки бобових.

#### *Рис (Rice)*

Програма для швидкого приготування вареного рису.

### **Гарніри (Side dish)**

Програма для швидкого приготування варених гарнірів, картоплі, овочів, макаронів, круп тощо.

### **Супи (Soup)**

Програма для швидкого приготування бульйонів, м'ясних та овочевих супів.

### **Каші (Porridge)**

Програма швидкого приготування зернових каш.

## **Спеціальні програми**

### **Соуси (Sauce)**

Програма швидкого приготування соусів. **Використовується без кришки.**

### **Повільне приготування (Slow cook)**

Програма для дбайливої термічної обробки м'яса, птиці, риб та овочів.

### **Смаження (Fry)**

Програма для приготування страв, смажених в олії. **Використовується без кришки.**

### **Приготування на пару (Steam)**

Програма для дбайливої термічної обробки страв на парі. **Використовується зі вставленим паровим кошиком.**

### **Консервація (Preserving)**

Програма для консервації продуктів.

### **Пироги (Cake)**

Програма для легкого та швидкого приготування пирогів.

### **Йогурт (Yogurt)**

Програма для пастеризації молока та приготування домашнього йогурту. Використовується з регулятором робочого клапана, встановленим у положення для **Випуску пари (Venting)**.

## **ВИБІР ПРОГРАМИ**

---

Виберіть програму, натиснувши кнопку програми, що відповідає страві, що готується.

На дисплеї мигаючи буде (протягом приблизно 10 секунд) відображатися час, встановлений програмою для фази **Готування (Cooking)**, що відповідає вкладеному продукту. Протягом цих приблизно 10 секунд ви можете змінити час фази **Готування (Cooking)**, **Інтенсивність готування (Less/Normal/More)** і **Робочий тиск (Low /High)** або встановити відкладений запуск, див. нижче.

## **ЗМІНА ЧАСУ ФАЗИ ГОТУВАННЯ (COOKING)**

---

Після вибору програми, за допомогою кнопки **Час (Time)** можете змінити час фази **Готування (Cooking)**, див. **Список програм скороварки та Список спеціальних програм** в кінці даної інструкції.

**Увага:** У програмі **Рис (Rice)** не можна змінити час фази **Готування (Cooking)**, зміну можна провести тільки шляхом зміни налаштування Інтенсивності готування (**Less / Normal / More**).

## ЗМІНА ІНТЕНСИВНОСТІ ГОТУВАННЯ (LESS / NORMAL / MORE)

---

Після вибору програми, при необхідності, кілька разів натисніть кнопку програми, доки на дисплеї не відобразиться бажана інтенсивність приготування: **Низька (Less)**, **Звичайна (Normal)**, **Висока (More)**, див. **Список програм скороварки** в заключній частині інструкції.

**Увага:** Зміна інтенсивності готування вплине на час фази **Готування (Cooking)** та робочу температуру, можливо, і на робочий тиск.

## ЗМІНА РОБОЧОГО ТИСКУ (LOW / HIGH)

---

Після вибору програми, натисніть на кнопку **Тиск (Pressure)** і при необхідності змініть робочий тиск з **Низького (Low)** на **Високий (High)** або навпаки, див. таблиця **Список програм скороварки** у заключній частині інструкції.

**Увага:** Робочий тиск і час фази **Готування (Cooking)** ви також можете змінити у відповідних програм у фазі **Нагрівання (Preheating)** і під час фази **Готування (Cooking)**, див. нижче.

## ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК (DELAY)

---

Після вибору програми, у разі потреби, натисніть на кнопку **Відкладений запуск (Delay)**. На дисплеї періодично відображатиметься заданий час у годинах (**06:00**), що залишився до відкладеного запуску.

За допомогою кнопки **Час (Time)** встановіть бажаний час до відкладеного запуску в діапазоні від **10 хвилин до 24 годин**. Незабаром після встановлення відкладеного запуску пролунає звуковий сигнал і на дисплеї почне відображатися час, що зменшується, після чого вибрана програма запуститься автоматично.

**Увага:** Функція **Відкладений запуск (Delay)** не доступна в програмах **Смаження (Fry)** і **Йогурт (Yogurt)**. При відкладеному запуску завжди врахуйте тип продукту, щоб встановлений час відповідав гігієнічним умовам зберігання продуктів при кімнатній температурі. Тому для приготування м'ясних страв ми рекомендуємо використовувати час відкладеного запуску завжди коротшим за 2 години. У програмі **Каші** та для приготування страв із молоком ніколи не використовуйте відкладений запуск.

