



Tlakové hrnce • Kukta • Schnellkochtöpfe • Marmites à pression • Pentole a pressione Ollas a presión • Panelas de pressão • Szybkowary • Tlakové hrnce • Скороварки

Magnum Comfort praktik



designed by **tescoma** design protected

stainless steel 18/10

www.tescoma.com

stainless steel 18/10



Magnum



Comfort



praktik

Használati útmutató és főzés a kuktában

tescoma®

www.tescoma.com

Magas minőség – könnyű kezelhetőség – könnyű karbantartás. Tescoma termékek – kiváló döntés. Gratulálunk.

A Tescoma MAGNUM, COMFORT és PRAKTIK termékei olyan kompakt kukták, amelyek ötvözik a modern megjelenést és a jól bevált gyártási eljárást. A felhasznált anyagoknak és technológiának köszönhetően a kukták felső kategóriáját képviselik termékeink.

JELLEMZŐK

A Tescoma MAGNUM, COMFORT és PRAKTIK kuktái 18/10 kiváló minőségű rozsdamentes acélból készülnek, így biztosítva a tökéletesen higiénikus környezetet az elkészülő ételek számára.

A szilárd markolatok és fedők hőálló műanyagból készültek, melyek nem égetik meg, ha megfelelően használja azokat.

A kukták két, egymástól független szeleppel vannak ellátva (egy működő és egy biztonsági szeleppel), amelyek garantálják a maximális biztonságot, miközben Ön nagy nyomás segítségével főz.

A szilárd, három rétegű szendvics aljzat kiváló hőmegtartó tulajdonságokkal rendelkezik, amely segít az energiatakarékosságban – alacsony lángon főzhet, illetve a sütőt jóval a sütési idő lejáta előtt kikapcsolhatja. A Tescoma MAGNUM, COMFORT és PRAKTIK kuktái alkalmasak bármely típusú tűzhelyen való használatra: gáz, elektromos, üvegkerámia, indukciós.

Az edényben lévő nyomás, amely a főzés alatt keletkezik 0.54 bar.

LEÍRÁS (1. ábra)

1. Kuktaedény
2. Kuktafedő
3. Biztonsági szelep
4. Működő szelep
5. Szilárd markolat
6. A fedő fogantyúja
7. Szigetelés
8. Keresztidom

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt mossa el a kukta minden alkatrészét alaposan meleg vízzel és mosogatószerrel, majd törölje szárazra.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT (2. ábra)

VIZSGÁLJA MEG A MŰKÖDŐ ÉS A BIZTONSÁGI SZELEPET HASZNÁLAT ELŐTT.

Helyezze a működő szelep karját vízszintes pozícióba, és nyomja lefelé többször egymás után

A szelepnek rugózni kell, majd szabadon visszatérnie az alappozícióba.

Húzza a működő szelepet többször felfelé egy megfelelő eszköz, például egy villa segítségével. A szelepnek rugóznia kell, majd szabadon visszatérnie az eredeti pozícióba.

FELTÖLTÉS (3. ábra)

Maximális töltés.

A kuktát maximum az edénykapacitás feléig töltsen meg étellel, ha az étel hajlamos habzani és megdagadni hő hatására (pl. leves vagy lencse).

A kuktát maximum az edénykapacitás kétharmadáig töltsen meg étellel, ha az étel térfogata hő hatására nem változik meg.

Minimális töltés.

1 dl

SOHA NE HASZNÁLJA A KUKTÁT VÍZ NÉLKÜL!

LEZÁRÁS (4. ábra)

A KUKTA TETEJE:

Fordítsa a kukta fedőjének fogantyúját „nyitva” pozícióba: döntse meg a fedőt, és helyezze az edénybe oldalról.

Hagyja a kereszttartó mindkét végét csatlakozni az edény alsó karimájára.

Fordítsa a fedő fogantyúját „zárva” pozícióba, és győződjön meg róla, hogy a szigetelés szorosan csatlakozik az edény felső karimájához.

A lezárás után ne alkalmazzon erős nyomást a fogantyún, mert az csökkentheti a csatlakozás szorosságát. A teljesen lezárt fedőfogantyú teljesen vízszintes pozícióban van.

FŐZÉS (5. ábra)

MINDIG TÖREKEDJEN A MEGFELELŐ GÁZRÓZSA ÉS LÁNGMÉRET KIVÁLASZTÁSÁRA.

A láng átmérője lehet ugyanakkora, vagy kisebb, mint az edény alja. A láng soha nem érhet túl az edény alján. Mindig használja az adagolóhálót, amikor gázon főz.

A megfelelően megtöltött és lezárt edényt helyezze a legnagyobb vagy közepes rózsaára.

