

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ULTIMA+ kukta 4,0 l, 6,0 l

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 annak feléig töltse fel. Tésztafélék főzése esetén a nyomás lecsökkentését követően rázza meg a zárt edényt. 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 e benne lévő nyomás nincs teljesen lecsökkentve. A kukta nyitása során ne fejtse 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 szakszervizre, csak eredeti alkatrészeket használjon.

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

LEÍRÁS

Exkluzív ULTIMA+ kukta egyszerűen kezelhető IDEALCOOK nyomásbeállítóval, amely kiválóan alkalmas húsok, halak, zöldségek, köretek és levesek egyszerű és gyors elkészítésére. Az ULTIMA+ kuktával az ételek sokkal gyorsabban készülnek el, mint a hagyományos főzés során.

A kukta főzőedénye kiváló minőségű tapadásgátló bevonattal van ellátva, amely megakadályozza az ételek odaégését.

A nagy, elfordítható fedőnek köszönhetően az edény kényelmesen nyitható és zárható egy kézzel is.

A 3 biztonsági szeleppel, és biztonsági fedővel ellátott kukta használata teljesen biztonságos.

Az ULTIMA+ kukta első osztályú rozsdamentes acélból készül, az ellenálló műanyagból készült fülei pedig rendeltetésszerű használat esetén nem égetik meg a kezét.

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

Az ULTIMA+ kukta minden tűzhelytípuson alkalmazható: gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós.

Az ULTIMA+ kukta főzőedénye normál főzéshez is használható: A TESCOMA kuktához tartozó Ø 22 cm átmérőjű univerzális fedőt (kód: 702920) keresse üzleteinkben.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ ÜZEMI NYOMÁS AZ ULTIMA KUKTÁBAN

(hal) **0,30 bar**

(szárnyas) **0,50 bar**

(sertés) **0,70 bar**

(marha) **0,90 bar**

Az edény legmagasabb üzemi nyomása 1,05 bar

A KUKTA LEÍRÁSA

1 Üzemi szelep

1a IDEALCOOK nyomásszabályozó és gőzleeresztő

- 1b Nyomásjelző az edényben
- 1c Üzemi szelep anyja
- 1d Nyomásbiztosíték
- 2 Biztonsági szelep
- 3 Fedő biztosíték
- 4 Fedő markolat
- 5 Fedő
- 6 Szilikon tömítés
- 7 Edény tapadásmentes bevonattal
- 8 Masszív fülek
- 9 Szendvicsalj

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

Szelepek ellenőrzése

Üzemi szelep

Ellenőrizze a fedő alján található üzemi szelep anyájának nyílásait, melyeknek tisztának kell lenniük, nem lehetnek eltömődve. Amennyiben szennyezettek, öblítse át azokat vízsugárral, vagy tisztítsa meg egy megfelelő eszközzel (A).

Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep anyája kellőképp meg van-e húzva, amennyiben nem, húzza meg azt kézzel (B).

Az ellenőrzést követően győződjön meg róla, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozót bármely üzemmódba tudja-e kapcsolni, beleértve a gőzleeresztés üzemmódot is (*gőzleeresztés szimbólum*) (C).

Biztonsági szelep

Nyomja meg a fedő alsó részén található biztonsági szelep közepét, melynek rugóznia kell. Győződjön meg róla, hogy a biztonsági szelep szabadon mozog-e a fedélben, és a tömítése nem károsodott-e (D).

Nyomásjelző

Nyomja meg a fedő alsó részén található biztonsági szelep közepén lévő anyába ágyazott nyomásjelzőt, melynek rugóznia kell (E).

HASZNÁLAT

Figyelmeztetés

NE HASZNÁLJON FÉM KONYHAI ESZKÖZÖKET, ÉLES TÁRGYAKAT, KÉSEKET STB. A TAPADÁSGÁTLÓ BEVONATTAL ELLÁTOTT ULTIMA+ KUKTÁBAN, SOHA NE VÁGJON KÖZVETLENÜL A FŐZŐEDÉNYBEN!

A kukta nyitása

Fordítsa el a fedő markolatát az óramutató járásával megegyező irányba (F), és vegye le azt a kuktáról (G).

