

stainless steel



Magnum

Instructions for use and cooking in the pressure cooker

Návod k obsluze a vaření v tlakovém hrnci

Istruzioni per l'uso e cucinare nella pentola a pressione

Instrucciones de uso y cocinar en la olla a presión

Instruções de utilização e cozinhar na panela de pressão

Gebrauchsanleitung und Kochen im Schnellkochtopf

Mode d'emploi et cuisson dans la marmite à pression

Instrukcja obsługi i gotowanie w szybkowarze

Návod na použitie a varenie v tlakovom hrnci

Használati útmutató és a kuktában való főzési útmutató

Инструкция по эксплуатации и приготовлению в скороварке

tescoma[®]

www.tescoma.com



Pressure cookers · Tlakové hrnce · Pentole a pressione · Ollas a presión · Panelas de pressão
Schnellkochtöpfe · Marmites à pression · Szybkowary · Tlakové hrnce · Kukták · Скороварки

Magnum



designed by **tescoma.** design protected

www.tescoma.com



Top quality – easy to use – easy maintenance.

Tescoma products – the right choice. Congratulations.

Tescoma MAGNUM are compact pressure cookers that combine modern design with proven manufacture. Thanks to the materials and technology used it ranges among the top in pressure cookers.

CHARACTERISTICS

Tescoma pressure cookers MAGNUM are made of **high-grade stainless steel** to provide a perfectly **hygienic environment** for cooking meals.

The solid grips and lid handle are made of **resistant plastic** that **does not burn** if used properly.

The pressure cookers are provided with **two independent valves – an operating and a safety valve** – that guarantee a maximum level of safety when making meals in a pressurised environment.

The solid three-layer sandwich bottom has excellent **heat retaining properties** for **economising on energy** – cooking takes place at a low output and the stove can be switched off well in advance before the required time of cooking elapses.

Tescoma pressure cookers MAGNUM are suitable for all types of stoves – **gas, electric, vitro-ceramic and induction stoves**.

The working pressure in the vessel during the cooking process is **0.6 bars**.

DESCRIPTION (Figure 1)

1. Pressure cooker vessel
2. Pressure cooker lid
3. Safety valve
4. Operating valve
5. Solid grips
6. Lid handle
7. Sealing
8. Crosspiece

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

Before first use, **wash the pressure cooker** and all its parts **thoroughly with warm water and some detergent** and wipe dry.

BEFORE EACH USE (Figure 2)

INSPECT THE OPERATING AND SAFETY VALVES BEFORE EACH USE.

Position the arm of the operating valve horizontally and repeatedly push downwards.

The arm must spring and return freely to horizontal position.

Pull the **operating valve** repeatedly upwards using a suitable tool such as a fork.

The valve must spring and return freely to the original position.

FILLING (Figure 3)

Maximum allowable filling

Fill the pressure cooker to a **maximum of 1/2 vessel capacity** with foods that tend to froth or swell when heated (such as soups or lentils)!

Fill to a **maximum of 2/3 vessel capacity** with other foods that do not change volume when heated!

Minimum allowable filling

1 dl

NEVER COOK IN A PRESSURE COOKER WITHOUT WATER!

CLOSING (Figure 4)

MAKE SURE TO ACCURATELY FOLLOW THESE INSTRUCTIONS WHEN CLOSING THE PRESSURE COOKER LID:

Turn the lid handle over to the **“open”** position; incline the lid and insert it into the vessel from the side.

Let both ends of the crosspiece attach to the upper rim of the vessel. Turn the lid handle to the **“closed”** position and make sure that the lid has tightly sealed to the upper rim of the vessel.

After closing, avoid excessive pressure on the handle that might damage future tightness of the attachment. The correct position of the handle when entirely closed **is horizontal!**

COOKING (Figure 5)

ALWAYS SELECT A RANGE OF PROPER SIZE AND REASONABLE FLAME WHEN COOKING.

The range diameter must be **identical or lower** than the bottom of the vessel!

Flame must **never expand beyond the bottom of the vessel**. Always use the disperser net or cooking range when cooking on gas.

Place the properly filled and closed vessel on stove set to maximum or medium-to-maximum output.

BEWARE! The operating valve arm must be in horizontal position.

After 2 to 5 minutes (depending on the type of stove and filling of the vessel), pressure builds up in the vessel. Steam begins to escape from the operating valve, producing moderate hissing. At that moment **reduce the output of the stove** until only a small amount of steam is escaping from the valve and the hissing sound is slight – usually **setting the stove to 1–2 is enough**.

Switch the heat off in advance before the required time elapses. With the **three-layer sandwich bottom**, the accumulated heat energy is transferred into the vessel even after the heat has been switched off.

The time required for cooking different foods is given in the enclosed table and applies from the moment pressure builds up in the vessel, which is accompanied by a slight hissing sound.

OPENING (Figure 6)

RELEASE PRESSURE INSIDE THE VESSEL ENTIRELY BEFORE OPENING THE PRESSURE COOKER!

Push the **operating valve arm down** towards the lid surface using a fork or another suitable tool – steam begins to escape from the valve.

Then pull the arm upwards to **vertical position** and wait until all steam escapes – the pressure cooker is ready for opening.

Turn the lid handle over to the “**open**” position, incline the lid and remove it from the vessel.

BE ALERT WHEN REDUCING PRESSURE AND OPENING THE PRESSURE COOKER TO AVOID THE RISK OF SCALDING. NEVER USE EXCESSIVE FORCE WHEN OPENING THE VESSEL!

MAINTENANCE AND STORAGE

SMEAR THE SEAL BELOW THE UPPER RIM OF THE VESSEL WITH COOKING FAT BEFORE EACH USE, AT LEAST ONCE A MONTH.

Wash the pressure cooker and wipe dry **after each use**. Never use aggressive chemicals, sand-based agents, sharp and hard objects or scourers for cleaning. If excessively soiled, leave to soak over night in water with detergent.

The pressure cooker vessel **is dishwasher safe, the lid is not!**

Should white stains due to scale formation appear on the inside surface, use vinegar, lemon drops or cleansing agent for stainless steel to clean them. **The white stains do not affect the functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.**

When the cooker is overheated, purple to brown stains might appear on the surface. These stains do not affect correct functioning of the cookware and are not hazardous for health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

Do not make any alterations to the operating and safety valves or the pressure cooker itself. If a part needs to be replaced such as the pressure cooker sealing etc., use **solely original spare parts**.

ALWAYS STORE THE PRESSURE COOKER OPEN!

WARRANTY

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the INSTRUCTIONS FOR USE
- resulting from unauthorised repairs and alterations to the product or the use of other than original spare parts
- resulting from an impact or fall.

COMPLAINTS

If you feel your complaints are justified, please contact your retailer or a Tescoma servicing centre directly. For a current list of the servicing centres, please refer to **www.tescoma.com**.

SAFETY INSTRUCTIONS (under EN 12778)

1. Read the Instructions for use thoroughly before first use.
2. Never use the pressure cooker for other purposes than cooking meals.
3. Check the operating and safety valves for proper functioning prior to each use.
4. Handle the pressure cooker with utmost care when cooking; never touch the hot parts.
5. Avoid children coming near the pressure cooker while cooking.
6. Fill the pressure cooker to a maximum of 2/3 vessel capacity; when cooking foods that tend to swell when cooked such as rice, lentils, etc., fill the pressure cooker to a maximum of 1/2 vessel capacity. Shake the vessel before opening when cooking pasta in pressurised environment. Never cook without water.
7. Never put meals wrapped in fabric, paper or plastic materials into the pressure cooker. Never pierce foods that tend to expand in volume such as meat with skin, beef tongue, etc. while the skin is enlarged to avoid scalding.
8. Do not open the pressure cooker without entirely reducing pressure inside the vessel. Never apply force when opening the vessel.
9. Do not put the pressure cooker inside a heated oven and do not use it for frying in a pressurised environment.
10. Do not intervene in any system within the vessel beyond the Instructions for use – contact a professional service for repairs and use nothing other than original spare parts.

ATTENTION!

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

COOKING IN PRESSURE COOKER MAGNUM

TYPE	WEIGHT KG	WATER IN DL	TIME IN MIN
Meat and Poultry			
Whole Beef Rump	0.5	3	50
Beef Roast/Brisket	0.5	3	40–45
Beef Steak/Roll	0.5	5	30
Smoked Beef Tongue	1	5	30–40
Pork Head	0.5	5	30
Pork Goulash	0.5	5	30
Tripe for Soup	1	12	25–30
Stewed Veal	0.5	3	20
Stewed Lamb	0.5	2.5	20–25
Stewed Mutton	0.5	3	30
Whole Chicken	1	3.5	25–30
Whole Hen	1	10	45
Venison / Game	0.5	3	30–40
Fish and Seafood			
Cod Fillet	0.5	1.5	4–5
Mackerel	0.5	1.5	6
Salmon Steak	0.5	1.5	6–8
Pike Steak	0.5	1.5	8
Trout	0.5	1.5	4–5
Shellfish	0.5	1.5	10
Vegetables – Cooked/Steamed			
Sliced Potatoes	1	2.5	5–6
Whole Potatoes	1	2.5	12–14
Green Beans	1	2.5	3–4
Cabbage	1	2.5	3
Sauerkraut	1	2.5	6
Whole Beetroot	0.5	2.5	10–15
Sliced Carrots	0.5	2.5	6
Whole Carrots	0.5	3	8
Rice	0.25	5	6
Dried Beans – Pre-soaked			
Lentils	0.3	3	20–30
Beans	0.5	3	40–50
Peas	0.5	2.5	20–30

The stated times are only a guideline; the exact time for cooking depends on the type of range cooker, default temperature, the kind of meat / vegetable, as well as personal taste, etc.

WARRANTY CERTIFICATE

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

Product:

Retailer (trade name and address):

Date of purchase:

Retailer's stamp and signature:

The warranty does not cover:

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

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

Špičková kvalita – jednoduché použití – snadná údržba.

Takové jsou výrobky Tescoma – vaše správná volba. Gratulujeme.

Tescoma MAGNUM jsou kompaktní tlakové hrnce spojující moderní design a osvědčenou konstrukci. Díky použitým materiálům a technologiím se řadí ke špičce mezi kuchyňskými tlakovými hrnci.

CHARAKTERISTIKA

Tlakové hrnce Tescoma MAGNUM jsou vyrobeny z **prvotřídní nerezavějící oceli** – poskytují dokonalé **hygienické prostředí** pro přípravu pokrmů.

Masivní úchyty a rukojeť víka jsou vyrobeny z **odolných plastů**, které při správném použití nepálí.

Tlakové hrnce jsou vybaveny **dvěma na sobě nezávislými ventily** – **pracovním a bezpečnostním**, které zaručují maximální míru bezpečí při přípravě potravin pod tlakem.

Masivní třívrstvé sendvičové dno má vynikající **termoakumulační vlastnosti**, které umožňují **úsporu energie** – vaření probíhá při nízkém výkonu, sporák je možné vypnout s předstihem před ukončením vaření.

Tlakové hrnce Tescoma MAGNUM jsou vhodné pro všechny typy sporáků – **plynové, elektrické, sklokeramické i indukční**.

Pracovní tlak v nádobě během vaření je **0,6 bar**.

POPIS (obr. 1)

1. Nádoba hrnce
2. Víko hrnce
3. Bezpečnostní ventil
4. Pracovní ventil
5. Masivní úchyty
6. Rukojeť víka
7. Těsnění
8. Příčnick

NÁVOD K OBSLUZE**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

Před prvním použitím tlakový hrnec a všechny jeho části **důkladně omyjte teplou vodou s přidavkem saponátu** a vytřete do sucha.

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM (obr. 2)

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM ZKONTROLUJTE PRACOVNÍ I BEZPEČNOSTNÍ VENTIL.

Raménko pracovního ventilu dejte do vodorovné polohy a několikrát stlačte dolů. Raménko musí pružit a volně se vracet do vodorovné polohy.

Bezpečnostní ventil povytáhněte několikrát vzhůru vhodným nástrojem, např. vidličkou.

Ventil musí pružit a volně se vracet do původní polohy.

PLNĚNÍ (obr. 3)

Maximální povolené plnění

U jídel, která během tepelného zpracování pěni nebo bobtnají (např. polévky nebo luštěniny), plňte hrnec **maximálně do 1/2 objemu** nádoby!

U ostatních jídel, která tepelným zpracováním nemění svůj objem, **max. do 2/3 objemu** nádoby!

Minimální povolené plnění

1 dl

V TLAKOVÉM HRNCI NIKDY NEVAŘTE BEZ POUŽITÍ VODY!

ZAVÍRÁNÍ (obr. 4)

PŘI ZAVÍRÁNÍ VÍKA TLAKOVÉHO HRNCE POSTUPUJTE PŘESNĚ DLE TĚCHTO POKYŇŮ:

Rukojeť víka překlopte do polohy „**otevřeno**“, víko nakloňte a vsuňte ze strany do hrnce.

Oba konce příčnicku nechte dosednout na horní okraj hrnce. Rukojeť překlopte do polohy „**zavřeno**“ a zkontrolujte, zda víko těsně dolehlo k hornímu okraji hrnce.

Po zavření netlačte zbytečně na rukojeť – hrozí poškození těsnící funkce. Správná poloha rukojeti při úplném uzavření hrnce je **vodorovná**!

VAŘENÍ (obr. 5)

K VAŘENÍ VOLTE VŽDY ODPOVÍDAJÍCÍ VELIKOST PLOTÝNKY NEBO PLAMENE.

Průměr plotýnky musí být **stejný nebo menší** než je průměr dna hrnce!

Plamen nesmí **nikdy přesahovat okraje dna hrnce**. Při vaření na plynu používejte vždy rozptylovací sítku nebo varnou plotýnku.

Správně naplněný a uzavřený hrnec postavte na sporák zapnutý na nejvyšší nebo vyšší střední výkon.

POZOR! Raménko pracovního ventilu musí být ve vodorovné poloze.

Po 2–5 minutách (dle typu sporáku a naplnění hrnce) se v hrnci vytvoří tlak. Z pracovního ventilu začne s mírným syčením unikat pára. V tom okamžiku **snižte výkon sporáku** tak, aby z ventilu unikalo jen malé množství páry a bylo slyšet slabé syčení – obvykle postačí stupeň sporáku **1–2**.

Sporák **vypínejte s předstihem** před ukončením vaření. Díky **třívrstvému sendvičovému dnu** je akumulovaná tepelná energie předávána do hrnce i po vypnutí sporáku.

Doba k vaření jednotlivých potravin je uvedena v příložené tabulce a platí od okamžiku, kdy se v nádobě vytvoří tlak a ozve se slabé syčení.

OTVÍRÁNÍ (obr. 6)

PŘED OTEVŘENÍM HRNCE ZCELA SNIŽTE TLAK UVNITŘ NÁDOBY!

Vidličkou nebo jiným vhodným nástrojem stlačte několikrát **raménko pracovního ventilu směrem dolů** k povrchu poklice – z ventilu uniká pára.

