

Használati és főzési útmutató a kuktában

MAGNUM Kukták

Csúcsminőség - egyszerű használat - könnyű karbantartás
Ilyenek a Tescoma termékei - az Ön tökéletes választása. Gratulálunk.

A Tescoma MAGNUM kompakt kuktái egyesítik a modern dizájnt a jól bevált műszaki tartalommal. A felhasznált anyagoknak és technológiának köszönhetően a csúcsminőséget képviselik a kukták között.

LEÍRÁS

A Tescoma MAGNUM kuktái első osztályú rozsdamentes acélból készülnek – tökéletesen higiénikus környezetet biztosítva az ételek készítéséhez.

A masszív fülek és a fedő markolata ellenálló műanyagból készülnek, melyek megfelelő használat mellett nem égetik meg a kezét.

A kukta két, egymástól függetlenül működő - üzemi és biztonsági - szeleppel van ellátva, melyek garantálják a biztonságos működést nyomás alatt történő főzés során.

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

Az Tescoma MAGNUM kukta minden tűzhelytípuson alkalmazható: gáz, elektromos, kerámia és indukciós.

Az edény üzemi nyomása 0.6 bar

LEÍRÁS (1. ábra)

1. Edény test
2. Fedő
3. Biztonsági szelep
4. Üzemi szelep
5. Masszív fülek
6. Fedő markolata
7. Tömítés
8. Keresztmerevítő

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Első használat előtt mossa el a kuktát és alkatrészeit meleg, mosogatószeres vízzel, majd törölje szárazra.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT(2. ábra)

MINDEN EGYES HASZNÁLAT ELŐTT ELLENŐRIZZE AZ ÜZEMI- ÉS BIZTONSÁGI SZELEPET EGYARÁNT.

Az üzemi szelep pántját helyezze vízszintes helyzetbe, és ismételten nyomja meg.

A pántnak rugóznia kell, és szabadon, vízszintes helyzetben kell lennie.

A biztonsági szelepet ismételten húzza fel egy megfelelő eszközzel, pl. villával.

A szelepnak rugóznia kell, és szabadon vissza kell állnia a kiindulási helyzetébe.

TÖLTÉS(3. ábra)

Maximális feltöltés

Olyan ételek esetében, melyek hőkezelés következtében habzanak vagy dagadnak (pl. levesek, hüvelyesek), az edényt **legfeljebb** annak **1/2-éig** töltse fel.

Egyéb ételek esetében, melyek a főzés során nem változtatják méretüket, a kuktát **legfeljebb** annak **2/3-áig** töltse fel!

Minimális feltöltés

1dl

SOHA NE FŐZZÖN A KUKTÁBAN VÍZ HASZNÁLATA NÉLKÜL.

ZÁRÁS (4. ábra)

A KUKTA FEDELÉNEK ZÁRÁSÁNÁL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOK SZERINT JÁRJON EL:

A fedő markolatát állítsa „**nyitva**” helyzetbe, a fedőt billentse meg, és helyezze az edénybe.

A keresztmerevítő mindkét végét ültesse rá az edény felső peremére. A markolatot állítsa „**zárva**” helyzetbe, és győződjön meg róla, hogy a fedő rásimul az edény felső peremére.

Lezárást követően ne nyomja a markolatot feleslegesen - a tömítés megsérülhet. A markolatnak a lezárást követően **vízszintes** állapotban kell lennie!

FŐZÉS (5. ábra)

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.

A megfelelően feltöltött és lezárt kuktán válassza ki a kívánt nyomást, majd helyezze a tűzhelyre, melyet kapcsoljon a legmagasabb fokozatra. **FIGYELEM! Az üzemi szelep pántjának vízszintes helyzetben kell lennie.**

2–5 percen belül (tűzhely típusának ill. az edény megtöltöttségének függvényében) a fazékban nyomás keletkezik. Az üzemi szelepből enyhe sípoló hang kíséretében gőz kezd kiáramlani. Ekkor **kapcsolja a tűzhelyet alacsonyabb fokozatra** úgy, hogy a nyíláson keresztül csak kevés gőz távozzon, és hallható legyen a halk sípoló hang - általában elegendő a tűzhely **1. vagy 2. fokozata**.

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

A különböző ételek elkészítési ideje a mellékelt táblázatban került feltüntetésre, és attól a pillanattól számítanak, amikor az edényben nyomás keletkezik, és a szelep sípoló hangot kezd kiadni.

NYITÁS(6. ábra)

NYITÁS ELŐTT TELJESEN CSÖKKENTSE LE AZ EDÉNYBEN LÉVŐ NYOMÁST!

Villával vagy más megfelelő eszközzel ismételten nyomja meg **az üzemi szelep pántját lefelé irányban** – a szelepből kiáramlik a gőz.

A pántot állítsa **vízszintes helyzetbe**, és várjon, amíg az összes gőz kiáramlik – az edény nyitásra kész.

A fedő markolatát fordítsa „**nyitva**” helyzetbe, a fedőt billentse meg, és emelje le az edényről.

