

KUKTA FAZÉK

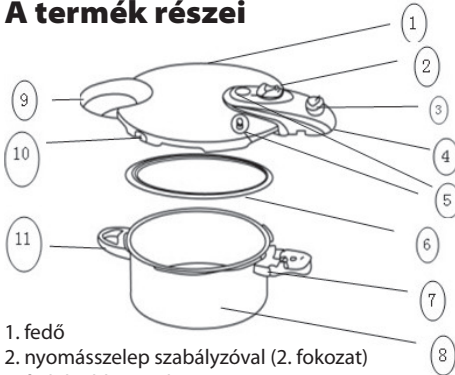
modell ASF22-6L és ASF22-8L



Használati útmutató

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Reméljük, hogy termékünknek elégedett használója lesz. Üzembe helyezés előtt olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi áttekintésre is. Jelen használati útmutató fontos információkat tartalmaz a termék összeszereléséről és rendeltetésszerű használatáról. Olvassa el figyelmesen a teljes útmutatót.

A termék részei



1. fedő
2. nyomászelep szabályzóval (2. fokozat)
3. fedőkioldó gomb
4. fedő fogantyúja
5. biztonsági szelep
6. szilikon gyűrű (tömítés)
7. fazék fogantyúja
8. fazék
9. fedő fogantyúja
10. biztonsági ablak
11. fazék fogantyúja

| Modell | ASF22-6L | ASF22-8L |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Átmérő | 22 cm | 24 cm |
| Úrtartalom | 6 l | 8 l |
| Nyomás (2 fokozat) | 1. fokozat 60 kPa | 1. fokozat 60 kPa |
| | 2. fokozat 100 kPa | 2. fokozat 100 kPa |

Fontos figyelmeztetés

Üzembe helyezés előtt olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi áttekintésre is. Az útmutatótól eltérő használat esetén keletkezett károkért egyedül a felhasználó felelős. A terméket kizárólag rendeltetésszerűen használja, és nem végezzen rajta átalakításokat.

Fontos figyelmeztetés

- a) Főzés közben ne engedje a fazék közelébe a gyerekeket
- b) Ne tegye az edényt felelegített sütőbe.
- c) A nyomás alatt lévő edénnyel legyen nagyon óvatos. Ne nyúljon a forró felületekhez. Használjon kesztyűt, vagy ha szükséges egyéb hőálló eszközöket.
- d) Kizárólag rendeltetésszerűen használja az edényt.
- e) A fazékban lévő forró gőz súlyos égési sérüléseket okozhat óvatlanság esetén. Főzés előtt ellenőrizze, hogy megfelelően lezárta-e a fedőt.
- f) Ne fejtse ki túl nagy erőt az edény felnyitásakor. Ne nyissa fel addig a fedőt, amíg az összes gőz el nem távozott az edényből. Soha ne használja az edényt víz nélkül. Meghibásodhat az edény.
- g) Ételmennység az edényben: Az edény 2/3 részéig helyezhető a fazékba olyan ételek, amelyek nem dagadnak meg főzés közben, pl. hús, zöldség stb. (lásd. ábra)

Az edény $\frac{1}{4}$ részéig tölthető rizs, bab stb. (lásd. ábra) esetén.

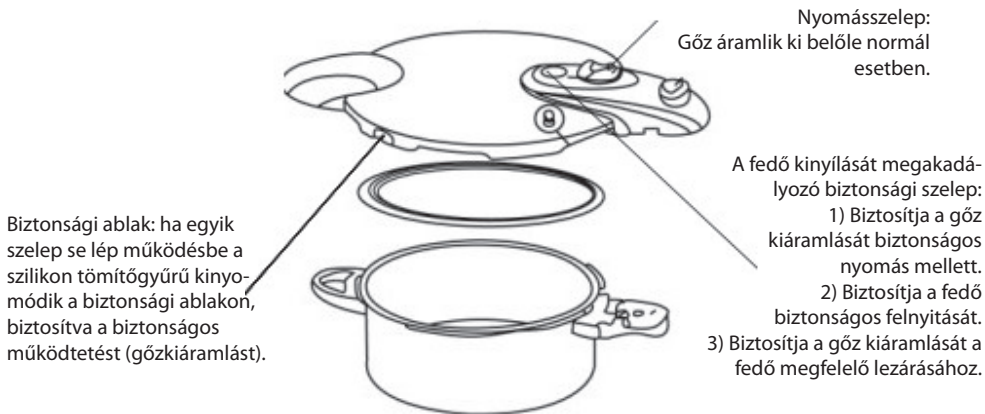


- h) Az edényt mindig megfelelő tűzhelyen használja.
- i) Az olyan húsféléknél, amelyeket bőrrel együtt főz (pl. marhahely), ne végezzen túpróbát, a kifröccsenő forró víz vagy gőz égési sérüléseket okozhat.
- j) Tésztafélék főzésekor a fedő felnyitása előtt óvatosan rázza meg az edényt.
- k) Minden használat után ellenőrizze a szelepeket.
- l) Ne használja piritáshoz az edényt.
- m) Kizárólag az útmutatónak megfelelően használja az edény minden részét.
- n) Kizárólag a készlet részét képező tartozékokat használja.