Poté raménko zvedněte do **svislé polohy** a vyčkejte, než všechna pára unikne – hrnec je připraven k otevření.

Překlopte rukojeť víka do polohy „**otevřeno**“, víko nakloňte a vyjměte z hrnce.

SNIŽOVÁNÍ TLAKU A OTEVÍRÁNÍ HRNCE VĚNUJTE MAXIMÁLNÍ POZORNOST – NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ. NIKDY NEOTEVÍREJTE TLAKOVÝ HRNEC SILOU!

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM – NEJMÉNĚ VŠAK 1x MĚSÍČNĚ – POTŘETE TĚSNĚNÍ POD HORNÍM OKRAJEM HRNCE POTRAVINÁŘSKÝM TUKEM.

Tlakový hrnec **po každém použití důkladně umyjte** a vytřete do sucha. K čištění **nepoužívejte** agresivní chemické látky, látky na bázi písku, ostré a tvrdé předměty nebo drátěnky. V případě silného znečištění nechte hrnec odstát ve vodě s přísadkou saponátu.

Nádoby tlakového hrnce **lze mýt v myčce nádobí, víko nikoliv!**

Objev-li se uvnitř hrnce bílé usazeniny vodního kamene, vyčistěte je octem, několika kapkami citrónu nebo speciálním prostředkem na čištění nerezového nádobí. **Bílé skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.**

Při přehřátí hrnce se na povrchu může objevit fialové až hnědé zbarvení. Toto zbarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost hrnce, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

Na pracovním a bezpečnostním ventilu ani na tlakovém hrnci neprovádějte žádné úpravy. Je-li nutná výměna některých dílů, např. těsnění hrnce apod., používejte **výhradně originální náhradní díly.**

TLAKOVÝ HRNEC SKLADUJTE VŽDY NEUZAVŘENÝ!

ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 5-letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s NÁVODEM K OBSLUZE
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny, byly použity jiné než originální náhradní díly
- závady byly způsobeny úderem či pádem.

REKLAMACE

Oprávněnou reklamaci uplatňujte u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili nebo přímo v servisních střediscích Tescoma. Jejich aktuální seznam najdete na www.tescoma.cz.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY (dle EN 12778)

1. Před prvním použitím si důkladně prostudujte Návod k obsluze.
2. Tlakový hrnec nepoužívejte pro jiné účely, než k vaření potravin.
3. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost pracovního a bezpečnostního ventilu.
4. Během vaření manipulujte s tlakovým hrncem s maximální opatrností, nikdy se nedotýkejte jeho horkých částí.
5. Během vaření zamezte v přístupu dětí do blízkosti tlakového hrnce.
6. Tlakový hrnec plňte maximálně do 2/3 objemu nádoby, při přípravě pokrmů, které vařením bobtnají, jako jsou rýže, luštěniny, těstoviny apod., plňte tlakový hrnec max. do 1/2 objemu nádoby. Při vaření těstovin pod tlakem před otevřením hrnce zatřeste. Nikdy nevařte bez použití vody.
7. Do tlakového hrnce nevkládejte jídla zabalená do tkaniny, papíru nebo plastických

obalů. Pokrmy, u kterých dochází ke zvětšení objemu (např. maso s kůží, hovězí jazyk apod.), nikdy nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá – nebezpečí opaření.

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

POZOR!

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

VAŘENÍ V TLAKOVÝCH HRNCÍCH MAGNUM

DRUH	VÁHA V KG	VODA V DL	ČAS V MIN
Maso a drůbež			
Hovězí zadní vcelku	0,5	3	50
Hovězí přední vcelku	0,5	3	40–45
Hovězí plátky/závitky	0,5	5	30
Hovězí jazyk uzžený	1	5	30–40
Vepřový ovar	0,5	5	30
Vepřový guláš	0,5	5	30
Dršťky do polévky	1	12	25–30
Teleci dušené	0,5	3	20
Jehněčí dušené	0,5	2,5	20–25
Skopové dušené	0,5	3	30
Kuře celé	1	3,5	25–30
Slepice celá	1	10	45
Zvěřina	0,5	3	30–40
Ryby a mořské plody			
Treska – filé	0,5	1,5	4–5
Makrela	0,5	1,5	6
Losos steak	0,5	1,5	6–8
Štika steak	0,5	1,5	8
Pstruh	0,5	1,5	4–5
Mušle	0,5	1,5	10
Zelenina vařená/dušená			
Brambory krájené	1	2,5	5–6
Brambory celé	1	2,5	12–14
Fazolky zelené	1	2,5	3–4
Zelí hlávkové	1	2,5	3
Zelí kysané	1	2,5	6
Červená řepa vcelku	0,5	2,5	10–15
Mrkev krájená	0,5	2,5	6
Mrkev celá	0,5	3	8
Rýže	0,25	5	6
Luštěniny sušené – předem namočené			
Čočka	0,3	3	20–30
Fazole	0,5	3	40–50
Hrášek	0,5	2,5	20–30

Uvedené časy jsou pouze orientační, přesná doba vaření je závislá na typu sporáku, výchozí teplotě a druhu surovin, stejně jako osobní chuti atd.

ZÁRUČNÍ LIST

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

Výrobek:

Prodejce (obchodní název a adresa):

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

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

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



Pentole a pressione MAGNUM

Qualità al top – facile da utilizzare – facile da conservare.

Prodotti Tescoma – la giusta scelta. Congratulazioni.

Le pentole a pressione MAGNUM combinano un design moderno con una testata fabbricazione. Grazie all'utilizzo di materiali e tecnologie si collocano tra le pentole a pressione di migliore qualità.

CARATTERISTICHE

Le pentole a pressione Tescoma MAGNUM sono prodotte in **acciaio inossidabile di alta qualità** per cucinare carni in condizioni di **perfetta igiene**.

Le solide impugnature ed il manico del coperchio sono prodotti in **plastica resistente** che **non brucia** se si utilizza in modo corretto.

Le pentole a pressione sono provviste di **due valvole indipendenti – una valvola di esercizio ed una di sicurezza** – che garantiscono un alto livello di sicurezza nella preparazione dei cibi.

Il **solido triplo** fondo sandwich è eccellente per la sua **proprietà di trattenimento del calore** per un **risparmio energetico** – si può cucinare a bassa fiamma e spegnere la fonte di calore prima di ultimare la cottura.

Le pentole a pressione Tescoma MAGNUM sono adatte a tutti i tipi di cottura – **gas, elettrico, vetro-ceramica e induzione**.

La pressione di esercizio nella pentola durante la cottura è **0,6 atm**.

DESCRIZIONE (Figura N. 1)

1. Pentola a pressione
2. Coperchio pentola a pressione
3. Valvola di sicurezza
4. Valvola di esercizio
5. Impugnature solide
6. Manico del coperchio
7. Guarnizione
8. Traversa

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMO UTILIZZO

Al primo utilizzo, lavare la pentola a pressione e tutte le sue parti accuratamente con acqua calda e detergente e asciugare strofinando.

AD OGNI UTILIZZO (Figura N. 2)

ISPEZIONARE LE VALVOLE DI ESERCIZIO E DI SICUREZZA PRIMA DI OGNI UTILIZZO.

Posizionare la levetta della valvola di esercizio orizzontalmente e premere ripetutamente verso il basso.

La levetta deve scattare e ritornare liberamente in posizione orizzontale.

Tirare **la valvola di sicurezza** ripetutamente verso l'alto utilizzando un utensile appropriato, una forchetta per esempio.

La valvola deve scattare e ritornare liberamente nella posizione originale.

RIEMPIMENTO (Figura N. 3)

Massimo riempimento ammissibile

Riempire la pentola a pressione fino **ad un massimo di 1/2 recipiente** con cibo che tende a spumeggiare o a gonfiarsi scaldandosi (come zuppe o lenticchie)!

Riempire fino **ad un massimo di 2/3 del recipiente** con cibo che non cambia volume scaldandosi.

Riempimento minimo ammissibile

1dl

MAI CUCINARE IN UNA PENTOLA A PRESSIONE SENZA ACQUA!

CHIUSURA (Figura N. 4)

SEGUIRE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI NEL CHIUDERE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE:

Porre il manico del coperchio in posizione **“open”**; inclinare il coperchio e inserirlo nella pentola lateralmente.

Lasciare che entrambe le estremità della traversa si fissino al bordo superiore della pentola. Ruotare il manico del coperchio nella posizione **“closed”** e assicurarsi che il coperchio sia sigillato ermeticamente al bordo superiore della pentola.

Dopo aver chiuso, evitare eccessiva pressione sul manico affinché non si comprometta la futura ermeticità. La corretta posizione del manico se completamente chiuso è **orizzontale!**

COTTURA (Figura N. 5)

SELEZIONARE SEMPRE LA FONTE DI CALORE PIÙ APPROPRIATA PER CUCINARE.

Il diametro deve essere **uguale o più piccolo** rispetto al fondo della pentola!

La fiamma non deve **mai espandersi oltre il fondo della pentola**.

Posizionare la pentola giustamente riempita e chiusa sulla fonte di calore regolata al massimo o a media fiamma.

ATTENZIONE! La levetta della valvola di esercizio deve essere in posizione orizzontale.

Dopo 2–5 minuti (dipende dal tipo di fonte di calore utilizzata e dal riempimento della pentola), la pressione aumenta all'interno della pentola. Il vapore comincia ad uscire dalla valvola di esercizio, emettendo un debole fischio. Quindi **abbassare la fonte di calore** fino a che solo una piccola quantità di vapore fuoriesce dalla valvola ed il fischio si indebolisce ulteriormente; **è sufficiente regolare la fonte di calore sulle prime posizioni**.

Spegnere la fonte di calore in anticipo rispetto al tempo stimato. Grazie al **triplo fondo sandwich** l'energia di calore accumulata si trasferisce sulla pentola anche a fuoco spento.

Il tempo richiesto per la cottura dei diversi cibi è spiegato nella tabella allegata e si applica dal momento in cui la pressione aumenta all'interno della pentola, accompagnata da un debole fischio.

APERTURA (Figura N. 6)

RILASCIARE COMPLETAMENTE LA PRESSIONE ALL'INTERNO DELLA PENTOLA PRIMA DI APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE!

Premere **la levetta della valvola di esercizio** verso la superficie del coperchio utilizzando una forchetta o un utensile simile – il vapore comincerà ad uscire dalla valvola.

Quindi tirare la levetta verso l'alto in **posizione verticale** e attendere fino a che tutto il vapore sia fuoriuscito – a questo punto la pentola a pressione è pronta per essere aperta.

Portare il manico del coperchio nella posizione **“open”**, inclinare il manico e rimuoverlo dalla pentola.

FARE ATTENZIONE A QUANDO SI RIDUCE LA PRESSIONE E NELL'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE PER EVITARE IL RISCHIO DI SCOTTATURE. NON FORZARE ECCESSIVAMENTE NELL'APRIRE LA PENTOLA!

MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

UNGERE LA GUARNIZIONE SOTTO IL BORDO SUPERIORE DELLA PENTOLA CON GRASSO DA CUCINA PRIMA DI OGNI USO, ALMENO UNA VOLTA AL MESE.

Lavare la pentola a pressione e asciugarla strofinando **dopo ogni utilizzo. Mai utilizzare** agenti chimici aggressivi, a base di sabbia, oggetti taglienti o pagliette per pulire. Se eccessivamente sporca, lasciare in ammollo una notte in acqua e detergente.

La pentola a pressione è **lavabile in lavastoviglie, il coperchio no!**

Dovessero comparire sulla superficie interna macchie bianche dovute alla formazione di incrostazioni, utilizzare aceto, gocce di limone o l'agente di pulizia per acciaio. **Le macchie bianche non compromettono il funzionamento della pentola e non sono pericolose per la salute. Non rappresentano difetto ne motivo di reclamo.**

Ad alta temperatura, possono comparire macchie viola/marroni sulla superficie. Queste macchie non compromettono il funzionamento della pentola e non sono pericolose per la salute. Non rappresentano difetto ne motivo di reclamo.

Non modificare le valvole di esercizio e di sicurezza o la pentola a pressione. Se è necessario sostituire una parte come per esempio la guarnizione, ecc. **utilizzare unicamente parti di ricambio originali.**

RIPORRE SEMPRE LA PENTOLA A PRESSIONE APERTA!

GARANZIA

Questo prodotto ha una garanzia di 5 anni valida dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- danno dovuto ad un uso improprio non compatibile alle ISTRUZIONI D'USO
- danno risultante da riparazioni al prodotto non autorizzate o dall'uso di parti di ricambio non originali
- danno risultante da impatto o caduta.

RECLAMI

Se avete reclami giustificati contattate il vostro rivenditore o direttamente un centro di assistenza Tescoma. Per avere l'elenco aggiornato dei centri di assistenza, visitare il ns. sito **www.tescoma.it**.

ISTRUZIONI D'USO (come da EN 12778)

1. Leggere le Istruzioni d'uso attentamente prima di utilizzare il prodotto.
2. Mai utilizzare la pentola a pressione per altri usi se non cucinare cibo.
3. Controllare il corretto funzionamento delle valvole d'esercizio e di sicurezza ad ogni utilizzo.
4. Maneggiare la pentola a pressione con particolare cura quando si cucina; mai toccare le parti calde.
5. Evitare che bambini vengano a contatto con la pentola a pressione durante la cottura.
6. Riempire la pentola a pressione al massimo per 2/3 della capacità della pentola; se si cucina cibo tendente a gonfiarsi come riso, lenticchie, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 1/2. Agitare la pentola prima di aprire se si è cucinato pasta. Mai cuocere senza acqua.
7. Mai mettere cibo avvolto in tessuto, carta o materiale plastico nella pentola a pressione. Mai forare cibi che tendono ad aumentare il volume come carne con pelle, lingua di manzo, ecc. per evitare scottature.
8. Non aprire la pentola a pressione senza aver ridotto interamente la pressione all'interno della pentola. Mai forzare eccessivamente nell'aprire la pentola.
9. Non mettere la pentola a pressione in forno caldo e non utilizzare per friggere.
10. Non intervenire in alcun modo sulla pentola a pressione – contattare il personale di servizio competente e utilizzare unicamente ricambi originali.

ATTENZIONE!