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

A kukta feltöltése

A KUKTÁT BIZTONSÁGI OKOKBÓL LEGFELJEBB AZ EDÉNY KÉTHARMADÁIG, AZAZ AZ EDÉNY BELSŐ RÉSZÉN TALÁLHATÓ SKÁLA LEGFELSŐ VONALÁIG TÖLTSE MEG.

Olyan ételek esetében, melyek a hőkezelés következtében habzanak vagy megdagadnak – pl. levesek, hüvelyesek, rizs stb. –, az edényt legfeljebb annak feléig töltsé 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 zárása

Vegye kézbe a kukta fedőjét, merőlegesen helyezze az edényre, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, és zárja be a kuktát (J).

Ellenőrizze, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozót bármely üzemmódba tudja-e kapcsolni, beleértve a gőzleeresztés üzemmódot is (gőzleeresztés szimbólum)(C).

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

FŐZÉS A KUKTÁBAN

Az ideális nyomás beállítása

A FŐZÉS MEGKEZDÉSE ELŐTT AZ IDEALCOOK NYOMÁSSZABÁLYOZÓ ELFORDÍTÁSÁVAL ÁLLÍTSA BE AZ ELÉKÉSZÍTENDŐ ÉTELNEK MEGFELELŐ IDEÁLIS NYOMÁST (K).

(*hal szimbólum*)

Ha az ULTIMA+ kuktában halat, gyümölcsöt, zöldséget, burgonyát vagy gabonafélét főz, a nyomásszabályozót állítsa (*hal szimbólum*) állásba.

(*szárnyas szimbólum*)

Ha az ULTIMA+ kuktában szárnyast, nyulat, fiatal vadat stb. főz, a nyomásszabályozót állítsa (*szárnyas szimbólum*) állásba.

(*sertés szimbólum*)

Ha az ULTIMA+ kuktában sertést, vadat, leves vagy hüvelyeseket főz, a nyomásszabályozót állítsa (*sertés szimbólum*) állásba.

(*marha szimbólum*)

Ha az ULTIMA kuktában marhát, birkát, bárányt főz, a nyomásszabályozót állítsa(*marha szimbólum*) állásba.

BIZONYOS ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSÉNél HASZNÁLHAT KÖZTES POZÍCIÓKAT IS, AZ IDEÁLIS NYOMÁS ELÉRÉSE ÉRDEKÉBEN. PÉLDÁUL BORJÚNÁL ÁLLÍTSA A SZABÁLYOZÓT A (*szárnyas szimbólum*) ÉS (*sertés szimbólum*) KÖZÉ – LÁSD. ULTIMA+ KUKTA INDIKATÍV FŐZÉSI IDŐTARTAM TÁBLÁZAT.

Főzés

A megfelelően feltöltött és lezárt kuktát az ideális nyomás beállítását követően, helyezze a tűzhelyre, melyet kapcsoljon a legmagasabb fokozatra. Az edényt úgy helyezze a tűzhelyre, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozó az edény távolabb eső felén legyen (L).

A véletlen kinyitást megelőző, piros színű biztosíték rövid időn belül kiemelkedik. Ez azt jelenti, hogy az edényben nyomás épült fel, és a kuktát már nem lehet kinyitni. **Ekkor csökkentse a tűzhely teljesítményét közepesre (a tűzhely teljesítményének kb. 50%-a).**

Egy idő után, amikor az üzemi szelep (M) nyílásán gőz kezd távozni, csökkentse a tűzhely teljesítményét a legalacsonyabb fokozatra, hogy csak kis mennyiségű gőz távozzon a szelepen!

Nyomásellenőrzés a főzés során

Amint a kuktában nyomás keletkezik, kiemelkedik a nyomásjelző, mely az edényben lévő aktuális nyomás mértékét mutatja (N, O, P, Q).

A főzés során a tűzhelyet mindig olyan fokozatra kapcsolja, hogy az üzemi szelep nyílásán folytonosan kis mennyiségű gőz távozzon. Ha főzés közben nagy mennyiségű gőz távozik az üzemi szelepből, az nem kívánt kondenzációhoz vezet, és a víz az üzemi szelepből a tűzhelyre csöpög.

