

Gratulálunk a Tescoma termék megvásárlásához és köszönjük a márka felé nyilvánított bizalmát. Szükség esetén forduljon az értékesítőjéhez vagy a Tescoma vállalathoz a www.tescoma.com weboldalon keresztül.

Leírás

A BIO EXCLUSIVE+ kukta az alacsony és magas nyomású főzést is lehetővé teszi, ezáltal segít megőrizni az ételek természetes ízét és tápértékét.

A BIO EXCLUSIVE+ kuktában történő főzés jóval rövidebb ideig tart mint a hagyományos főzés.

A BIO EXCLUSIVE+ kukta első osztályú rozsdamentes acélból készült, ellenálló műanyagból készült ergonomikus fogantyúval ellátott, melyek megfelelő használat esetén nem éghetők.

A masszív, háromrétegű szendvics alj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, ennek következtében az edény energiatakarékos. A tűzhelyet már a főzés befejezése előtt kikapcsolhatjuk.

A 3 biztonsági nyomásszabályozó szeleppel és a véletlen kinyílás elleni szabályozóval ellátott kukta használata teljesen biztonságos.

A BIO EXCLUSIVE+ kukta minden tűzhelytípuson alkalmazható – gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós.

* A BIO EXCLUSIVE+ KUKTA NYOMÁSFOKOZATAI

Alacsony nyomásfokozaton történő főzés esetén az edényben 0,65 bar nyomás uralkodik.

Magas nyomásfokozaton történő főzés esetén az edényben 1,05 bar az üzemi nyomás.

A TERMÉK RÉSZEI

- 1 Nyomásszabályozó szelep
- 2 Működtető szelep
- 3 Biztonsági szelep nyomásjelzővel
- 4 Véletlen kinyílás elleni szabályozó
- 5 Fedő
- 6 A fedő fogantyúja
- 7 Fedőkioldó gomb
- 8 Zárójelölés
- 9 Nyomásjelző - fedőnyílás
- 10 Szilikon tömítés
- 11 Kukta fázék
- 12 Rögzítési pontok
- 13 Szendvics alj

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Kérjük alaposan olvassa el az ebben a kézikönyvben található utasításokat. Az összes alkatrészt forró vízzel és mosogatószerrel mossa el, majd törölje szárazra.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

A szelepek ellenőrzése (A, B, C, D, E, F, G)

Működtető szelep

Távolítsa el a nyomásszabályozót úgy, hogy kihúzza a fedőből, és győződjön meg róla, hogy a középső része felfelé és lefelé szabadon mozog (A). Ellenőrizze, hogy a működtető szelep dugattyújának nyílása tiszta, nem szennyezett (B). Ellenkező esetben vízsugárral öblítse le, vagy tisztítsa meg egy megfelelő tárggyal, például egy vékony grilltűvel (C).

Ellenőrizze, hogy a működtető szelep anyacsavarja a fedél alján szorosra legyen húzva. Ha nem ez a helyzet, húzza be az anyát.

Ellenőrzés után helyezze vissza a nyomásszabályozót a fedél fogantyújába, nyomja meg többször a gőzkiengedő gombot, és győződjön meg arról, hogy a nyomásszabályozó szabadon mozog fel és le (D), valamint hogy könnyen beállítható mind az alacsony, mind a magas nyomás.

Biztonsági szelep

Egy, a célnak megfelelő tárggyal, például egy vékony grill tűvel, nyomja le a biztonsági szelep közepét - szabadon kell, hogy rugózzon (E).

Ezután a fedő fogantyújának alsó részén található véletlen kinyílás elleni szabályozót tolja a fedő közepétől kifelé és tartsa meg – a fedél alján lévő biztonsági szelep szabadon fel és le mozoghat (F).

Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep anyája szorosan be van húzva, amennyiben nem, húzza meg az anyát.

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

Nyomja meg többször a szabályozót, hogy elkertülje a véletlen kinyílást - a szabályozónak rugalmasnak kell lenni (G).

A SZELEPEK ÉS A BIZTONSÁGI SZABÁLYOZÓKAT MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT FOKOZOTT FIGYELEMMEL ELLENŐRIZZE.

HASZNÁLAT

A kukta kinyitása (H)

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gőzkiengedő / fedőnyitó gombot, fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje ki az edényből.

SEMILYEN ESETBEN SE KÍSÉRELJE MEG A KUKTAFAZEKAT ERŐSZAKKAL KINYITNI.

