

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK EN 12778 irányelv értelmében

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. Valamennyi használat előtt ellenőrizze a szelepek és biztonsági reteszek működését.
4. Főzés során ne érjen a kukta forró részeihez.
5. Gyerekek nem tartózkodhatnak a kukta közelében annak használata során.
6. A kuktát legfeljebb az edény kétharmadáig töltsse fel.
7. Olyan ételek esetében, melyek hőkezelés következtében dagadnak, az edényt legfeljebb annak egynegyedéig töltsse fel.
8. Tésztafélék, és olyan ételek főzése esetén, melyek hőkezelés következtében dagadnak, a nyomás lecsökkentését követően rázza meg a zárt edényt.
9. A kuktában soha ne főzzön víz használata nélkül.
10. Ne helyezzen a kuktába vászon, papír vagy műanyag csomagolásba csomagolt ételt.
11. Hús esetében kerülje a túpróbát, amíg a bőr meg van dagadva, elkerülendő az égési sérüléseket.
12. A kukta nyitása során ne fejtessen ki erőt.
13. A kuktát ne tegye sütőbe, és ne használja rántott ételek készítésére.
14. A kuktát kizárólag a Használati Útmutatóban leírtak szerint használja.
15. Kizárólag eredeti TESCOMA pótalkatrészeket használjon, a javítást bízva szakszervizre, melynek elérhetőségeit a www.tescoma.hu oldalon találja.

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

LEÍRÁS

Az ELEMENT kukta kiválóan alkalmas ételek egészséges és takarékos elkészítésére.

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

A háromrétegű szendvicsalj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, a tűzhelyet már a főzés befejezését megelőzően is ki lehet kapcsolni.

Az ELEMENT kukta első osztályú rozsdamentes acélból készül, masszív nyéllel, minőségi ellenálló műanyagból készült fülekkel rendelkezik, melyek a használat során nem forrósodnak át. Az edény mérőskálával van ellátva.

Az ELEMENT kukta a markolaton található biztonsági gőzleeresztő gombbal, könnyen kivehető szilikon üzemi szeleppel és 4 biztonsági retesszel rendelkezik.

Az ELEMENT kukta valamennyi tűzhely típusal - gáz, villany, kerámia, indukciós - kompatibilis.

ÜZEMI NYOMÁS

0,8 bar

A KUKTA LEÍRÁSA

- 1 Fedő
- 2 Levehető borítás, gőzleeresztő nyílásokkal
- 3 Fedő biztonsági retesze / üzemi szelep
- 4 Kivehető szilikon biztonsági szelep
- 5 Gőzleeresztő szelep
- 6 Gőzleeresztő gomb / fedő felhelyezése és leemelése
- 7 Fedő illesztési jele
- 8 Nyílás a fedő peremében
9. Szilikon tömítés
- 10 Edény test
- 11 Mérőskála
- 12 Háromrétegű szendvicsalj
- 13 Tartozék szilikon üzemi szelep

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A kuktát mossa el mosogatószeres, meleg vízben, majd szárítsa meg.

HASZNÁLAT

Kukta nyitása

A fedő retesz gombját csúsztassa a fedő közepének irányába, majd a markolat felső részét forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban (1). A kuktát nyissa ki, és emelje le a fedőt.

A KUKTA NYITÁSA SORÁN NE FEJTSEN KI ARÁNYTALANUL NAGY ERŐT.

Szelepek és biztonsági reteszek ellenőrzése

Üzemi szelep

Győződjön meg róla, hogy a szilikon üzemi szelep nincs-e eltömődve, megfelelően van-e behelyezve ill. rugalmas-e (2). Amennyiben az üzemi szelep elszennyeződött, vegye ki, és tisztítsa meg vízugar alatt. Amennyiben a szelep nem rugalmas ill. egyéb módon sérült, cserélje ki egy új szilikon üzemi szelepre.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

A szilikon üzemi szelepet 50 főzési ciklust követően, de legalább évente egyszer ki kell cserélni újra. A tartalék ELEMENT szilikon szelep kuktához, 2 db (cikkszám: 701310) terméket keresse a www.tescoma.hu weboldalon vagy a TESCOMA márkaboltokban.

Fedő biztonsági retesz / biztonsági szelep

A biztonsági szelep megnyomásával ellenőrizze, hogy rugalmas-e (3). Ha a szelep nem rugalmas, nyomja meg, öblítse át vízugarral, majd győződjön meg róla, hogy rugalmassá vált-e.

Figyelmeztetés: Minden használat előtt ellenőrizze, hogy az üzemi szelep anyája kellőképpen meg van-e húzva. Amennyiben nem, húzza meg azt.

