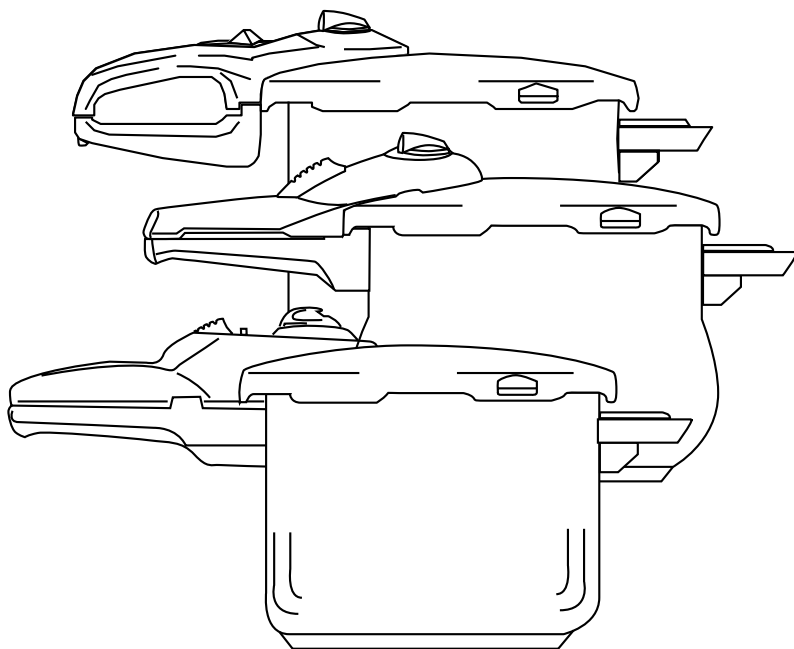
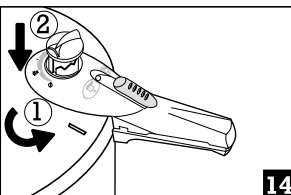
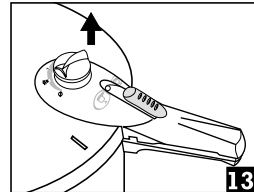
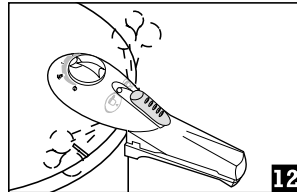
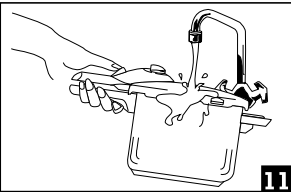
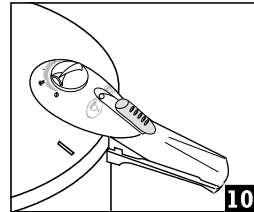
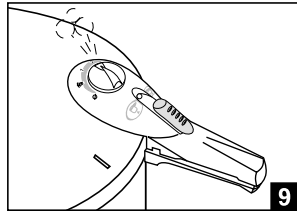
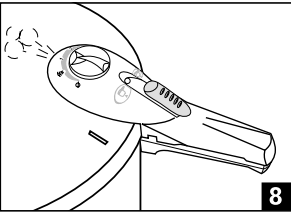
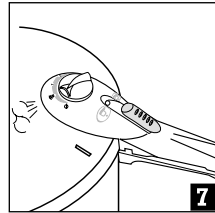
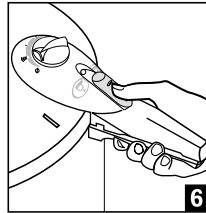
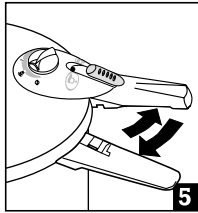
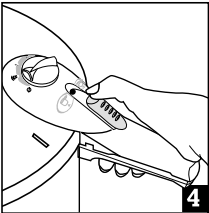
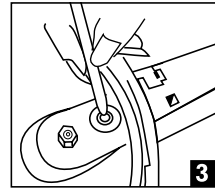
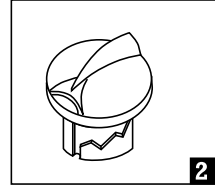
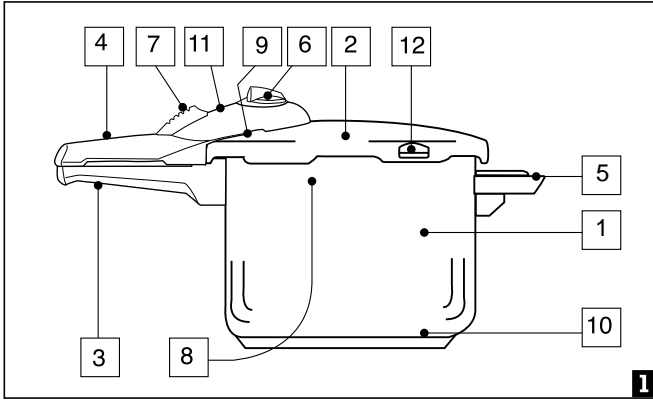


KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUALE DI ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
ANWEISUNGSHANDBUCH



CE RR22



1) ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

Igy néz ki a kuktafazék (1. ábra)

1. KUKTAFAZÉK
2. A KUKTAFAZÉK FEDELÉ
3. A KUKTAFAZÉK ALSÓ FOGANTYÚJA VAGY NYELE
4. A KUKTAFAZÉK FEDELÉNEK FELSŐ FOGANTYÚJA VAGY NYELE
5. A KUKTAFAZÉK HÁTSÓ FOGANTYÚJA
6. MŰKÖDÉSI SZELEP (A TŰLNYOMÁS VÁLASZTÓKAPCSOLOJA)
7. NYOMÓGOMB
8. TÖMÍTÉS
9. BIZTONSÁGI SZELEP
10. SZENDVICS TALP
11. TŰLNYOMÁSKIJELZŐ
12. NYITOTT-ZÁRT ÁLLAPOT KIJELZŐJE
13. CSÚSZÁSGÁTLO

Ezt a kuktafazékat a legmagasabb szintű elvárásoknak megfelelően tervezték. Mind a kuktafazék, mind pedig a kuktafazék fedele 18-10-es rozsdamentes acélból készült és a talp kialakítása szendvics szerkezetű.

2) A KUKTAFAZÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Kérjük alaposan olvassa el az ebben a kézikönyvben található utasításokat.
- Az összes alkatrészt forró vízzel és kereskedelmi forgalomban kapható mosogatószerrel mossa el; jól áztassa be, majd egy puha ronggyal alaposan törölgesse el.
- Amennyiben fehér foltok látszanának, akkor magas a víz vízkötartalma. Ezt kezelje egy kevés borecettel.
- Mosogatógébben történő tisztítás során megváltozhat a nemesacél színe.
- Semmilyen esetben se alkalmazzon fém szivacsot vagy súrolószert, mert az megsértheti a rozsdamentes acélt.
- Megfelelő méretű főforrást alkalmazzon, mely megegyezik a fazék aljának átmérőjével, vagy kisebb annál. Túlmelegedés esetén az acél megfeketedhet vagy arányszínű vagy kék foltok képződhetnek, melyek azonban a normális tisztítás során ismét eltűnnek. Bőséges víz és semleges mosogatószert alkalmazása garantálja a rozsdamentes acél hosszú élettartamát.

SZENDVICS TALP Ø

BEFOGADÓKÉPESSÉG	TALP Ø
4-6 l.	18 cm.
8 - 9'5 l.	21 cm.

- A főzés során a kuktafazékban mindig legalább 1/4 liter víznek vagy egyéb folyadékknak kell lennie, mely lehetővé teszi a párolgatást.

