

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

i-PREMIUM kukta

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK az EN 12778 szerint

1. Az első használat előtt alaposan tanulmányozza át a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT.
2. Használat közben ne hagyja a kuktát őrizetlenül, és kizárólag élelmiszerek főzésére használja azt.
3. Minden használat előtt ellenőrizze az üzemi- és a biztonsági szelep működését.
4. Különös elővigyázatossággal használja a kuktát, soha ne érintse meg a forró felületeit.
5. Gyerekek nem tartózkodhatnak a kukta közelében annak használata során.
6. A kuktát legfeljebb a főzőedény 2/3-áig töltse fel, olyan ételek esetében pedig, amelyek hőkezelés következtében megdagadnak – pl. rizs, hüvelyesek, tészta stb. –, az edényt legfeljebb a feléig töltse fel. Tésztafélék főzésénél a nyomás teljes lecsökkentése után és az edény felnyitása előtt rázza meg a kuktát. Soha ne főzzön víz használata nélkül.
7. Ne helyezzen a kuktaba vászon, papír vagy műanyag csomagolásba csomagolt ételt. Azokat az ételeket, melyek a hőkezelés során megdagadhatnak (pl. bőrös hús, marhanyelv stb.), megdagadt állapotban sohase próbálja átszűrni, mivel ez sérülésveszélyes.
8. A kuktát ne nyissa ki, amíg a benne lévő nyomás teljesen le nem csökken. A kukta nyitása során ne fejtessen ki erőt.
9. A kuktát ne tegye előmelegített sütőbe, és ne használja azt olajban történő sütésre.
10. A kuktát kizárólag a Használati útmutatóban leírtak szerint használja, a javítását bízza szakszervizre. Mindig csak eredeti alkatrészeket használjon.

FIGYELEM! ÉTELEK NYOMÁS ALATT TÖRTÉNŐ HŐKEZELÉSÉRE SZOLGÁL. A NEM RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT VAGY KARBANTARTÁS SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT.

JELLEMZŐK

Az i-PREMIUM kukta az alacsony vagy extra magas üzemi nyomás egyszerű beállításával kiválóan alkalmas mindenféle hús, hal, zöldségek, köretek, hüvelyesek és levesek elkészítésére. A kuktában a főzés lényegesen gyorsabb, mint a hagyományos edényekben.

A masszív, lehajtható fogantyúnak és a szorítózáras fedőnek köszönhetően a kukta kényelmesen, egy kézzel zárható és nyitható, a fedő pedig egy mozdulattal levehető.

A fedőt függőleges helyzetben a fogantyúra támasztva le lehet tenni, ekkor a lecsapódó gőzt a fedő rozsdamentes acél pereme felfogja, így az asztal tiszta marad

A kukta 4 biztonsági szeleppel van ellátva, köztük a véletlen nyitás elleni biztosítókkal is, így használata teljes mértékben biztonságos.

A kukta első osztályú rozsdamentes acélból készült, masszív műanyag fogantyúi rendeltetésszerű használat mellett nem forrósodnak fel.

A masszív, háromrétegű szendvicsalj kiváló hőátaró képességének köszönhetően az edény energiatakarékos. A főzéshez elegendő a tűzhelyet alacsonyabb fokozatra állítani, sőt, azt a főzés befejezését megelőzően már ki is lehet kapcsolni.

Az i-PREMIUM kukta minden típusú tűzhelyen használható: gáz-, elektromos, üvegkerámia tűzhelyen és indukciós főzőlapon is.

A kukta főzőedénye a hétköznapi főzés során is használható – a **TESCOMA univerzális fedő kuktára ø 22 cm (kód: 702920)** termék megrendelhető a www.tescoma.hu weboldalon, vagy keresse a TESCOA üzleteiben.

AZ ÜZEMI NYOMÁS IRÁNYADÓ ÉRTÉKEI AZ i-PREMIUM KUKTÁBAN

Alacsony üzemi nyomás: 0,8 bar

Extra magas üzemi nyomás: 1,2 bar

Maximális üzemi nyomás az edényben: 1,8 bar

LEÍRÁS

A kukta fedője

1 Az üzemi szelep szabályozója

1a Extra magas üzemi nyomás

1b Alacsony üzemi nyomás

1c Gőz kiengedése

1d A vezérlő eltávolításának helyzete

2 Lehajtható fogantyú a fedő nyitásához/zárásához

3. Szorítózár

4 Véletlen nyitás elleni biztosíték

5 Nyílás a fedő peremében

6 Szilikon tömítés

7 Az üzemi szelep anyája

8 Véletlen nyitás elleni biztosíték biztonsági szeleppel

A kukta edénye

9 Masszív fogantyúk

10 Mérőskála

11 Szendvicsszerkezetű indukciós alj

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az edény első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. Mossa el a kuktát és az összes alkatrészét meleg vízzel és mosogatószerrel, majd törölje szárazra.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