## ФАЗА НАГРІВАННЯ (PREHEATING)

---

Незабаром після вибору програми та можливої зміни налаштувань або після закінчення відкладеного запуску пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться символ **On**. Запуститься вибрана програма і почнеться фаза **Нагрівання (Preheating)**.

Під час фази мультиварка-скороварка досягне робочої температури та створить робочий тиск. Час фази **Нагрівання (Preheating)** буде відрізнятися згідно з обраною програмою, відповідно до кількості та початкової температури вкладаєного продукту. Після досягнення робочої температури та тиску прозвучить звуковий сигнал і мультиварка-скороварка перейде у фазу **Готування (Cooking)**.

**Увага:** Під час фази **Нагрівання (Preheating)** з отвору робочого клапана або із запобіжника від ненавмисного відкриття може виходити пара.

## ФАЗА ГОТУВАННЯ (COOKING)

---

Після завершення фази **Нагрівання (Preheating)** мультиварка-скороварка автоматично почне фазу **Готування (Cooking)**. Під час теплової обробки на дисплеї відобразиться час, що залишився до закінчення фази. Мультиварка-скороварка автоматично зберігатиме оптимальну температуру і робочий тиск, і зрідка випустить пар.

## ВИМКНЕННЯ АВТОМАТИЧНОГО ЗБЕРЕЖЕННЯ РОБОЧОГО ТИСКУ ТА ВИПУСК ПАРИ (VENTING)

**Збереження робочого тиску і випуск пари** у разі потреби можна будь-коли зупинити, натиснувши кнопку **Випуск пари (Venting)**. Після вимкнення цієї функції мультиварка-скороварка підтримуватиме в контейнері безпечний робочий тиск та стабільну температуру. Функцію автоматичного збереження робочого тиску та випуск пари можна будь-коли відновити, натиснувши кнопку.

## ЗАВЕРШЕННЯ ФАЗИ ГОТУВАННЯ (COOKING)

Після завершення фази **Готування (Cooking)** пролунає звуковий сигнал, і приготування страви завершиться. Страва готова до подачі або подальшої обробки. Якщо страва не буде подана, мультиварка-скороварка автоматично перейде у фазу **Збереження температури подачі (Keep warm)**.

**Увага:** Перед тим, як відкрити мультиварку-скороварку після завершення фази **Приготування (Cooking)** в програмах **Бобові (Legumes)**, **Супи (Soup)**, **Каші (Porridge)**, **Консервування (Preserving)** і **Пироги (Cake)** натисніть кнопку **Зниження тиску (Venting)** на панелі управління. Утримуйте кнопку натиснутою щонайменше 3 секунди і зачекайте, поки вся пара вийде з контейнера і запобіжник від ненавмисного відкриття не опуститься в кришку.

## ФАЗА ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПОДАЧІ (KEEP WARM)

Під час початку фази **Збереження температури подачі (Keep warm)** мультиварка-скороварка спочатку поступово випустить всю пару, і на дисплеї почне відображатися час, що минув з початку цієї фази.

Мультиварка-скороварка зберігатиме їжу в ємності при температурі подачі (приблизно 70 °C) до **12 годин**. Якщо під час фази **Збереження температури подачі (Keep warm)** не завершити програму вручну, автоматично вимкнеться після 12 годин, програма завершиться і на дисплеї з'явиться **OFF**.

**Увага:** У програмі **Йогурт (Jogurt)** функція **Збереження температури подачі (Keep warm)** – недоступна. Після приготування йогурту нагрівання відключиться і програма автоматично завершиться.

## ЗАВЕРШЕННЯ ПРОГРАМИ ВРУЧНУ

Для завершення програми вручну, у разі потреби, під час будь-якої фази натисніть кнопку **Скасувати (Cancel)** і завершіть вибрану програму. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться **OFF**.

**Увага:** Після завершення програми вручну завжди переконайтеся, що тиск у контейнері повністю впав, запобіжник від ненавмисного відкриття опущений та мультиварку-скороварку можна безпечно відкрити.