FIGYELEM! A működő szelep karjának vízszintes pozícióban kell lennie. 2-5 perc elteltével (a sütőtől, az edénytől, és annak tartalmától függően) nyomás keletkezik az edényben. A szelepen keresztül gőz távozik, amely sziszegő hanggal jár. Ekkor csökkentse a szelep nyílását, hogy csak egy kis gőzt engedjen ki, és a sziszegés halk legyen, a sütőt általában elég 1-2. fokozatra állítani ehhez.

Kapcsolja ki a fűtést a főzési idő lejártá előtt. A háromrétegű szendvicsaljjal a felgyült hő visszaáramlik az edénybe még a hőforrás lekapcsolása után is.

A különböző ételek elkészítési idejét megtalálja a mellékelt táblázatban. A megadott időtartam attól a perctől érvényes, hogy nyomás keletkezik az edényben és a szelep sziszegő hangot hallat.

KINYITÁS (6. ábra)

ENGEDJE KI AZ EDÉNYBŐL A NYÍLÁST TELJESEN, MIELŐTT LEVENNÉ RÓLA A FEDŐT!

Nyomja a működő szelep karját lefelé, a fedő felé egy villa vagy egy hasonló eszköz segítségével. Ekkor gőz távozik a szelepből. Majd húzza felfelé függőleges pozícióba, és várjon, amíg az összes gőz távozik. Ekkor az edény kinyitható.

Fordítsa a fedő fogantyúját „nyitva” pozícióba, döntse meg a fedőt, majd vegye le az edényről.

FOKOZOTT FIGYELEMMEL JÁRJON EL, AMIKOR KIENGEDI A NYOMÁST ÉS KINYITJA A KUKTÁT, HOGY ELKERÜLJE A FORRÁZÁS VESZÉLYÉT. SOHA NE ALKALMAZZOT NAGY ERŐT AZ EDÉNYEN ANNAK KINYITÁSAKOR.

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

SMEAR THE SEAL BELOW THE UPPER RIM OF THE VESSEL WITH COOKING FAT BEFORE!
ZSÍRRAL, LEGALÁBB EGYSZER EGY HÓNAPBAN.

Mossa el az edényt és törölje szárazra minden használatot követően. Ne használjon agresszív kemikáliákat, homok alapú tisztítószeret, éles vagy kemény tárgyakat, kaparókat a tisztításhoz. Ha az edény extrém módon koszos, hagyja ázni egy éjszakán keresztül tisztítószeres vízben.

A kukta mosható mosogatógépben, a fedője azonban nem!

Ha a belső felületen vízkő rakódik le fehér foltok formájában, ecet, citromlé, vagy CLINOX rozsdamentes acélhoz való tisztítószer segítségével tisztítsa meg. A fehér foltok nem befolyásolják az edény működését, és nem veszélyesek az egészségre. Mivel nem számítanak meghibásodásnak, garanciális követeléssel nem élhet.

Ha az edény túlmelegszik, lila vagy barna foltok jelenhetnek meg a felületén. Ezek a foltok nem befolyásolják a működést, és nem jelentenek veszélyt az egészségre, így garanciális követeléssel nem léphet fel miattuk. Ne módosítson semmit a működő és a biztonsági szelepen, vagy magán a kuktán- Ha egyes alkatrészek cserére szorulnak, pl. az edény szigetelése, azokat mindig eredeti alkatrészre cserélje.

MINDIG NYITVA TÁROLJA A KUKTÁT!

GARANCIA

A termék vásárlásának napjától 5 éves garanciát biztosítunk. A garancia nem vonatkozik a következő meghibásodásokra:

- nem megfelelő, a használati útmutatóban megadottaktól eltérő használat
- jogosulatlan személy általi javítások és módosítások, valamint nem gyári pótalkatrészek használata

PANASZOK

A jogos panaszaival kérjük, a forgalmazót keresse meg, akitől vásárolta a terméket, vagy forduljon a Tescoma szervizeinek egyikéhez, melyek listáját a www.tescoma.com weboldalon találhatja meg.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK (az EN 12778 előírásnak megfelelően)