Szelepek ellenőrzése

Üzemi szelep

Ellenőrizze az üzemi szelep anyájában lévő nyílást a fedő alsó oldalán. A nyílásnak tisztának, eltömődésmentesnek kell lennie. Ellenkező esetben állítsa az üzemi szelep vezérlőjét gőzkiengedés helyzetbe (*szimbólum*), és enyhén húzza felfelé. Ezután állítsa a vezérlőt eltávolítási helyzetbe (*szimbólum*), és vegye ki a fedőből (A). Az üzemi szelep nyílását öblítse át folyó víz alatt, vagy tisztítsa meg a megfelelő eszközzel (B).

Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep anyája megfelelően meg van-e húzva. Amennyiben nem, húzza meg azt (C).

Véletlen nyitás elleni biztosíték/Biztonsági szelep

Hajtsa le a fedő fogantyúját, majd nyomja meg a véletlen nyitás elleni biztosíték közepén található biztonsági szelepet a fedő alsó részén; a szelepek rugalmasan kell mozognia (D). Ellenőrizze azt is, hogy a véletlen nyitás elleni biztosíték teljes egészében szabadon mozog-e a fedőben, valamint hogy a körülötte lévő tömítés sértetlen-e.

HASZNÁLAT

A kukta kinyitása

A fedő fogantyúját hajtsa fel, ekkor a szorítózár kinyílik, és a fedő levehető az edényről (E).

A KUKTÁT KIZÁRÓLAG A GŐZ TELJES LEERESZTÉSÉT KÖVETŐEN NYISSA KI. A KUKTA NYITÁSA SORÁN NE FEJTSEN KI ARÁNYTALANUL NAGY ERŐT.

A kukta megtöltése

Olyan ételek esetében, melyek a hőkezelés következtében habzanak vagy megdagadnak – pl. levesek, hüvelyesek, rizs stb. –, az edényt legfeljebb a felég töltse fel, megelőzve ezzel a szelepek eltömődését, és az étel kifutását (H).

SOHA NE FŐZZÖN A KUKTÁBAN VÍZ HASZNÁLATA NÉLKÜL. A MINIMÁLIS VÍZMENNYISÉG 250 ML.

A kukta lezárása

A kukta fedelét felhajtott fogantyúval helyezze merőlegesen az edényre, majd hajtsa le ütközésig a fogantyút, a szorítózár összezsugorodik, és a kukta lezáródik (G).

Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep vezérlője egyenletesen, akadálytalanul beállítható-e bármelyik pozícióba.

Figyelmeztetés:

A KUKTA LEZÁRÁSAKOR SOHA NE FEJTSEN KI TÚLZOTT ERŐT.

FŐZÉS A KUKTÁBAN

Alacsony üzemi nyomás beállítása

Amennyiben alacsony nyomáson kíván főzni, fordítsa az üzemi szelep vezérlőjét az alacsony nyomásnak megfelelő pozícióba (*alacsony nyomás szimbóluma*). Az alacsony nyomáson történő főzés a kímélő hőkezelést igénylő ételek – pl. zöldség, gyümölcs, hüvelyesek, halak stb. – elkészítésénél ideális. (H).

Extra magas üzemi nyomás beállítása

Amennyiben extra magas nyomáson kíván főzni, fordítsa az üzemi szelep vezérlőjét az extra magas nyomásnak megfelelő pozícióba (*extra magas nyomás szimbóluma*). Az extra magas nyomáson történő főzés lényegesen gyorsabb, és magasabb hőmérsékleten zajlik. Különösen alkalmas húsok és minden olyan étel elkészítésére, amely hosszabb hőkezelést igényel (I).

Főzés

A megfelelően feltöltött és lezárt kuktát a már kiválasztott üzemi nyomással helyezze a legnagyobb fokozatra kapcsolt tűzhelyre. Rövid idő elteltével a fedőben található véletlen nyitás elleni biztosíték kiemelkedik (J). Ez azt jelzi, hogy az edényben nyomás keletkezett, és a fedő már nem nyitható ki, illetve nem vehető le.