A kukta feltöltése (J)

NE TÖLTSE MEG A KUKTAFAZEKAT A 2/3-NÁL JOBBAN.

Olyan ételek készítésekor, melyek főzés során megdagadnak, mint pl. rizs vagy száraz hüvelyesek, a kuktát legfeljebb a feléig szabad megtölteni.

SEMILYEN ESETBEN SE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET VÍZ NÉLKÜL. A MINIMÁLIS VÍZMENNYISÉG 250 ML.

A kukta bezárása (K)

Tegye rá a fedelet a fazéokra. A zárjelöléseknek a fedélen és a fazék fogantyúján egymással szemben kell lenniük. Forgassa el a fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a fedő és a fazék fogantyúi fedjék egymást. Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó be van-e dugva a fedélbe, ha nem, nyomja le kissé.

Amennyiben a fent leírt módon nem lehet bezárni a kuktát, ellenőrizze, hogy a fedőnyílásban található nyomásjelző be van helyezve. Ha ez nem így van, tolja a véletlen kinyílás elleni szabályozót a fedő középpontjától kifelé – ezáltal a nyomásjelző megmozdul és be lehet zárni a kuktát.

SEMILYEN ESETBEN SE KÍSÉRELJE MEG A KUKTAFAZEKAT ERŐSZAKKAL BEZÁRNI.

Főzés (L, M, N)

Állítsa be a kívánt főzési túlnyomást a nyomásszabályozó szelepen.

1. A nyomásszabályozó szelepet fordítsa jobbra, ha alacsony nyomásfokozaton szeretne főzni. Az alacsony nyomásfokozat ideális olyan ételek hatékony hőkezeléséhez mint zöldségek, gyümölcsök, hüvelyesek, halak, stb. (L)
2. A nyomásszabályozó szelepet fordítsa balra, ha magas nyomásfokozaton szeretne főzni. A nagy nyomáson történő főzés gyorsabb és magasabb hőmérsékleten történik. Használata különösen alkalmas hosszabb hőkezelést igénylő hússal és ételekkel szemben (M).
3. Állítsa a tűzhelyt a legnagyobb fokozatra.
4. A nyomás el kezd emelkedni a gyorsfőző kuktában. A piros biztonsági szelep és a nyomásfokozat jelző mutatja, ahogy a gyorsfőző kuktában kialakul a nyomás. Ekkor a kuktát már nem lehet kinyitni – a gőz a nyomásszabályozó szelepen keresztül távozik (N).
5. Töltőmennyiségtől függően eltart néhány percig, amíg a gyorsfőző kukta eléri a beállított fokozatot. Ha a nyomásszabályozó szelepből folyamatosan lép ki a gőz, akkor elérte a nyomásfokozatot. Ebben a pillanatban indul a főzési idő. Ekkor állítsa kisebb fokozatra a tűzhelyt.
6. Főzés közben a nyomásfokozat változtatását nem ajánljuk.
7. Amennyiben muszáj, változtassa a gyorsfőző kuktában levő nyomást konyhai védőkesztyűben.

VIGYÁZAT! A FELESLEGES GŐZ A FOGANYÚ ALATTI NYÍLÁSON KERESZTÜL TÁVOHAT.

FIGYELMEZTETÉS

Ha a főzés elején az edényből nagy mennyiségű gőz távozik, akkor a kukta nincs megfelelően lezárva. A helytelen lezárást általában a következők okozzák:

- a) A fedél nincs megfelelően rögzítve - ismételje meg a kukta lezárását.
- b) A működtető szelep nyomásszabályozója gőzkieresztő helyzetbe van állítva - nyomja le a nyomásszabályozót és állítsa alacsony vagy magasnyomású főzési helyzetbe.
- c) Nem megfelelő a szilikon tömítés elhelyezése a fedélen - ellenőrizze.
- d) A szilikon tömítés sérült - cserélje ki egy új, eredeti Tescoma tömítésre.

A főzés befejezése, a gőz kieresztése és a kukta kinyitása (O)

A EDÉNYBŐL CSAK AZUTÁN ENGEDJE KI A GŐZT, HOGY AZT A TŰZHELYRŐL FÉLREÁLLÍTOTTA.

A főzési idő eltelte után vegye le a kuktát a tűzhelyről, még akkor is, ha az már ki van kapcsolva. Hagyja addig félretéve, míg a hő és a nyomás kellően lecsökken.

