

Használati útmutató

Gratulálunk a TESCOA termék megvásárlásához, és köszönjük a márkánkba vetett bizalmát. Szükség esetén kérjük, forduljon értékesítőjéhez vagy a TESCOA-hoz a www.tescoa.hu oldalon keresztül.

LEÍRÁS

A BIO EXCLUSIVE+ kukta egyaránt lehetővé teszi az alacsony és magas nyomáson történő főzést, amivel hozzájárul az ételek természetes ízének és tápértékének megőrzéséhez. A BIO EXCLUSIVE+ kuktával az ételek sokkal gyorsabban készülnek el, mint a hagyományos főzés során.

A BIO EXCLUSIVE+ kukta első osztályú rozsdamentes acélból készül, az ellenálló műanyagból készült filei pedig rendeltetésszerű használat esetén nem égetik meg a kezét.

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

A kukta 4 biztonsági szeleppel rendelkezik - 3, egymástól független nyomásszabályozó szeleppel, és egy fedő biztosítékkal, így az edény használata teljesen biztonságos.

Az BIO EXCLUSIVE+ kukta valamennyi tűzhely típussal - gáz, villany, kerámia, indukciós - kompatibilis.

*A BIO EXCLUSIVE+ KUKTA ÜZEMI NYOMÁSAI

Alacsony nyomáson történő főzésnél az edény üzemi nyomása 0.65 bar.

Alacsony nyomáson történő főzésnél az edény üzemi nyomása 1.05 bar.

A KUKTA LEÍRÁSA

- 1 Üzemi szelep
- 2 Nyomásszabályozó
- 3 Biztonsági szelep nyomásjelzővel
- 4 Fedő biztosíték
- 5 Fedő
- 6 Fedő markolat
- 7 Fedő zárását mutató kerek jelzések
- 8 Gőzleeresztő gomb / fedő nyitása
- 9 Nyílás a fedő peremén
- 10 Szilikon tömítés
- 11 Edény
- 12 Edény és fedő fogantyúi
- 13 Szendvicsalj

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

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

Üzemi szelep

Emelje ki a nyomásszabályozót a fedőből, és győződjön meg róla, hogy a középrésze szabadon mozog-e fel- és lefelé (A). Szemrevételezze, hogy az üzemi szelep dugattyújának nyílása tiszta-e - nincs-e eldugulva (B). Amennyiben szennyezett, öblítse át azokat vízsugárral, vagy tisztítsa meg egy megfelelő eszközzel, pl. vékony grilltűvel (C).

Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep anyája kellőképp meg van-e húzva. Amennyiben nem, húzza meg azt.

Az ellenőrzést követően a nyomásszabályozót helyezze vissza a fedél markolatába, nyomja meg néhányszor a gőzleeresztés gombot, és győződjön meg róla, hogy a nyomásszabályozó szabadon mozog-e fel- és lefelé (D), ill. könnyedén beállítható-e alacsony- vagy magasnyomású pozícióba.

Biztonsági szelep

Nyomja meg a biztonsági szelep közepét egy megfelelő tárggyal - pl. grilltűvel -, melynek rugóznia kell. (E).

Nyomja meg a fedő markolatának alsó részén található fedő biztosítékot, és tartsa lenyomva - a fedő alján található biztonsági szelepeknek szabadon kell mozognia fel- és lefelé (F).

Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep anyája kellőképp meg van-e húzva, a mennyiben nem, húzza meg azt.

Fedő biztosíték

Nyomja meg néhányszor a fedő biztosítékot, melynek rugóznia kell. (G).

A SZELEPEK ÉS BIZTOSÍTÉKOK ELLENŐRZÉSÉT MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT, KELLŐ KÖRÜLTEKINTÉSEL EL KELL VÉGEZNI.

HASZNÁLAT

A kukta nyitása (H)

Nyomja meg, és tartsa lenyomva a gőzleeresztés / fedőnyitás gombot, fordítsa el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel az edényről.

A KUKTA NYITÁSA SORÁN NE FEJTSSEN KI ARÁNYTALANUL NAGY ERŐT.

A kukta feltöltése (J)

A KUKTÁT BIZTONSÁGI OKOKBÓL LEGFELJEBB ANNAK 2/3-ÁIG TÖLTSE FEL.

