

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 szerint

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

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

JELLEMZÉS

A GrandCHEF kukta kiválóan alkalmas az energiatakarékos, egészséges főzéshez.

Az ételek kuktában történő elkészítése gyorsabb, mint a hétköznapi főzés során, a tűzhely kisebb fokozatán is.

A háromrétegű szendvicsalj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, a tűzhely előre kikapcsolható, amely további energiatakarékossághoz járul hozzá.

A GrandCHEF kukta első osztályú rozsdamentes acélból készült, masszív nyéllel, minőségi ellenálló műanyagból készült fülekkel rendelkezik, amelyek a használat során nem forrosodnak át. Az edény mérőskálával ellátott.

A GrandCHEF kukta 4 biztonsági szabályozóval ellátott, így használata teljes egészében biztonságos.

A GrandCHEF kukta minden típusú tűzhelyre alkalmas: gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós tűzhelyre egyaránt.

NYOMÁSFOKOZAT

1.0 bar

A KUKTA LEÍRÁSA

- 1 Fedő felső nyéllel
- 2 Működtető és biztonsági szelep tokja
- 3 Gőzkieresztés gomb
- 4 Fedő eltávolítása gomb
- 5 Kukta lezárása jelzés a fedőn
- 6 Véletlen kinyílás elleni szabályozó
- 7 Működtető szelep
- 8 Biztonsági szelep
- 9 Szelep tokjának anyacsavarja
- 10 Nyílás a fedő peremében
- 11 Szilikon tömítés
- 12 Edény alsó nyéllel
- 13 Kukta lezárása jelzés az alsó nyélen
- 14 Mérőskála
- 15 Háromrétegű szendvicsalj

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa el a kuktát mosogatószeres meleg vízzel, majd szárítsa meg.

HASZNÁLAT

A kukta kinyitása

Nyomja az edény közepe felé a fedő eltávolítása gombot, és tolja a felső nyelet az óramutató járásával ellentétes irányba (1). Nyissa ki a kuktát, és vegye le a fedőt.

A KUKTA KINYITÁSÁHOZ SOHA NE FEJTSEN KI TÚL NAGY ERŐT.

A szelepek és a véletlen kinyílás elleni szabályozó ellenőrzése

Működtető szelep

A működtető szelep megnyomásával ellenőrizze, hogy rugalmas-e (2). Ha a működtető szelep nem rugalmas, nyomja meg, öblítse el folyó vízzel, és bizonyosodjon meg róla, hogy a szelep már rugalmas.

Biztonsági szelep

A biztonsági szelep megnyomásával ellenőrizze, hogy rugalmas-e (3). Ha a biztonsági szelep nem rugalmas, nyomja meg, öblítse el folyó vízzel, és bizonyosodjon meg róla, hogy a szelep már rugalmas.

Figyelmeztetés: Minden használat előtt bizonyosodjon meg, hogy a működtető és biztonsági szelep tokjának anyacsavarja erősen be van húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart, pl. pénzérmével.

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

Ellenőrizze, hogy a véletlen kinyílás elleni szabályozó anyacsavarja erősen be van húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart. Ellenőrizze, hogy a véletlen kinyílás elleni szabályozó szabadon mozog fel és le (4), ellenkező esetben öblítse át vízsugárral.

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

A kukta feltöltése

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

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

A kukta lezárása

Helyezze a kukta fedelét az edényre úgy, hogy a kukta lezárása jelzés a fedőn illeszkedjen a kukta lezárása jelzéssel az alsó nyélen (6).

Forgassa el a nyél felső részét az óramutató járásával megegyezően úgy, hogy mindkét nyél fedje egymást, és a fedő eltávolítása gomb az eredeti helyzetébe kerüljön (7).

A KUKTA LEZÁRÁSÁNÁL SOHA NE FEJTSEN KI TÚL NAGY ERŐT.

