

Használati utasítás

Kukta



**Made
in Germany**

Kuktáink új kulináris élményt nyújtanak Önnek!

Kuktáink új kulináris élményt nyújtanak Önnek!

Termékeink iránti érdeklődése a legjobb választás nem csak Ön számára, de a családja, a környezete és a pénztárcája számára is!

Mindig is a tökéletességre való törekedés volt a küldetésünk. Éppen ezért olyan kuktákat hoztunk el önöknek, amelyek segítenek időt, energiát és pénzt megtakarítani. Továbbá lehetővé teszik az egészségesebb ételek készítését, amivel hozzájárulnak egy egészségesebb életmódlétrehozásához.

Első osztályú konyhai eszközök, amelyek segítenek Önnek időt, energiát és pénzt megtakarítani.

Szerte a világon a séfek naponta profitálnak termékeink kivételes minőségéből. A szakácsok szaktudása és a terméktesztek közvetlenül a fejlesztésbe és a gyártásba áramlanak, ami lehetővé tette a VILÁG LEGJOBB KUKTÁJÁNAK megszületését. A kuktáink használatával ön is kiváló kulináris eredményeket érhet el, ugyan úgy, mint a világ legjobb szakácsai is. A világ legjobbjai csak a világ legjobb kuktájában főznek!

A titán kuktáink elsőként kapták meg az A. osztályú energiatakarékossági bizonyítványt. Annak a ténynek köszönhetően, hogy az alumínium a legjobb hővezető a 9 mm-es szilárd öntvény edénytesttel kombinálva, kiváló hőeloszlatást biztosít, amely hosszú ideig felhalmozódik az edényben. Ez a megoldás a legértékesebb forrást spórolja ... az energiát!

A Lotan® egy új, forradalmi bevonó technológia modern gasztronómiai célokra. A Lotan® bevonat tapadásmentes tulajdonságai leegyszerűsítik a mosogatást, és a felületet alaposan tisztán és baktériummentesen hagyják. A Lotan® bevonatnak köszönhetően az öblítés olyan egyszerű, hogy csökkenti a vízfogyasztást is, ami egy másik értékes energiaforrás.

Termékeink újrahasznosíthatóak.

Az új titán kuktáink előnyei

Az új titán kuktáink előnyei

- Az ételek főzése során a hagyományos edényekben az ásványi anyagok és vitaminok nagy része a vízben marad, amelyet aztán kiöntünk. Gyakorlatilag így rengeteg tápanyag veszik kárba.
- Az új kuktákban való főzés során az összes tápanyag megmarad az ételben, mivel csak kis mennyiségű vízre van szükségünk. Sőt még az étel elkészítésének ideje is az 1/3-ra csökken.
- Ez azt jelenti, hogy időt, energiát takarít és ugyanakkor értékes vitaminokat, ásványi anyagokat és tápanyagokat óv meg.
- A helytakarékoság érdekében a titán kuktáinkat hagyományos fazékként üvegfedővel is használhatja. Illetve mostantól már pároló készletként is használhatja minden fajta tűzhelyen, beleértve az indukciósat is.

REMÉLJÜK, SOK IZGALMAS KULINÁRIS
ÉLMÉNYBEN LESZ RÉSZE A KUKTÁBAN
VALÓ FŐZÉS SORÁN.

Biztonsági utasítások

A kukta használata előtt figyelmesen olvassa el az egész kézikönyvet!

Általában

- Legyen körültekintő a kukta első használata előtt. Olvassa el ezeket az utasításokat, és tartsa biztonságos helyen a kézikönyvet, hogy mindig elő tudja venni szükség esetén.
- Olyan személyek, akik még nem rendelkeznek tapasztalatokkal a kukta alkalmazását illetően, ne kezdjék el használni a kuktát a kézikönyv elolvasása nélkül.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a kuktát, ha az nyomás alatt van.
- Soha ne hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül, ha azok a kukta közelében tartózkodnak és a kukta nyomás alatt van.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek tiszták e, és hogy működnek e.

Főzés közben

- A főzés során a fazékban nyomás keletkezik, ezért szükséges hogy megfelelően lezárja a fedelet. Ezért olvassa el a használati és biztonsági utasításokat használat előtt, mivel a helytelen használat sérülést okozhat az edényben, illetve a használóban is.

- A minimális folyadékmennyiség hozzávetőlegesen 350 ml az elkészítendő ételek mennyiségétől függetlenül.

- A kuktának legalább 1/3-áig kell lennie feltöltve étellel. Soha ne töltse túl a kuktát 2/3-nál. Ha olyan ételeket főz, amelyek főzés közben növelik térfogatukat vagy habzásnak indulnak (pl. rizs vagy hüvelyesek), ilyen esetben a kuktát csak félig töltse meg.