## ЗНИЖЕННЯ ТИСКУ ВРУЧНУ / ВИПУСК ПАРИ

Якщо ви хочете відкрити скороварку відразу після закінчення фази **Готування (Cooking)** та прискорити автоматичне зниження тиску в контейнері, натисніть кнопку на панелі керування **Випуск пари (Venting)**. Утримуйте кнопку натиснутою щонайменше 3 секунди і зачекайте, поки вся пара вийде з контейнера і запобіжник від ненавмисного відкриття не опуститься в кришку (7). Після цього знову натисніть кнопку **Випуск пари (Venting)**, і завершіть випуск пари. Робочий клапан установіть у положення для **Випуск пари (Venting)**, і відкрийте мультиварку-скороварку.

## ВІДКРИВАННЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Поверніть кришку проти годинникової стрілки до упору, пролунає звуковий сигнал і піднявши кришку зніміть (8) з мультиварки-скороварки.

**Увага:** При зніманні кришки з мультиварки-скороварки будьте особливо обережні, і після закінчення готування в мультиварці-скороварці може залишитися невелика кількість гарячої пари – існує небезпека опіку.

## ПОДАЧА СТРАВ

---

Для подачі супів та рису використовуйте ложки, які входять у комплект аксесуарів (9). Під час поводження зі стравами у варильній ємності та їх подачі завжди використовуйте інструменти з дерев'яним або пластиковим наконечником, які не пошкодять антипригарне покриття.

**Увага:** Під час наповнення варильної ємності, поводження зі стравами та їх подачі слідкуйте за тим, щоб страви не забруднили внутрішню частину контейнера мультиварки-скороварки. У такому разі негайно відключіть мультиварку-скороварку від мережі, забруднені місця ретельно очистіть вологою ганчіркою та висушіть їх.

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

---

### Варильна ємність та аксесуари

Варильну ємність, нержавіючий паровий кошик, ложку розливу для супів, ложку для рису та мірну ємність для рису очищайте після кожного використання під проточною водою. **Підходить для посудомийної машини.**

### Контейнер мультиварки-скороварки

Перед кожним використанням переконайтеся, що внутрішня частина контейнера мультиварки-скороварки є чистою. Внутрішню частину контейнера мультиварки-скороварки очищайте у разі потреби вологою ганчіркою та висушіть. **Не мийте у посудомийній машині або під проточною водою.**

### Ручка та регулятор робочого клапана

Ручку приладу та регулятор робочого клапана очищайте під проточною водою після кожного використання. **Не мийте в посудомийній машині.** Регулятор робочого клапана вийміть з верхньої частини кришки (10). Клапан і регулятор промийте під проточною водою, висушіть і покладіть назад у помиту і висушену кришку.

### СИЛІКОНОВЕ УЩІЛЬНЕННЯ КРИШКИ

---

Регулярно очищайте силіконове ущільнення кришки, щоб запобігти його засміченню. Ущільнення вийміть з кришки (11), помийте під теплою водою з додаванням миючого засобу, висушіть і поверніть назад. **Не мийте в посудомийній машині.**

### РОБОЧИЙ КЛАПАН ІЗ ЗАХИСНИМ КОВПАЧКОМ

---

У разі забруднення регулярно очищайте робочий клапан із ковпачком у нижній частині кришки. Зніміть захисний ковпачок (12) з клапана, зсунувши його в сторони, помийте розблокований клапан і ковпачок теплою водою з додаванням миючого засобу та надягніть назад. **Не мийте в посудомийній машині.**

### Контейнер для збирання конденсату

Якщо в контейнері накопичилася велика кількість конденсату, зніміть його з мультиварки-скороварки (13), випорожніть, очистіть та встановіть назад.

### Зберігання приладу

Аксесуари зберігайте у варильній ємності, вкладеній у мультиварку-скороварку (14), відключену від електричної мережі.



### ПЕРЕРОБКА

---

Даний виріб не належить до побутових відходів, тому утилізуйте його в місці збору електронних приладів.