3) ALAPVETŐ BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

1. OLVASSA EL ALAPOSAN AZ ÖSSZES UTASÍTÁST.
2. AMENNYIBEN GYEREKEK TARTÓZKODNAK A MŰKÖDŐ KUKTAFAZÉK KÖZELÉBEN, AKKOR

- NEM SZABAD ÖKET FELÜGYELET NÉLKÜL EGYEDÜL HAGYNI A FAZÉKKAL.
3. A KUKTAFAZÉKAT SEMMILYEN ESETBEN SEM SZABAD ELŐMELEGÍTETT SÜTŐBE TENNI.
4. A KUKTAFAZÉKAT CSAK A LEGKÖRÜLTEKINTŐBB VÁTOSSÁGGAL MOZGASSA. SEMMILYEN ESETBEN SE NYÚLJON A FORRÓ FELÜLETEKHEZ. EHHEZ MINDIG A FOGANTYÚKAT ÉS GOMBOKAT HASZNÁLJA. SZÜKSÉG ESETÉN VEGYEN FEL KONYHAKESZTYÚT.
5. A KUKTAFAZÉKAT KIZÁRÓLAG RENDELTESETI CÉLJÁRA HASZNÁLJA.
6. EZ A KÉSZÜLÉK TŰLNYOMÁSSAL FŐZ. NEM RENDELTESETI SZERŰ HASZNÁLAT VAGY KEZELÉS ESETÉN LEFORRAZÁSI SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT. MIELŐTT BEKAPCSOLNÁ A KÉSZÜLÉKET, KÉRJÜK GYŐZŐDJÖN MEG RÓLA, HOGY AZ MEGFELELŐEN LE VAN-E ZÁRVA. LÁSD A <<HASZNÁLATI ÚTMUTATÓBAN>> SZEREPLŐ UTASÍTÁSOKAT. (6. fejezet).
7. SEMMILYEN ESETBEN SE KISÉRELJE MEG A KUKTAFAZÉKAT ERŐSZAKKAL KINYITNI. MINDIG GYŐZŐDJÖN MEG ELŐBB ARRÓL, HOGY AZ EDÉNY BELSEJÉBEN URALKODÓ TŰLNYOMÁS TELJESEN MEGSZÜNT-E. LÁSD A <<HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ>>. (6. fejezet).
8. SEMMILYEN ESETBEN SE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET VÍZ NÉLKÜL. EZÁLTAL AZ SÚLYOSAN KÁROSULHAT.
9. NE TÖLTSE MEG A KUKTAFAZÉKAT A 2/3-NÁL JOBBAN. OLVAN ÉTELEK KÉSZÍTÉSEKOR, MELYEK FŐZÉS NÉL MEGDAGADNAK, MINT PL. RIZS ÉS ZÖLDSEGEK, A KUKTAFAZÉKAT LEGFELJEBB A FELÉIG SZABAD MEGTÖLTENI. LÁSD A <<FŐZÉSI IDŐT>>. (9. fejezet).
10. A HŐFORRÁS(OK)AT A FELSOROLT HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK SZERINT HASZNÁLJA.
11. FELSŐ RÉTEGGEL RENDELKEZŐ HÚSFAJTÁK KÉSZÍTÉSE UTÁN, MELYEK TŰLNYOMÁS HATÁSÁRA MEGDAGADHATNAK (PL. MARHANYELV), NEM SZABAD A HÚST MINDADDIG MEGSZURKÁLNI, MÍG AZ MEG VAN DAGADVA, MERT LEFORRAZHATJA MAGÁT.
12. TÉSZTÁKNÁL A FEDÉL KINYITÁSA ELŐTT ENYHÉN RÁZZA MEG AZ EDÉNYT, HOGY NE SPRICCELJEN KI AZ ÉLELMISZER.
13. MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT ELLENŐRIZZE A SZELEP KIFOGÁSTALAN ÁLLAPOTÁT. LÁSD A <<KARBANTARTÁST>>. (6. fejezet).
14. A KUKTAFAZÉKAT SEMMILYEN ESETBEN SEM SZABAD TŰLNYOMÁS ALATT ÁLLÓ OLAJLAL OLAJSÜTŐKÉNT HASZNÁLNI.
15. A BIZTONSÁGI RENDSZEREKKEL CSAK A HASZNÁLATI KÉZIKÖNYVBEN LEÍRT KARBANTARTÁSI MUNKÁK KERETÉBEN FOGLALKOZZON.
16. KIZÁRÓLAG AZ EGYES MODELLEKHEZ VALÓ EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON.
17. EZT AZ ÚTMUTATÓT JÓL ŐRIZZE MEG.

4) A MŰKÖDÉSI SZELEP LEÍRÁSA

A működési szelep egy automatikus működésű rugószelep (2. ábra).

Amint kiválasztotta a kívánt üzemi túlnyomást, a működési szelep a kiválasztott túlnyomást a rugó összehúzásával éri el: ez a rugó a szelep belsejében található és ez vezeti ki a gőzkieresztön keresztül a felesleges túlnyomást (8. vagy 9. ábra).

Győződjön meg róla, hogy ennél a folyamatnál nem párolog el az összes folyadék.

SEMILYEN ESETBEN SEM SZABAD A KUKTAFAZÉKAT VÍZBE MERÍTENI. A KUKTAFAZÉK FEDELÉT SEMILYEN ESETBEN SEM SZABAD ERŐSZAKKAL KINYITNI.