Rövidesen gőz kezd távozni az üzemi szelep vezérlőjének felső részéből (K). Ekkor csökkentse a tűzhely teljesítményét, és úgy állítsa be, hogy a vezérlő nyílásából folyamatosan csak kis mennyiségű gőz távozzon.

Figyelmeztetés: Az alacsony vagy extra magas nyomás beállításának megváltoztatását főzés közben nem javasoljuk. Amennyiben ez mégis szükséges, az üzemi nyomás beállításának módosításakor főzés közben mindig használjon konyhai kesztyűt!

A tűzhely teljesítményének szabályozása főzés közben

A kuktában történő főzés teljes ideje alatt úgy szabályozza a tűzhely teljesítményét, hogy az üzemi szelep vezérlőjének nyílásából folyamatosan csak csekély mennyiségű gőz távozzon. Ha főzés közben nagy mennyiségű gőz távozik az üzemi szelepből, az a gőz nem kívánt kondenzációjához vezethet.

Figyelmeztetés: Ha főzés közben megszűnik a gőz távozása az üzemi szelepből, azonnal kapcsolja ki a tűzhelyet, és vegye le a kuktát. Hagyja kihűlni, és várjon, míg a nyomás teljesen lecsökken, és csak ezt követően nyissa ki az edényt. Tisztítsa meg a szelepeket és biztosítékokat, majd ellenőrizze azok működését a használati útmutatóban leírtak szerint.

FIGYELEM! A FŐZÉS SORÁN ELŐFORDULHAT, HOGY KIS MENNYISÉGŰ GŐZ TÁVOZIK A FEDŐ ÉS AZ ÜZEMI SZELEP VEZÉRLŐJÉNEK ALSÓ RÉSGE KÖZÖTT IS.

A FŐZÉS BEFEJEZÉSE

A gőz leeresztése és a kukta kinyitása

A GŐZT MINDIG A TŰZHELYRŐL TÖRTÉNŐ LEVÉTELT KÖVETŐEN ERESSZE LE A KUKTÁBÓL.

A főzési folyamat befejezését követően vegye le a kuktát a tűzhelyről akkor is, ha a tűzhelyet már korábban kikapcsolta. A kuktát egy darabig hagyja állni, hogy a benne lévő hőmérséklet és nyomás csökkenjen..

Állítsa az üzemi szelep vezérlőjét a gőzleeresztő pozícióba (*szimbólum*), és engedje ki az edényben található összes gőzt (L).

A gőz kiengedése közben a véletlen nyitás elleni biztosíték lefelé visszahúzódik. Hajtsa fel a fedő fogantyúját, a szorítózárral kinyílik, és a fedő levehető.

Figyelmeztetés: Ha a gőz kiengedése után a véletlen nyitás elleni biztosíték továbbra is kiemelt helyzetben marad, az azt jelenti, hogy a kukta edényében még mindig nyomás van. Ilyen esetben helyezze a kuktát a mosogatóba, és kis mennyiségű, lassan folyó hideg vízzel hűtse a fedőt mindaddig, amíg a biztosíték vissza nem süllyed.

A KUKTÁT SOHA NE HÚTSE HIRTELEN FOLYÓ VÍZ ALATT, ÉS AZ EDÉNYT NE MERÍTSE TELJESEN VÍZBE.

A KUKTÁT SOHA NE NYISSA KI ADDIG, AMÍG AZ ÖSSZES GŐZT KI NEM ENGEDTE, ÉS A VÉLETLEN KINYITÁS ELLENI PIROS BIZTOSÍTÉK NEM SÜLLYEDT VISSZA.

A fedő letétele

A főzés befejezése után a fedőt a munkafelületre függőleges helyzetben, a fogantyúra támasztva helyezze le (M). A fedő alsó részéről lecsapódó kondenzált gőz a fedő rozsdamentes pereme felfőgja.

A BIZTONSÁGI SZELEPEK MŰKÖDÉSE

Üzemi szelep

Az üzemi szelep főzés közben a beállított üzemi nyomást tartja fenn a kuktában, folyamatosan kiengedi a felesleges gőzt, a főzés befejezése után pedig az összes gőzt eltávolítja az edényből. Az üzemi szelep része egy **nyomásbiztonsági biztosíték** is. Amennyiben az üzemi és a biztonsági szelep egyidejűleg eltömődne, és a kuktát nem vennék le időben a tűzhelyről, az edényben lévő nyomást az üzemi szelepen belül elhelyezett nyomásbiztonsági biztosíték oldja, ami azonnali nyomáscsökkenést és gőzkiáramlást eredményez. A kukta használata során ezért az üzemi szelep vezérlőjének mindig szabadon kell maradnia, nem lehet letakarva, például edényfogóval vagy más tárggyal.