Nyomja meg a gőzkieresztőt és tartsa lenyomva addig, amíg a kuktából az összes gőz távozik (O). A gőz kiengedése közben a nyomásjelző magától beleáll a teljesítő szelepbe. A gőz teljes kiengedése és a nyomás teljes csökkenése után a véletlen kinyílás elleni szabályozó lemegy és a kuktát kinyithatja

Ha a nyomásjelző és a véletlen kinyílás elleni szabályozó a gőz kiengedése után is fenn maradnak, azt jelenti, hogy az edényben még mindig nyomás van. Konyhai védőkesztyűt használata mellett húzza fel a nyomásszabályozót, és várja meg, míg az összes gőz távozik. Amennyiben a nyomásszabályozó még mindig nem veszi fel eredeti helyzetét, a kuktát helyezze a mosogatóba és a fedőt hűtse le kis mennyiségű lassan folyó hideg vízzel, amíg a nyomásjelző és a biztosíték nem csökkentik értéküket.

Minden használat előtt ellenőrizze és tisztítsa meg a működtető és a biztonsági szelepet.

A KUKTÁT A FOLYÓ VÍZ ALATT SOHA NE HŰTSE HIRTELEN, A VIZET HAGYJA LEFOLYNI A MŰANYAG RÉSZEKEN ÉS A KUKTÁT NE HELYEZZE TELJES EGÉSZÉBEN A VÍZBE.

BIZTONSÁGI ZÁRAK

Működtető szelep

A működtető szelep az üzemi nyomást szabályozza az edényben, párhuzamosan kiengedi a felesleges gőzt és főzés befejezése után kiengedi a kuktából az összes gőzt.

Biztonsági szelep

A biztonsági szelep biztosítékként szolgál a működtető szelep beszennyeződésekor. Abban az esetben, ha főzés közben a gőz intenzíven kezd távozni a biztonsági szelepen keresztül, a kuktát azonnal vegye le a tűzhelyről. A kuktát, miután kihűlt, nyissa ki, és alaposan tisztítsa meg a működtető szelepet.

Nyomásjelző - fedőnyílás

Ha a működtető és a biztonsági szelep egyszerre szennyeződnek be és a kuktát nem veszi le a tűzhelyről időben, a nyomás a kuktában a szilikon tömítés segítségével megnyitja a fedőnyílást, ezáltal azonnal csökken a nyomás és a gőz távozik.

Vigyázat! Főzés közben ügyeljen arra, hogy a fedőnyílás a kukta körül álló személyektől el, az edény túlsó oldalán legyen.

AMENNYIBEN A SZILIKON TÖMÍTÉS BESÜLLYED A NYÍLÁSBA, FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ, NE PRÓBÁLJA A KUKTÁT MEGJAVÍTENI.

Véletlen kinyílás elleni szabályozó

Megelőzi a kukta nem kívánt kinyílását, amíg az edényből nem távozik az összes gőz és a nyomás nem csökken le teljesen.

GYAKORLATI TANÁCSOK

A FŐZÉSHEZ MINDIG A megfelelő méretű főzőlapot VÁLASSZA.

A főzőlap átmérője legyen azonos vagy kisebb mint az edény átmérője, a gázrózsa lángjai ne legyenek nagyobbak az edény aljának határától. Gázon való főzés közben használjon elválasztó rácsot vagy főzőlemezt.

A szendvics alj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, ennek következtében az edény energiatakarékos. A tűzhelyet már a főzés befejezése előtt kikapcsolhatjuk, a főzési folyamat folytatódik még a tűzhely alacsony teljesítményi fokozatán is.

A kuktafázekat a gyorsfőző fedő nélkül hagyományos edényként is használhatja.

TÁROLÁS, KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

-

Fedő

A KUKTA FEDŐJÉT NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBEN.

A működtető szelep csavarjának nyílását folyó vízzel öblítse le, esetleg tisztítsa meg arra alkalmas eszközzel.

A biztonsági szelepet folyó vízzel tisztítsa, miközben közepét ismételtelen lenyomja, valamint úgy, hogy az egész szelepet kihúzza.

Ne szerelje szét a biztonsági szelepet, a gyorsfőző fedő elfordítható zárját, a fogantyút és más alkatrészeket.

A KUKTÁT MINDIG FEDŐ NÉLKÜL TÁROLJA.

Edény

A KUKTAFAZÉK MOSOGATÓGÉPBEN TISZTÍTHATÓ.

A kuktát az első használat előtt alaposan mossa el és törölje szárazra. Az edényt minden használat után alaposan mossa el és szárítsa meg, csak így őrizheti meg hosszútávon a tökéletes külsejét.