Főzés a kuktában

MINDIG A MEGFELELŐ NAGYSÁGÚ FŐZŐLAPOT VAGY LÁNGOT VÁLASSZA, A FŐZŐLAP VAGY LÁNG ÁTMÉRŐJÉNEK AZONOS NAGYSÁGÚNAK VAGY KISEBBNEK KELL LENNIE, MINT A KUKTA ALJÁNAK AZ ÁTMÉRŐJE, A LÁNG SOHA NEM ÉRGET FELJEBB A KUKTA ALJÁNAK SZÉLEINÉL. GÁZON TÖRTÉNŐ FŐZÉS SORÁN HASZNÁLJON ELVÁLASZTÓ RÁCSOT VAGY FŐZŐLEMEZT.

1. Helyezze a megfelelően feltöltött és lezárt kuktát a legnagyobb fokozatra kapcsolt tűzhelyre.
2. Rövid idő után a véletlen kinyílás elleni szabályozó feljön. Ez azt jelenti, hogy a kuktában nyomás alakult ki, és attól a pillanattól biztosítva van a véletlen kinyílás ellen.
3. Egy idő után a gőz elkezd távozni a szelep tokja alól. Ez azt jelenti, hogy a kuktában nyomás alakult ki (8). Ebben a pillanatban kapcsolja kisebbre a tűzhely fokozatát úgy, hogy a kuktából csak kis mennyiségű gőz távozzon.

FIGYELMEZTETÉS

Ha a főzés kezdetekor a kuktából nagy mennyiségű gőz távozik, a fazék nincs megfelelően lezárva. Állítsa le a kuktát, és ellenőrizze a lezárását. A nem megfelelő lezárás általában a következő indokokból történik:

- a, A fedő nem megfelelő felhelyezése, ismételje meg a kukta lezárását.
- b) A szilikon tömítés nincs megfelelően felhelyezve, helyezze fel a szilikon tömítést úgy, hogy egyenletesen másolja a fedő belső szélét.
- c, A szilikon tömítés károsodása, cserélje ki újra. Az új tömítést keresse a TESCOA Eladóközpontjaiban.

A főzés befejezése, gőzkieresztés és a kukta kinyitása

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

1. Az étel megfőzésére szánt idő lejártá után vegye le a kuktát a tűzhelyről, akkor is, ha az ki van kapcsolva.
2. Hagyja néhány percig leálltva a kuktát, hogy a hőmérséklet és a nyomás lecsökkenjen, és a véletlen kinyílás elleni szabályozó magától lemenjen.

Ha szeretné a hőmérséklet és a nyomás csökkenését felgyorsítani, nyomja meg a gőzkieresztés gombot, és tartsa lenyomva, míg a véletlen kinyílás elleni szabályozó magától visszacsúszik.

3. A véletlen kinyílás elleni szabályozó visszacsúszása után a kukta biztonságosan kinyitható.

Figyelmeztetés: A gombbal történő gőzkieresztésnél mindig használjon védőeszközöket, pl. konyhai kesztyűt. Ha a véletlen kinyílás elleni szabályozó a kukta újbóli leállítása után és a gőz gombbal történő kieresztése után sem csúszik vissza magától, helyezze a kuktát a mosogatóba, és hűtse le a fedőt kis mennyiségű, lassan folyó, hideg vízzel, míg a szabályozó vissza nem csúszik. Ezután nyissa ki a kuktát, és tisztítsa át a működtető és biztonsági szelepeket.

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

Jó tipp

Kapcsolja le a tűzhelyet előre, még a főzés befejezése előtt, használja ki a kukta szendvicsaljának hőmegtartó tulajdonságait. A háromrétegű szendvicsaljnak köszönhetően a felgyülemlett hőenergia átkerül az edénybe a tűzhely kikapcsolása után is, amely az energiatakarékossághoz járul hozzá. A kukta edény része fedő nélkül klasszikus fazékként is használható főzéshez a tűzhely főzőlapján.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOZÓK

Működtető szelep

A működtető szelep folyamatosan kiengedi az edényből a felesleges gőzt, főzés után pedig az összes gőzt.