**DA UTILIZZARSI PER CUCINARE CIBI IN PRESENZA DI PRESSIONE.
UN USO IMPROPRIO PUÒ RECARE DANNO.**

CUCINARE CON LA PENTOLA A PRESSIONE MAGNUM

TIPO	PESO KG	ACQUA IN DL	TEMPO IN MIN
Carne e pollame			
Intero Culaccio di Manzo	0,5	3	50
Arrosto di Manzo	0,5	3	40-45
Bistecca di Manzo/Arrotolato	0,5	5	30
Lingua di Manzo	1	5	30-40
Testina di Maiale	0,5	5	30
Goulash di Maiale	0,5	5	30
Trippa	1	12	25-30
Vitello Stufato	0,5	3	20
Agnello Stufato	0,5	2,5	20-25
Capretto Stufato	0,5	3	30
Pollo	1	3,5	25-30
Gallina	1	10	45
Selvaggina	0,5	3	30-40
Pesce e Frutti di mare			
Filetto di Merluzzo	0,5	1,5	4-5
Sgombro	0,5	1,5	6
Filetto di Salmone	0,5	1,5	6-8
Filetto di Luccio	0,5	1,5	8
Trota	0,5	1,5	4-5
Frutti di mare	0,5	1,5	10
Verdure - Cucinate/Al vapore			
Patate a fette	1	2,5	5-6
Patate intere	1	2,5	12-14
Fagiolini	1	2,5	3-4
Cavoli	1	2,5	3
Crauti	1	2,5	6
Barbabietole	0,5	2,5	10-15
Carote a fette	0,5	2,5	6
Carote intere	0,5	3	8
Riso	0,25	5	6
Legumi			
Lenticchie	0,3	3	20-30
Fagioli	0,5	3	40-50
Piselli	0,5	2,5	20-30

I tempi stimati sono indicativi; il tempo esatto di cottura dipende dalla fonte di calore, dalla temperatura, dal tipo di carne / verdura, così come dal gusto soggettivo, ecc.

CERTIFICATO DI GARANZIA

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

Prodotto:

Rivenditore (ragione sociale ed indirizzo):

Data di acquisto:

Timbro e firma del rivenditore:

La garanzia non copre:

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

Se avete reclami giustificati contattate il vostro rivenditore o direttamente un centro di assistenza Tescoma. Per avere l'elenco aggiornato dei centri di assistenza, visitare il ns. sito **www.tescoma.it**.

Alta calidad – fácil uso – fácil mantenimiento.

Productos Tescoma – la elección acertada. Enhorabuena.

Tescoma MAGNUM son ollas a presión compactas que combinan el diseño moderno con un funcionamiento probado. Gracias a los materiales y a la tecnología empleada se encuentran entre las mejores ollas a presión.

CARACTERÍSTICAS

Las ollas a presión Tescoma MAGNUM están fabricadas en **acero inoxidable de gran calidad** proporcionando un perfecto y saludable entorno para la cocción de alimentos.

Tanto las sólidas asas como el mango de la tapa están fabricadas con **resistente material plástico que no quema** si se utiliza de forma adecuada.

Las ollas a presión están provistas de **dos válvulas independientes – una de contrapeso y otra depresora** – que garantizan el máximo nivel de seguridad cuando se cocinan alimentos a presión.

El sólido fondo sandwich de triple capa de grosor tiene excelentes **propiedades de acumulación de calor**, lo cual le ayuda a **economizar energía** – la placa se puede apagar antes de que se haya terminado de cocinar, e incluso sigue siendo eficaz si se reduce a fuego bajo.

Las ollas a presión Tescoma MAGNUM son apropiadas para todo tipo de cocinas – **gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.**

La presión en el interior de la olla durante el proceso de cocción es de **0,6 bars.**

DESCRIPCIÓN (Figura 1)

1. Cuerpo de la olla a presión
2. Tapa de la olla a presión
3. Válvula depresora
4. Válvula de contrapeso
5. Asas sólidas
6. Mango de la tapa
7. Goma de silicona
8. Pieza cruzada

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR

Antes de usar, **lavar la olla a presión** y todos sus componentes **minuciosamente con agua templada y detergente** y secar bien.

ANTES DE CUALQUIER USO (Figura 2)

COMPROBAR LA VÁLVULA DE CONTRAPESO Y DEPRESORA ANTES DE CADA USO.

Colocar el pistón de la válvula de contrapeso horizontalmente y pulsar repetidas veces hacia abajo. El pistón debe saltar y volver libremente a la posición horizontal.

Apretar la **válvula de contrapeso** repetidas veces hacia arriba usando una herramienta apropiada como un tenedor. La válvula debe saltar y volver libremente a la posición original.

LLENADO (Figura 3)

Nivel máximo de llenado permitido.

Llene la olla **como máximo hasta la mitad de su capacidad** con alimentos que tiendan a producir espuma o a aumentar su tamaño cuando se calientan (como sopas o lentejas)!

Llene **como máximo 2/3 partes de la capacidad de la olla** con otros alimentos que no cambian su volumen cuando se calientan!

Nivel mínimo de llenado permitido

1dl

NO COCINE NUNCA EN UNA OLLA A PRESIÓN SIN AGUA!

CIERRE (Figura 4)

ASEGÚRESE DE SEGUIR DE FORMA PRECISA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES CUANDO CIERRE LA TAPA DE UNA OLLA A PRESIÓN.

Gire el mango de la tapa hacia la posición de **“abierto”**, incline el mango e insértelo en el recipiente desde el lateral.

Los extremos de la pieza cruzada deben sujetar el borde del recipiente. Gire el mango de la tapa hasta la posición de **“cerrado”** y asegúrese de que la tapa está ajustada de forma hermética al borde del recipiente.

Después de cerrar, evite la presión excesiva en el mango ya que puede dañar el cierre en un futuro. La correcta posición del mango cuando la olla está cerrada por completo es horizontal!

COCCION (Figura 5)

SELECCIONE SIEMPRE EL TAMAÑO ADECUADO Y RAZONABLE DE FUEGO CUANDO COCINE.

El diámetro del fuego debe ser **idéntico o inferior** al fondo del recipiente!

El fuego **nunca debe sobresalir el fondo del recipiente**. Utilice siempre el fuego adecuado para cocinar cuando se cocina en gas.

Coloque correctamente el contenido, cierre la olla y encienda la placa de medio a máximo calor.

CUIDADO! El pistón de la válvula de contrapeso debe estar en posición horizontal.

Pasados entre 2 y 5 minutos (dependiendo del tipo de placa y el contenido del recipiente), la olla alcanza la presión adecuada. El vapor comienza a salir por la válvula de contrapeso, produciendo un silbido moderado. En ese momento **reduzca la intensidad del calor** hasta que solamente una pequeña cantidad de vapor salga por la válvula y el pitido sea muy ligero – normalmente **a 1 ó 2 es suficiente**.

Apague el fuego antes de que el tiempo de cocción termine. Las propiedades de acumulación de calor del **fondo sandwich de tres capas** aseguran la transferencia del calor residual a la olla incluso después de haber apagado el fuego.

El tiempo requerido para cocinar distintos alimentos viene determinado en la tabla adjunta y se aplica desde el momento en que la olla a presión comienza a hervir, es decir cuando comienza un suave silbido.

APERTURA (Figura 6)

LIBERE POR COMPLETO LA PRESIÓN DE LA OLLA ANTES DE ABRIRLA!

Apriete el pistón de la **válvula de contrapeso** hacia la superficie de la tapa usando un tenedor o cualquier otra herramienta apropiada – el vapor comienza a salir a través de la válvula.

Entonces tire del pistón hacia arriba en **posición vertical** y espere hasta que todo el vapor haya salido – la olla a presión estará preparada para ser abierta.

Gire el mango de la tapa hasta la posición de **“abierto”**, incline el mango y apártelo del recipiente.

DEBE ESTAR ALERTA CUANDO REDUZCA LA PRESIÓN Y ABRA LA OLLA PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADOS CON EL VAPOR. NO EMPLEE EXCESIVA FUERZA CUANDO ABRA EL RECIPIENTE!

MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

COLOQUE UN POCO DE ACEITE O MANTEQUILLA EN LA GOMA DE SILICONA POR DEBAJO DEL BORDE SUPERIOR DEL RECIPIENTE ANTES DE CADA USO, Y COMO MÍNIMO UNA VEZ AL MES.

Lave la olla a presión y séquela **después de cada uso. Nunca utilice** productos químicos agresivos, agentes arenosos, punzantes, ni objetos duros o abrasivos para limpiarla. Si está excesivamente sucia, déjela a remojo en agua con detergente.

El recipiente de la olla a presión **es apto para lavavajillas, la tapa no!**

En caso de aparecer manchas blancas en el interior de la olla, use vinagre, unas gotas de limón o agente limpiador de acero inoxidable para limpiarlas. **Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la olla y no son perjudiciales para la salud. Es más, no representan un defecto y no pueden ser reclamadas.**

Cuando la olla se sobrecalienta, pueden aparecer manchas de color púrpura o marrón en la superficie. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento de la olla y no son perjudiciales para la salud. Es más, no representan un defecto y no pueden ser reclamadas.

No altere las válvulas de contrapeso ni depresora, ni la misma olla. Si una pieza necesita ser cambiada, como la goma de silicona, etc., utilice **únicamente recambios originales.**

SIEMPRE GUARDE LA OLLA A PRESIÓN ABIERTA!

GARANTÍA

El periodo de garantía de este producto es de 5 años desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre los siguientes defectos:

- uso inapropiado incumpliendo las INSTRUCCIONES DE USO
- reparaciones no autorizadas, alteraciones del producto o uso de recambios no originales
- resultado de golpes o caídas.

RECLAMACIONES

Con quejas justificadas, por favor, contacte con su distribuidor habitual donde compró el producto o directamente con Tescoma España. Para obtener nuestros datos, visite nuestra web **www.tescoma.es**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (bajo EN 12778)

1. Leer detenidamente las Instrucciones de uso antes del primer uso.
2. Nunca use la olla a presión para otros propósitos que no sean la cocción de alimentos.
3. Revise las válvulas de contrapeso y depresora para un correcto funcionamiento antes de cada uso.
4. Sujete la olla a presión con sumo cuidado cuando esté cocinando, nunca toque las partes calientes.
5. Evite que los niños se acerquen a la olla a presión mientras esté cocinando.
6. Llene la olla a presión como máximo 2/3 partes de su capacidad; cuando cocine alimentos que tiendan a aumentar como por ejemplo el arroz, las lentejas, etc., llene la olla como máximo la mitad de su capacidad. Remueva el recipiente antes de abrir la olla cuando cocine pasta a presión. Nunca cocine sin agua.
7. Nunca ponga alimentos envasados en papel, plástico o cualquier otro material en la olla a presión. Nunca pinche alimentos que tiendan a aumentar su volumen (como la carne con piel, lengua, etc., mientras la piel está aumentando, para evitar quemaduras.
8. No abra la olla a presión sin vaciar por completo la presión del interior del recipiente. Nunca aplique fuerza al abrir la olla.
9. No ponga la olla a presión dentro de un horno precalentado y no la utilice para freír a presión.
10. No manipule el sistema de la olla más allá de las instrucciones de uso – contacte con el servicio técnico para reparar la olla y no utilice piezas que no sean recambios originales.

ATENCIÓN!

DISEÑADO PARA TRATAR ALIMENTOS A PRESIÓN.

EL USO O MANTENIMIENTO INAPROPIADO PUEDE SER PERJUDICIAL!

COCINAR EN OLLAS A PRESIÓN MAGNUM

TIPO	PESO KG	AGUA EN DL	TIEMPO EN MIN
Carne y Aves			
Cuarto Trasero Vaca	0,5	3	50
Redondo Vaca	0,5	3	40–45
Filete/trocitos Vaca	0,5	5	30
Lengua Vaca	1	5	30–40
Cabeza Cerdo	0,5	5	30
Cerdo Guisado	0,5	5	30
Callos	1	12	25–30
Termera Guisada	0,5	3	20
Cordero Guisado	0,5	2,5	20–25
Cabrito Guisado	0,5	3	30
Pollo entero	1	3,5	25–30
Gallina entera	1	10	45
Venado	0,5	3	30–40
Pescado y Marisco			
Bacalao	0,5	1,5	4–5
Caballa	0,5	1,5	6
Salmón	0,5	1,5	6–8
Lucio	0,5	1,5	8
Trucha	0,5	1,5	4–5
Marisco	0,5	1,5	10
Verdura – Cocida/AI Vapor			
Patatas a trozos	1	2,5	5–6
Patatas enteras	1	2,5	12–14
Judías Verdes	1	2,5	3–4
Calabaza	1	2,5	3
Col	1	2,5	6
Remolacha	0,5	2,5	10–15
Zanahoria rallada	0,5	2,5	6
Zanahoria entera	0,5	3	8
Arroz	0,25	5	6
Legumbres – En remojo			
Lentejas	0,3	3	20–30
Alubias	0,5	3	40–50
Guisantes	0,5	2,5	20–30

Los tiempos indicados son sólo una estimación aconsejada; los tiempos exactos de cocción dependen del tipo de cocina, de la temperatura, del tipo de carne / verdura, incluso de las preferencias personales, etc.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Producto:

Distribuidor (nombre comercial y dirección):

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor:

La garantía no cubre:

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

En caso de quejas justificadas por favor, contacte con su distribuidor o directamente con cualquier Servicio Técnico de Tescoma. Podrá encontrar una lista de los centros de servicio técnico en la página: **www.tescoma.es**.

Máxima qualidade – uso fácil – manutenção simples.

Produtos Tescoma – a escolha acertada. Parabéns.

As painéis de pressão Tescoma MAGNUM são compactas e combinam design moderno com fabrico excelente. Situadas no top das painéis de pressão graças aos materiais e tecnologias usadas no seu fabrico.

CARACTERÍSTICAS

As painéis de pressão Tescoma MAGNUM são fabricadas **em aço inoxidável de excelente qualidade** proporcionando um **ambiente saudável e higiénico** para cozinhar os alimentos.

As pegas resistentes e a tampa com cabo são fabricadas em **plástico resistente** que **não queimam** se forem usadas correctamente.

As painéis de pressão vêm com **duas válvulas independentes – segurança e funcionamento** – enquanto se preparam os alimentos num ambiente pressurizado garantem máxima segurança.

O fundo maciço de 3 camadas tipo sandwich possui a excelente propriedade de retenção de calor o que permite **economizar energia** – cozinhar a baixa temperatura e o fogão pode ser desligado antes dos alimentos estarem prontos.

As painéis de pressão MAGNUM são aptas para todos os tipos de fogão – **gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução**.

A pressão de funcionamento dentro da panela durante o processo de cozedura é de **0,6 bars**.

DESCRIÇÃO (Figura 1)

1. Recipiente
2. Tampa
3. Válvula de segurança
4. Válvula de funcionamento
5. Pegas resistentes
6. Tampa c/cabo
7. Vedante
8. Travessão

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Antes da primeira utilização **lave muito bem a panela de pressão** e todos os seus componentes com **água morna e detergente** e seque bem em seguida.

DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO (Figura 2)

VERIFIQUE AS VÁLVULAS DE FUNCIONAMENTO E SEGURANÇA DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO.

Posicione o braço da válvula de funcionamento na horizontal e repetidas vezes carregue no sentido descendente.

O braço deve saltar e voltar espontaneamente para a posição horizontal.

Puxe a **válvula de funcionamento** várias vezes no sentido ascendente usando um garfo como ferramenta.

A válvula deve saltar e voltar espontaneamente para a sua posição original.

CAPACIDADE (Figura 3)

Capacidade máxima autorizada

Encha a panela de pressão até **ao máximo de 1/2 da sua capacidade** com alimentos que tenham tendência a fazer espuma ou a aumentar de volume quando cozinhados (como sopas ou lentilhas)!

Encha até **ao máximo de 2/3 da sua capacidade** com os alimentos que não alterem o seu volume quando cozinhados!