A kukta tisztításához használjon általános tisztítószerket, soha ne használjon agresszív anyagokat, kémiai anyagokat és éles tárgyakat. Az ULTIMA edényeket kifejezetten rozsdamentes acélra kialakított szerekkel is tisztíthatja, ideális a Tescoma vállalat által forgalmazott CLINOX tisztítószer.

A kuktafazékat soha ne áztassa be hosszabb időre.

Az edényben ne tároljon ételmaradékot.

Szilikon tömítés

A kukta tömítése első osztályú szilikonból készült. A kukta minden használata után a tömítést vegye ki a fedőből, mossa meg, szárítsa meg, kenje be étolajjal vagy zsiradékkal és helyezze vissza.

Ha a tömítés a meglazulás vagy rugalmasság hiányának bármilyen jelét mutatja, azonnal ki kell cserélni Tescoma márkájú új tömítésre.

Ha kuktát nem használja gyakran, a tömítést cserélje rendszeresen kétéves ciklusokban.

CSAK EREDETI TESCOMA PÓTALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON!

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 szerint

1. Az első használat előtt alaposan tanulmányozza át a HASZNÁLATI UTASÍTÁST.
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 töltsen meg a kuktafazékat 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 váson, 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 fejtessen 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 szakszervizre. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

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

ÚTMUTATÓ A FŐZÉSI IDŐTARTAMHOZ AZ ULTIMA KUKTÁBAN

Az itt felsorolt időtartamok az ideális nyomás beállítása mellett, a kiválasztott étel szerint vannak megadva, attól a pillanattól, amikor a működtető szelepből távozni kezd a gőz. Abban a pillanatban kapcsolja tűzhely erősségét alacsonyabb fokozatra. Minden megadott idő tájékoztató jellegű, tekintettel a készített étel típusára, mennyiségére, minőségére, meghatározott hőfokára, a tűzhely típusára stb. A megadott időtartamoktól való eltérések nem kizártak, a pontos időtartamot saját tapasztalata szerint állapíthatja meg.

MAGAS NYOMÁS

HÚS

Marhahús főzési idő percekben

Tekercs 20-30

Sült hús 30-40

Vadas 30-40

Leves hús 35-40

Nyelv 45

Sertéshús

Füstölt hús 20

Tekercs 20-30

Főtt csülök 25-30

Sült hús 30-35

Borjú hús

Sült hús 12-15

Fej 15

Lábszár 15-20

Nyelv 15-20

Birka- és bárányhús

Comb 30

Baromfi hús

Galamb 8-10

Csirke 15

Tyúk 15-20

Liba aprólék 15

Vadhús

Nyúl 15

Nyúl máj 15

Őz gerinc 10

Borsos nyúl 10-15

Őz comb 20-30

GABONAFÉLÉK

Zab és kukorica

Zabliszt 5

Zabpehely 6

Zabdara 6

Kukorica 10

ALACSONY NYOMÁS

HAL, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG

Hal - idő percekben

Az adag nagyságától függően 6-8

Burgonya

Szeletelt és sózott burgonya 7-9

Burgonya héjában 10-15

Gyümölcs

Szeletelt alma 2-5

Szeletelt körte 2-5

Zöldség

Spenót 2-3

Paprika 3-4

Szeletelt zeller 3-5

Szeletelt fokhagyma 4

Brokkoli 5-6

Konzerv bab 5-6

Karalábé 5-6

Sárgarépa 6-8

Spárga 6-10

Kelbimbó 8-10

Fejes káposzta 7-12

Darabolt karfiol 8-9

Lila káposzta 8-10

Savanyú káposzta 10-12

Karfiol egészben 15-18

LEVESEK ÉS HÜVELYESEK

Levesek

Gomba 2-5

Hús leves 25-30

Csirke leves 25-30

Marha fàrok 25-30

Hüvelyesek

Beáztatott vágott borsó 10-12

Beáztatott bab 25-30

RIZS

Rizs kása 7-8

Rizottó 5-7

JÓTÁLLÁSI JEGY

A jótállás időtartama 5 év. A jótállási határidő a terméknek a vásárló részére történt átadásával kezdődik. Az igényérvényesítés alapbizonylata jelen jótállási jegy és a számla, amivel hitelt érdemlően igazolható a tulajdonjog és a vásárlás. A jótállási határidő az értékesítés napjával kezdődik.

Megszűnik a jótállási felelősség, ha:

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

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

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