Biztonsági óvintézkedések

Az edény megfelelő működését több biztonsági elem is garantálja. A biztosító szelep és tű megakadályozzák a nyomászelep eldugulását. A fedőzáró rendszer biztosítja a fedő megfelelő lezárását.

A háromfokozatú biztosíték megakadályozza a gőz kiáramlását az edényből a biztonságos főzés érdekében.



Biztonsági ablak: ha egyik szelep se lép működésbe a szilikon tömítőgyűrű kinyomódik a biztonsági ablakon, biztosítva a biztonságos működtetést (gőzkiáramlást).

Nyomásszelep:
Gőz áramlik ki belőle normál esetben.

A fedő kinyitását megakadályozó biztonsági szelep:

- 1) Biztosítja a gőz kiáramlását biztonságos nyomás mellett.
- 2) Biztosítja a fedő biztonságos felnyitását.
- 3) Biztosítja a gőz kiáramlását a fedő megfelelő lezárásához.

Speciális tulajdonságok

1. Erős, ellenálló, sima felületű alj.
2. Nagyobb talpátmérő, ami garantálja az ideális hőhatást.

ÜZEMELTETÉS

1) A fazék felnyitása

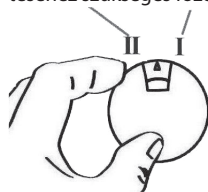
Nyomja meg a gombot és fogja meg az edény fogantyúját, fordítsa el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányban és vegye le. Első használat előtt mossa tisztára az edényt.

Győződjön meg róla, hogy a gőzkiocsátó szelep ne legyen eltömődve.

Minden használat előtt ellenőrizze a szelepek állapotát. Az esetleges szennyeződéseket távolítsa el a tisztító tű és meleg víz segítségével.

2) A fazék lezárása

A fedőn lévő „0” jelzést igazítsa a fedő fogantyújához és zárja le az edényt a fedő óramutató járásának irányában való elfordításával. Mielőtt bekapcsolná a tűzhelyet, ellenőrizze, hogy a fedő megfelelően zár-e.



A nyomásszelep I vagy II fokozatra állítható az aktuális étel követelményeinek megfelelően. A zöldségek, pürés ételek stb. esetén válassza az I fokozatot, hosszabb főzési időt igénylő ételek esetén, mint pl. marhahús, válassza a II fokozatot.



3) Főzés

Melegítse fel az edényt magas fokozaton egészen addig, amíg a biztonsági szelep lezár (leáll a gőzkiocsátás a szelepből). A lezárásig kevés gőz áramlik ki a szelepből, ez normális jelenség. Miután a szelep lezár,

Figyelmeztetés:

A főzési idő onnét kezdve számítható, amikor a nyomásszelep működésbe lép, egészen a főzőlap kikapcsolásáig. Mindig figyeljen az edényre főzés közben. Ne érintse meg kézzel és egyéb testrészekkel a fazék forró fém felületeit. Legyen óvatos, húzzon hőálló kesztyűt.

4) Főzőlap kikapcsolása, nyomás kieresztése és a fazék felnyitása

Ha az étel megfőtt, kapcsolja ki a főzőlapot, helyezze egyenes felületre az edényt és várja meg, hogy csökkenjen a benne lévő nyomás. Ha a fedő lezárását biztosító szelep visszaesik alaphelyzetbe, vegye le a fedőt. A fedő felnyitását a lezárás módjával ellentétes sorrendben végezze.

HU 2

Az útmutató elektronikus változatban letölthető a www.tvproducts.hu oldalról

Figyelmeztetés: Az edény felnyitása előtt óvatosan rázza meg az edényt, hogy a főzés során esetlegesen keletkezett hab mennyisége csökkenjen.

5) Gyors lehűtés

Előfordulhat, hogy főzés közben fel kell nyitni a fedőt. Ebben az esetben helyezze az edényt a mosogatóba és lassan csorgasson a fedőjére hideg vizet egészen addig, amíg a biztonsági zárószelep vissza nem esik alaphelyzetébe. (9. ábra).



Figyelmeztetés:

Ügyeljen rá, hogy a fedőzáró biztonsági szelepen keresztül ne kerülhessen víz az edénybe.

