

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## JELLEMZÉS

A SmartCLICK kukta lehetővé teszi az alacsony vagy magas nyomáson történő főzést, emellett hozzájárul az ételek természetes ízének és magas tápértékének megőrzéséhez. A SmartCLICK kuktában történő főzés sokkal gyorsabb, mint a normál főzés.

A SmartCLICK kukta első osztályú rozsdamentes acélból készült, masszív, minőségi ellenálló műanyagból készült fülekkel rendelkezik, amelyek a használat során nem forrósodnak át.

A háromrétegű szendvicsalj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, amely egyben energiatakarékos is. A főzés a tűzhely kisebb fokozatán is gyorsabb, amely már a főzés befejezése előtt kikapcsolható.

A kukta 4 biztonsági szabályozóval ellátott, így a SmartCLICK kukta használata teljesen biztonságos.

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

## NYOMÁSFOKOZATOK

Alacsony nyomás 0,60 bar

Magas nyomás 1,00 bar

## A KUKTA LEÍRÁSA

- 1 Nyomásszabályozó, gőzkieresztés és kinyitás
- 2 Magas nyomás helyzet
- 3 Alacsony nyomás helyzet
- 4 Gőzkieresztés helyzet
- 5 Az edény kinyitása helyzet
- 6 Működtető szelep tokja
- 7 Véletlen kinyílás elleni szabályozó
- 8 Működtető szelep
- 9 Biztonsági szelep
- 10 Nyílás a fedő peremében
- 11 Szilikon tömítés
- 12 Fedő nyéllel
- 13 Edény fülekkel
- 14 Mérőjelölés az edényen
- 15 Fedő felhelyezésének jelölése
- 16 Háromrétegű szendvicsalj

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa el a kuktát mosogatószeres meleg vízzel, majd törölje szárazra.

## HASZNÁLAT

A kukta kinyitása

Állítsa a szabályozót a kukta kinyitása helyzetbe, nyomja el a fedő nyelét (felső rész) az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le az edényről (1).

A KUKTA KINYITÁSÁHOZ SOHA NE FEJTSSEN KI TÚL NAGY ERŐT.

A szelepek és a véletlen kinyílás elleni szabályozó ellenőrzése

### Működtető szelep

Ellenőrizze, hogy a működtető szelep nyílása tiszta és nincs eldugulva, ellenkező esetben öblítse át vízsugárral vagy tisztítsa meg egy megfelelő tárggyal, pl. vékony grilltűvel (2). Ellenőrizze, hogy a szelep anyacsavarja erősen be van-e húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart.

### Véletlen kinyílás elleni szabályozó

Ellenőrizze, hogy a véletlen kinyílás elleni szabályozó szabadon mozog-e fel és le (3), ellenkező esetben öblítse át vízsugárral. Ellenőrizze, hogy a szabályozó anyacsavarja erősen be van-e húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart.

## Biztonsági szelep

Nyomja le néhányszor a biztonsági szelep dugattyúját, rugóznia kell (4), ellenkező esetben öblítse át vízsugárral. Ellenőrizze, hogy a szelep anyacsavarja erősen be van-e húzva, ha nincs, húzza be az anyacsavart.

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

## A kukta feltöltése

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

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

## A kukta lezárása

Állítsa a szabályozót a fedő kinyitása és levétele helyzetbe. Helyezze a kukta fedelét az edényre úgy, hogy az edény fülén található kerek jelzés a fedőn található biztonsági szeleppel szemben helyezkedjen el, és forgassa el a fedő nyelét az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a nyél és a fül fedje egymást (6).

A KUKTA LEZÁRÁSÁNÁL SOHA NE FEJTSEN KI TÚL NAGY ERŐT.

## Főzés a kuktában

AZ ALACSONY VAGY MAGAS NYOMÁST A SZABÁLYOZÓ MEGFELELŐ HELYZETBE TÖRTÉNŐ ÁLLÍTÁSÁVAL SZABÁLYOZHATJA.