Capacidade mínima autorizada

1 dl

NUNCA COZINHE NUMA PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA!

FECHAR (Figura 4)

ASSEGURE-SE DE QUE SEGUI ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES QUANDO FECHAR A TAMPA DA PANELA DE PRESSÃO:

Vire a tampa c/cabo para a posição **“aberto”**; incline a tampa e insira-a na panela de lado.

Encaixe os dois terminais do travessão na aba do recipiente. Rode a tampa c/cabo para a posição **“fechado”** e assegure-se que a tampa está devidamente selada ao recipiente.

Depois de fechar, evite pressões excessivas no cabo que possam danificar o perfeito encaixe das peças. A posição correcta do cabo quando estiver completamente fechado é na **horizontal!**

COZINHAR (Figura 5)

SELECIONE SEMPRE UM DIÂMETRO CORRECTO DO DISCO OU CHAMA PARA COZINHAR.

O diâmetro correcto do disco deve ser idêntico ou inferior ao fundo da panela.

A chama **nunca deve ultrapassar o fundo da panela**. Use sempre uma rede dispersora ou fogão de cozinha quando cozinhar com gás.

Coloque o conteúdo, feche a panela e ligue o fogão no máximo ou no médio-máximo.

ATENÇÃO! O braço da válvula de funcionamento deve estar na posição horizontal.

Após 2 a 5 minutos (dependendo do tipo de fogão e do conteúdo da panela), a pressão aumenta no recipiente. O vapor começa a sair pela válvula de funcionamento, fazendo um assobio moderado. Neste momento **reduza a potência do fogão** até que uma pequena quantidade de vapor e o assobio baixe de tom – normalmente é suficiente **colocar a temperatura no 1–2**.

Desligue o calor de antemão, antes do tempo necessário ter acabado. Com o fundo de **três camadas tipo sandwich**, o calor e energia acumulados são transferidos para o recipiente mesmo quando a fonte de calor é desligada.

O tempo necessário para cozinhar os diferentes tipos de comida é dado na tabela anexa e é aplicável desde o momento em que a pressão aumenta no recipiente, acompanhada do assobio.

ABERTURA (Figura 6)

LIBERTE COMPLETAMENTE A PRESSÃO INTERIOR DO RECIPIENTE ANTES DE ABRIR A PANELA DE PRESSÃO!

Empurre o **braço da válvula de funcionamento** para baixo próximo da superfície da tampa usando um garfo ou outra ferramenta qualquer – o vapor começa a sair pela válvula.

Depois puxe o braço para cima na **posição vertical** e espere até que todo o vapor saia – a panela de pressão está pronta para ser aberta.

Rode a tampa c/cabo para a posição **“aberto”**, incline a tampa e retire-a do recipiente.

TENHA ATENÇÃO QUANDO REDUZIR A PRESSÃO E ABRIR A PANELA PARA EVITAR O RISCO DE SE ESCALDAR. NUNCA USE FORÇA EXCESSIVA PARA ABRIR A PANELA.

MANUTENÇÃO E ARMAZENAGEM

ESPALHE GORDURA ALIMENTAR POR BAIXO DO SELO DO TRAVESSÃO DO RECIPIENTE DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO, PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS.

Lave a panela de pressão e seque-a bem **depois de cada utilização**. Nunca use detergentes com químicos agressivos, à base de areia, objectos afiados ou aguçados ou polidores para limpeza. Se estiver excessivamente sujo deixe-a de molho com água e detergente durante a noite.

A panela de pressão pode ir à **máquina de lavar louça, a tampa não!**

Algumas manchas brancas podem aparecer no interior do recipiente, para as remover use gotas de limão, vinagre ou líquido de limpeza para aço inoxidável. **As manchas brancas não afectam o funcionamento da panela e não são nocivas à saúde. Assim como não representam defeitos e não podem ser reclamadas.** Quando a panela aquece demasiado, manchas púrpuras e castanhas podem aparecer na superfície. Estas manchas não afectam o correcto funcionamento da panela e não são nocivas à saúde. Assim como não representam defeitos e não podem ser reclamadas.

Não faça alterações às válvulas de operação e funcionamento ou à própria panela de pressão. Se necessitar de substituir peças, **use somente peças originais.**

GUARDE SEMPRE A PANELA DE PRESSÃO ABERTA!

GARANTIA

Este produto tem 5 anos de garantia a contar da data de compra.

A garantia nunca cobre os defeitos:

- devidos a utilização incorrecta incompatível com as Instruções de utilização;
- resultantes de pancadas, quedas, ou manuseamento inadequado;
- devidos a reparações e alterações não autorizadas feitas no produto.

RECLAMAÇÕES

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (sob EN 12778)

1. Leia atentamente as Instruções antes da 1ª utilização.
2. Nunca utilize a panela de pressão para outros fins que não o de cozinhar alimentos.
3. Verifique as válvulas de segurança e funcionamento antes de cada utilização.
4. Manuseie a panela de pressão com muito cuidado quando estiver a cozinhar; não toque nas partes quentes.
5. Evite que crianças se aproximem da panela enquanto estiver a cozinhar.
6. Encha a panela até ao máximo de 2/3 da sua capacidade. Quando cozinhar alimentos que tenham tendência a aumentar de volume tais como arroz, lentilhas, etc., encha a panela até ao máximo de 1/2. Abane a panela antes de abrir quando cozinhar massas em ambiente de pressão. Nunca cozinhe sem água na panela.
7. Nunca coloque alimentos embrulhados de fábrica, papel ou plástico na panela de pressão. Nunca fure alimentos com pele, cuja tendência é aumentar o volume tais como língua, etc., pois quando furar pode-se queimar.
8. Não abra a panela de pressão sem antes reduzir inteiramente a pressão no interior da panela. Nunca aplique força excessiva para abrir a panela.
9. Não coloque a panela no forno nem a use para fritar.
10. Não mexa no sistema da panela sem seguir as Instruções de utilização à risca – para reparações contacte a ajuda de um profissional e use só peças de origem.

ATENÇÃO!

**CUIDADO COM O CALOR CAUSADO PELA PANELA DE PRESSÃO NOS ALIMENTOS.
MANUTENÇÃO E USO IMPRÓPRIO PODE CAUSAR DANOS!**

COZINHAR NUMA PANELA DE PRESSÃO MAGNUM

TIPO	PESO KG	AGUA DL	TEMPO MIN
Carne e Aves			
Alcatra vaca	0,5	3	50
Peito vaca	0,5	3	40-45
Bife vaca	0,5	5	30
Lingua estufada	1	5	30-40
Cabeça de porco	0,5	5	30
Porco Goulash	0,5	5	30
Tripas	1	12	25-30
Vitela estufada	0,5	3	20
Borrego estufado	0,5	2,5	20-25
Carneiro estufado	0,5	3	30
Frango	1	3,5	25-30
Galinha	1	10	45
Veado/caça	0,5	3	30-40
Peixe e mariscos			
Posta bacalhau	0,5	1,5	4-5
Cavala	0,5	1,5	6
Filete salmão	0,5	1,5	6-8
Filete lucio	0,5	1,5	8
Truta	0,5	1,5	4-5
Mariscos concha	0,5	1,5	10
Vegetais – cozinhados/vapor			
Batatas fatiadas	1	2,5	5-6
Batatas inteiras	1	2,5	12-14
Feijão verde	1	2,5	3-4
Couve	1	2,5	3
Couve fermentada	1	2,5	6
Beterraba	0,5	2,5	10-15
Cenoras fatiada	0,5	2,5	6
Cenouras inteiras	0,5	3	8
Arroz	0,25	5	6
Feijões secos – Pré-cozinhados			
Lentilhas	0,3	3	20-30
Feijões	0,5	3	40-50
Ervilhas	0,5	2,5	20-30

Os tempos apresentados são uma mera referencia, o tempo exacto para cozinhar, depende de vários factores como o tipo de fogão, as temperaturas por defeito, o tipo de carne / vegetais assim como o gosto pessoal, etc.

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Produto:

Revendedor (nome e morada):

Data de compra:

Assinatura e carimbo do revendedor:

A garantia não cobre o seguinte:

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

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

Spitzenqualität – einfacher Gebrauch – leichte Pflege.

Dies sind die Produkte Tescoma – Ihre richtige Wahl. Wir gratulieren Ihnen.

Tescoma MAGNUM sind kompakte Schnellkochtöpfe, die das moderne Design und die bewährte Konstruktion vereinen. Sie zählen zu den Spitzenprodukten unter den Druckkochtöpfen dank den verwendeten Materialien und Technologien.

EIGENSCHAFTEN

Die Schnellkochtöpfe Tescoma MAGNUM sind aus **erstklassigem rostfreien Edelstahl** hergestellt – sie garantieren einen perfekten **hygienischen Kochvorgang** bei der Zubereitung der Gerichte.

Die massiven Griffe sowie der Deckelgriff sind aus festen Kunststoffen hergestellt, die beim richtigen Gebrauch **nicht heiß werden**.

Die Schnellkochtöpfe sind mit zwei voneinander unabhängigen Ventilen – **Arbeits- und Sicherheitsventil** – ausgestattet, die die maximale Sicherheit beim Druckgaren garantieren.

Der massive Sandwich-Boden (drei Schichten) hat **ausgezeichnete Wärmeleit-Eigenschaften**, die Energieersparnis bringen – das Kochen erfolgt bei der niedrigen Leistungsstufe, der Kochherd kann ausgeschaltet werden, bevor das Gargut fertig gekocht ist.

Die Schnellkochtöpfe Tescoma MAGNUM sind für alle Herdarten geeignet – **Gas-, Elektro-, glaskeramische sowie Induktionsherde**.

Der Arbeitsdruck im Kochgefäß während des Kochens beträgt **0,6 bar**.

BESTANDTEILE (Abb. 1)

1. Topf
2. Deckel des Topfes
3. Sicherheitsventil
4. Arbeitsventil
5. Massive Griffe
6. Deckelgriff
7. Dichtung
8. Querstange

GEBRAUCHSANLEITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Den Schnellkochtopf und alle Teile vor dem ersten Gebrauch **gründlich mit warmem Wasser mit Reinigungsmittel abwaschen** und trockenwischen.

VOR JEDEM GEBRAUCH (Abb. 2)

VOR JEDEM GEBRAUCH DAS ARBEITS- UND SICHERHEITSVENTIL PRÜFEN.

Den Bügel des Arbeitsventils in die waagerechte Position bringen und mehrmals herabdrücken.

Der Bügel hat zu federn und frei in die waagerechte Position zurückzulaufen.

Das Sicherheitsventil mehrmals mit einem geeigneten Werkzeug, z.B. mit Gabel herausziehen.

Das Ventil hat zu federn und frei in die waagerechte Position zurückzulaufen.

BEFÜLLEN (Abb. 3)

Maximal zulässiges Befüllen

Bei den Gerichten, die beim Kochen schäumen oder quellen (z.B. Suppen oder Hülsenfrüchte), ist der Schnellkochtopf **max. zu 1/2 des Topfvolumens** befüllen!

Bei den Gerichten, deren Volumen beim Kochen unverändert bleibt, ist der Schnellkochtopf **max. zu 2/3 des Topfvolumens** befüllen!

Minimal zulässiges Befüllen

1 dl

IM SCHNELLKochtopf NIE OHNE WASSER KOCHEN!

SCHLIESSEN (Abb. 4)

BEACHTEN SIE BEIM SCHLIESSEN DES SCHNELLTOPFDECKELS FOLGENDE HINWEISE:

Den Deckelgriff in die Position „**offen**“ klappen, den Deckel kippen und seitlich in den Schnellkochtopf schieben.

Beide Ende der Querstange auf den oberen Topfrand sitzen lassen. Den Deckelgriff in die Position „**geschlossen**“ klappen und überprüfen, ob der Deckel luftdicht auf dem oberen Topfrand sitzt.

Nach dem Schließen auf den Deckelgriff nicht unnützlich drücken – die Abdichtung kann beschädigt werden. Die richtige Position des Deckelgriffes beim ganz geschlossenen Topf ist **waagerecht!**

KOCHEN (Abb. 5)

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

Der Durchmesser der Kochplatte muss **gleich oder kleiner** als der Durchmesser des Topfbodens sein!

Der Durchmesser der Topf- und Pfannenböden sollte mit dem Durchmesser der jeweiligen Kochstelle übereinstimmen.

Die Gasflamme **darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen**. Beim Kochen auf dem Gasherd ist immer das Topfgitter, bzw. die Topfplatte für gleichmäßige Wärmeverteilung zu verwenden.

Den richtig befüllten und geschlossenen Topf auf den Herd setzen und den Kochherd auf die maximale, bzw. auf die höhere mittlere Leistungsstufe einstellen.

ACHTUNG! Der Bügel des Arbeitsventils muss in der waagerechten Position stehen.

Nach 2–5 Minuten (abhängig vom Kochherd und dem Füllstand des Topfes) entsteht Druck im Topf. Der Dampf tritt mit leisem Zischen aus dem Arbeitsventil aus. Nun **den Kochherd auf niedrigere Leistungsstufe** zurückschalten, damit aus dem Ventil nur möglichst kleine Dampfmenge austritt und das leise Zischen zu hören ist - üblich ist **die Leistungsstufe des Kochherdes 1–2** genügend.

Den Kochherd **früher abschalten**, bevor das Gargut fertig ist. Aufgrund des wärmeleitfähigen **Drei-Schicht-Topfbodens** wird die Wärme auch nach der Ausschaltung des Kochherdes ins Kochgeschirr übergeben.

Die Garzeit für einzelne Lebensmittel ist der beiliegenden Tabelle zu entnehmen und gilt ab Zeitpunkt, wenn im Topf Druck entsteht und das schwache Zischen zu hören ist.

ÖFFNEN (Abb. 6)

VOR DEM ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES GANZ DEN DRUCK IM TOPF ABBAUEN!

Mit Gabel, bzw. mit einem anderen Werkzeug **den Bügel des Arbeitsventils** mehrmals herabdrücken – aus dem Ventil tritt Dampf aus.

Danach den Bügel in die **senkrechte Position** bringen und abwarten, bis Dampf ganz austritt – der Schnellkochtopf kann jetzt geöffnet werden.

Den Deckelgriff in die Position „**offen**“ geben, den Deckel neigen und vom Topf abnehmen.

MIT MAXIMALER SORGFÄLTIGKEIT BEI DRUCKREDUZIERUNG UND BEIM ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES ARBEITEN – VERBRÜHUNGSGEFAHR. DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE MIT GEWALT ÖFFNEN!

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

VOR JEDEM GEBRAUCH – JEDOCH MIND. 1x MONATLICH – IST DIE DICHTUNG UNTER DEM OBEREN TOPFRAND MIT EINEM SPEISEFETT ZU SCHMIEREN.

Den Schnellkochtopf **nach jedem Gebrauch gründlich** abwaschen und trockenwischen. **Keine** aggressiven Chemikalien, Reinigungsmittel mit Scheuersand, sowie keine scharfen und harten Gegenstände oder Topfkratzer verwenden.