6) Az edény kizárólag a megfelelő tűzhelyeken használható. (lásd ábra)



gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós tűzhely

Karbantartás

Első használat előtt mossa tisztára az edényt.

A fazék tisztítása - Mossa le az ételmaradékokat. Törölje szárazra az edényt. Ne

fényesítse az edényt súroló szerekkel, amelyek megkarcolhatják a felületét. Ne nyúljon fém eszközökkel az edényhez, megelőzve ezzel az esetleges rozsdásodást. Ne tárolja az edényben az ételeket.

Hibaelhárítás

Megjegyzés: Ha bármilyen rendellenességet tapasztal főzés közben, azonnal kapcsolja le a tűzhelyet, vegye le róla az edényt, lassan engedjen rá hideg vizet a nyomás és hőmérséklet csökkentéséhez.

Tömítőgyűrű tisztítása



Vegye le a fedőről a tömítést. Távolítsa el az összes szennyeződést a fedőről és tömítésről. Mossa tisztára meleg vízben, majd szárítsa meg. Illeszse vissza a fedőre a tömítőgyűrűt. **Ne tegye az edényre a fedőt, amíg nem használja azt.**

Nyomásszelep és gőzkieresztő szelep karbantartása

Mindig ellenőrizze a gőzkieresztő rendszer állapotát. Ha eltömődött, tisztítsa meg a tű segítségével. Majd mossa tisztára és öblítse le vízzel.

A fedőzáró biztonsági szelep tisztítása

Ha eltömődött, tisztítsa meg a tű segítségével.

Majd mossa tisztára és öblítse le vízzel.

Ha a szelep csavarja kilazult, húzza be megfelelően.

Figyelmeztetés: Vigyázzon, nehogy elveszsenek az apró alkatrészek, pl. a nyomásszelep. A tömítőgyűrű

elszínéződése normális jelenség. Legalább egyszer

évente (a használat gyakoriságától függően) cseréltesse ki a tömítőgyűrűt. Haladéktalanul cseréltesse ki a tömítőgyűrűt, ha alakjában vagy működésében bármilyen rendellenességet észlel. A tömítőgyűrű megfelelő állapota elengedhetetlen az edény biztonságos és megfelelő működéséhez. A szükséges pótalkatrészek

| Probléma | Lehetséges oka | Megoldás |
|---|--|--|
| A gőz kiáramlik a fedőzáró szelepből, de az nem emelkedik fel. Nincs megfelelő nyomás az edényben. | 1. Nem elég az energia 2. Nincs elég víz az edényben 3. Piszkos a szelep. 4. Piszkos a tömítőgyűrű. 5. Nincs megfelelően felhelyezve a fedő. | 1. Növelje a hőfokot. 2. Töltsön vizet az edénybe. 3. Tisztítsa meg a szelepet. 4. Tisztítsa meg a gyűrűt. 5. Rögzítse a fedőt megfelelően. |
| Gőz áramlik ki a fedő alól. | 1. Piszkos a tömítőgyűrű. 2. Elkopott a tömítőgyűrű. | 1. Tisztítsa meg a gyűrűt. 2. Cserélje ki a gyűrűt. |
| A biztonsági szelep nem áll vissza normál helyzetbe. | 1. Túl magas a nyomás az edényben. 2. Piszkos a szelep. | 1. Csökkentse a nyomást. 2. Nyissa fel a fedőt és tisztítsa meg a szelepet. |
| A gőz továbbra is áramlik ki a biztonsági szelep felemelkedése után is. Nem zár a fedő. | 1. Piszkos a szelep. 2. Elkopott vagy piszkos a tömítőgyűrű. 3. Eldeformálódott a fedő. | 1. Tisztítsa meg a szelepet. 2. Cserélje ki a gyűrűt. 3. Cseréltesse ki a fedőt. |
| A biztonsági ablakon keresztül tömít a gyűrű mégis gőz távozik az edényből. | 1. A tömítőgyűrű állapota megfelelő, ellenőrizze hogy melyik szelep működése lehet hibás. 2. Elkopott vagy piszkos a tömítőgyűrű. | 1. Vegye le az edényt a tűzhelyről. Lehűtés és felnyitás után ellenőrizze az összes szelepet, tisztítsa meg vagy cserélje ki őket. 2. Cserélje ki a gyűrűt. |

beszerzése céljából forduljon a termék forgalmazójához. Ne használjon egyéb kiegészítőket, nem megfelelő tartozékokat az edényhez.

Kérdések és válaszok

Hogyan főzzük megfelelően az egyes ételeket?