Olyan ételek esetében, melyek hőkezelés következtében habzanak vagy dagadnak - pl. levesek, hüvelyesek, rizs stb. -, az edényt legfeljebb annak 1/2-éig töltsse fel, megelőzve ezzel a szelepek elszennyeződését, és az étel kifutását

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

A kukta zárása (K)

A kukta fedőjét úgy helyezze az edényre, hogy a fedőn és a markolaton található jelzések egymással szemben helyezkedjenek el. Fordítsa el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a rögzítők átfedésben legyenek a markolattal. Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó benyomott állapotban van-e, ha nincs, finoman nyomja be.

Amennyiben a kuktát nem lehet a fent leírtak szerint bezárni, ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó benyomott állapotban van-e a markolatban. Ha nincs, nyomja le a fedő biztosítékot - a nyomásszabályozó automatikusan leereszkedik, és a kuktát be lehet zárni.

A KUKTA ZÁRÁSA SORÁN SOHA NE FEJTSSEN KI ARÁNYTALANUL NAGY ERŐT.

Főzés a kuktában (L, M, N)

AZ ALACSONY ÉS MAGAS NYOMÁST A NYOMÁSSZABÁLYOZÓ MEGFELELŐ POZÍCIÓBA TÖRTÉNŐ ÁLLÍTÁSÁVAL SZABÁLYOZHATJA.

1. Ha alacsony nyomáson szeretne főzni, fordítsa el a nyomásszabályozót jobbra. Az alacsony nyomáson történő főzés a kímélő hőkezelést igénylő ételek elkészítésénél ideális, pl. zöldség, gyümölcs, hüvelyesek, halak stb. (L).
2. Ha magas nyomáson szeretne főzni, fordítsa el a nyomásszabályozót balra. A magas nyomáson történő főzés gyorsabb, és magasabb hőmérsékleten történik. Legfőképp húsok, és olyan ételek elkészítésénél ideális, melyek hosszabb hőkezelést igényelnek (M).
3. A megfelelően feltöltött kuktán válassza ki a kívánt nyomást, majd helyezze a tűzhelyre, melyet kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
4. A fedő markolatában található nyomásjelző rövid időn belül felemelkedik. Ez annak a jele, hogy a kuktában minimális nyomás keletkezett, így azt már nem lehet kinyitni - a gőz hamarosan távozni kezd az üzemi szelep nyílásán keresztül (N).
5. Amint a gőz távozni kezd az üzemi szelep nyílásán keresztül, kapcsolja a tűzhelyet alacsonyabb fokozatra úgy, hogy a nyíláson keresztül csak kevés gőz távozzon.
6. A főzési folyamat során nem javasoljuk a beállított nyomás módosítását.
7. Amennyiben mégis módosít a beállított nyomáson, használjon konyhai kesztyűt!

FIGYERLEM! A FŐZÉSI FOLYAMAT SORÁN ELŐFORDULHAT, HOGY KIS MENNYISÉGŰ GŐZ TÁVOZIK A FEDŐ MARKOLATAI ALATT TALÁLHATÓ NYÍLÁSBÓL

FIGYELMEZTETÉS

Amennyiben nagy mennyiségű gőz távozik a kuktából a főzés elején, akkor az edény nincs megfelelően lezárva. A nem megfelelő zárást az alábbiak okozhatják:

- a) A fedő nem megfelelő módon lett az edényre helyezve – ismételje meg a kukta zárásának folyamatát.
- b) A nyomásszabályozó gőzleeresztés pozícióban van – a nyomásszabályozót nyomja le, és állítsa alacsony- vagy magasnyomású főzés pozícióba.
- c) A fedő szilikon tömítése nincs a helyén – ellenőrizze a tömítést.
- d) A fedő szilikon tömítése sérült – cserélje ki új, eredeti TESCOA tömítésre.

Főzés befejezése, gőzleeresztés, és a kukta nyitása (O)

A KUKTÁBAN LÉVŐ GŐZT KIZÁRÓLAG A TŰZHELYRŐL VALÓ LEVÉTEL UTÁN ERESSZE LE.

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.

