

Biztonsági intézkedések

- Olvassa el a használati útmutatót az első használat előtt! Ne engedje használni annak aki nem ismeri a készülék használatát!
- Tartsa távol gyerektől mikor használja vagy még meleg!
- A termék kizárólag ételfőzés céljára használható! Tilos bármilyen más ,nem ételfőzésre történő használat pl. sterilizálás stb.
- A termék elektromos tűzhelyen, indukciós tűzhelyen és gáztűzhelyen használható.
- Minden használat előtt ellenőrizze a biztonsági részeket (biztonsági szelep, gumi tömítés stb)
- A folyadék forráspontja 120 C alatt legyen.
- Amikor a folyadék felforr, nagy mennyiségű gőz keletkezik ezért legyen óvatos!
- Ne használja a tűzhelyet sütésre, és ne helyezze sütőbe, mert a műanyag elemek károsodhatnak, a biztonsági részek elromolhatnak!
- Sose használja a terméket üresen mert a túlmelegedés miatt a termék tönkre mehet. Kötelező az alábbi mennyiségeket beletölteni: minimum ¼ liter – maximum az edény 2/3 -ig! Habzó vagy felpuffadó ételeket (rizs,zöldségek stb) a termék maximum 1/3-ig szabad beletölteni.
- Használat közben a termékben magas nyomás keletkezik. Az utasítások figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és hólyagokat okozhat. Győződjön meg arról hogy a termék biztonságosan zárva van, soha ne takarja le a biztonsági szelepet (06) és a jelzőrudat (07), mielőtt a készülék felmelegedett.
- Mindig legyen a termék közelében mikor használja azt!
- Ha gőz jön ki a biztonsági szelepen vagy a biztonsági üvegen keresztül a gumitömítő tömítésnél, azonnal állítsa le a melegítést és ellenőrizze a hiba okát, majd javítsa ki amennyiben lehetséges. Csak a kijavított és tökéletesen működő terméket lehet újra használni.
- Mikor a termék nyomás alatt van de mozgatni kell, akkor azt különös gondossággal tegye! Soha se érjen a termék forró részeihez, mert az súlyos sérüléseket okozhat. Mindig használja a termék füleit amikor a terméket áthelyezi.
- A kifröccsenések elkerülése érdekében, amelyek megsebesíthetik Önt, kinyitás előtt rázza meg a terméket. Soha ne főzzön benne almaszószt vagy párolt gyümölcsöt!
- Soha ne erőltesse a termék kinyitását! Soha ne nyissa ki addig, amíg 100%-ig meg nem bizonyosodott arról,hogy a termék belsejében nincs már gőz!
- Ha olyan bőrrű húst vagy kolbászt főzött, amelynek bőre nyomás hatására megduzzad, addig ne szúrja át a bőrt, amíg az duzzadt.
- Ne változtasson véletlenszerűen semmit a biztonsági mechanizmuson. Ne cserélje, módosítsa vagy olajozza a szelepeket! Bármilyen probléma esetén forduljon szakemberhez!
- A saját és mások biztonságának érdekében tartsa be a biztonsági szabályokat!

Biztonsági óvintézkedések:

1/ Nyomáskorlátozó szelep: amikor a kukta használatban van és a készülék belsejében a nyomás túlságosan megnő, a szelep kinyit így a nyomás automatikusan lecsökken.

2/ Biztonsági szelep: akkor, ha a kukta megfelelően zárva van, és ha a készülékben a nyomás megemelkedik, a biztonsági szelep felemelkedik a fedél zárásához. Ha a kukta nincs megfelelően bezárva, akkor a készülék belsejében lévő nyomás nem emelkedhet üzemi szintre, így a gőz a biztonsági szelepen keresztül távozik. Ebben az esetben el kell zárni a tüzet, és megfelelően le kell zárni a kuktát. A biztonsági szelep automatikusan képes mérni a nyomást a készülékben. Amíg a készülékben a nyomás alacsony marad, addig ki tudja nyitni biztonságosan, ilyenkor a biztonsági szelep teljesen leereszkedik. Amikor a nyomás lecsökkent, kinyithatja a kuktát.

3/ Biztonsági szelep: ha a nyomáskorlátozó szelep nem működik vagy nem tud megfelelően működni és/vagy a nyomás a készülékben túl magas, a biztonsági szelep automatikusan el kezd működni, kiengedi a redundáns gőzt és biztonságos szinten tartja a készülék nyomását.

4/ Biztonsági rés: van egy biztonsági rés a fedél szélén. Ha a nyomáskorlátozó szelep és a biztonsági szelep sem működik, és a nyomás a készülékben túl magas lesz, a gumitömítés kimozdul a biztonsági résből, és gyorsan kiengedi a felesleges gőzt, amíg az újra biztonságos lesz.