Állítsa magas fokozatra az edényt egészen addig, amíg lezár a biztonsági szelep. Ezután kapcsoljon alacsonyabb fokozatra, hogy a nyomásszelepből kevés gőz távozzon. A túl magas hőfok túl sok pára kibocsátást okozhat és odaéghet az étel.

Hogy lehet jobb a főzés minősége?

Ellenőrizze a főzési időt. Állítsa be a hőfokot.

Ellenőrizze, hogy van-e elég víz az edényben.

Ellenőrizze a nyomást. (A nyomásszelepből távozik-e gőz). Mit nevezünk főzési időnek?

A pára kibocsátó szelep működésébe lépésétől számított időt.

Különböző ételfajták más főzési időt igényelnek?

Az edénybe maximálisan a 2/3-áig tölthető be étel-alapanyag. Babfélék esetén ez az edény 1/4 szintjéig legyen csak. Az ételmennyiség nem befolyásolja

a főzési idő hosszát.

Miért válik a rizs szürkéssé főzés után?

Ennek ok a túl magas főzési hőfok és nyomás. A magas szénhidrát és proteintartalmú ételek elszíneződhetnek főzés közben. Ez az étel ízt nem befolyásolja.

Mi a teendő, ha odaégett az étel?

Azonnal zárja le a főzőlapot, tegye egyenes felületre az edényt és várja meg hogy a szelep visszaessen alaphelyzetbe. Ne öntsön vizet az edényre.

Útmutató a főzési időtartamhoz

Megjegyzés: Az adatok csupán tájékoztató jellegűek.

A szükséges főzési időtartam függ az alapanyagok minőségétől is. Javasoljuk, hogy saját tapasztalataihoz igazítva módosítsa a főzési időtartamot.

| Étel | Mennyiség az edényben | Főzési idő (perc) | Étel állaga főzés után | Megjegyzés |
|-------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|
| rizs | 1/3 | 4-6 | puhára főtt, illatos | |
| sertésborda | 1/2 | 8-10 | a hús leválik a csonttól | Darabolja fel |
| comb | 1/2 | 15-30 | a hús leválik a csonttól | Darabolja fel |
| marhahús | 1/2 | 15-30 | puha | Darabolja fel |
| csirke | 1/2 | 8-10 | a hús leválik a csonttól | csirke egészben |
| hal | 1/3 | 2-4 | puhára főtt | |
| bárány | 2/3 | 8-12 | puhára főtt | |
| kukorica | 2/3 | 5-8 | puhára főtt | |
| burgonya | 2/3 | 6-10 | puhára főtt | |

Környezetvédelem

Információk az elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítéséről

A készülék élettartamának lejárta vagy a teljes megrongálódás után, amikor a javítása már nem gazdaságos, a készüléket ne dobja a háztartási szemétygyűjtőbe, hanem szedje szét alapanyagai szerint és a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően adja le az egyes anyagokat a kijelölt gyűjtőhelyeken. A helyes megsemmisítéssel hozzájárul a természeti értékek és az emberi egészség megőrzéséhez, melyeket a helytelen szeméttlerakás súlyosan károsíthat. További információkról érdeklődjön a legközelebbi szemétygyűjtő helyen vagy az illetékes helyi hivatalban. A helytelen megsemmisítés és szeméttelés a nemzetközi előírások alapján súlyos büntetéseket vonhat maga után.

Szerviz

Ha a vásárlás után a készülék állapotában bármilyen hibát észlel, hívja ügyfélszolgálatunkat. Használat közben mindig tartsa be a használati útmutatóban leírtakat. A használati útmutatóval eltérő, helytelen használat és mindennemű sajátkezű javítás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia nem vonatkozik

- a rendszeres használat során bekövetkező természetes alkatrészkopásra, elhasználódásra
- a nem megfelelő karbantartás következtében fellépő meghibásodásokra (pl. tisztítás, tárolás stb.)
- külső körülmények okozta hibákra (pl. klimatikus hatások, poros környezet, nem rendeltetésszerű használat stb.)
- a termék leesése, ütközése, egyéb baleset következtében keletkezett mechanikus sérülésekre.
- a nem szakszerű használat, túlterhelés, nem megfelelő kiegészítő szerszámok és alkatrészek használata során fellépő meghibásodásokra.

A reklamációra visszaküldött termékek esetében a nem megfelelően bebiztosított szállítási körülmények során fellépő meghibásodásokért a termék tulajdonosa felelős.

A gyártó fenntartja a jogot az útmutató megváltoztatására a termék továbbfejlesztése céljából, és nem felel az esetleges nyomdai hibáért.

HU 4

Az útmutató elektronikus változatban letölthető a www.tvproducts.hu oldalról