1. Ha **alacsony nyomáson** kíván főzni, állítsa a szabályozót alacsony nyomás helyzetbe (7). Az alacsony nyomáson történő főzés a kímélő hőkezelést igénylő ételek főzéséhez ideális, pl. zöldség, gyümölcs, hüvelyesek, halak és has.
2. Ha **magas nyomáson** kíván főzni, állítsa a nyomásszabályozót magas nyomás helyzetbe (8). A magas nyomáson történő főzés gyorsabb és magasabb hőmérsékleten történik. Legfőképp húsok és olyan ételek főzéséhez ideális, amelyek egyébként további hőkezelést is igényelnek.
3. A megfelelően feltöltött és lezárt kuktát a már kiválasztott nyomással helyezze a legnagyobb fokozatra kapcsolt tűzhelyre.
4. Rövid idő után a véletlen kinyílás elleni szabályozó feljön, ami azt jelenti, hogy a kuktában nyomás keletkezett, és az edény be van biztosítva a véletlen kinyílás ellen. A gőz hamarosan kipárolog a működtető szelep tokjából (9). Ebben a pillanatban kapcsolja kisebbre a tűzhely fokozatát úgy, hogy a kuktából csak kis mennyiségű gőz távozzon.
5. Az alacsony vagy magas nyomás beállítását a főzés során nem javasoljuk változtatni. Ha feltétlen szükséges, a nyomás szabályozására a főzés során használjon konyhai kesztyűt, a kuktából távozó gőz forró!
6. Mindig a megfelelő nagyságú főzőlapot vagy lángot válassza, a főzőlap átmérőjének azonos nagyságúnak vagy kisebbnek kell lennie, mint a kukta aljának az átmérője. A láng soha nem érhet feljebb a kukta aljának széleinél. Gázon történő főzés során használjon elválasztó rácsot vagy főzőlemezt.

VIGYÁZAT! FŐZÉS SORÁN BIZONYOS GŐZMENNYISÉG A SZABÁLYOZÓ BEÁLLÍTÁSÁNAK RÉSÉBŐL IS TÁVOZHAT.

## FIGYELMEZTETÉS

Ha a főzés kezdetekor a kuktából nagy mennyiségű gőz távozik, a fázék nincs megfelelően lezárva. Állítsa le a kuktát, és ellenőrizze, a nem megfelelő lezárást általában a következők okozzák:

- a) A fedő nincs megfelelően felhelyezve az edényre - ismételje meg a kukta lezárását.
- b) A szabályozó gőzkieresztés vagy a kinyitás és fedő levétele helyzetbe van állítva - állítsa a szabályozót alacsony vagy magas nyomás helyzetbe.
- c) A fedőben található szilikon tömítés nincs megfelelően felhelyezve - helyezze fel a szilikon tömítést úgy, hogy egyenletesen másolja a fedő belső szélét.
- d) A szilikon tömítés sérült - cserélje ki a tömítést újra, amelyet a TESCOA boltjaiban vagy szervizközpontjaiban igényelhet.

A főzés befejezése, gőzkieresztés és a kukta kinyitása

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

Az étel megfőzésére szánt idő lejártá után vegye le a kuktát a tűzhelyről, akkor is, ha az ki van kapcsolva. Hagyja a kuktát néhány percre leállítva, hogy a hőmérséklet és a nyomás lecsökkenjen benne. Ezután állítsa a szabályozót gőzkieresztés helyzetbe (10), és várjon, míg a kuktából kiáramlik az összes gőz. A véletlen kinyílás elleni szabályozó a gőzkieresztés és a nyomás csökkenése után magától visszacsúszik. Állítsa a szabályozót kinyitás és a fedő levétele helyzetbe, majd nyissa ki a kuktát.

**Figyelmeztetés:** Ha a véletlen kinyílás elleni szabályozó a gőz kieresztése után nem csúszik vissza magától, és a szabályozót nem lehet a kinyitás és a fedő levétele helyzetbe állítani, helyezze a kuktát a mosogatóba, és hűtse le kis mennyiségű, lassan folyó, hideg vízzel, míg a szabályozó vissza nem csúszik. Ezután nyissa ki a kuktát, ellenőrizze és tisztítsa át a működtető és biztonsági szelepeket.

SOHA NE HÚTSE 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 még a főzés befejezése előtt, használja ki a szendvicsalj hő megtartó tulajdonságait. A háromrétegű szendvicsaljnak köszönhetően a felgyülemlett hőenergia az edényben marad a tűzhely kikapcsolása után is. A kukta edény része fedő nélkül klasszikus fázékként is használható a tűzhely főzőlapján.

## BIZTONSÁGI SZABÁLYOZÓK

### Működtető szelep

A működtető szelepet alacsony és magas nyomás szabályozza, ezzel párhuzamban kiengedi az edényből a felesleges gőzt, főzés után pedig az összes gőzt.