A kuktát csak ugyanakkora átmérőjű hőforrásra helyezze, mint a kukta. Ha a maximális teljesítményen használja a hőforrást, soha ne hagyja a kuktát felügyelet nélkül.

Biztonsági utasítások

- Ha elektromos tűzhelyet használ, a lemeznek azonosnak kell lennie vagy kisebb átmérőjűnek, mint a kukta átmérője.
- Ha gáztűzhelyet használ, a láng nem csaphat túl az edény falán és azt sem érintheti meg tartály átmérője. A nagy láng károsíthatja a fogantyúkat.
- Kerámialapos tűzhely használatánál győződjön meg arról, hogy a kukta alja tiszta és száraz.
- A kuktát a szelepes fedővel gyors főzésre használhatja, viszont az üvegfedővel hagyományos főzésre is használhatja.
- Soha ne helyezze a kuktát mikrohullámú sütőbe.
- Ha a kuktát a szelepes fedővel használja, soha ne használja sütéshez és fritőzéshez.
- Soha ne használjon éles fém tárgyakat a fazékban.
- Soha ne helyezze a kuktát a sütőbe.
- Gondosan olvassa el a „Főzési tippek” részt, mielőtt különleges ételt főzne.
- Hús főzésénél pl. mű bőrbe töltött, mindig szűrje át a bőrt. Ha a bőrt nem szűrné át, a nyomás hatására megduzzadna és szétrepedhet. Bármely fröccsenés égési sérülést okozhat.
- Ha vékony bőrű húst készít, amely a főzés során felhólyagozott, ne szűrje át a bőrt, csak hagyja magától kisimulni, nehogy leforrázza magát.
- Azok az ételek, amelyek a főzés során túlságosan felhaboznak, nem alkalmasak a kuktában való főzésre. Ezek ételek közé tartoznak az alma püré, rebarbara, tészta, zab és más gabonafélék. Ezek az ételek főzés közben felfele emelkedve a kuktában eldugaszolhatják a fedőn lévő szelepet.
- Ha nyálkás ételt főz, kinyitása előtt rázogassa meg finoman a kuktát.
- Főzés közben a fedélen található szelepen keresztül fog eltávozni a felesleges gőz.
- Ha a kukta még mindig forró, áthelyezésekor soha ne a fedőn lévő fogantyút használja, hanem a fazék füleit. Elővigyázatosság szempontjából inkább mindig használjon a megfogáshoz kesztyűt.
- A forró kukta falát soha ne érintse meg. Mindig csak a fogantyúkhöz érjen hozzá. Így megelőzve az égési sérüléseket.

Biztonsági utasítások

- Soha ne próbálja kinyitni a kuktát erővel. Kinyitás előtt győződjön meg arról, hogy a nyomás már teljesen lecsökkent.
- Ha a kukta továbbra is nyomás alatt áll, nem szabad kinyitni erővel. Ebben az esetben úgy csökkentheti a kuktában lévő nyomást, hogy az edényt lehűti hideg folyó víz alatt. A kukta kinyitásakor még mindig ellenőrizze, hogy a belső nyomás teljesen leesett-e (lásd a kézikönyv további utasításait)
- Kérjük, olvassa el a kinyitási utasításokat
- Főzés közben nem szabad beavatkozni a biztonsági rendszerekbe.
- Védje magát az edényből való gőz távozásától.

Tisztítás és karbantartás

- Soha ne tegye a fedelet vagy más alkatrészeket a mosogatógépbe.
- Ne használjon agresszív tisztítószeret, ill kaparót a kukta tisztításához.
- Vigyázzon, ne kerüljön érintkezésbe a forró párával.
- Csak eredeti tartozékokat és alkatrészeket használjon, valamint fedőket és edényeket.
- Soha ne módosítsa a biztonsági rendszereket, különben égési sérüléseket okozhat magának. Védje magát a kiáramló forró gőztől.
- Deformált vagy sérült kuktát vagy bármelyik alkatrészét, beleértve a fedőt is ne használja.
- Ha javításra van szükség, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálatra.
- Óvatosan kezelje a kuktáját, és sokáig szolgálni fogja Önt.
- Tartsa meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából.