FIGYELEM! Amennyiben a nyomásjelzőn két fehér körön kívül piros kör is látható (R), az edényben magasabb a nyomás a megengedettnél (1,05 bar). Ilyen esetben azonnal kapcsolja a tűzhelyet a legalacsonyabb fokozatra, és a győződjön meg róla, hogy a nyomásjelző azonnal alacsonyabb pozícióba áll-e. Amennyiben a nyomásjelzőn a tűzhely alacsonyabb fokozatba történő kapcsolását követően is látható a piros kör, azonnal kapcsolja ki a tűzhelyet, és vegye le róla 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.

Az edényben lévő nyomás főzés közben is változtathat, ez esetben ügyeljen arra, hogy a nyomásszabályozó kezelése során kiáramló gőz Önnek ellentétes irányban távozzon, használjon konyhai kesztyűt.

FIGYELEM! A FŐZÉSI FOLYAMAT SORÁN ELŐFORDULHAT, HOGY KIS MENNYISÉGŰ GŐZ TÁVOZIK A FEDŐ ÉS AZ ÜZEMI SZELEP PEREME KÖZÖTT IS. (S)

A FŐZÉS BEFEJEZÉSE

A gőz leeresztése és a kukta nyitása

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.

A gőz leeresztését megelőzően győződjön meg róla, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozó az edény távolabb eső felén van. Fordítsa a nyomásszabályozót gőzleeresztő pozícióba, és engedje ki az edényben található összes gőzt (T).

A gőz kiengedése során a nyomásjelző automatikusan leereszkedik az üzemi szelepbe. A gőz kiengedését, és a nyomás lecsökkenését követően a fedő biztosíték szintén leereszkedik, és a kukta nyithatóvá válik.

Ha a nyomásjelző és a véletlen kinyitás elleni biztosíték a gőz leeresztését követően is felemelkedett állapotban van, akkor az azt jelenti, hogy az edényben továbbra is nyomás van. Ilyen esetben helyezze a kuktát a mosogatóba, és engedjen lassú, hideg vízsugarat a fedőre mindaddig, amíg a nyomásjelző és a fedő biztosíték nem ereszkedik le.

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

SOHA NE NYISSA KI A KUKTÁT A GŐZ LEERESZTÉSÉT MEGELŐZŐEN, MIELŐTT A VÉLETLEN KINYITÁS ELLENI PIROS SZÍNŰ BIZTOSÍTÉK NEM ERESZKEDIK LE MAGÁTÓL.

BIZTONSÁGI SZELEPEK MŰKÖDÉSE

Üzemi szelep

Az üzemi szelep az edény üzemi nyomásának szabályozásáért felelős, leereszti a főzés során keletkező felesleges gőzt, a főzés befejezését követően pedig leereszti az összes gőzt az edényből. Az üzemi szelep része a **nyomásbiztosíték** – abban az esetben, ha az üzemi- és biztonsági szelep egyaránt szennyezett, és a kukta nincs időben levéve a tűzhelyről, az edény nyomását az üzemi szelepből található nyomásbiztosítókkal lehet csökkenteni, mely használata során azonnali gőzleeresztés és nyomáscsökkenés keletkezik. A kukta használata során az üzemi szelepeknek, és főként a benne található nyílásnak szabadnak kell lennie, tilos letakarni azt pl. konyharuhával vagy konyhai kesztyűvel.

Biztonsági szelep

A biztonsági szelep biztosítékként szolgál az üzemi szelep elszennyeződése esetén. Ha főzés közben hirtelen gőz kezd távozni a biztonsági szelepen keresztül, **azonnal vegye le a kuktát a tűzhelyről**. A lehűlés után nyissa ki a kuktát és forduljon a TESCOA szervizközponthoz.

Véletlen kinyitás elleni biztosíték

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

Nyomásjelző

A nyomásjelző jelzi az edényben lévő pillanatnyi nyomást. Ha a nyomásjelző leereszkedett állapotban van, az edényben nincs üzemi nyomás. Ha a nyomásjelző piros jelzést mutat, az edényben magasabb a nyomás a megengedettnél. Ilyen esetben azonnal kapcsolja a tűzhelyet a legalacsonyabb fokozatra, amennyiben a nyomásjelzőn a tűzhely alacsonyabb fokozatra történő kapcsolását követően is látható a piros kör, azonnal kapcsolja ki a tűzhelyet, és vegye le róla a kuktát.

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.

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 – állítsa azt a valamely főzési pozícióba.
- c) A fedő szilikon tömítése nincs a helyén – ellenőrizze a tömítést.
- d) A fedő szilikon tömítése sérült – cserélje ki új, eredeti TESCOA tömítésre.