Der Topf ist spülmaschineneignet, der Deckel jedoch nicht!

Treten im Topf weiße Flecken (Kesselstein) auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr – Reinigungsmittel reinigen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Schnellkochtopfes, stellen keine Produktmängel dar und können nicht beanstandet werden.

Im Falle der Überhitzung des Topfes kann die Oberfläche violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Schnellkochtopfes, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

Keine Eingriffe auf dem Arbeits- und Sicherheitsventil, bzw. auf dem Topf vornehmen. Ist es notwendig, einige Teile, z.B. Dichtung usw. zu ersetzen, sind **ausschließlich originelle Ersatzteile zu verwenden**.

DER SCHNELLKOCHTOPF IST IMMER OFFEN AUFZUBEWAHREN!

GARANTIE

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

- Produktnutzung entgegen der GEBRAUCHSANLEITUNG
- Nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt, Einsatz von nicht originellen Ersatzteilen
- Stoß- oder Sturzbeschädigungen.

BEANSTANDUNG

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

SICHERHEITSHINWEISE (gem. EN 12778)

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

ACHTUNG!

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

KOCHEN IN DEN SCHNELLKOCHTÖPFEN MAGNUM

LEBENSMITTEL	GEWICHT IN KG	WASSER IN DL	ZEIT IN MIN
Fleisch und Geflügel			
Hinteres Rindfleisch, nicht geschnitten	0,5	3	50
Vorderes Rindfleisch, nicht geschnitten	0,5	3	40–45
Rindfleischscheiben/Rouladen	0,5	5	30
Geräucherte Rindszunge	1	5	30–40
Schweine-Wellfleisch	0,5	5	30
Schweinegulasch	0,5	5	30
Kuttelflecken	1	12	25–30
Kalbfleisch, geschmort	0,5	3	20
Lammfleisch, geschmort	0,5	2,5	20–25
Schafffleisch, geschmort	0,5	3	30
Huhn, nicht transchiert	1	3,5	25–30
Henne, nicht transchiert	1	10	45
Wildbret	0,5	3	30–40
Fische und Meeresfrüchte			
Kabeljaufilet	0,5	1,5	4–5
Makrele	0,5	1,5	6
Lachs – Steak	0,5	1,5	6–8
Hecht – Steak	0,5	1,5	8
Forelle	0,5	1,5	4–5
Muscheln	0,5	1,5	10
Gemüse gekocht/gedünstet			
Kartoffeln, geschnitten	1	2,5	5–6
Kartoffeln, ganze Knollen	1	2,5	12–14
Grüne Bohnen	1	2,5	3–4
Kopfkohl	1	2,5	3
Sauerkraut	1	2,5	6
Rote Rübe – ganze Knollen	0,5	2,5	10–15
Möhre, geschnitten	0,5	2,5	6
Möhre, ganz	0,5	3	8
Reis	0,25	5	6
Hülsenfrüchte, getrocknet – vor dem Kochen eingeweicht			
Linsen	0,3	3	20–30
Bohnen	0,5	3	40–50
Erbsen	0,5	2,5	20–30

Die angegebene Garzeit gilt nur als Anhaltsangabe, die genaue Kochzeit ist vom Herd, der Ausgangstemperatur, der gekochten Lebensmittel, bzw. von dem individuellen Geschmack usw. abhängig.

GARANTIESCHEIN

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

Produkt:

Verkäufer (Handelsname, Anschrift):

Verkaufsdatum:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers:

Die Garantie erstreckt sich auf folgende Fälle nicht:

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

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

Qualité exceptionnelle – usage simple – entretien facile.

Tels sont les produits Tescoma – le meilleur choix. Félicitations.

Tescoma MAGNUM sont des marmites à pression compactes unissant un design moderne à une construction éprouvée. Grâce à l'utilisation de matériaux et de technologies, elles se classent parmi les meilleures des marmites à pression.

CARACTÉRISTIQUES

Les marmites à pression Tescoma MAGNUM sont fabriquées en **acier inoxydable de haute qualité**, qui assure un **milieu parfaitement hygiénique** pour la préparation des aliments.

Les poignées massives y compris celle du couvercle sont fabriquées en **matière plastique à haute résistance** qui, en cas d'utilisation correcte, **ne s'échauffe pas**.

Les marmites à pression sont équipées de **deux soupapes indépendantes – de travail et de sécurité** – assurant la sécurité absolue lors de la préparation d'aliments sous pression.

Le fond à trois couches en sandwich a une excellente capacité **d'accumulation thermique**, ce qui entraîne une économie d'énergie – la cuisson se déroule avec une puissance réduite et il est même possible d'arrêter la cuisinière quelque temps avant la fin de la cuisson.

Les marmites à pression Tescoma MAGNUM conviennent à tous les types de cuisinières – **à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction**.

La pression de travail dans le récipient est de **0.6 bar** en cours de cuisson.

DESCRIPTION (Figure 1)

1. Marmite
2. Couvercle
3. Soupape de sécurité
4. Soupape de travail
5. Poignées massives
6. Poignée du couvercle
7. Joint
8. Entretoise

MODE D'EMPLOI**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la marmite à pression et tous ses éléments **avec de l'eau chaude et du détergent** avant de sécher parfaitement.

AVANT CHAQUE UTILISATION (Figure 2)

AVANT CHAQUE UTILISATION, VEUILLEZ CONTRÔLER LES SOUPAPES DE SÉCURITÉ ET DE TRAVAIL.

Placer **le bras de la soupape de travail** en position horizontale et appuyer plusieurs fois vers le bas. Ce bras doit faire ressort et revenir dans sa position de départ.

Tirer la **souape de sécurité** plusieurs fois vers le haut avec un instrument convenable, par exemple une fourchette. Cette souape **doit** faire ressort et revenir dans sa position de départ.

REPLISSAGE (Figure 3)

Remplissage maximal autorisé

Pour les aliments qui ont tendance à mousser ou gonfler en cours de cuisson (par exemple les soupes et les féculents), remplir la marmite **au maximum à la moitié de sa contenance** !

Pour les autres aliments qui ne changent pas de volume en cours de cuisson, remplir la marmite **au plus aux deux tiers de sa contenance** !

Remplissage minimum autorisé

1 dl

NE JAMAIS CUIRE DES ALIMENTS SANS Y AJOUTER DE L'EAU !

FERMETURE (Figure 4)

POUR LA FERMETURE DU COUVERCLE, RESPECTER À LA LETTRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES :

Basculer la poignée du couvercle en position **«ouvert»**, incliner le couvercle et l'insérer dans la marmite par le côté.

Laisser reposer les deux extrémités de l'entretoise sur le bord de la marmite. Basculer la poignée du couvercle en position **«fermé»** et s'assurer que le joint est placé exactement sur le bord supérieur de la marmite.

Après la fermeture, ne pas appuyer inutilement sur la poignée du couvercle – risque de perte d'étanchéité. La position correcte de la poignée du couvercle après fermeture est **horizontale** !

CUISSON (Figure 5)

TOUJOURS CHOISIR UN BEC OU UNE PLAQUE CHAUFFANTE ADAPTÉE À LA TAILLE DE LA MARMITE.

Le diamètre de la plaque doit être **égal ou inférieur** au diamètre du fond de la marmite !

La flamme ne peut dépasser **le bord du fond de la marmite**. En cas de cuisson au gaz, utiliser toujours un intermédiaire (filet métallique ou plaque).

La marmite à pression, correctement remplie et fermée, sera déposée sur la cuisinière à la puissance maximale ou presque maximale.

ATTENTION ! Le bras de la souape de travail doit être en position horizontale.

Après 2 à 5 minutes (selon la puissance choisie et le remplissage de la marmite), la pression commence à se former à l'intérieur. La souape de travail émet un faible sifflement signalant la sortie de la vapeur. A ce moment, **diminuer la puissance** pour que la souape émette le plus faiblement possible – d'habitude il s'agit des **puissances 1 ou 2**.

Arrêter la cuisinière avant la fin de la cuisson. Grâce au **fond en sandwich à triple épaisseur**, l'énergie thermique accumulée est encore fournie au contenu même après cet arrêt.

La durée de cuisson de différents aliments est reprise dans le tableau joint et se mesure à partir du début du sifflement de la souape de travail.

OUVERTURE (Figure 6)

AVANT D'OUVRIR LA MARMITE, FAIRE TOMBER LA PRESSION À L'INTÉRIEUR !

Avec une fourchette ou tout autre instrument convenable, appuyer **plusieurs fois sur le bras de la soupape de travail** sur le dessus du couvercle – la soupape laisse la vapeur s'échapper.

Placer ensuite le bras de la soupape en position **verticale** et attendre que toute la vapeur s'échappe – la marmite est prête à être ouverte.

Basculer la poignée du couvercle en position «**ouvert**», basculer le couvercle et l'enlever.

VEUILLEZ ACCORDER UNE ATTENTION PARTICULIÈRE À LA LIBÉRATION DE LA VAPEUR ET À L'OUVERTURE DE LA MARMITE – RISQUE DE BRÛLURES. NE JAMAIS OUVRIR UNE MARMITE À PRESSION PAR LA FORCE.

ENTRETIEN ET RANGEMENT

AVANT CHAQUE UTILISATION – AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS – LUBRIFIER LE JOINT DU COUVERCLE AVEC DE LA GRAISSE ALIMENTAIRE.

Après chaque utilisation, **bien nettoyer et sécher** la marmite à pression. Pour le nettoyage, **ne pas utiliser** de produits chimiques agressifs ou abrasifs, d'objets durs ni de la paille de fer. En cas de besoin, laisser tremper avec une solution de détergent. La marmite à pression elle-même **peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais pas le couvercle !**

Si des dépôts de calcaire apparaissent à l'intérieur de la marmite, il est possible de les éliminer au vinaigre, au jus de citron ou avec le produit spécial de nettoyage pour l'acier inoxydable. **Ces taches blanches ne sont pas toxiques et n'empêchent pas le bon fonctionnement; elles ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation.**

En cas de surchauffe peuvent apparaître des taches colorées de teinte brun à violet. Ces taches ne sont pas toxiques et n'empêchent pas le bon fonctionnement; elles ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation.

Ne jamais modifier les soupapes de travail et de sécurité. S'il est nécessaire d'échanger certains éléments (par exemple le joint d'étanchéité), utiliser **exclusivement des pièces de rechange d'origine.**

RANGER LA MARMITE À PRESSION SANS LA FERMER.

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans prenant cours le jour de l'achat. La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition avec le MODE D'EMPLOI;
- des réparations ou modifications non autorisées ont été apportées au produit ou des pièces de rechange autres que d'origine ont été utilisées;
- les dommages réclamés sont la suite d'un choc ou d'une chute.

RÉCLAMATIONS

Veillez déposer votre réclamation auprès du vendeur chez lequel vous avez acheté le produit ou directement dans les centres de service de Tescoma. La liste actualisée des centres de service se trouve sur le site **www.tescoma.fr**.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (selon EN 12778)

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

ATTENTION !

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

TEMPS DE CUISSON DANS LES MARMITES A PRESSION MAGNUM

TYPE	POIDS (kg)	EAU (dl)	TEMPS (min)
Viandes et volaille			
Roast-beef – entier	0,5	3	50
Rôti de bœuf – entier	0,5	3	40–45
Tranches ou roulades de bœuf	0,5	5	30
Langue de bœuf, fumée	1	5	30–40
Rôti de porc	0,5	5	30
Carbonades de porc	0,5	5	30
Tripes, pour le potage	1	12	25–30
Rôti de veau – entier	0,5	3	20
Rôti d’agneau	0,5	2,5	20–25
Rôti de mouton	0,5	3	30
Poulet, non découpé	1	3,5	25–30
Poule, non découpée	1	10	45
Gibier	0,5	3	30–40
Poissons et fruits de mer			
Morue – filet	0,5	1,5	4–5
Maquereau	0,5	1,5	6
Darne de saumon	0,5	1,5	6–8
Darne de brochet	0,5	1,5	8
Truite	0,5	1,5	4–5
Moules, coquillages	0,5	1,5	10
Légumes cuits à la vapeur			
Pommes de terre, découpées	1	2,5	5–6
Pommes de terre, entières	1	2,5	12–14
Haricots verts	1	2,5	3–4
Chou frais	1	2,5	3
Choucroute	1	2,5	6
Betterave rouge, entière	0,5	2,5	10–15
Carotte, découpée	0,5	2,5	6
Carotte, entière	0,5	3	8
Riz	0,25	5	6
Farineux secs – trempés à l’avance			
Lentilles	0,3	3	20–30
Haricots	0,5	3	40–50
Pois	0,5	2,5	20–30

Les temps ne sont qu’indicatifs, la durée exacte de la cuisson dépendant du type de cuisinière, de la température initiale et du type d’aliment, sans tenir compte des préférences individuelles.

BON DE GARANTIE

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

Produit:

Vendeur (appellation commerciale et adresse):

Date de la vente:

Cachet et signature du vendeur:

La garantie ne concerne toutefois pas les cas suivants :

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

Veuillez déposer votre réclamation auprès du vendeur chez lequel vous avez acheté le produit ou directement dans les centres de service de Tescoma. La liste actualisée des centres de service se trouve sur le site **www.tescoma.fr**.

Najwyższa jakość – prostota stosowania – łatwa konserwacja.

Takie są wyroby firmy Tescoma – Wasz prawidłowy wybór. Gratulujemy.

Szybkowary MAGNUM firmy Tescoma są kompaktowymi szybkowarami łączącymi w sobie nowoczesny wygląd oraz sprawdzoną konstrukcję. Dzięki zastosowanym materiałom oraz technologiom zaliczane są do czołówki szybkowarów kuchennych.

CHARAKTERYSTYKA

Szybkowary Tescoma MAGNUM produkowane są z **najwyższej klasy stali nierdzewnej** – zapewniają doskonale **środowisko higieniczne** dla przygotowania potraw.

Masywne uchwyty oraz rękojeść pokrywy wykonane są z **wytrzymałych tworzyw sztucznych**, które przy prawidłowym stosowaniu **nie parzą**.

Szybkowary wyposażone są w **dwa niezależne od siebie zawory – zawór roboczy oraz zawór bezpieczeństwa**; zawory te zapewniają maksymalny stopień bezpieczeństwa podczas przygotowania potraw pod ciśnieniem.

Masywne trójwarstwowe dno posiada doskonałe **właściwości akumulacji ciepła**; pozwalają one na **uzyskanie oszczędności energii** – gotowanie realizowane jest przy niskim poborze mocy, kuchenkę można wyłączyć z wyprzedzeniem przed zakończeniem gotowania.

Szybkowary Tescoma MAGNUM nadają się do wszystkich typów kuchenek – **gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych**.

Robocze ciśnienie w szybkowarze podczas gotowania wynosi **0,6 bar**.