Nyomja meg a gőzleeresztő gombot, tartsa hosszan lenyomva, míg a kuktából nem távozik az összes gőz (O). A gőz kiengedését, és a nyomás lecsökkenését követően a nyomásjelző leereszkedik, és a kukta nyithatóvá válik

Ha a nyomásjelző és a fedő biztosíték a gőz leeresztését követően is felemelkedett állapotban van, akkor az azt jelenti, hogy az edényben továbbra is nyomás van. Ilyen esetben egy konyhai kesztyű segítségével húzza a nyomásszabályozót annak fenti állásába, és várja mindaddig, amíg az összes gőz távozik az edényből.

Ha a nyomásjelző a gőz leeresztését követően is felemelkedett állapotban van, helyezze a kuktát a mosogatóba, és engedjen lassú, hideg vízugarat a fedőre mindaddig, amíg a nyomásjelző és a fedő biztosíték nem ereszkedik le.

Nyissa ki a kuktát, és a következő használat előtt feltétlenül ellenőrizze, és tisztítsa meg az üzemi- és biztonsági szelepeket.

SOHA NE HŰTSE A KUKTÁT HIRTELEN, ERŐS VÍZSUGÁRRAL, NE ÉRJE VÍZ A MŰANYAG ELEMÉKET ILLETVE A KUKTÁT NE MÁRTSA VÍZBE TELJES EGÉSZÉBEN.

BIZTONSÁGI SZELEPEK

Üzemi szelep

Az üzemi szelep az edény alacsony és magas nyomásának szabályozásáért felelős, leereszti a főzés során keletkező felesleges gőzt, a főzés befejezését követően pedig leereszti az összes gőzt az edényből.

Biztonsági szelep

A biztonsági szelep biztosítékként szolgál az üzemi szelep elszennyeződése esetén. Ha főzés közben az üzemi szelepen keresztül nem távozik gőz, viszont hirtelen gőz kezd távozni a biztonsági szelepen keresztül (a fedő markolatai alatt található nyílásból), azonnal vegye le a kuktát a tűzhelyről. Lehűlést követően nyissa ki a kuktát, és tisztítsa meg az üzemi szelepet.

Nyílás a fedő peremén

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.

Figyelem! 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.

Fedő biztosíték

Meggátolja a kukta akaratlan nyitását, amíg a gőz nem kerül leeresztésre, és az edényben lévő nyomás nem csökken.

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 kuktát, annak fedője nélkül, hagyományos fazékként is használhatja a tűzhelyen.

TÁROLÁS, KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Fedő

A KUKTA FEDŐJÉT NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBE.

Az üzemi szelep anyáinak nyílásait öblítse át vízsugárral, vagy tisztítsa meg egy megfelelő eszközzel, p. vékony grilltűvel.

A biztonsági szelepet tisztítsa folyó vízzel, miközben a közepét ismételten lenyomja, és egyben megnyomja a fedő biztosítékot is.

Ne szerelje le a biztonsági szelepet, a fedő markolatát, fülét vagy más, egyéb alkatrészeit.

A KUKTÁT MINDIG FEDŐ NÉLKÜL TÁROLJA.

Edény

A KUKTA MOSOGATÓGÉPBE IS MOSHATÓ.

Amennyiben az edény belsejében fehér vízkő lerakódások jelennek meg, tisztítsa le azokat ecettel, néhány csepp citromlével vagy a speciális, rozsdamentes edények tisztítására szolgáló CLINOX tisztítószerrel. Ezek a foltok semmilyen módon nincsenek befolyással az edény működésére, ártalmatlanságára, nem minősülnek a termék meghibásodásának, és nem képezhetik reklamáció tárgyát sem. A fazék bemelegedését követően lila vagy barnás elszíneződés jelenhet meg annak felületén. Ezen elszíneződések semmilyen módon nincsenek befolyással az edény működésére, ártalmatlanságára, nem minősülnek a termék meghibásodásának, és nem képezhetik reklamáció tárgyát sem.

Soha ne hagyja a mosogatószeret hosszú ideig az edényben, még akkor sem, ha azok hígítva vannak vízzel.

Ne tároljon az edény belsejében ételmaradékokat.

Szilikon tömítés

A kukta tömítése első osztályú szilikonból készül, és kb. 500 munkaórát bír. A tömitést minden használat után vegye ki a fedőből, mossa el, szárítsa meg, kenje be étolajjal vagy zsiradékkal, és helyezze vissza a helyére.