Gőzleeresztő szelep

Húzza meg, és ellenőrizze, hogy rugalmas-e (4). Amennyiben nem rugalmas, nyomja meg, öblítse át vízugarral, majd győződjön meg róla, hogy rugalmassá vált-e.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT ELLENŐRIZZE A SZELEPEK ÉS BIZTONSÁGI RETESZEK MŰKÖDÉSÉT. HA A PROBLÉMA A FENTI ELJÁRÁSOKKAL NEM KIKÜSZÖBÖLHETŐ, A KUKTA HASZNÁLATÁT FÜGGESSZE FEL, ÉS KERESSE FEL A TESCOMA SZERVIZKÖZPONTJÁT.

A kukta feltöltése

A KUKTÁBAN SOHA NE FŐZZÖN VÍZ HASZNÁLATA NÉLKÜL, A LEGKISEBB TÖLTÉSI MENNYISÉG 250 ML.

A kuktát biztonsági okokból legfeljebb annak kétharmadáig töltsse fel. Olyan ételek esetében, melyek hőkezelés következtében habzanak vagy dagadnak - pl. levesek, hüvelyesek, rizs stb. -, az edényt legfeljebb annak egynegyedéig töltsse fel, megelőzve ezzel a szelepek elszennyeződését (5).

A kukta lezárása

A kukta fedőjét helyezze az edényre úgy, hogy a fedő illesztési jele illeszkedjen az edény illesztési jelével, mely a markolat alsó részén található (6).

A markolat felső részét forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a markolat két része átfedésben legyen, és a fedő retesz visszatérjen a kiindulási helyzetbe (7).

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

Főzés a kuktában

A FŐZÉSHEZ MINDIG A MEGFELELŐ MÉRETŰ FŐZŐLAPOT VAGY LÁNGOT VÁLASSZA. A FŐZŐLAP VAGY LÁNG 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.

1. A megfelelően feltöltött és lezárt kuktát helyezze a tűzhelyre, melyet kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
2. A fedő biztonsági retesze rövid időn belül felemelkedik. Ez annak a jele, hogy a kuktában nyomás keletkezett, és a biztonsági retesz aktívra vált.
3. Kis időn belül gőz kezd el távozni az üzemi szelep nyílásán, ami annak a jele, hogy az edény elérte az üzemi nyomás szintjét (8). Ekkor a tűzhelyet kapcsolja alacsonyabb fokozatra, hogy a nyíláson keresztül csak kevés gőz távozzon.

FIGYELMEZTETÉS

Amennyiben a főzés elején nagy mennyiségű gőz távozik a kuktából, az edény nincs megfelelően lezárva. A kuktát vegye le a tűzhelyről, és ellenőrizze, hogy megfelelően le van-e zárva. A nem megfelelő zárást az alábbiak okozhatják:

- a) A fedő nem megfelelő módon lett az edényre helyezve – ismétlje meg a kukta zárásának folyamatát.
- b) A szilikon üzemi szelep nem megfelelően lett behelyezve, ellenőrizze az üzemi szelepet, és megfelelően helyezze be a kukta fedőjébe.

- b) A szilikon tömítés nincs megfelelően felhelyezve, helyezze fel a szilikon tömítést úgy, hogy egyenesen másolja a fedő belső szélét.
c) A fedő szilikon tömítése megsérült, cserélje ki újra.

Főzés befejezése, gőzleeresztés és a kukta nyitása

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

1. A főzési folyamat befejezését követően vegye le a kuktát a tűzhelyről akkor is, ha a tűzhelyet már korábban kikapcsolta.
2. A kuktát egy darabig hagyja állni, hogy a benne lévő hőmérséklet ill. nyomás csökkenjen, és a biztonsági retesz magától lesüllyedjen.
3. Amennyiben szeretné meggyorsítani a nyomáscsökkenés folyamatát, a gőzleeresztő/nyitó gombot csúsztassa kissé előre, és tartsa ezen állapotában, amíg a fázékból nem távozik az összes gőz, és a biztonsági retesz magától lesüllyed (9).
4. A biztonsági retesz lesüllyedését követően a kuktát biztonságosan ki lehet nyitni.

Figyelem: A főzést követő gőzleeresztés során legyen különösen körültekintő, a kiáramló gőz forró. Amennyiben a biztonsági retesz a kukta hosszabb pihentetését ill. a gőz gombbal történő leeresztését követően sem süllyed le, tegye az edényt a mosogatóba, és a fedőt hűtse le gyenge vízszaggal mindaddig, amíg a biztonsági retesz lesüllyed. Ezt követően a kuktát nyissa ki, majd ellenőrizze és takarítsa meg az üzemi-, biztonsági- és gőzleeresztő szelepeket..

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

A mi tippünk

Kapcsolja ki a tűzhelyet a főzés befejezését megelőzően, használja ki a háromrétegű szendvicsalj hőtároló képességeit. A háromrétegű szendvicsaljnak köszönhetően az eltárolt hő a tűzhely lekapcsolását követően is táplálja az edényt, és egyben energiát takarít meg. A kuktát, annak fedője nélkül, hagyományos fázékként is használhatja a tűzhelyen.