OPIS (rys. 1)

1. Naczynie garnka
2. Pokrywa garnka
3. Zawór bezpieczeństwa
4. Zawór roboczy
5. Masywne uchwyty
6. Rękojeść pokrywy
7. Uszczelka
8. Poprzeczka

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZED PIERWSZYM ZASTOSOWANIEM

Przed pierwszym zastosowaniem szybkowar oraz wszystkie jego części należy **dokładnie przemyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego**, a następnie wytrzeć do sucha.

PRZED KAŻDYM ZASTOSOWANIEM (rys. 2)

PRZED KAŻDYM UŻYCIEM SKONTROLOWAĆ ZAWÓR ROBOCZY ORAZ ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA.

Ramię zaworu roboczego ustawić w położeniu poziomym i kilkakrotnie nacisnąć do dołu. Ramię musi sprężynować i swobodnie powracać do położenia poziomego.

Zawór bezpieczeństwa wyciągnąć kilkakrotnie w kierunku do góry przy pomocy odpowiedniego narzędzia, przykładowo widelca.

Zawór musi sprężynować i musi swobodnie powracać do pierwotnego położenia.

NAPEŁNIANIE (rys. 3)

Maksymalne dopuszczalne napełnienie

W przypadku potraw, które w trakcie obróbki cieplnej pienia się lub pęcznią (przykł. zupy lub rośliny strączkowe), garnek należy napełniać **maksymalnie do 1/2 objętości naczynia!**

W przypadku pozostałych potraw, które w wyniku obróbki cieplnej nie zmieniają swojej objętości, napełniać **maks. do 2/3 objętości naczynia!**

Minimalne dopuszczalne napełnienie

1dl

W SZYBKOWARZE NIGDY NIE NALEŻY GOTOWAĆ BEZ UŻYCIA WODY!

ZAMYKANIE (rys. 4)

PRZY ZAMYKANIU POKRYWY SZYBKOWARU NALEŻY POSTĘPOWAĆ DOKŁADNIE WEDŁUG NASTĘPUJĄCYCH WSKAZÓWEK:

Rękojeść pokrywy odchylić do położenia „**otwarte**”, pokrywę nachylić i wsunąć z boku do garnka.

Obydwa końce poprzeczki oprzeć na górnej krawędzi szybkowaru. Rękojeść przechylić do położenia „**zamknięte**” i skontrolować, czy pokrywa szczelnie oparła się na górnej krawędzi szybkowaru.

Po zamknięciu nie naciskać niepotrzebnie na rękojeść – niebezpieczeństwo uszkodzenia funkcji uszczelniających. Prawidłowe położenie rękojeści przy całkowitym zamknięciu szybkowaru jest położenie **poziome!**

GOTOWANIE (rys. 5)

DO GOTOWANIA NALEŻY ZAWSZE WYBRAĆ ODPOWIEDNIĄ WIELKOŚĆ PŁYTKI LUB PŁOMIENIA.

Średnica płytki musi być **taka sama albo mniejsza** niż średnica dna szybkowaru!

Płomień nie może **nigdy wychodzić poza krawędź dna szybkowaru**. Podczas gotowania na gazie należy zawsze stosować siatkę rozpraszającą albo płytkę do gotowania.

Prawidłowo napełniony oraz zamknięty szybkowiec ustawić na kuchence włączonej na maksymalną lub wyższą średnią moc.

UWAGA! Ramię zaworu roboczego musi znajdować się w położeniu poziomym.

Po upływie 2–5 minut (odpowiednio do typu kuchenki oraz napełnienia szybkowaru), w szybkowarze wytwarza się ciśnienie. Z zaworu roboczego zaczyna z łagodnym syczeniem uchodzić para. W tym momencie należy **zredukować moc kuchenki**, w taki sposób, aby z zaworu wydostawała się tylko mała ilość pary oraz aby było słyszalne słabe syczenie – zazwyczaj wystarczy **stopień kuchenki 1–2**.

Kuchenkę **wyłączyć z wyprzedzeniem** przed zakończeniem gotowania. Dzięki zastosowaniu **trójwarstwowego dna** zakumulowana energia cieplna przekazywana jest do szybkowaru również po wyłączeniu kuchenki.

Czas niezbędny dla gotowania poszczególnych potraw podany jest w załączonej tabelce i zaczyna liczyć się od momentu, kiedy w naczyniu powstanie ciśnienie i słyszalne będzie ciche syczenie.

OTWIERANIE (rys. 6)

PRZED OTWARCIEM SZYBKOWARU CAŁKOWICIE OBNIŻYĆ WEWNĄTRZ NACZYNNIA!

Przy pomocy widelca lub innego właściwego narzędzia nacisnąć kilkakrotnie **ramię zaworu roboczego w kierunku do dołu** do powierzchni pokrywy – z zaworu ucieka para.

Następnie ramię podnieść do **położenia pionowego** i odczekać do momentu wydostania się całej pary – szybkar jest przygotowany do otwarcia.

Przechylić rękojeść pokrywy do położenia „**otwarte**” pokrywę przychylić i wyjąć z szybkaru.

CZYNNOSCI OBNIŻANIA CIŚNIENIA ORAZ OTWIERANIA SZYBKOWARU NALEŻY POŚWIĘCIĆ MAKSYMALNĄ UWAGĘ – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA. NIGDY NIE OTWERAĆ SZYBKOWARU PRZY UŻYCIU SIŁY!

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

PRZED KAŻDYM ZASTOSOWANIEM – PRZYNAJMNIEJ JEDNAK 1x NA MIESIĄC – NATRZEĆ USZCZELKĘ POD GÓRNĄ KRAWĘDZIĄ SZYBKOWARU PRZY POMOCY TŁUSZCZU SPOŻYWCZEGO.

Po każdym zastosowaniu szybkar dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Do czyszczenia **nie należy stosować** agresywnych substancji chemicznych, substancji a bazie piasku, ostrych i twardych przedmiotów lub zmywaków drucianych. W przypadku silnego zanieczyszczenia pozostawić szybkar zanurzony w wodzie z dodatkiem środka myjącego.

Naczynie szybkaru **można myć w zmywarce, pokrywy nie wolno!**

W przypadku, jeżeli wewnątrz szybkaru pojawią się białe osady kamienia wodnego, należy je wyczyścić octem, kilkoma kroplami cytryny lub specjalnym środkiem do mycia naczyń nierdzewnych. **Białe plamy nie wpływają w żaden sposób na działanie szybkaru, nie są szkodliwe dla zdrowia, ani nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.**

W przypadku przegrzania garnka na powierzchni mogą pojawić się przebarwienia o kolorze fioletowym do brązowego. Przebarwienia te nie ograniczają funkcjonalności i nie są szkodliwe dla zdrowia, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Zabronione jest wykonywanie jakichkolwiek czynności w zakresie zaworu roboczego i zaworu bezpieczeństwa oraz naczynia szybkaru. W przypadku konieczności wymiany niektórych części, przykładowo uszczelki szybkaru itp. należy stosować **wyłącznie oryginalne części zamienne.**

SZYBKOWAR NALEŻY ZAWSZE PRZECHOWYWAĆ W STANIE OTWARTYM!

GWARANCJA

Na wyrób ten udzielana jest 5-letnia gwarancja, która zaczyna liczyć się od dnia sprzedaży.

Gwarancja zasadniczo nie obejmuje następujących przypadków:

- kiedy wyrób stosowany był niezgodnie z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI
- kiedy wyrób poddany został nieautoryzowanym zmianom i naprawom, zastosowane zostały inne części aniżeli oryginalne
- usterki spowodowane zostały uderzeniem lub upadkiem.

REKLAMACJA

Z uzasadnioną reklamacją należy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do punktów serwisowych firmy Tescoma. Aktualny wykaz punktów serwisowych można znaleźć na adresie: www.tescoma.pl.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA (zgodnie z normą EN 12778)

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie zapoznać się z Instrukcją obsługi.
2. Szybkowar nie należy stosować do innych celów aniżeli gotowanie potraw.
3. Przed każdym użyciem skontrolować prawidłowe działanie zaworu roboczego i zaworu bezpieczeństwa.
4. W czasie gotowania należy zachować maksymalną ostrożność przy manipulacji z szybkowarem, nigdy nie wolno dotykać jego rozgrzanych części.
5. W czasie gotowania nie dopuszczać dzieci do bezpośredniego kontaktu z szybkowarem.
6. Szybkowar należy napełniać maksymalnie do 2/3 objętości naczynia, w przypadku przygotowywania pokarmów, które w czasie gotowania pęcznieją, takich jak ryż, rośliny strączkowe, makarony itp., szybkowar należy napełnić maksymalnie do 1/2 objętości. W przypadku gotowania makaronu pod ciśnieniem przed otwarciem potrząsnąć szybkowarem. Nigdy nie gotować bez użycia wody.
7. Do szybkowaru nie wolno wkładać potraw zapakowanych w tkaniny, papier lub opakowania z tworzywa sztucznego. Pokarmów, w przypadku których dochodzi do zwiększenia objętości (przykładowo mięso ze skórą, język wołowy itp.), nigdy nie należy przekłuwać, dopóki skóra jest napęczniała – niebezpieczeństwo oparzenia.
8. Szybkowar nie wolno otwierać przed całkowitym zredukowaniem ciśnienia wewnątrz szybkowaru. Przy otwieraniu szybkowaru nigdy nie stosować siły.
9. Szybkowar nie wolno wkładać do rozgrzanego piekarnika i nie wolno stosować go do smażenia pod ciśnieniem.
10. Nie ingerować do żadnego systemu szybkowaru poza zakresem podanym w instrukcji obsługi – naprawę zlecić zawsze wyspecjalizowanej placówce serwisowej, nie należy stosować innych części aniżeli części oryginalne.

UWAGA!

SŁUŻY DO TERMICZNEGO PRZYGOTOWANIA POTRAW POD CIŚNIENIEM. BŁĘDNE ZASTOSOWANIE LUB KONSERWACJA MOGĄ SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA!

GOTOWANIE W SZYBKOWARACH MAGNUM

RODZAJ	CIĘŻAR W KG	WODA W DL	CZAS W MIN.
Mięso i drób			
Wołowina tylna w całości	0,5	3	50
Wołowina przednia w całości	0,5	3	40–45
Płaty wołowe/rolady	0,5	5	30
Język wołowy wędzony	1	5	30–40
Golonka wieprzowa	0,5	5	30
Gulasz wieprzowy	0,5	5	30
Flaczki do zupy	1	12	25–30
Cielęcina duszona	0,5	3	20
Jagnięcina duszona	0,5	2,5	20–25
Baranina duszona	0,5	3	30
Kurczak w całości	1	3,5	25–30
Kura w całości	1	10	45
Dziczyna	0,5	3	30–40
Ryby oraz owoce morza			
Dorsz – filet	0,5	1,5	4–5
Makrela	0,5	1,5	6
Stek z łososia	0,5	1,5	6–8
Stek ze szczupaka	0,5	1,5	8
Pstrąg	0,5	1,5	4–5
Muszele	0,5	1,5	10
Warzywa gotowane/duszone			
Ziemniaki krojone	1	2,5	5–6
Ziemniaki całe	1	2,5	12–14
Fasolka zielona	1	2,5	3–4
Kapusta główkowa	1	2,5	3
Kapusta kiszona	1	2,5	6
Buraki czerwone w całości	0,5	2,5	10–15
Marchew krojona	0,5	2,5	6
Marchew w całości	0,5	3	8
Ryż	0,25	5	6

Rośliny strączkowe – uprzednio namoczone

Soczewica	0,3	3	20–30
Fasola	0,5	3	40–50
Groszek	0,5	2,5	20–30

Podane czasy mają jedynie charakter orientacyjny; dokładny czas gotowania zależy od typu kuchenki, temperatury wyjściowej oraz rodzaju produktów, jak również od osobistego smaku itp.

KARTA GWARANCYJNA

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

Wyrób:

Sprzedający (nazwa handlowa i adres):

Data sprzedaży:

Pieczętka i podpis sprzedającego:

Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych:

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

Z uzasadnioną reklamacją należy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do punktów serwisowych firmy Tescoma. Aktualny wykaz punktów serwisowych można znaleźć na adresie: **www.tescoma.pl**.

Špičková kvalita – jednoduché použitie – ľahká údržba.

Také sú výrobky Tescoma – vaša správna voľba. Gratulujeme.

Tescoma MAGNUM sú kompaktné tlakové hrnce spájajúce moderný dizajn a osvedčenú konštrukciu. Vďaka použitým materiálom a technológiám sa radí ku špičke medzi kuchynskými tlakovými hrncami.

CHARAKTERISTIKA

Tlakové hrnce Tescoma MAGNUM sú vyrobené z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele** – poskytujú dokonale hygienické prostredie na prípravu pokrmov.

Masívne úchytky a rukoväť pokrievky sú vyrobené z **odolných plastov**, ktoré pri správnom použití **nepália**.

Tlakové hrnce sú vybavené **dvoma na sebe nezávislými ventilmi** – **pracovným a bezpečnostným**, ktoré zaručujú maximálnu mieru bezpečia pri príprave potravín pod tlakom.

Masívne trojvrstvové sendvičové dno má vynikajúce **termoakumulačné vlastnosti**, ktoré umožňujú **úsporu energie** – varenie prebieha pri nízkom výkone, sporák je možné vypnúť s predstihom pred ukončením varenia.

Tlakové hrnce Tescoma MAGNUM sú vhodné pre všetky typy sporákov – **plynové, elektrické, sklokeramické i indukčné**.

Pracovný tlak v nádobe počas varenia je **0,6 bar**.

POPIS (obr. 1)

1. Nádoba hrnca
2. Pokrievka hrnca
3. Bezpečnostný ventil
4. Pracovný ventil
5. Masívne úchytky
6. Rukoväť pokrievky
7. Tesnenie
8. Priečnik

NÁVOD NA POUŽITIE**PRED PRVÝM POUŽITÍM**

Pred prvým použitím tlakový hrniec a všetky jeho časti **dôkladne umyte teplou vodou s prídavkom saponátu** a vytrite dosucha.

PRED KAŽDÝM POUŽITÍM (obr. 2)

PRED KAŽDÝM POUŽITÍM SKONTROLUJTE PRACOVNÝ AJ BEZPEČNOSTNÝ VENTIL.

Ramienko pracovného ventilu dajte do vodorovnej polohy a niekoľkokrát stlačte dolu.

Ramienko musí pružiť a voľne sa vracáť do vodorovnej polohy.

Bezpečnostný ventil povyťahnite niekoľkokrát nahor vhodným nástrojom, napr. vidličkou.

Ventil musí pružiť a voľne sa vracáť do pôvodnej polohy.

PLNENIE (obr. 3)

Maximálne povolené plnenie

Pri jedlách, ktoré počas tepelného spracovania penia a zväčšujú svoj objem (napr. polievky alebo strukoviny), plňte hrniec **maximálne do 1/2 objemu** nádoby!

U ostatných pokrmov, ktoré tepelným spracovaním nemenia svoj objem, **max. do 2/3 objemu** nádoby!

Minimálne povolené plnenie

1 dl

V TLAKOVOM HRNCI NIKDY NEVARTE BEZ POUŽITIA VODY!