1. Az első használat előtt olvassa el alaposan a használati útmutatót.
2. Soha ne használja a kuktát ételek készítésén kívül más célokra.
3. Mindig ellenőrizze a működő és a biztonsági szelep megfelelő működését használat előtt.
4. Fokozott figyelemmel használja a kuktát főzés során, és soha ne érintse meg a forró felületeit.
5. Ne hagyja, hogy a gyermekek a kukta közelében legyenek, miközben Ön használja azt.
6. A kuktát az edénykapacitás 2/3-áig töltsse fel maximum. Azon ételek esetében, amelyek megdagadnak főzés hatására (pl. rizs, lencse, stb.), maximum 1/2-ig töltsse fel. Rázza meg az edényt kinyitás előtt, amikor tésztát főz nyomás alatt. Soha ne főzzön víz nélkül
7. Soha ne helyezzen az edénybe bármilyen anyagba, papírba vagy műanyagba csomagolt húst. Soha ne szűrje meg a húsokat, melyek hajlamosak megdagadni, például a bőrös húsokat, marhanyelvet, stb, ha a bőr megdagadt, így előzve meg a forrázást.
8. Ne nyissa ki a kuktát, ha még nem távozott az edényből az összes nyomás. Ne erőltesse a kinyitást.
9. Ne helyezze a kuktát előmelegített sütőbe és ne használja nyomás alatti sütésre.
10. Ne avatkozzon bele a kukta működésébe olyan módon, amely nincs leírva az útmutatóban. Keressen fel egy szakszervizt javíttatás céljából, és kizárólag eredeti pótalkatrészeket használjon

ATTENTION!

NYOMÁS ALÁ HELYEZETT ÉTELEK HŐKEZELÉSÉRE SZOLGÁLÓ ESZKÖZ.

A HELYTELEN HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS SÉRÜLÉSEKHEZ VEZETHET!

A MAGNUM, COMFORT ÉS PRAKTIK UKTÁKBAN VALÓ FŐZÉS

ÉTEL	SÚLY (KG)	SZÜKSÉGES VÍZ (DL)	SZÜKSÉGES IDŐ (PERC)
Hús és szárnyasok			
Marhafar, egész	0.5	3	50
Sült marha / szegy	0.5	3	40-45
Marha stek / tekercs	0.5	5	30
Füstölt marhanyelv	1	5	30-40
Sertésfej	0.5	5	30
Sertésgulyás	0.5	5	30
Pacalleves	1	12	25-30
Borjúpörkölt	0.5	3	20
Birkapörkölt	0.5	2.5	20-25
Urüpörkölt	0.5	3	30
Egész csirke	1	3.5	25-30
Egész tyúk	1	10	45
Vadhús	0.5	3	30-40
Hal és tenger gyümölcsei			
Tőkehalfilé	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
Zöldségek – főzött / párolt			
Szeletelt burgonya	1	2.5	5-6
Egész burgonya	1	2.5	12-14
Zöldbab	1	2.5	3-4
Káposzta	1	2.5	3
Savanyúkáposzta	1	2.5	6
Egész cékla	0.5	2.5	10-15
Szeletelt répa	0.5	2.5	6
Egész répa	0.5	3	8
Rizs	0.25	5	6
Szárazbabok – előáztatott			
Lencse	0.3	3	20-30
Bab	0.5	3	40-50
Borsó	0.5	2.5	20-30

Az itt megadott időtartamok kizárólag tájékoztató jellegűek, a pontos főzési idő függ a kukta pontos típusától, a hőmérséklettől, a hús/zöldség fajtájától, ízléstől stb..

JÓTÁLLÁSI BIZONYLAT

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.

Jelen termékre a vásárlás napjától számítva 5 év garanciát biztosítunk. A garancia érvényesítéséhez szükséges jelen jótállási jegy és a vásárlási bizonylat. A jótállás birtoklása nem jelent garanciát arra, hogy bizonyos jogi szabályoknak megfelelően a vásárló követelését jogosnak tekintjük. A garancia a vásárlás napjától él.

Termék: _____

Forgalmazó (neve és címe): _____

Vásárlás dátuma: _____

Forgalmazó pecsétje és aláírása: _____

A garancia nem érvényes a következők esetében:

- nem megfelelő, a használati útmutatóban megadottaktól eltérő használatból eredő károk,
- jogosulatlan személy általi javítás vagy módosítás,
- elejtésből, fizikai erőből következő károk,
- a mindennapi használatból eredő kopás és elhasználódás, kivéve a nyilvánvaló anyagi hibákat.

Ha úgy érzi, az Ön garanciális kérelme jogos, kérjük, keresse fel a forgalmazóját vagy a Tescoma valamely szervizpontját, melyek teljes listáját a www.tescoma.hu weboldalon találhatja meg.

Megjegyzés:

tescoma.

Tescoma s.r.o. – U Tescomy 241, 760 01 Zlín – Česká republika
Distribuidor: Tescoma spa – Cazzago S. Martino (BS) – Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Cif: B-51630646
Distribuidor por: Tescoma Portugal, Lda
Dystrybucja: Tescoma Sp.z o.o. Włodawska 33D, 55-095 Długoleka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. – Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma I. t.d. – Москва – Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" – Одеса



* pouze nádoba
* vasej only
* nur Behälter
* seulement la marmite
* sólo recipiente
* só o recipiente
* tylko garnek
* len nádoba
* только тело сковородки