Leírás



Működtető szelep (1. ábra)

- Használja a kezelőszelepet a kívánt főzési intenzitás beállításához.
- I. pozíció: gyengéd főzés (0,7 bar / 70kPa)
- II. Pozíció: gyors főzés (1,2 bar / 120kPa)
- "Gőz" helyzet: a nyomás fokozatos elengedése lehetséges, nyissa ki a kuktát.
- 0. helyzet: Távolítsa el és tisztítsa meg a szelepet
- A kukta maximális megengedett nyomása: 2,7 bar

Biztonsági elemek

Főzés közben a kuktában a nyomás növekszik, pirosan világít a jelzőfény (2b ábra), az edény zárva van (soha ne nyissa ki erővel). Ha a nyomásjelző nem világít (2a. Ábra), az edény már nincs nyomás alatt és kinyithatja. Ha váratlan okok miatt nem távozik a gőz a működtető szelepen keresztül (1. ábra) ahogy kellene, ez a szelep csak akkor nyílik meg, ha a nyomás lecsökken az előírt szintre.

Szabadalmaztatott nyitó / záró rendszer (4a / b ábra)

Akár egy kézzel és nagyon könnyen kezelhető biztonsági rendszer.

FIGYELEM: hagyja lecsökkenni a nyomást, ne próbálja a fedőt erővel eltávolítani.

Kukta használata

Szeleppel ellátott fedél tömítéssel (5. ábra)

A tömítés idővel elhasználódhat, ezért szükséges egy idő után kicserélni.

Biztonsági nyílás (6. ábra)

A biztonsági rendszer másik eleme a biztonsági nyílás a fedél szélén. Ha a kuktában túl nagy a nyomás, a gőz távozik ezen a nyíláson.

Edény (7. ábra)

A kukta kiváló minőségű alumínium öntvényből készül, vonzó és tartós formát alkotva. A szelepes fedél nélkül üvegfedéllel vagy fedél nélkül is használható, mint hagyományos fazék.

A KUKTA HASZNÁLATA

A kukta kinyitása

Fordítsa el a fedél fogantyúját az óramutató járásával megegyező irányba, és így a fedőn lévő acél rögzítők meglazulnak és így a fedél könnyen leemelhető a kuktáról.

Élelmiszer hozzáadása a kuktába

Most behelyezheti az elkészíteni kívánt élelmiszert. Ha az ételek habot hoznak létre vagy növelik a mennyiségüket főzés közben, ne felejtse el csak félig megtölteni a kuktát. Más esetben a kukta kapacitásának 2/3-át töltheti meg.

A mennyiséget mindig a folyadékkal együtt kell számítani. Ne feledje, hogy a kuktában mindig kell használni folyadékot (víz vagy húsleves), szükséges ahhoz, hogy létrejöjjön a nyomás a kuktában.

FIGYELEM: Mindig adjon megfelelő mennyiségű folyadékot a készített ételhez.

Soha ne hagyja üzemben a kuktát folyadék nélkül.

Ügyeljen arra, hogy az étel és a fedőn lévő szelep között legyen elegendő hely a nyomás kialakulásához.

VIGYÁZAT: Soha ne tegyen sót a kukta aljára.

Csak forrásban lévő vízhez adjon sót, és óvatosan keverje össze.

Kukta használata

A kukta lezárása

Helyezze a fedelet az edényre. Fordítsa a fogantyút az óramutató járásával ellentétes irányban úgy, hogy a fedőn lévő acél rögzítők biztonságosan rákapaszkodjanak a fazék masszív széléhez.

Nyomásszint beállítása

Állítsa be a szükséges nyomásszintet a biztonsági szelepen:

I. pozíció:

Gyengéd főzés: kb. 113 ° C a pároláshoz és lágyabb ételek dinszteléséhez, mint: zöldségek, hal, gyümölcs ...

II. Pozíció:

Gyors főzés: kb. 120 ° C főzéshez és pároláshoz

pl .: hús, levesek, pörkölt ...

Helyezze a kuktát az előre beállított biztonsági szeleppel a tűzhelyre, amelyet állítson maximális teljesítményre.

Főzés a kuktában

Amint a kuktában növekszik a nyomás, megjelenik a piros jelző a fedél tetején. Innentől fogva már nem szabad és nem is lehetséges a kukta kinyitása mindaddig, amíg ismét le nem csökken a nyomás a kuktában.

Ha a fedél szélén lévő biztonsági nyíláson keresztül távozik a gőz, le kell csökkenteni a hőforrást, illetve a minimálisra kell állítani. Ekkor kezdődik el a főzés.

A főzés megkezdése a kukta töltésétől függően csak néhány percet vesz igénybe. A főzési folyamat elindulását az alapján tudjuk meg, hogy a gőz folyamatosan távozik a biztonsági nyíláson a fedél szélén. Ilyenkor kell lecsökkenteni a hőforrást.