ZATVÁRANIE (obr. 4)

PRI ZATVÁRANÍ POKRIEVKY TLAKOVÉHO HRNCA POSTUPUJTE PRESNE PODĽA TÝCHTO POKYNOV:

Rukoväť pokrievky preklopte do polohy „**otvorené**“, pokrievku nakloňte a vsuňte zo strany do hrnca.

Obidva konce priečinku nechajte dosadnúť na horný okraj hrnca. Rukoväť preklopte do polohy „**zatvorené**“ a skontrolujte, či pokrievka tesne doláhla k hornému okraju hrnca.

Po zatvorení netlačte zbytočne na rukoväť – hrozí poškodenie tesniacej funkcie. Správna poloha rukoväte pri úplnom uzatvorení hrnca je **vodorovná!**

VARENIE (obr. 5)

K VARENIU VOLTE VŽDY ZODPOVEDAJÚCU VEĽKOSŤ PLATNIČKY ALEBO PLAMEŇA.

Priemer platničky musí byť **rovnaký alebo menší** ako je priemer dna hrnca!

Plameň nesmie **nikdy presahovať okraje dna hrnca**. Pri varení na plyne používajte vždy rozptyľovaciu sieťku alebo varnú platničku.

Správne naplnený a uzatvorený hrniec postavte na sporák zapnutý na najvyšší alebo stredný výkon.

POZOR! Ramienko pracovného ventilu musí byť vo vodorovnej polohe.

Po 2–5 minútach (podľa typu sporáka a naplnenia hrnca) sa v hrnci vytvorí tlak. Z pracovného ventilu začne s miernym syčaním unikať para. V tom okamihu **znížte výkon sporáka** tak, aby z ventilu unikalo len malé množstvo pary a bolo počuť slabé syčanie – obvykle postačí **stupeň sporáka 1–2**.

Sporák **vypínajte s predstihom** pred ukončením varenia. Vďaka **trojvrstvovému sendvičovému dnu** je akumulovaná tepelná energia predávaná do hrnca i po vypnutí sporáka.

Doba varenia jednotlivých potravín je uvedená v priloženej tabuľke a platí od okamihu, kedy sa v nádobe vytvorí tlak a ozve sa slabé syčanie.

OTVÁRANIE (obr. 6)

PRED OTVORENÍM HRNCA ÚPLNE ZNÍŽTE TLAK VO VNÚTRI NÁDOBY!

Vidličkou alebo iným vhodným nástrojom stlačte niekoľkokrát **ramienko pracovného ventilu smerom dole** k povrchu pokrievky – z ventilu uniká para.

Potom ramienko zdvihnite do **zvislej polohy** a počkajte pokiaľ všetka para unikne – hrniec je pripravený k otvoreniu.

Preklopte rukoväť pokrievky do polohy „**otvorené**“, pokrievku nakloňte a vyberte z hrnca.

ZNIŽOVANIU TLAKU A OTVÁRANIU HRNCA VENUJTE MAXIMÁLNU POZORNOSŤ – NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA. NIKDY NEOTVÁRAJTE TLAKOVÝ HRNIEC SILOU!

ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

PRED KAŽDÝM POUŽITÍM – NAJMENEJ VŠAK 1x MESAČNE – POTRITÉ TESNENIE POD HORNÝM OKRAJOM HRNCA POTRAVINÁRSKYM TUKOM.

Tlakový hrniec **po každom použití dôkladne umyte** a vytrite dosucha. Na čistenie **nepoužívajte** agresívne chemické látky, látky na báze piesku, ostré a tvrdé predmety alebo drôtenky. V prípade silného znečistenia nechajte hrniec odstáť vo vode s prídavkom saponátu.

Nádobu tlakového hrnca **možno umývať v umývačke riadu, pokrievku nie!**

Ak sa vo vnútri hrnca objavia biele usadeniny vodného kameňa, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie nerezového riadu. **Biele škvrny inak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobu a nemôžu byť predmetom reklamácie.**

Pri prehriatí hrnca sa na povrchu môže objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť hrnca, nie je chybou výrobu a nemôže byť predmetom reklamácie.

Na pracovnom a bezpečnostnom ventilu ani na tlakovom hrnci nerobte žiadne úpravy. Ak je nutná výmena niektorých dielov, napr. tesnenia hrnca a pod., používajte **výhradne originálne náhradné diely.**

TLAKOVÝ HRNIEC SKLADUJTE VŽDY OTVORENÝ!

ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 5-ročná záruka, začínajúca dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s NÁVODOM NA POUŽITIE
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny, boli použité iné ako originálne náhradné diely
- chyby boli spôsobené úderom alebo pádom.

REKLAMÁCIA

Oprávnenú reklamáciu uplatňujte u predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili alebo priamo v servisných strediskách Tescoma. Ich aktuálny zoznam nájdete na **www.tescoma.sk**.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY (podľa EN 12778)

1. **Pred prvým použitím si dôkladne preštudujte Návod na použitie.**
2. **Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely, než k vareniu potravín.**
3. **Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť pracovného a bezpečnostného ventilu.**
4. **Počas varenia manipulujte s tlakovým hrncom s maximálnou opatrnosťou, nikdy sa nedotýkajte jeho horúcich častí.**

5. Počas varenia zabráňte prístupu detí do blízkosti tlakového hrnca.
6. Tlakový hrniec naplňte maximálne do 2/3 objemu nádoby, pri príprave pokrmov, ktoré varením penia, ako je ryža, strukoviny, cestoviny a pod., plňte tlakový hrniec max. do 1/2 objemu nádoby. Pri varení cestovín pod tlakom pred otvorením hrnca potraсте. Nikdy nevarте bez použitia vody.
7. Do tlakového hrnca nekladajte jedlá zabalené do tkaniny, papiera alebo plastových obalov. Pokrmy, u ktorých dochádza ku zväčšeniu objemu (napr. mäso s kožou, hovädzí jazyk a pod.), nikdy neprepichujte, dokiaľ je koža nabobtnaná – nebezpečenstvo popálenia.
8. Tlakový hrniec neotvárajte, pokiaľ úplne neznížite tlak vo vnútri nádoby, nikdy pri otváraní hrnca nepoužívajte silu.
9. Tlakový hrniec nedávajte do vyhriatej zapnutej rúry a nepoužívajte na smaženie pod tlakom.
10. Nezasahujte do žiadneho systému hrnca nad rámec návodu na použitie – opravu zverte vždy odbornému servisu, nikdy nepoužívajte iné, ako originálne náhradné diely.

POZOR!

SLÚŽI NA TEPELNÚ ÚPRAVU POKRMOV POD TLAKOM. NESPRÁVNE POUŽITIE ALEBO ÚDRŽBA MÔŽU SPÔSOBIŤ ZRANENIE!

VARENIE V TLAKOVÝCH HRNCOCH MAGNUM

DRUH	VÁHA V KG	VODA V DL	ČAS V MIN
Mäso a hydina			
Hovädzie zadné vcelku	0,5	3	50
Hovädzie predné vcelku	0,5	3	40–45
Hovädzie plátky/závitky	0,5	5	30
Hovädzí jazyk údený	1	5	30–40
Bravčový ovar	0,5	5	30
Bravčový guláš	0,5	5	30
Držky do polievky	1	12	25–30
Teľacie dusené	0,5	3	20
Jahňacie dusené	0,5	2,5	20–25
Baranie dusené	0,5	3	30
Kura celé	1	3,5	25–30
Sliepka celá	1	10	45
Zverina	0,5	3	30–40
Ryby a morské plody			
Treska – filé	0,5	1,5	4–5
Makrela	0,5	1,5	6
Losos steak	0,5	1,5	6–8
Štúka steak	0,5	1,5	8
Pstruh	0,5	1,5	4–5
Mušle	0,5	1,5	10
Zelenina varená/dusená			
Zemiaky krájané	1	2,5	5–6
Zemiaky celé	1	2,5	12–14
Fazuľky zelené	1	2,5	3–4
Kapusta hlávková	1	2,5	3
Kapusta kyslá	1	2,5	6
Červená repa vcelku	0,5	2,5	10–15
Mrkva krájaná	0,5	2,5	6
Mrkva celá	0,5	3	8
Ryža	0,25	5	6

Strukoviny sušené – vopred namočené

Šošovica	0,3	3	20–30
Fazuľa	0,5	3	40–50
Hrášok	0,5	2,5	20–30

Uvedené časy sú iba orientačné, presná doba varenia je závislá na type sporáku, počiatocnej teplote a druhu surovín, rovnako ako osobnej chuti atď.

ZÁRUČNÝ LIST

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

Výrobok:

Predajca (obchodný názov a adresa):

Dátum predaja:

Pečiatka a podpis predajcu:

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

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

A Tescoma MAGNUM kuktái egyesítik a modern dizájnt a jól bevált felépítéssel. A felhasznált anyagoknak és technológiájának köszönhetően a kukták között a csúcsmínőséget képviselik.

JELLEMZÉS

A Tescoma MAGNUM kuktái első osztályú és rozsdamentes acélból készülnek – tökéletes higiénikus környezetet biztosítanak az ételek készítéséhez.

A masszív fogantyúk és a fedő nyele ellenálló műanyagból készültek, melyek a helyes használat mellett nem forrószodnak át.

A kukták két, egymástól független szeleppel vannak ellátva – egy munkaszeleppel és egy biztonsági szeleppel, amelyek garantálják a maximális biztonságot a nyomás alatt való főzésnél.

A masszív háromrétegű szendvicsaljnak kiváló hőmegtartó tulajdonságai vannak, ami energiatakarékos – a tűzhelyet még az étel elkészülte előtt ki lehet kapcsolni.

A Tescoma MAGNUM kuktái alkalmasak minden típusú tűzhelyre – **gáz, villany, üvegkerámia és indukciós**.

Az edényben az üzemi nyomás főzés közben **0.6 bar**.

LEÍRÁS (kép 1)

1. A kukta teste
2. A kukta Fedele
3. Biztonsági szelep
4. Munkaszelep
5. Masszív fogantyúk
6. Fedő nyele
7. Tömítés
8. Keresztmerevítő

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Első használat előtt a kuktát és minden tartozékát alaposan mossa el tisztítószeres meleg vízben, majd törölje szárazra.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT (kép 2)

Minden egyes használat előtt ellenőrizze le a munkaszelepet és a biztonsági szelepet egyaránt.

A munkaszelep pántját helyezze vízszintes helyzetbe és néhányszor nyomja le. A pántnak rugóznia kell és szabadon visszailleszkednie az eredeti helyzetébe. A biztonsági szelepet húzza fel néhányszor egy villával. A szelepnak rugóznia kell és szabadon visszaállni az eredeti helyzetébe.

TÖLTÉS (kép 3)

Maximális megengedett töltés

Azoknál az ételeknél, amelyek főzése közben hab képződik, vagy megdagadnak (pl. levesek vagy hüvelyesek), a fazekat **maximum az 1/2 úrtartalomig** töltsse meg. A többi ételnél a fazék max. 2/3-ig!

Minimális megengedett töltés: 1 dl.

Kuktában soha ne főzzön víz nélkül!

LEZÁRÁS (kép 4)

A kukta lezárásánál a köv. utasítások szerint járjon el:

A fedő nyelét billentse a „nyitva” helyzetbe, a fedőt döntse meg és helyezze a fazékba. A keresztmerezítő mindkét végét hagyja ráülni a fazék felső szélére. A nyelet billentse a „zárva” helyzetbe, és ellenőrizze, hogy a fedő rásimul-e a fazék felső szélére. Lezárás után ne nyomja feleslegesen a nyelet – a tömítés megsérülhet. A nyél helyes helyzete a teljes lezárás után vízszintes!

FŐZÉS (kép 5)

Főzésnél mindig a megfelelő méretű főzőlapot vagy lángot válassza.

A főzőlap átmérője ugyanakkora vagy kisebb kell hogy legyen, mint a fazék átmérője! A láng nem léphet túl a fazék aljának a szélét. Gáztűzhelyen való főzésnél mindig használjon lángelosztó szitát vagy lapot.

A helyesen megtöltött és lezárt fazekat tegye a legnagyobb vagy közepesen nagy teljesítményre kapcsolt tűzhelyre.

VIGYÁZAT! A munkaszelep pántjának vízszintes helyzetben kell lennie. 2–5 perc elteltével (függ a tűzhely típusától és az étel mennyiségétől) a fazékban nyomás jön létre. A munkaszelepből enyhe sűgő hangot adva gőz kezd áramlani. Ekkor csökkentse a lángot, vagy a főzőlap teljesítményét úgy, hogy a szelepből minimális mennyiségű gőz párologjon, és csak nagyon halk sűgő hangot adjon ki – általában elég az 1-es vagy 2-es fokozat.

A tűzhelyet a főzés befejezte előtt kapcsolja ki. A háromrétegű szendvicsaljnak köszönhetően az akkumulált hőenergia a tűzhely kikapcsolása után is átadja a meleget a fazékba. A különböző élelmiszerek főzési ideje a mellékelt táblázatban van feltüntetve, és onnantól számoljuk, amikor az edényben nyomás jön létre, és a szelep sűgő hangot ad ki.

NYITÁS (kép 6)

Nyitás előtt a fazékban teljesen csökkentse le a nyomást!

Villával néhányszor nyomja le a munkaszelep pántját a fedő irányába – a szelepből kijön a gőz.

Ezután a pántot húzza fel vízszintes helyzetbe és várja meg, amíg az összes gőz elpárolog – a fazekat kinyithatja.

Billentse a fedő nyelét a „nyitva” helyzetbe, a fedőt döntse oldalra és vegye le a fazékról.

A nyomás csökkentésének és a fazék nyitásának szenteljen maximális figyelmet – forrázásveszély. Soha ne nyissa a kuktát erővel!

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

Minden használat előtt – de legalább 1x havonta – kenje be a szelepet a fazék felső széle alatt étolajjal.

A kuktát minden használat után alaposan mossa el és szárítsa meg. A tisztításhoz ne használjon agresszív kémiai anyagokat, súrolószereket, éles és kemény tárgyakat vagy drótszivacsot. Erős szennyeződés esetén a fazekat áztassa be tisztítószeres vízbe. A fazekat mosogatógépben moshatja, a fedőt soha!

Ha a fazék belsejében fehér vízkőfoltok jelennek meg, tisztítsa ki ecettel, néhány csepp citrommal vagy speciális rozsdamentes acél tisztítására alkalmas készítménnyel. Ezek a világos foltok az edény alján nem korlátozzák az edény funkcionalitását, nem károsak az egészségre, nem jelentenek termékhibát, így nem lehetnek reklamáció tárgya sem.

A fazék túlmelegítésekor lilás-barnás színű foltok jelenhetnek meg annak felületén. Ez az elszíneződés nem korlátozza az edény funkcionalitását, nem káros az egészségre, nem jelent termékhibát, így nem lehet reklamáció tárgya sem.

Sem a munka-, sem a biztonsági szelepen, sem a kuktán ne végezzen semmilyen javításokat. Ha szükséges bármelyik részt kicserélni (pl. a tömítést stb.), csakis eredeti alkatrészeket használjon.