### 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.

### Biztonsági szelep

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

### Nyomásszabályozó - nyílás a fedő peremében

Ha a biztonsági és működtető szelep eldugul, a kuktában lévő nyomás kinyomja a szilikon tömitést a fedő peremében található nyíláson, így a gőz azonnal távozik, és a nyomás lecsökken a kuktában. Ha a szilikon tömités átnyomódik a fedő peremében található nyíláson, állítsa le a kuktát, és hagyja kihűlni. A kukta hőálló szilikonból készült tömitése kb. 500 órányi működést bír ki. Amennyiben nem használja a kuktát intenzíven, cserélje le a tömitést rendszeresen, 2 évente. Ha a szilikon tömités átnyomódik a fedő peremében található nyíláson, vagy nem tömiti rendesen, esetleg veszt a rugalmasságából, azonnal ki kell cserélni egy új, eredeti tömitésre, amelyet a TESCOMA boltjaiban vagy hivatalos szervizeiben igényelhet, elérhetőség a [www.tescoma.hu](http://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, 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 szivárványos 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 lejárta után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és az edényt minél előbb vegye ki 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.

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 szerint

1. Az első használat előtt alaposan tanulmányozza át a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT.
2. Ne hagyja a kuktát 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 töltsd fel.
7. Olyan ételek főzésénél, melyek megdagadnak, a kuktát csak maximum az edény feléig töltsd fel.
8. Tésztafélék főzésénél 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. A húson soha ne végezzen tűpróbát, ha a bőr meg van dagadva - égési veszély.
12. A kukta felnyitásakor soha ne fejtse ki erőt.
13. Ne használja a kuktát sütőben vagy sütéshez.
14. Kizárólag a használati útmutatónak megfelelően használja az edény minden részét.
15. Kizárólag eredeti TESCOMA pótalkatrészeket használjon, a javítást bízza szakszervizre.

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

## FŐZÉSI IDŐTARTAM A SmartCLICK KUKTÁBAN TÖRTÉNŐ FŐZÉSÉNél

A feltüntetett időtartamok attól a pillanattól értendők, mikor a gőz távozni kezd a működtető szelepből. Abban a pillanatban kapcsolja a tűzhely erősségét alacsony fokozatra. Minden feltüntetett idő tájékoztató jellegű, a készített alapanyag fajtájától, mennyiségétől, minőségétől, kiinduló hőmérsékletétől, a tűzhely típusától, az edényben lévő nyomás egyéni beállításaitól és has. függ. A megadott időtartamoktól való eltérések nem kizártak, a pontos időtartamokat saját tapasztalataik alapján tudják majd meghatározni.

### HÚS - MAGAS NYOMÁS

#### Marhahús idő percekben

Tekercs 20-30  
Máj 30-40  
Bélszín 30-40  
Leveshús 35-40  
Nyelv 45

#### Sertéshús

Füstölt oldalas 20  
Tekercs 20-30  
Főtt csülök 25-30  
Máj 30-35

#### Borjúhús

Máj 12-15  
Fej 15  
Láb 15-20  
Nyelv 15-20

#### Bárány- és birkahús

Comb 30

#### Szárnyas hús

Galamb 8-10  
Csirke 15  
Tyúk 15-20  
Liba aprólék 15

#### Vadhús

Nyúl 15  
Nyúl máj 15  
Őzgerinc 10  
Fűszeres nyúl 10-15  
Őzcomb 20-30

## HALAK, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG - ALACSONY NYOMÁS

### Halak idő percekben

Az adag nagysága szerint 6-8

#### Burgonya

Szeletelt, sózott burgonya 7-9

Héjában főtt burgonya 10-15

Gyümölcs

Szeletelt alma 2-5

Szeletelt körte 2-5

Zöldség

Spenót 2-3

Paprika 3-4

Szeletelt zeller 3-5

Szeletelt főkhagyma 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 15-18

## LEVESEK ÉS HÜVELYESEK - ALACSONY NYOMÁS

Levesek **idő percekben**

Galamb 2-5

Húsleves 25-30

Tyúkhúsleves 25-30

Marhafarok 25-30

Hüvelyesek

Áztatott borsó 10-12

Áztatott bab 25-30

## GARANCIA

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

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 boltjaihoz vagy szervizközpontjához, elérhetőségek a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon találhatóak.

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