Főzési idő

Kapcsolja ki a hőforrást. Lassan engedje ki a gőzt, vagy várja meg, amíg a kuktában a nyomás teljesen lecsökken.

Soha ne forgassa a II.pozícióról közvetlenül a " gőz" pozícióra. Először fordítsa a II. pozícióról az I. pozícióra, majd várjon, és csak utána a "gőz" pozícióra. Közvetlen várakozás nélkül csak a főzés előtti nyomásszint beállításnál lehet bármilyen pozíciót váltani.

FIGYELEM: Az felcsapó gőz nagyon forró - fennáll a veszélye az égési sérülésnek és forrázásnak. Mindig védje arcát, testét és kezét a szökő gőz elől.

Kukta használata

Kukta kinyitása

Amikor a gőz már nem távozik a szelepen keresztül és a nyomásjelző nem világít pirosan, kinyithatja a kuktát. Leemelheti a fedőt.

FIGYELEM: Soha ne próbálja a fedelet erővel leemelni.

Három eljárás létezik a nyomás csökkentésére:

A) Hagyja kihűlni az edényt.

Várja meg, amíg a piros jelzőfény a fedélen el nem tűnik magától. Ez az eljárás ajánlott zsíros vagy habos ételek főzése esetében.

B) Lassú nyomáscsökkentés

Lassan fordítsa a nyomásszelepet "gőz" állásba.

Soha ne forgassa a II. pozícióról közvetlenül a "gőz" pozícióba.

Fordítsa a II. pozíciót az I. állásba, várjon egy percet, majd fordítsa tovább a pozíciót "gőz" helyzetbe. Amikor az I. pozícióban főz, akkor közvetlenül elfordíthatja a szelepet a "gőz" pozícióba.

FIGYELEM: A kiáramló gőz nagyon forró. SOHA ne nyissa ki erővel a kuktát, és ne avatkozzon bele a biztonsági rendszerekbe. A kuktát mindig csak akkor nyissa ki, ha nincs nyomás alatt.

C) Gyors nyomáscsökkentés

Helyezze a kuktát hideg folyó víz alá, és hagyja, hogy az edényen áramló víz, lehűtse a kuktát, ami által egyben lecsökken benne a nyomás és eltűnik a piros jelző.

Ezután állítsa a kezelőszelepet "gőz" helyzetbe. Ha az edény már nem gőzölög, eltávolíthatja a fedőt róla.

Tisztítás és karbantartás

Minden használat után mossa el a kuktát meleg vízzel és mosogatószerrel. Ne használjon irritáló vegyszereket, mosószereket, acélkaparókat, fehérítőt vagy klóros mosószereket. A fedelet mindig kézzel mossa.

Tömítés tisztítása és cseréje

Mossa le a tömítést folyó csapvízzel, és hagyja kiszáradni. Ha a tömítés keményedni kezd (amikor változni kezd a színe barnásra), ki kell cserélni.

A biztonsági szelep tisztítása

Mossa ki folyó víz alatt a biztonsági szelepet és a fedelet.

Gyakori kérdések

A biztonsági szelep tisztítása

Távolítsa el a műanyag tetejét. Nyomja le a szelepet és fordítsa "0" pozícióba. Most kiemelheti a szelepet a rögzítési helyről. Mossa meg folyó csapvíz alatt és tegye vissza a rögzítési pontra. Ellenőrizze, hogy a fogantyúk megfelelően vannak-e behelyezve.

A kuktát tiszta és száraz helyen kell tárolni. Ne tegye a fedelet az edényre, és ne zárja le.

Gyakori kérdések

Ha a főzés kezdési ideje hosszú:

- A hőforrás nem elég meleg
- Kapcsolja be a hőforrást maximális teljesítmény mellett

Ha a piros jelző a biztonsági szelepen főzés közben nem jön ki, gőz nem jön ki a szelepen

- Az első percekben ez normális jelenség (még nincsen a kuktában elegendő nyomás)

Ha ez a jelenség továbbra is fennáll, ellenőrizze:

- A hőforrás elég meleg, ha nem, növelje a hőforrás értéket
- A kuktában elegendő mennyiségű folyadék van
- A nyomásszint szelep I vagy II pozícióba van állítva
- A fedél megfelelően van felrögzítve
- A kukta fedelének tömítése vagy pereme nem sérült-e

Ha a piros jelző megjelenik, de főzés közben a gőz nem jön távozik a szelepen

- Helyezze a kuktát hideg víz alá, gyors nyomás csökkentése érdekében
- Nyissa ki a kuktát
- Tisztítsa meg a szervizszelepet és a biztonsági szelepet

Ha a fedél területén gőz távozik, ellenőrizze:

- A fedél megfelelően van becsukva
- Be van-e helyezve a fedélbe a tömítés
- Ellenőrizze, hogy tökéletes állapotban van-e a tömítés. Szükség esetén a tömítést cserélje ki.
- Tiszta -e a fedél, biztonsági szelep és a működési szelep
- A kukta pereme jó állapotban van-e

Főzési tippek

Ha nem tudjuk kinyitni a fedelet:

- Ellenőrizze, hogy a szervizszelep "gőz" helyzetben van-e, ha nem, akkor fokozatosan csökkentse a nyomást.
- Ha szükséges, hideg folyó víz segítségével csökkentse a nyomást

Ha az étel nem főtt, vagy ha túlfőtt, ellenőrizze:

- főzési idő (rövid vagy hosszú)
- Hőforrás teljesítménye
- A szelep megfelelő működése
- Folyadék mennyisége

Ha a kukta fogantyúi kioldódnak:

- Húzza be a csavart csavarhúzóval

Ha az étel a kuktában odaég:

- Mosás előtt hagyja egy ideig áztatva az edényt
- Soha ne használjon fehérítőt vagy klórtartalmú mosószereket

Ha az egyik biztonsági rendszer elindul:

- Kapcsolja ki a hőforrást
- Hagyja kihűlni a kuktát
- Nyissa ki a kuktát
- Ellenőrizze és tisztítsa meg a szervizszelepet, biztonsági szelepet és a tömítést.

Főzési tippek

A főzéshez szükséges idő az alapanyag mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért a főzési idő csak tájékoztató jellegű

A fagyasztott ételeket nem kell előre felolvasztani. Ebben az esetben a főzési időt kissé meg kell hosszabbítani.

A főzési idők táblázatában található utasítások a következők csak példaként szolgálnak. Idővel megszerzi saját tapasztalatait, és pontosan tudni fogja a szükséges főzési időt az étel elkészítéséhez.

Főzési tippek

Levesek és pörkölt

Ha a főzési idő az alapanyagoknál nem nagyon különbözik, akkor egyszerre főzhetjük az összes összetevőt a hozzáadott vízzel (pl. húshoz és zöldséghez) hús és zöldség.

Ha a főzési idő nagyon más, hagyja abba a hús főzését, adjon hozzá zöldséget és szükség esetén töltse fel még vízzel. Így a hús és a zöldség egyformán fog megfőlni.

Ha a főzés befejeződött, hagyja, hogy a gőz lassan kijöjjön, vagy hagyja kihűlni az edényt .

Zöldségek

Ha a zöldségeket apróra vágjuk, az elkészítésükre rövidebb főzési idő szükséges. Ha inkább roppanósan szereti, még rövidebb főzési időre van szüksége. Minél nagyobb mennyiségű zöldséget főz, annál több időre van szüksége a főzésre.

Javaslat: jobb, ha nem főzzük túl- a roppanósat még mindig meg tudjuk jobban főzni.

Hús

A hús szükség szerint egészben, vagy felszelve főzhetjük, megfelelő mennyiségű folyadékkal.

Friss hal

Mindig megfelelő mennyiségű folyadékkal főzzük, mivel a hal nagyon lágy állagú. Amint eltűnik a piros jelző, azonnal nyissa ki a kuktát.

Fagyasztott élelmiszer

A felolvasztás közvetlen a kuktában történik, ami csak pár perccel hosszabbítja meg a főzést. A kuktában történő kiolvasztás megőrzi a vitaminokat, ásványi anyagokat és az étel aromáját.

Főzési tippek

Főzés időtartama

Levesek

	Időtartam	Fokozat
Bableves (előáztatott)	20 perc	II
Száraz borsó (előáztatott)	20-25 perc	II
Zöldségleves	4-8 perc	II
Marhafarokleves	10-15 perc	II
Krumplileves	5-6 perc	II
Marhahúsleves	20-25 perc	II
Minestrone	8-10 perc	II
Rizsleves	6-8 perc	II
Tyúkhúsleves	25-35 perc	II
Paradicsomleves főtt rizzsel	6-8 perc	II

Pároltak

	Időtartam	Fokozat
Dinsztelt káposzta	15 perc	II
Lencse (előáztatott)	13-15 perc	II
Marha szerb módra (rostélyos)	8-10 perc	II

Halak

	Időtartam	Fokozat
Párolt hal burgonyával	6-8 perc	I
Hal bormártással és burgonyával	6-8 perc	I
Tőkehal	4- 6 perc	I

Zöldségek

	Időtartam	Fokozat
Karfiol	3-7 perc	I
Zöldborsó	3-5 perc	I