Ha a tömítés a szivárgás vagy a rugalmasság elvesztésének bármilyen jelét mutatja, azonnal cserélje ki egy új, eredeti TESCOA tömítésre.

Ha a kuktát ritkán használja, két évente cserélje a tömitést.

CSAK EREDETI TESCOA ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK, az EN 12778 szerint

1. Legelső használat előtt alaposan olvassa el 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. Ne engedjen gyerekeket a kukta közelébe, annak használata közben.
6. A kuktát legfeljebb annak 2/3-áig töltsen fel, olyan ételek esetében, melyek hőkezelés következtében dagadnak - pl. rizs, hüvelyesek, tészta stb. -, az edényt legfeljebb annak 1/2-éig töltsen fel. Tésztafélék főzése esetén, a nyomás lecsökkentését követően rázza meg a zárt edényt. Soha ne főzzön víz használata nélkül.
7. Ne helyezzen a kuktába vászon, papír vagy műanyag csomagolásba csomagolt ételt. Olyan ételeknél, melyek megdagadhatnak (pl. bőrös hús, marhanyelv stb.), kerülje a tűpróbát, amíg a bőr meg van dagadva – égési sérülés-veszély.
8. A kuktát ne nyissa ki, amíg e benne lévő nyomás nincs teljesen lecsökkentve. A kukta nyitása során ne fejtessen ki erőt.
9. A kuktát ne tegye előmelegített sütőbe, és ne használja rántott ételek készítésére.
10. A kuktát kizárólag a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓBAN leírtak szerint használja – javítását bízza szakszervízzel, csak eredeti alkatrészeket használjon.

FIGYERLEM! ÉTELEK NYOMÁS ALATT TÖRTÉNŐ HŐKEZELÉSÉRE SZOLGÁL. A NEM RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

VAGY KARBANTARTÁS SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ ELKÉSZÍTÉSI IDŐTARTAMOK A TESCO MA BIO EXCLUSIVE+ KUKTÁVAL TÖRTÉNŐ FŐZÉS SORÁN

Az itt feltüntetett elkészítési időtartamok attól a pillanattól számítandók, amikor az üzemi szelepen 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.

MAGAS NYOMÁS

HÚS

Marha perc

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

Borjú

Sült 12-15

Fej 15

Láb 15-20

Nyelv 15-20

Bárány

Comb 30

Szárnycs

Galam 8-10

Csirke 15

Tyúk 15-20

Liba aprólék 15

Vad

Nyúl 15

Mezei nyúl 15

Őzgerinc 10

Fűszeres nyúl 10-15

Őzcomb 20-30

GABONAFÉLÉK

Zab és kukorica

Zabliszt 5

Zabpehely 6

Zabdara 6

Kukorica 10

ALACSONY NYOMÁS

HAL, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG

Hal perc

Mennyiség függvényében 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 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 15-18
LEVESEK ÉS HÜVELYESEK
Levesek
Gomba 2-5
Húsleves 25-30
Tyúkhúsleves 25-30
Marhahárk 25-30
Hüvelyesek
Áztatott borsó 10-12
Áztatott bab 25-30
RIZS
Rizskása 7-8
Rizottó 5-7

GARANCIALEVÉL

Erre a termékre 5 év garanciát biztosítunk az eladás napjától számítva. A garancialevél kizárólag a termék érvényes vásárlási bizonylatával együtt érvényes. A garancia megléte nem érinti a vásárló azon jogait, melyek a termék megvásárlásával kapcsolatosan illetik meg őt. A garanciális idő a megvásárlás napjával kezdődik.

Termék:

Eladó (cégnév, cím):

Eladás időpontja:

Eladó bélyegzője és aláírása:

A garancia érvényét veszti az alábbi esetekben:

- a termék a Használati Útmutatóban foglaltaktól eltérő módon volt használva
- 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.

GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET BÁRMELY OLYAN MEGHIBÁSODÁSÉRT, MELY A KUKTA, EZEN HASZNÁLATI UTASÍTÁSBAN FOGLALTAKKAL ELLENTÉTES MÓDON TÖRTÉNŐ HASZNÁLATÁBÓL ERED.