Használati útmutató

Első használat előtt:

- A kukta első használata előtt alaposan olvassa el a kézikönyvet, különösen a biztonsági utasításokat.
- Mossa el a komplett gyorsfőző edényt fedőtül mosogatószerrel, töltsse fel a készüléket félig vízzel, zárja le megfelelően a fedelet, melegítse a készüléket mint mikor főz, hogy kivonja a szagot az új gyorsfőzőből.
- Tartsa zárva 20 percig, és amikor a gőz kilép a nyomáskorlátozó szelepen keresztül, hagyja kihűlni a készüléket, hogy a nyomás megszűnjön.

A kukta nyitása:

Győződjön meg róla, hogy a kukta megfelelő a kinyitáshoz, tegye egy lapos asztalra vagy helyre, fordítsa el a forgó fogantyút, és kövesse a fogantyún (nyitva) jelölt nyíl irányát.

Ha az elfordító fogantyú és a kezelőpanel kereszt alakban áll, emelje fel a fedelet.

Használat után:

Ellenőrizze, hogy a nyomáskorlátozó szelep, a szellőzőcső és a blokkbiztos fedél nem tapad-e meg, és megfelelően vannak-e ráhelyezve a fedélre. Ekkor a kukta megfelelően fog működni.

Ellenőrizze, hogy a gumitömítés megfelelően van-e behelyezve a fedélbe.

Ügyeljen arra, hogy a kukta bezárásakor megfelelő mennyiségű folyadékkal legyen feltöltve.

Maximum mennyiség:

- a kuktát az úrtartalmának a 2/3 részéig szabad megtölteni!

- habzó vagy puffadó élelmiszerekhez (rizs, zöldségek stb.) a kukta térfogatának 1/3-a használható.

Minimum mennyiség:

- soha ne felejtse el, hogy a kuktában mindig legalább 1/4 liter folyadéknak kell lennie.

A kukta zárása:

Tegye a fedőt a kukta tetejére. Először ellenőrizze, hogy a fedél nyitható állapotban van-e. Forgassa el a forgó fogantyút, és kövesse a fogantyún jelölt nyíl irányát (zárva), amíg a forgó fogantyú és a fedél kezelő panelja egy vonalba nem kerül.

FONTOS: mindig adjon hozzá annyi folyadékot, hogy gőz tudjon képződni, és ügyeljen arra, hogy a gyorsfőzőben lévő folyadék ne párologjon el teljesen. Soha ne hagyja a kuktát folyadék nélkül főzni. Ez túlmelegedést okozhat, és károsíthatja a kuktát (megolvad az alap vagy károsíthatja a biztonsági mechanizmusokat) és a tűzhelyet. Túlmelegedés esetén soha ne vegye le a kuktát a tűzhelyről, hanem kapcsolja ki a tűzhelyet és hagyja kihűlni a főzőedényt.

A főzés megkezdése

- Helyezze a gyorsfőzőt a megfelelő égőre: az égő átmérőjének mindig kisebbnek kell lennie, mint a kukta átmérője.
- Ügyeljen arra, hogy a kioldó nyílás a nyomáskorlátozó szelep munkapontja felé mutasson, és ne a kioldó jel pontja felé.
- A főzést mindig magas fokozaton kezdje az égővel. Gáztűzhely használatakor ügyeljen arra, hogy a láng ne lépje túl az edény aljának szélét.
- A főzés megkezdésekor a hőmérséklet emelkedik, és a folyamat automatikusan elindul.
- A gőz távozik a nyomásálló szelepen keresztül, és kivonja az oxigént a kuktából. Ez biztosítja, hogy az egészséges vitaminok és ásványi anyagok az ételben maradjanak.
- Ez a folyamat eltarthat néhány percig, és a folyamat végén a nyomásálló szelep automatikusan bezáródik.
- Néhány perc múlva láthatóvá válik a jelzőrúdon lévő fehér gyűrű.
- Ha a fehér gyűrű megjelenik a jelzőrúdon, az azt jelenti, hogy a kukta működőképes. Ezen a ponton nem lehet kinyitni. A fehér gyűrű a főzés teljes folyamata alatt látható lesz.
- Ha a piros gyűrű megjelenik a főzési folyamat során, az azt jelenti, hogy a kuktán belüli nyomás túl magas. Ebben az esetben csökkentse a hőt, és ellenőrizze, hogy miért túl magas a nyomás.

Csökkentse a hőt

- Amikor a gőz kiáramlik a nyomáskorlátozó szelepen keresztül, és amikor kiugrik, akkor megkezdődik a főzési folyamat. Ezen a ponton csökkentheti az égő teljesítményét, hogy energiát takarítson meg.
- Ha a főzési folyamat során nem távozik gőz a nyomáskorlátozó szelepen keresztül, akkor az égőt maximális teljesítményre emelheti. Ha a gőz erősen távozik, le kell venni az égő teljesítményéből.
- Ha megjelenik a piros gyűrű, és folyamatosan emelkedik, sziszegő hangot fog hallani. A felesleges gőz a nyomáskorlátozó szelepen keresztül távozik. Ez azt jelenti, hogy a hőmérséklet túl magas, és le kell engedni az égő teljesítményéből, hogy elkerülje a folyadék teljes elpárolgását.