Ha főzés közben az üzemi szelepről kondenzvíz csöpög a tűzhely felületére, azt az okozza, hogy túl sok gőz távozik az üzemi szelepen keresztül – csökkentse a tűzhely teljesítményét a minimumra.

TÁROLÁS, KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Fedő

A KUKTA FEDŐJÉT NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBEN.

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

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

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

A KUKTÁT MINDIG FEDŐ NÉLKÜL TÁROLJA.

Edény

A KUKTA FŐZŐEDÉNYE MOSOGATÓGÉPBEN IS MOSHATÓ.

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

A kuktát hagyományos tisztítószerrel tisztítsa, 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 (kód: 903130)** termékünket; **a rozsdamentes bevonatra ne használja ezt a készítményt.**

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

A kuktát minden mosogatás után törölje szárazra.

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. 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.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ ELKÉSZÍTÉSI IDŐTARTAMOK AZ ULTIMA+ KUKTÁVAL TÖRTÉNŐ FŐZÉS SORÁN

Az itt feltüntetett elkészítési időtartamok az adott ételtípushoz beállított ideális nyomás esetén érvényesek, és attól a pillanattól számítandók, amikor az üzemi szelepen át a gőz távozni kezd. Ekkor kapcsolja a tűzhelyet alacsonyabb fokozatra. Minden megadott időtartam tájékoztató jellegű, amely az alapanyagok típusától, mennyiségétől, minőségétől, kiinduló hőmérsékletétől, a tűzhely típusától stb. függ. A megadott időtartamok a gyakorlatban változhatnak, ezeket a saját tapasztalatából kiindulva tudja meghatározni.

HÚS

Marhahús **nyomásszabályozó perc**

Tekercs *marha* 20–30

Sült *marha* 30–40

Bélszín *marha* 30–40

Húsleves *marha* 35–40

Nyelv *marha* 45

Sertés

Füstölt oldalassertés 20

Tekercs *sertés* 20–30

Főtt csülök *sertés* 25–30

Sült *sertés* 30–35

Borjú
Sült *szárnyas/sertés között* 12–15
Fej *szárnyas/sertés között* 15
Lábszár *szárnyas/sertés között* 15–20
Nyelv *szárnyas/sertés között* 15–20

Bárány
Comb *marha* 30

Szárnyas
Galamb *szárnyas* 8–10
Csirke *szárnyas* 15
Tyúk *szárnyas* 15–20
Liba aprólék *szárnyas* 15

Vad
Nyúl *szárnyas* 15
Mezei nyúl *szárnyas* 15
Őzgerinc *szárnyas/sertés között* 10
Fűszeres nyúl *szárnyas* 10–15
Őzcomb *sertés* 20–30

HAL, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG

Hal perc
Mennyiség függvényében *hal* 6–10

Burgonya
Szeletelt, sózott burgonya *hal* 7–9
Héjában főtt burgonya *hal* 10–15

Gyümölcs
Szeletelt alma *hal* 2–5
Szeletelt körte *hal* 2–5

Zöldség
Spenót *hal* 2–3
Paprika *hal* 3–4
Szeletelt zeller *hal* 3–5
Szeletelt fokhagyma *hal* 4
Brokkoli *hal* 5–6
Befőzött bab *hal* 5–6
Karakabé *hal* 5–6
Répa *hal* 6–8
Spárga *hal* 6–10
Kelbimbó *hal* 8–10
Karfiol rózsza *hal* 8–9
Fejes káposzta *hal/szárnyas között* 7–12
Lila káposzta *hal/szárnyas között* 8–10
Savanyú káposzta *hal/szárnyas között* 10–12
Egész karfiol *hal/szárnyas között* 15–18

LEVESEK, HÜVELYESEK ÉS GABONAFÉLÉK

Levesek **perc**
Gomba *hal* 2–5
Tyúkhúsleves *sertés* 25–30
Marhafarok *sertés* 25–30

Hüvelyesek
Beáztatott zöldborsó *hal* 10–12
Beáztatott bab *hal* 25–30

Zab és kukorica **perc**

Zabliszt *hal* 5

Zabpehely *hal* 6

Zabdara *hal* 6

Kukorica *hal* 10

Rizs **perc**

Rizskása *hal* 7–8

Rizottó *hal* 5-7