Biztonsági szelep

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

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

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

Nyomásszabályozó—nyílás a fedő peremében

Ha a biztonsági és működtető szelep eldugul, a kuktában lévő nyomás kinyomja a szilikon tömítést a fedő peremében található nyíláson, így a gőz azonnal távozik, és a nyomás lecsökken a kuktában. Ha a szilikon tömítés átnyomódik a fedő peremében található nyíláson, állítsa le a kuktát, és hagyja kihűlni. A kukta hőálló szilikonból készült tömítése kb. 500 órányi működést bír ki. Amennyiben nem használja a kuktát gyakran, cserélje le a tömítést rendszeresen, 2 évente. Ha a szilikon tömítés átnyomódik a fedő peremében található nyíláson, vagy nem tömít rendesen, esetleg veszít a rugalmasságából, azonnal ki kell cserélni egy új, eredeti tömítésre. Az új szilikon tömítést keresse a TESCOMA Eladóközpontjaiban, elérhetőségek a www.tescoma.hu oldalon.

VIGYÁZAT! A KUKTÁT A FŐZÉS SORÁN ÚGY HASZNÁLJA, HOGY A FEDŐ PEREMÉBEN TALÁLHATÓ NYÍLÁS NE A KUKTA KÖZELÉBEN LÉVŐ SZEMÉLYEK FELÉ IRÁNYULJON.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

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

A fedő tisztítása

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

Az edény tisztítása

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

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

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

FŐZÉSI IDŐTARTAM A GrandCHEF KUKTÁBAN TÖRTÉNŐ FŐZÉSNÉL

A feltüntetett időtartamok attól a pillanattól értendők, mikor a gőz távozni kezd a működtető szelepből. Abban a pillanatban kapcsolja a tűzhely

erősségét kisebb fokozatra. Minden feltüntetett idő tájékoztató jellegű, a készített alapanyag fajtájától, nagyságától és mennyiségétől, minőségétől, kiinduló hőmérsékletétől, a tűzhely típusától és has. függ. A megadott időtartamoktól való eltérések nem kizártak, a pontos időtartamokat saját tapasztalataik alapján tudják majd meghatározni.

HÚS

Marhahús idő percekben

Tekercs 20—30

Sült 30—40

Bélszín 30—40

Leveshús 35—40

Nyelv 45

Sertéshús

Füstölt oldalas 20

Tekercs 20—30

Főtt csülök 25—30

Sült 30—35

Borjúhús

Sült 20—25

Fej 25—30

Láb 25—30

Nyelv 25—30

Bárány- és birkahús

Comb 30—40

Szárnyashús

Csirke 15—20

Tyúk 20—30

Liba aprólék 20—30

Vadhús

Nyúl 15—20

Fűszeres nyúl 15—20

Őzgerinc 10—15

Őzcomb 30—40

HALAK, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG

Halak idő percekben

Az adag nagysága szerint 6—8

Burgonya

Szeletelt, sózott burgonya 7—9

Héjában főtt burgonya 5—10

Gyümölcs

Szeletelt alma 2

Szeletelt körte 2

Zöldség

Spenót 2—3

Paprika 3—4

Szeletelt zeller 3—5

Szeletelt fokhagyma 4

Brokkoli 5—6

Befőzött bab 5—6

Karalábé 5—6

Répa 6—8

Spárga 6—10

Kelbimbó 8—10

Fejes káposzta 7—12

Darabolt karfiol 8—9

Lilakáposzta 8—10

Savanyú káposzta 10—12

Egész karfiol 15

Levesek

Galamb 5—10

Húsleves 30—40

Tyúkhúsleves 30—40

Marhafárok 30—40

Hüvelyesek

Áztatott borsó 15—20

Áztatott bab 20—25

GARANCIA

Erre termékre az eladástól számított 5 év garancia vonatkozik.

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

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

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

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