A KUKTÁT MINDIG LEZÁRATLANUL TÁROLJA!

GARANCIA

A garancia időtartama a vásárlás napjától számított 5 év.

A garancia nem vonatkozik az alábbiakra:

- rendeltetésszerű használat, a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása
- a terméket arra illetéktelen próbálta megjavítani, átalakítani
- nem eredeti alkatrészek használata
- helytelen szállítás, tárolás, kezelés miatti fizikai károsodás.

REKLAMÁCIÓ

Jótállási igényét a vásárlás helyén vagy a felsorolt garanciális szervizek valamelyikében lehet érvényesíteni. Az aktuális szervizek listáját a www.tescoma.hu weboldalon találja.

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSÉGET A RENDELTETÉSSZÉRI HASZNÁLAT, A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓBAN FOGLALTAK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA ESETÉN.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 szerint

- 1. Az első használat előtt alaposan tanulmányozza át a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.**
- 2. Főzés közben a kuktát ne hagyja felügyelet nélkül és ne használja más célra, mint élelmiszerek főzésére.**
- 3. Minden használat előtt ellenőrizze le a működtető és a biztonsági szelep működését.**
- 4. Főzés közben maximális elővigyázatossággal kezelje a kuktát, soha ne érjen a forró felületéhez.**

5. Vigyázzon a gyerekekre, hogy főzés közben ne kerüljenek a kukta közelébe.
6. Ne töltse meg a kuktafazekat 2/3-nál jobban. Olyan ételek készítésekor, melyek főzés során megdagadnak, mint pl. rizs vagy száraz hüvelyesek, a kuktát legfeljebb a feléig szabad megtölteni. Semmilyen esetben se használja a készüléket víz nélkül.
7. A kuktába ne helyezzen vászon, papír vagy műanyag csomagolásba csomagolt ételt. Az olyan húsféléknél, amelyeket bőrrel együtt főz (pl. marhanyelv), ne végezzen túpróbát, a kifröccsenő forró víz vagy gőz égési sérüléseket okozhat. Tésztafélék főzésekor a fedő felnyitása előtt óvatosan rázza meg az edényt.
8. Ne fejtse ki túl nagy erőt az edény felnyitásakor. Ne nyissa fel addig a fedőt, amíg az összes gőz el nem távozott az edényből.
9. A kuktát ne helyezze felmelegített sütőbe és ne használja rántott ételek készítésére.
10. Kizárólag az útmutatónak megfelelően használja az edény minden részét, javítását bízza szakszervízre. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

VIGYÁZAT!

EZ A KÉSZÜLÉK TÚLNYOMÁSSAL FŐZ. NEM RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT VAGY KEZELÉS ESETÉN LEFORRÁZÁSI SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT!

Főzés MAGNUM kuktában

TÍPUS	TÖMEG KG-BAN	VÍZ DL-BEN	IDŐ PERCEK BEN
Hús és baromfi			
Marhafar egészben	0.5	3	50
Marhaszegy egészben	0.5	3	40–45
Marhaszelet/tekercs	0.5	5	30
Füstölt marhanyelv	1	5	30–40
Abárolt sertésfej	0.5	5	30
Gulyás sertéshúsból	0.5	5	30
Pacal levesbe	1	12	25–30
Borjúpörkölt	0.5	3	20
Báránypörkölt	0.5	2.5	20–25
Birkapörkölt	0.5	3	30
Csirke egészben	1	3.5	25–30
Tyúk egészben	1	10	45
Vadételek	0.5	3	30–40
Halak és tenger gyümölcsei			
Cod– fi lé	0.5	1.5	4–5
Makréla	0.5	1.5	6
Lazac steak	0.5	1.5	6–8
Csuka steak	0.5	1.5	8
Pisztráng	0.5	1.5	4–5
Kagyló	0.5	1.5	10
Főtt/párolt zöldség			
Szeletelt burgonya	1	2.5	5–6
Burgonya egészben	1	2.5	12–14
Zöldbab	1	2.5	3–4
Fejes káposzta	1	2.5	3
Savanyú káposzta	1	2.5	6
Cékla egészben	0.5	2.5	10–15
Szeletelt sárgarépa	0.5	2.5	6
Sárgarépa egészben	0.5	3	8
Rizs	0.25	5	6
Száított hüvelyesek – előre beáztatott			
Lencse	0.3	3	20–30
Bab	0.5	3	40–50
Borsó	0.5	2.5	20–30

A megadott idők csak tájékoztató jellegűek, a pontos főzési idő a tűzhely típusától, az indítási hőmérséklettől, és az összetevők típusától függ, csakúgy mint az egyéni ízléstől és has.

GARANCIALEVÉL

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

Termék:

Eladó(cégnév és cím):

Az eladás kelte:

Eladó bélyegzője és aláírása:

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

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

Jogos reklamáció esetén forduljon eladójához, akinél a terméket megvásárolta, vagy közvetlenül a Tescoma szervizközpontoz. A szervizközpontok aktuális listáját megtalálja a www.tescoma.hu weboldalon.

Прекрасное качество – удобство в использовании – простой уход.

Подобные изделия Tescoma - Ваш правильный выбор. Поздравляем.

Tescoma MAGNUM – это компактные сковорарки, соединяющие современный дизайн и проверенную конструкцию. Благодаря использованным материалам и технологии, они принадлежат к наилучшим сковораркам на рынке.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Сковорарки Tescoma MAGNUM изготовлены из **первоклассной нержавеющей стали**, что обеспечивает идеально **гигиеничную среду** для приготовления пищи.

Массивные ручки сковорарки и ручка крышки изготовлены из прочной пластмассы, которая при правильном обращении не обжигает руки.

Сковорарки снабжены **двумя независимыми клапанами – рабочим и предохранительным**, которые обеспечивают максимальную безопасность при приготовлении под давлением.

Массивное трехслойное сэндвичевое дно обладает замечательными **термоаккумуляционными свойствами**, которые помогают **экономить энергию** – плиту можно выключать заранее перед окончанием процесса приготовления, которое проходит при низкой мощности плиты.

Сковорарки Tescoma MAGNUM и COMFORT подходят для всех типов плит – **газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных**.

Рабочее давление в сковорарке во время приготовления **0,6 бар**.

ОПИСАНИЕ (рис. 1)

1. Тело сковорарки
2. Крышка сковорарки
3. Предохранительный клапан
4. Рабочий клапан
5. Массивные ручки
6. Ручка крышки
7. Прокладка
8. Перекладина

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Перед первым использованием сковорарку и все ее части тщательно вымойте горячей водой с моющим средством и вытрите насухо.

ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (рис. 2)

ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОВЕРЬТЕ РАБОЧИЙ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАНЫ.

Плечо рабочего клапана поместите в горизонтальное положение и несколько раз нажмите на него. Плечо должно пружинить и свободно возвращаться в горизонтальное положение.

Предохранительный клапан несколько раз поднимите вверх подходящим инструментом, напр., вилкой. Клапан должен пружинить и свободно возвращаться в первоначальное положение.

НАПОЛНЕНИЕ (рис. 3)

Максимальное разрешенное наполнение

Для блюд, которые во время тепловой обработки пенятся или разбухают, (напр. супы или бобовые), наполняйте скороварку **максимально до 1/2 объема** скороварки!

Для остальных блюд, которые во время тепловой обработки свой объем не меняют, **макс. до 2/3 объема** скороварки!

Минимальное разрешенное наполнение

0,1 л

НИКОГДА НЕ ГОТОВЬТЕ В СКОРОВАРКЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВОДЫ!

ЗАКРЫВАНИЕ (рис. 4)

ПРИ ЗАКРЫВАНИИ КРЫШКИ СКОРОВАРКИ ТОЧНО СОБЛЮДАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ УКАЗАНИЯ:

Ручку крышки поместите в положение **«открыто»**, крышку наклоните и вставьте в скороварку с боковой стороны.

Оба конца перекладки должны опереться о верхний край скороварки. Ручку поместите в положение **«закрыто»** и проверьте, хорошо ли крышка прилегает к верхнему краю скороварки.

При закрывании не нажимайте слишком сильно на ручку, можете повредить прокладку. Правильное положение ручки при полном закрытии скороварки - горизонтальное.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ (рис. 5)

Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫБИРАЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗМЕР КОНФОРКИ.

Диаметр конфорки должен быть **равным либо меньшим** диаметра дна посуды.

Пламя **не должно выступать за края посуды**. При приготовлении на газу всегда используйте распыляющую сетку или варную конфорку.

Правильно заполненную и закрытую скороварку поставьте на плиту, включенную на высшую или высшую среднюю мощность.

ВНИМАНИЕ! Плечо рабочего клапана должно быть в горизонтальном положении.

Через 2–5 минут (в зависимости от типа плиты и наполнения скороварки) в скороварке возникнет давление. Из рабочего клапана начнет с тихим шипением выходить пар. В этот момент **уменьшите мощность плиты** так, чтобы из клапана выходило только небольшое количество пара и было слышно слабое шипение – обычно достаточна **1–2 мощность плиты**.

Плиту выключайте заранее перед окончанием приготовления. Благодаря трехслойному сэндвичевому дну накопленная тепловая энергия передается вовнутрь скороварки и после выключения плиты.

Время приготовления отдельных продуктов указано в приложении и отсчет начинается с момента возникновения давления в скороварке и начала шипения.

ОТКРЫВАНИЕ (рис. 6)

ПЕРЕД ОТКРЫВАНИЕМ СКОРОВАРКИ ПОЛНОСТЬЮ СНИЗЬТЕ ДАВЛЕНИЕ ВНУТРИ НЕЕ!

Вилкой или другим подходящим инструментом **нажмите** несколько раз **плечо рабочего клапана** – из клапана выйдет пар.

После этого плечо поднимите в **вертикальное положение** и подождите, пока выйдет весь пар – скороварку можно открывать.

Поместите ручку крышки в положение **«открыто»**, крышку наклоните и выньте из скороварки.

СНИЖАЙТЕ ДАВЛЕНИЕ И ОТКРЫВАЙТЕ СКОРОВАРКУ С МАКСИМАЛЬНОЙ ВНИМАТЕЛЬНОСТЬЮ – МОЖНО ОБЖЕЧЬСЯ ПАРОМ. НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАЙТЕ СКОРОВАРКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ СИЛЫ!

УХОД И ХРАНЕНИЕ

ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ – МИНИМАЛЬНО 1 РАЗ В МЕСЯЦ – ПРОМАЖЬТЕ ПРОКЛАДКУ ПОД ВЕРХНИМ КРАЕМ СКОРОВАРКИ ПИЩЕВЫМ ЖИРОМ.

Скороварку **после каждого использования** тщательно вымойте и вытрите насухо. Для мытья **не используйте** агрессивные химические средства, средства на основе песка, острые или твердые предметы и проволочные губки. В случае сильного загрязнения предварительно отмочите в растворе моющего вещества.

Тело скороварки **можно мыть в посудомоечной машине, крышку – нельзя!**

Если внутри посуды появятся белые отложения водного камня, устраните их уксусом, несколькими каплями лимона либо специальным веществом для нержавеющей посуды. **Пятна ни коим образом не снижают функциональность либо гигиеничность посуды, не являются браком изделия и не могут служить поводом для претензий.**

При перегревании скороварки на ее поверхности может появиться фиолетовая либо коричневая окраска. Это не снижает функциональность либо гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может служить поводом для претензий.

Не изменяйте и не ремонтируйте рабочий и предохранительный клапаны самостоятельно. Если необходима замена некоторых деталей, например, прокладки скороварки и т.д., **используйте исключительно оригинальные запасные части.**

ХРАНИТЕ СКОРОВАРКУ ОТКРЫТОЙ!

ГАРАНТИЯ

Данное изделие имеет 5-летний гарантийный период от даты приобретения.

Гарантия не покрывает следующие дефекты, вызванные:

- неправильной эксплуатацией, не соответствующей ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- неавторизованным ремонтом или изменением конструкции изделия, использованием неоригинальных запасных частей
- механическими повреждениями, падением или неправильным обращением.

РЕКЛАМАЦИИ

Обоснованную рекламацию предъявляйте в магазин, где было куплено изделие, или непосредственно в сервисный центр Tescoma. Актуальный список сервисных центров на www.tescomarusssia.ru.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (EN 12778)

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

ВНИМАНИЕ!

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

ВАРКА В СКОРОВАРКАХ MAGNUM

ВИД	ВЕС В КГ	ВОДА В Л	ВРЕМЯ В МИН
Мясо и птица			
Говяжий костец нерезанный	0,5	0,3	50
Говяжья грудинка нерезанная	0,5	0,3	40–45
Говяжьи кусочки/рулеты	0,5	0,5	30
Говяжий язык копченый	1	0,5	30–40
Вареная свинина	0,5	0,5	30
Свинной гуляш	0,5	0,5	30
Потрохи для супа	1	1,2	25–30
Тушеная телятина	0,5	0,3	20
Тушеная ягнятина	0,5	0,25	20–25
Тушеная баранина	0,5	0,3	30
Цыпленок целый	1	0,35	25–30
Курица целая	1	1	45
Дичь	0,5	0,3	30–40
Рыба и морепродукты			
Треска – филе	0,5	0,15	4–5
Скумбрия	0,5	0,15	6
Лосось стейк	0,5	0,15	6–8
Щука стейк	0,5	0,15	8
Форель	0,5	0,15	4–5
Устрицы	0,5	0,15	10
Овощи вареные/тушеные			
Картофель кусочки	1	0,25	5–6
Картофель целый	1	0,25	12–14
Стручки фасоли	1	0,25	3–4
Капуста	1	0,25	3
Кислая капуста	1	0,25	6
Свекла целая	0,5	0,25	10–15
Морковь кусочки	0,5	0,25	6
Морковь целая	0,5	0,3	8
Рис	0,25	0,5	6
Бобовые сухие, заранее залитые водой			
Чечевица	0,3	0,3	20–30
Фасоль	0,5	0,3	40–50
Горошек	0,5	0,25	20–30

Приведенное время является приблизительным, точное время приготовления зависит от типа плиты, исходной температуры и вида продуктов, а также от предпочтений и вкуса повара.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Изделие:

Продавец (название и адрес):

Дата продажи:

Печать и подпись продавца:

Гарантия принципиально не распространяется на следующие случаи:

- изделие использовалось с нарушением Инструкции по эксплуатации
- изделие подверглось неавторизованным исправлениям и изменениям
- для изделия были использованы неоригинальные запасные части
- дефекты были причинены ударом или падением
- износ изделия обусловлен обычным использованием, кроме явных дефектов материала.

Обоснованную рекламацию предъявляйте в магазин, где было куплено изделие, или непосредственно в сервисный центр Tescoma. Актуальный список сервисных центров на www.tescomarusia.ru.

tescoma.

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic

TESCOMA distributors: IT, Cazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3

ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, P.I.Riodel, E4

PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215

PL, Katowice, Warzywna 14 / SK, Púchov, Nimnická cesta

UA, Одеса, ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 В. Стуса / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.

HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District

designed by **tescoma** design protected

5
YEARS
GUARANTEE



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