BIZTONSÁGI RETESZEK

Üzemi szelep

Az üzemi szelep folyamatosan ereszt le a főzés során keletkező felesleges gőzt, a főzés befejezését követően pedig leereszt az összes gőzt az edényből.

Fedő biztonsági retesz / biztonsági szelep

A biztonsági retesz megakadályozza az edény véletlenszerű kinyílását, amíg a kuktából nem távozik az összes gőz ill. amíg a nyomás teljesen le nem csökken. A biztonsági szelep biztosítékként szolgál az üzemi szelep elszennyeződése esetén. Ha főzés közben hirtelen gőz kezd távozni a kuktából, azonnal vegye le a tűzhelyről. Lehűlést követően nyissa ki a kuktát, és tisztítsa meg az üzemi- és biztonsági szelepeket.

Nyomásszabályozó— nyílás a fedő peremében

A biztonsági- és üzemi szelep elszennyeződése esetén a kuktában lévő nyomás kinyomja a szilikon tömítést a fedő peremében található nyíláson át, így a gőz azonnal távozik, a nyomás pedig csökkenni tud az edényben. Ha a szilikon tömítés átnyomódik a fedő peremében található nyíláson a kuktát vegye le a tűzhelyről, és hagyja kihűlni. Ha a szilikon tömítés átnyomódik a fedő peremében található nyíláson ill. a szivárgás vagy a rugalmasság elvesztésének bármilyen jelét mutatja, azonnal cserélje ki egy új, eredeti tömítésre.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

A kukta hétköznapi használata esetén két évente cserélje ki a fedő szilikon tömítését egy új tömítésre. Az ELEMENT kukta eredeti szilikon tömítését keresse a www.tescoma.hu weboldalon, vagy a TESCOA márkaboltjaiban.

FIGYELEM! 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 súrolószereket és éles tárgyakat. A kuktát speciális, rozsdamentes edények tisztítására szolgáló szerekkel is tisztíthatja, ilyen esetben ajánljuk a **ProfimATE tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (cikkszám: 903130)** termékünket. A kuktát ne tárolja felhelyezett fedővel.

Szilikon üzemi szelep tisztítása

Amennyiben a szilikon üzemi szelep elszennyeződött, vegye ki a kukta fedőjéből, mossa el vízszaggal, és a tiszta szelepet helyezze vissza (10).

Fedő tisztítása

A kukta fedőjét tisztítsa vízszaggal, ne helyezze mosogatógépbe.

Edény tisztítása

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

Figyelem: Amennyiben az edényben felhelyezett fedő nélkül főz, kizárólag a forró vizet sózza. Ha hideg vízbe tesz sót, az a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelenhetnek meg azon, ún. lyuk-korrózió 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, melyek képződése a víz vegyi összetételének függvénye. Mosogatógépben történő tisztítás esetén ügyeljen rá, hogy az edény ne érintkezzen más fém eszközökkel, ellenkező esetben az edényen rozsdás vagy világos foltok jelenhetnek meg az ún. kontakt korrózió következményeként. **A program lejárta után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és mihamarabb vegye ki belőle az edényt.** Korrózió víz által is kerülhet egyik edényről a másikra, ezért a tökéletes megjelenés megőrzésének érdekében korlátozottan vagy egyáltalán ne tisztítsa a kuktát mosogatógépben.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ ELKÉSZÍTÉSI IDŐTARTAMOK AZ ELEMENT 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.

HÚS perc

Marha 40-50
Bárány 40-50
Vad 30-50
Sertés 30-45
Borjú 30-40
Szárnyas 25-40

HAL, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG perc

Hal 5-10

Gyümölcs 2-5

Zöldség

Hüvelyesek (borsó, bab, áztatott lencse) 15-25
Karfiol, brokkoli, karalábé, kel, káposzta stb. 8-15
Gyökérzöldségek (sárgarépa, zeller, burgonya stb.) 5-10
Hagymafélék (hagyma, fokhagyma stb.) 4-8
Termések (paprika stb.) 3-4
Levelesek (spenót stb.) 2-3

Levesek perc

Húsleves 30-40
Zöldség- és gombaleves 5-10

GARANCIA

Erre a termékre - a fedő szilikon tömítésén ill. a szilikon üzemi szelepen kívül - 5 év garanciát biztosítunk az eladás napjától számítva. A garancia érvényét veszti az alábbi esetekben:

- a termék nem a Használati útmutató szerint volt használva,
- a terméken nem engedélyezett javításokat és változtatásokat hajtottak végre, nem eredeti alkatrészek kerültek felhasználásra,
- a károk ütés vagy egyéb következtében keletkeztek,
- a termék a rendeltetészerű használat során elhasználódott, kivételt képez ez alól az anyaghiba okozta meghibásodás

Reklamációs igényével forduljon a TESCOMA márkaboltjaihoz vagy szervizközpontjához, melyek elérhetőségeit 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.