## СПИСОК ПРОГРАМ СКОРОВАРКИ

ПРОГРАМА	Попередньо встановлений робочий тиск і час готування (гг:хх)	Встановлення положення робочого клапана	Функція Збереження температури подачі (Keep warm)	Регульований час фази Готування (Cooking) (гг:хх)	Регульована інтенсивність готування (Less/Normal/More)	Час Готування (Cooking), згідно обраної інтенсивності (гг:хх)	Рівень обробки / Вид страви
<b>Птах (Poultry)</b>	Високий (High) 00:25	Sealing	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:15 00:25 00:35	М'який Дуже м'який Екстра м'який
<b>М'ясо / Гасіння (Meat/Stew)</b>	Високий (High) 00:35	Sealing	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:20 00:35 00:45	М'яке Дуже м'яке Екстра м'яке
<b>Бобові (Legumes)</b>	Високий (High) 00:30	Sealing	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:25 00:30 00:40	Майже м'які М'яке Дуже м'яке
<b>Рис (Rice)</b>	Низький (Low) 00:12	Sealing	так	не можна	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:08 00:12 00:15	Майже м'який М'який Дуже м'який
<b>Гарніри (Side dish)</b>	Високий (High) 00:04	Sealing	так	00:00—00:30	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:02 00:04 00:06	Майже м'які М'яке Дуже м'яке
<b>Супи (Soup)</b>	Високий (High) 00:30	Sealing	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:20 00:30 01:30	Супи без м'яса Супи з м'ясом Бульйон з кістками
<b>Каші (Porridge)</b>	Високий (High) 00:20	Sealing	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:05 00:20 00:30	

## СПИСОК СПЕЦІАЛЬНИХ ПРОГРАМ

ПРОГРАМА	Попередньо встановлений робочий тиск і час готування (г:хх)	Встановлення положення робочого клапана	Функція Збереження температури подачі (Keep Warm)	Регульований час фази Готування (Cooking) (г:хх)	Регульована інтенсивність готування (Less/Normal/More)	Час Готування (Cooking), згідно обраної інтенсивності (г:хх)
<b>Соуси (Sauce)</b>	Без тиску 00:10	Без кришки	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:05 00:10 00:20
<b>Повільне приготування (Slow Cooking)</b>	Без тиску 04:00	Sealing	так	00:30—20:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Звичайна (Normal)	02:00 04:00 08:00
<b>Смаження (Fry)</b>	Без тиску 01:00	Без кришки	ні	00:01—02:00	160 °C (Less) 170 °C (Normal) 180 °C (More)	Без обмеження
<b>Приготування на пару (Steam)</b>	Низький (Low) 00:10	Sealing	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:05 00:10 00:15
<b>Консервація (Preserving)</b>	Низький (Low)/Високий (High) 00:10/00:30	Sealing	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:05 00:10 00:30
<b>Пироги (Cake)</b>	Високий (High) 00:40	Sealing	так	00:00—04:00	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	00:20 00:40 01:00
<b>Йогурт (Yogurt)</b>	Без тиску 08:00	Venting	ні	00:30—99:30	Низька (Less) Звичайна (Normal) Висока (More)	06:00 08:00 Без обмеження

## ШВИДКЕ ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ

---

### **Мультиварку-скороварку не можна закрити.**

*Силіконове ущільнення неправильно вставлене у кришку.*

Правильно вставте силіконове ущільнення в кришку.

*Запобіжник від ненавмисного відкривання висунуто у верхньому положенні.*

Вставте запобіжник у кришку відповідним предметом.

### **Мультиварку-скороварку не можна відкрити.**

*У контейнері мультиварки-скороварки не знизився тиск.*

Зачекайте, доки тиск знизиться сам, або вручну випустіть всю пару з мультиварки-скороварки і повністю зменште тиск.

*Запобіжник від ненавмисного відкривання залишиться висунутим у верхньому положенні і при повному зниженні тиску.*

Використовуйте відповідний предмет, щоб посунути запобіжник вниз у кришку.

### **Пара виходить із простору між кришкою та контейнером мультиварки-скороварки.**

*Силіконове ущільнення неправильно вставлене у кришку.*

Завершіть програму, дайте мультиварці-скороварці охолонути і правильно вставте ущільнення у кришку.

*Силіконове ущільнення пошкоджене.*

Зверніться у Сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

*На силіконовому ущільненні залишки страви.*

Завершіть програму, дайте очистити мультиварці-скороварці, вийміть ущільнення з кришки, очистіть його і вставте назад.

*Кришка неправильно насаджена.*

Правильно насадіть кришку на контейнер мультиварки-скороварки.

### **Пара виходить з отвору клапана від ненавмисного відкривання більше 2 хвилин.**

*Силіконовий ковпачок клапана/запобіжника ненавмисного відкривання в нижній частині кришки забруднений/пошкоджений.*

Зніміть силіконовий ковпачок з клапана, обидві частини помийте під теплою водою з додаванням миючого засобу, висушіть і вставте назад у кришку, насадіть силіконовий ковпачок назад. Якщо ковпачок пошкоджений, зверніться у Сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

### **Безперервно виходить пара з регулятора робочого клапана.**

*Клапан встановлений у положенні для **Випуск пари (Venting)**.*

Положення для автоматичного **Збереження робочого тиску (Sealing)**.