Véletlen nyitás elleni biztosíték/Biztonsági szelep

A véletlen nyitás elleni biztosíték megakadályozza a kukta kinyitását mindaddig, amíg az edényből az összes gőz el nem távozott, és a nyomás teljes mértékben le nem csökkent.

A biztonsági szelep az üzemi szelep eltömődése esetén lép működésbe. Ha főzés közben a fedőn lévő véletlen nyitás elleni biztosíték/biztonsági szelep nyílásán keresztül intenzív gőzkiáramlás kezdődik, **az edényt azonnal vegye le a tűzhelyről**. A lehűlés után nyissa ki a kuktát és forduljon a TESCOA szervizközponthoz.

Nyílás a fedő peremében

Amennyiben az üzemi- és a biztonsági szelep is eldugul, az edényben lévő nyomás kinyomja a szilikon tömitést a fedő peremén található nyíláson keresztül, ami a gőz azonnali távozását, és a nyomás lecsökkenését eredményezi.

Figyelmeztetés: A kuktát mindig úgy használja, hogy a fedő peremén található nyílás ne a kukta közelében álló személyek irányába nézzen.

AMENNYIBEN A SZILIKON TÖMITÉS KINYOMÓDIK A FEDŐ PEREMÉN TALÁLHATÓ NYÍLÁSON, AZ EDÉNYT NE JAVÍTSA OTTHON, HANEM VIGYE EL SZAKSZERVÍZBE.

GYAKORLATI TANÁCSOK

A FŐZÉSHEZ MINDIG A MEGFELELŐ MÉRETŰ FŐZŐLAPOT VAGY LÁNGOT VÁLASSZA.

A főzőlap átmérője legyen azonos vagy kisebb az edény átmérőjénél! A láng sosem haladhatja meg az edény alját. Gáztűzhelyen történő használat esetén használjon lángelosztó hálót vagy lapot.

Használja ki a háromrétegű szendvicsalj hőtároló képességeit. Kapcsolja ki a tűzhelyet a főzés befejezését megelőzően. A háromrétegű szendvicsaljnak köszönhetően az eltárolt hő a tűzhely lekapcsolását követően is táplálja az edényt.

A kukta főzőedényét fedő nélkül hagyományos fazékként is használhatja a tűzhelyen.

FIGYELMEZTETÉS

Amennyiben a főzés elején **nagy mennyiségű gőz távozik** a kuktából, az edény nincs megfelelően lezárva. A nem megfelelő záródást a következők okozhatják:

- A fedő nem megfelelő módon lett az edényre helyezve, ismételje meg a kukta zárásának folyamatát.
- Az üzemi szelep vezérlője a gőz kiengedésének helyzetében vagy az eltávolítási helyzetben van, állítsa a vezérlőt az alacsony vagy az extra magas üzemi nyomásnak megfelelő pozícióba.
- A fedő szilikon tömitése nincs a helyén, ellenőrizze a tömitést.
- A szilikon tömités sérült, forduljon a TESCOA szervizközponthoz (elérhetőség: www.tescoma.hu), és igényeljen új, eredeti TESCOA márkájú tömitést.

TÁROLÁS, KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Fedő

A KUKTA FEDŐJÉT NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBEN.

Szükség esetén vegye le az üzemi szelep vezérlőjét, és tisztítsa meg az üzemi szelep nyílásait a fedél alsó és felső részén folyó víz alatti átöblítéssel, illetve adott esetben megfelelő eszközzel történő mechanikus tisztítással.

A fedő alsó részén található biztonsági szelepet szükség esetén folyó víz alatt, a közepének ismételt benyomása mellett tisztítsa meg.

Az üzemi szelepet, a véletlen nyitás elleni biztosítékot/biztonsági szelepet, a fogantyút és a fedő egyéb részeit ne szerelje szét.

A KUKTÁT MINDIG FEDŐ NÉLKÜL TÁROLJA.

Edény

A KUKTA FŐZŐEDÉNYE MOSOGATÓGÉPBEN IS MOSHATÓ.

Legelső használat előtt a kuktát mossa el, és törölje szárazra, az edényt minden használat után szintén mossa el, így biztosítva annak tartósan tökéletes megjelenését.

