



Tlakové hrnce • Pressure cookers • 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](http://www.tescoma.com)

*stainless steel 18/10*



*Magnum*



*Comfort*



**praktik**

Návod k obsluze a vaření v tlakovém hrnci

Instructions for use and cooking in the pressure cooker

Gebrauchsanleitung und Kochen im Schnellkochtopf

Mode d'emploi et cuisson dans la marmite à pression

Istruzioni per l'uso e cucinare nella pentola a pressione

Instrucciones de uso y cocinar en la olla a presión

Instruções de utilização e cozinhar na panela de pressão

Instrukcja obsługi i gotowanie w szybkowarze

Návod na použitie a varenie v tlakovom hrnci

Инструкция по эксплуатации и приготовлении в скороварке

**tescoma®**

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

**Špičková kvalita - jednoduché použití - snadná údržba.**

Takové jsou výrobky Tescoma - vaše správná volba. Gratulujeme.

Tescoma MAGNUM, COMFORT a PRAKTIK 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, COMFORT a PRAKTIK jsou vyrobeny z **prvotřídní nerezavějící oceli 18/10** - 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, COMFORT a PRAKTIK jsou vhodné pro všechny typy sporáků - **plynové, elektrické, sklokeramické i indukční**.

Pracovní tlak v nádobě během vaření je **0,54 bar**.

**POPIS (obr. 1)**

1. Nádobu 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 přídavkem 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** povytláhněte několikrát vzhůru vhodným nástrojem, např. vidličkou.

Ventil musí pružit a volně se vracet do původní polohy.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.  
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!