*Автоматичне **Збереження робочого тиску та випуск пари** не працюють.*

Перевірте, що відповідна програма увімкнена, і функція автоматичного збереження робочого тиску не вимкнена під час роботи програми. Натисніть кнопку **Випуск пари (Venting)** і увімкніть автоматичне Збереження тиску. Якщо автоматичне збереження тиску все ще не працює, зверніться до сервісного центру TESCOMA, контакти на [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

## **Запобіжник від ненавмисного відкривання не висувається.**

*У варильній ємності недостатня кількість інгредієнтів або недостатньо рідини.*

У варильну ємність додайте рідину або збільшіть кількість продуктів (найбільше до трьох четвертих обсягу ємності).

*Запобіжник закривання кришки блокує запобіжник від ненавмисного відкривання.*

Повторіть насадження та закривання кришки.

## **На дисплеї періодично загоряється інформація Lid.**

*Кришка неправильно насаджена на мультиварці-скороварці.*

Повторіть насадження кришки на мультиварку-скороварку.

## **Під час використання мультиварки-скороварки звучить безперервний сигнал.**

*Через відкладення на дні варильної ємності, ємність мультиварки-скороварки перегрілася, і скороварка автоматично знизила температуру.*

Завершіть програму і випустіть всю пару. Відкрийте мультиварку-скороварку і звільніть відкладення, що застрягли, на дні варильної ємності.

## **Під час роботи мультиварки-скороварки чути слабкий потріскуючий звук.**

*Зовнішня поверхня варильної ємності – волога.*

Перед кожним використанням переконайтеся, що зовнішня поверхня варильної ємності та поверхня всередині контейнера мультиварки-скороварки сухі та чисті. В іншому випадку завершіть програму, дайте варильній ємності з продуктами охолонути, а потім очистіть та висушіть її зовнішню поверхню, очистіть та висушіть поверхню всередині контейнера мультиварки-скороварки.

## **МОЖЛИВІ ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКИ**

---

В окремих випадках на дисплеї можуть відобразитися такі повідомлення про помилки:

### **Err1/Err2**

*Помилка датчика температури.*

Зверніться до сервісного центру TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

### **Err3**

*Перевищена допустима температура – варильна ємність неправильно встановлена у мультиварці-скороварці або у варильній ємності недостатньо рідини.*

Помістіть варильну ємність у правильне положення або додайте рідину (найбільше до трьох четвертих об'єму варильної ємності).

### **Err4/Err5**

*Помилка робочого клапана (високий/низький тиск).*

Зверніться у Сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).



Electric pressure cooker **PRESIDENT 5.5 l**, multifunctional  
Elektrický tlakový hrniec **PRESIDENT 5,5 l**, multifunkčný  
Pentola a pressione elettrica **PRESIDENT 5,5 l**, multifunzione  
Olla a presión eléctrica **PRESIDENT 5,5 l**, multifunción  
Panela de pressão eléctrica **PRESIDENT 5,5 l**, multifunções  
Elektrischer Multi-Schnellkochtopf **PRESIDENT 5,5 l**  
Autocuiseur électrique **PRESIDENT 5,5 l**, multifonction  
Elektryczny szybkowar **PRESIDENT 5,5 l**, wielofunkcyjny  
Elektrický tlakový hrniec **PRESIDENT 5,5 l**, multifunkčný  
**PRESIDENT** elektromos kukta **5,5 l**, multifunkciós  
Электрическая мультиварка-скороварка **PRESIDENT 5,5 л**, многофункциональная  
Elektrichna мультиварка-скороварка **PRESIDENT 5,5 л**, багатofunkціональна

Art.: 909070

**tescoma®**



TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
Distribuido 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/Mol Nou, Parc.E4, 03110 Mutxamel, Alicante, España  
Distribuido por: TESCOMA Portugal Lda, Rua 25 de Abril 215, Espargo, Sta. Maria da Feira, Portugal  
Dystrybucja: TESCOMA Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska  
Distribútor: TESCOMA s.r.o., Nimnická cesta 1495/21, Púchov, Slovenská republika  
Дистрибутор: TESCOMA ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 В. Суса, 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., Zhilui P., Tianhe District, Guangzhou, China

designed by **tescoma** design protected

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)



AC 220–240 V 50–60 Hz 1000 W