A kukta főzőedényét hétköznapi tisztítószerrel tisztítsa, soha ne használjon agresszív anyagokat, vegyszereket vagy éles eszközöket. A kuktát speciális, rozsdamentes edények tisztítására szolgáló szerekkel is tisztíthatja, ilyen esetben ajánljuk a **ProfiMATE tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód: 903130)** termékünket.

Makacs szennyeződések esetén áztassa be az edényt vízbe vagy mosogatószeres vízbe.

A kuktát minden mosogatás után törölje szárazra.

Figyelmeztetés: Csak a forrásban levő vizet sózza!

Ha hideg vízbe tesz sót, az a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelenhetnek meg azon a lyuk-korrózióként ismert jelenség következtében. Ezek a foltok semmilyen módon nincsenek befolyással az edény működésére, ártalmatlanságára, nem minősülnek a termék meghibásodásának, és nem képezhetik reklamáció tárgyát sem.

Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódások vagy szivárványos elszíneződések jelennek meg, tisztítsa le azokat ecettel, néhány csepp citromlével vagy speciális, rozsdamentes edények tisztítására szolgáló tisztítószerrel. Kizárólag olyan üledékről van szó, amelynek képződése a víz vegyi összetételétől függ.

Mosogatógépben történő tisztítás esetén ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém eszközökkel, ellenkező esetben az edényen rozsdás vagy világos foltok jelenhetnek meg az úgynevezett kontaktkorrózió következményeként. **A program lejárta után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és mihamarabb vegye ki belőle az edényt.**

Korrózió víz által is átkerülhet egyik edényről a másikra, ezért az edény tökéletes külsejének megőrzésének érdekében azt javasoljuk, hogy csak ritkán, vagy egyáltalán ne mossa azt mosogatógépben.

5 év garancia

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a terméket nem a **Használati útmutatóban** foglaltak szerint használták
- a terméken nem engedélyezett javítások és módosítások kerültek végrehajtásra
- a termékbe az eredetitől eltérő alkatrészek kerültek beépítésre
- a termék ütés vagy esés következtében sérült meg
- a termék a rendeltetésszerű használat során elhasználódott, kivételt képez ez alól az anyaghiba okozta meghibásodás

Reklamációs igényével forduljon értékesítőjéhez vagy a **TESCOMA** szervizközpontjához. A szervizközpontok aktuális listáját a www.tescoma.hu oldalon találja.

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET AZ OLYAN MEGHIBÁSODÁSOKÉRT, AMELYEK A KUKTA EZEN HASZNÁLATI ÚTMUTATÓBAN FOGLALTAKKAL ELLENTÉTES MÓDON TÖRTÉNŐ HASZNÁLATÁBÓL EREDNEK.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ ELKÉSZÍTÉSI IDŐK AZ I-PREMIUM KUKTÁVAL TÖRTÉNŐ FŐZÉS SORÁN

Az itt feltüntetett elkészítési idők attól a pillanattól számítandók, amikor az üzemi szelep vezérlőjén át a gőz távozni kezd. Ekkor kapcsolja a tűzhelyet alacsonyabb fokozatra. Valamennyi megadott időtartam tájékoztató jellegű, mely függ az alapanyagok típusától, mennyiségétől, minőségétől, kiinduló hőmérsékletétől, a tűzhely típusától stb. A megadott időtartamok a gyakorlatban változhatnak, ezeket a saját tapasztalatából kiindulva tudja meghatározni.

EXTRA MAGAS NYOMÁS

Marhahús **idő percben**

Tekercs 20—30

Sült 30—40

Bélszín 30—40

Leveshús 35—40

Nyelv 45

Sertés

Füstölt oldalas 20

Tekercs 20—30

Főtt csülök 25—30

Sült 30—35

Borjűhús

Sült 20—25

Fej 25—30

Láb 25—30

Nyelv 25—30

Bárány- és birkahús

Comb 30—40

Szárnycsok

Csirke 15—20

Tyúk 20—30

Liba aprólék 20—30

Vadhús

Nyúl 15—20

Fűszerez nyúl 15—20

Őzgerinc 10—15

Őzcomb 30—40

ALACSONY ÜZEMI NYOMÁS

Halak **idő percben**

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

Lila káposzta 8—10

Savanyú káposzta 10—12

Egész karfiol 15

Levesek

Galamb 5—10

Húsleves 30—40

Tyúkhúsleves 30—40

Marhafarok 30—40

Hüvelyesek

Áztatott borsó 15—20

Beáztatott bab 20—25