Főzés kezdete

- A tényleges főzési idő akkor kezdődik, amikor a gőz a nyomáskorlátozó szelepen keresztül távozik, és amikor a nyomáskorlátozó szelep kiugrik.
- Az ajánlott főzési idők a kézikönyv 13. oldalán található „Főzési idők” táblázatában található. Ezek a főzési idők csak irányadóak, a tényleges főzési idő az elkészített élelmiszerek minőségétől és méretétől, valamint a személyes ízléstől függ. Konyhai időzítő óra használata javasolt.

Főzés vége

Ha lejárt a főzési idő, vegye le a kuktát a tűzhelyről, és hagyja nyomásmentesíteni.

FONTOS: sose erőltesse a kukta kinyitását! A tűzhelyet csak akkor szabad kinyitni, ha a jelzőrúd teljesen eltűnt a foglalatából. Mindig rázza meg a kuktát kinyitás előtt! Ez megakadályozza, hogy a gyorsfőző kinyitásakor az ételbe beszoruló pára kifröccsenjen. Ha ezt nem teszi meg, azzal komolyan veszélyeztetheti, hogy a kiáramló gőz miatt égési sérüléseket és hólyagokat kaphat.

3 különböző módszer a kukta nyomásának csökkentéséhez

a/ Hűtse le a kuktát folyó víz alatt

Nyissa ki a vízcsapot, és óvatosan engedje át a hideg vizet a gyorsfőző fedelén, amíg a nyomásálló rúd teljesen el nem tűnik a foglalatból.

Soha ne engedje, hogy a víz átfolyjon a fedél vezérlőpanelén vagy a nyomáskorlátozó szelepen, és soha ne tegye teljesen vízbe!

b/ Engedje ki a gőzt

Mozgassa a nyomáskorlátozó szelepet a kioldó jelek felé, hogy a gőz kijöjjön a nyomáskorlátozó szelep kioldónyílásán. Ez több percig is eltarthat. Amikor a nyomásbiztos rúd teljesen eltűnt a foglalatból, a nyomáskorlátozó szelepből nem távozik több gőz. Finoman rázza meg a kuktát, és nyissa ki.

c/ Tegye félre, hogy kihűljön

Ez a módszer veszi igénybe a legtöbb időt a nyomáscsökkentéshez, és nem használható nagyon rövid főzési idővel rendelkező ételekhez, például halhoz vagy zöldségekhez, mert a kukta lehűlése közben könnyen túlsülhetnek. Amikor a nyomásbiztos rúd teljesen eltűnt a foglalatból, nem távozik több gőz a nyomáskorlátozó szelepből. Finoman rázza meg a kuktát, és nyissa ki.

Főzés közbeni kinyitás

Ha a főzési folyamat során ki kell nyitnia a kuktát, először nyomás mentesíteni kell a fent leírt három módszer egyikével. Ügyeljen arra, hogy a fedél forró lesz, ezért kérjük, legyen óvatos a kinyitásával és bezárásával, és csak a fogantyúkat érintse meg, hogy elkerülje az égési sérüléseket és a hőlyagokat.

Ne feledje, hogy a kukta kinyitásával megszakítja a főzési folyamatot. Ha folytatja a főzést, állítsa be a hátralévő időt, és ennek megfelelően állítsa be az időzítőt.

Tisztítási és karbantartási utasítások

- Használat után mindig mossa ki a kuktát. Az edény kézzel mosható vagy mosogatógépbe tehető.
- Annak érdekében, hogy a mosogatószer ne károsítsa a fedelet, soha ne tegye a mosogatógépbe, hanem csak kézzel mossa el, és soha ne áztassa be a mechanikus részeket.
- Soha ne használjon acélgyapotot vagy dörzsölő súrolóport vagy folyadékot.
- Annak érdekében, hogy gyorsfőző edényének ragyogó fényt adjon, csak puha tisztítószer használjon a vízfoltok eltávolítására.

A szelepek tisztítása

- Használat után mindig mossa le a szelepeket és a fedél gumitömítését. A nyomáskorlátozó szelep tisztításához vegye le a fedélről, és alaposan mossa meg az összes alkatrészt.
- Az élelmiszer részecskék a szelepek eltávolítása nélkül, folyó víz alatt eltávolíthatóak a szelepekből.

A hosszabb élettartam érdekében mosogatás után puha kendővel alaposan szárítsa meg a kuktát és annak részeit. A gumitömítés élettartamának meghosszabbítása érdekében ajánlatos mosás után a fedőt fejjel lefelé a kukta tetejére tenni.

MEGJEGYZÉS: attól függően, hogy milyen gyakran használta a gyorsfőzőt, a gumitömítést és a szeleptalp O-gyűrűjét 1-2 évente cserélni kell. Sérülések, például szakadások, repedések, élek deformációja, megkeményedése vagy elszíneződése esetén a sérült részeket azonnal ki kell cserélni.

Ennek elmulasztása hatással lehet a megfelelő működésre és a biztonságra.

www.haztartasikisgepek.hu