A NYOMÁSCSÖKKENTÉS ÉS A FAZÉK NYITÁSÁT KÜLÖNÖS KÖRÜLTEKINTÉSSSEL VÉGEZZE - FORRÁZÁSVESZÉLY. SOHA NE PRÓBÁLJA A KUKTÁT ERŐVEL KINYITNI!

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT - DE LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER - KENJE BE AZ EDÉNY FELSŐ PEREMÉN ELHELYEZKEDŐ TÖMÍTÉST ÉTOLAJJAL.

A kuktát **minden használat után alaposan mossa el** és szárítsa meg. A tisztításhoz **ne használjon** agresszív vegyszereket, súrolószereket, éles, kemény tárgyakat vagy drótszivacsot. Makacs szennyeződés esetén a fazekat áztassa be mosogatószeres vízbe.

A kukta edény része **mosogatógépben tisztítható, viszont a fedő nem!**

Amennyiben az edény belsejében fehér vízkő lerakódások jelennek meg, tisztítsa le azokat ecettel, néhány csepp citromlével vagy a speciális, rozsdamentes edények tisztítására szolgáló tisztítószerrel. **Ezek a foltok semmilyen módon nincsenek befolyással az edény működésére, ártalmatlanságára, nem minősülnek a termék meghibásodásának, és nem képezhetik reklamáció tárgyát sem.**

Az edény felmelegedése esetén lila vagy barnás elszíneződés jelenhet meg a felületén. Ezek elszíneződések semmilyen módon nincsenek befolyással az edény működésére, ártalmatlanságára, nem minősülnek a termék meghibásodásának, és nem képezhetik reklamáció tárgyát sem

A kuktán vagy annak üzemi- és biztonsági szelepén ne hajtson végre átalakításokat. Amennyiben szükségessé válik valamely alkatrész cseréje (pl. tömítés stb.), **kizárólag eredeti alkatrészeket** használjon.

A KUKTÁT MINDIG FEDŐ NÉLKÜL TÁROLJA!

GARANCIA

Erre a termékre 5 év garanciát biztosítunk, az eladás napjától számítva.

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, az eredetitől eltérő alkatrészek kerültek beépítésre
- a termék ütés vagy esés következtében sérült meg

REKLAMÁCIÓ

Reklamációs igényével forduljon értékesítőjéhez vagy a TESCOA szervizközpontjához, melyek aktuális listáját a www.tescoma.hu oldalon találja.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK, az EN 12778 szerint

1. Legelső használat előtt alaposan olvassa el a Használati Útmutatót.
2. A kuktát kizárólag ételek elkészítésére használja.
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 töltse fel, olyan ételek esetében, melyek hőkezelés következtében dagadnak - pl. rizs, hüvelyesek, tészta stb. -, az edényt legfeljebb annak 1/2-éig töltse 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 túpróbát, 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 szakszervizre, csak eredeti alkatrészeket használjon.

FIGYELEM!

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

FŐZÉS MAGNUM KUKTÁBAN

TÍPUS	TÖMEG (KG)	VÍZ (DL)	IDŐ (PERC)
Hús és baromfi			
Marha hátsó egész	0.5	3	50
Marhaszegy egész	0.5	3	40-45
Marhaszelet/tekerics	0.5	5	30
Füstölt marhanyelv	1	5	30-40
Főtt sertés	0.5	5	30
Sertéspörkölt	0.5	5	30
Pacal (levesbe)	1	12	25-30
Borjúpörkölt	0.5	3	20
Báránypörkölt	0.5	2.5	20-25
Birkapörkölt	0.5	3	30
Csirke egész	1	3.5	25-30
Tyúk egész	1	10	45
Vad	0.5	3	30-40
Halak és tenger gyümölcsei			
Tőkehal - filé	0.5	1.5	4-5

Makréla	0.5	1.5	6
Lazac steak	0.5	1.5	6-8
Csuka steak	0.5	1.5	8
Pisztráng	0.5	1.5	4-5
Kagyló	0.5	1.5	10
Főtt/párolt zöldség			
Szeletelt burgonya	1	2.5	5-6
Burgonya egész	1	2.5	12-14
Zöldbab	1	2.5	3-4
Fejes káposzta	1	2.5	3
Savanyú káposzta	1	2.5	6
Cékla egész	0.5	2.5	10-15
Szeletelt sárgarépa	0.5	2.5	6
Sárgarépa egész	0.5	3	8
Rizs	0.25	5	6
Szártott hüvelyesek - előre beáztatva			
Lencse	0.3	3	20-30
Bab	0.5	3	40-50
Borsó	0.5	2.5	20-30

Valamennyi megadott időtartam tájékoztató jellegű, mely függ a tűzhely típusától, az alapanyagok minőségétől, mennyiségétől, kiinduló hőmérsékletétől ugyanúgy, mint a személyes ízléstől stb.

GARANCIALEVÉL

Erre a termékre 5 év garanciát biztosítunk az eladás napjától számítva. A garancialevél kizárólag a termék érvényes vásárlási bizonylatával együtt érvényes. A garancia megelé 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.

*csak az edény