5) A BIZTONSÁGI BERENDEZÉS LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA

• A nyitott – zárt állapot kijelzője (1/12 ábra) megakadályozza, hogy a kuktafazékban mindaddig túlnyomás épüljön fel, míg a kuktafazék fedele nincs megfelelően lezárva (5. ábra). Ehhez nyomja be a PUSH gombot (4. ábra) ütközésig (A nyitott – zárt állapot kijelzője kiugrik a helyéről) és válassza ki az üzemi túlnyomást (8. vagy 9. ábra).

• Egy második biztonsági berendezés, a túlnyomásjelző (1/11) segítségével megállapíthatja, hogy a kuktafazék belsejében van-e túlnyomás. Ez a kijelző az edény melegítésekor és a túlnyomás kialakulásakor annak belsejében lassan automatikusan felfelé emelkedik. Ennél a folyamatnál enyhe gőzkilépés észlelhető a kuktafazék fedelén található nyél oldalánál. (11. ábra). Továbbá nem lehetséges a kuktafazék kinyitása, míg annak belsejében túlnyomás uralkodik.

• A túlnyomás megszüntetéséhez kapcsolja ki a hőforrást. Ezt követően emelje meg a működési szelepet (2. ábra).és állítsa az a túlnyomáscsökkentő helyzetbe (7. ábra). Ily módon kinyitható a kuktafazék fedele, amint a második biztonsági berendezés, a túlnyomásjelző a helyére visszaáll.

• Semmilyen esetben sem próbálja meg a kuktafazékat erőszakkal kinyitni.

• Egy a fogantyú belsejében (3. ábra). található biztonsági szelep automatikusan kiold, amint a kuktafazék belsejében túl magas túlnyomás uralkodik.

6) HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

A kuktafazék első kinyitása

• Nyomja be ütközésig a PUSH gombot (4. ábra). Ekkor a nyitott – zárt állapot kijelzője (1/12. ábra), nem hagyja el tovább a helyét (5. ábra) (Amint elengedi a nyomógombot, az visszatér kiindulási helyzetébe). Ezt követően fordítsa jobbra a fedél fogantyúját, mialatt az alsó, a kuktafazéokra rögzített fogórészt bal kézzel tartja. (6. ábra)

A kuktafazék bezárása

• Mielőtt bezárná a kuktafazékat:

A kuktafazék lezárása előtt kérjük mindig gondoljon a biztonsági utasításokra és ellenőrizze a biztonsági- és a működési szelepet és annak nyílásait, hogy megfelelő és tiszta állapotban vannak-e (2. és 3. ábra).

• Tegye az elkészítendő ételt és a szükséges vízmennyiséget a kuktafazékba.

• Helyezze fel jobb kézzel a fedelet úgy, hogy a fedélén található jelölés és a fazék fogójának jelölésével egybe essen (5. ábra); nyomja le a fedelet enyhén bal kézzel és csavarja a fedélfogót ütközésig balra.

• Nyomja be ütközésig a PUSH gombot (4. ábra). A nyitott – zárt állapot kijelzője kiugrik a helyéről és a kuktafazék üzemműködési állapotát jelzi (5. ábra). Amint elengedi a nyomógombot, az visszaáll kiindulási helyzetébe.

• Állítsa be a kívánt főzési túlnyomást (8. és 9. ábra)

A választókapcsoló állása	Nyomás Kg/cm ²
0	0
1	0,5
2	1

Főzés

Helyezze a kuktafazékat a megfelelő hőforrásra és állítsa azt legmagasabb teljesítményre. Amint a működési szeleplnél tartósan vékony gőzsugár lép ki (9. ábra), csökkentheti a hőforrás fűtési teljesítményét annyira, hogy még maradjon akkora fűtési teljesítmény, hogy az a túlnyomást fenntartsa, de ne lépjen ki túlzottan sok gőz a működési szeleplnél. Ily módon a főzés tökéletes körülmények között zajlik, emellett energiát takarít meg és az élelmiszerek jobban megőrzik vitamintartalmukat.

Ettől a pillanattól kezdődik a tényleges főzési folyamat.

Amint a főzési idő befejeződik, a kuktafazék nyitása az alábbiak szerint történik.

a) Gyárilag ajánlott a kuktafazékat a mosogatóban folyó víz alá helyezni, hogy azt lehűtse (12. ábra). Néhány másodperc múlva nem lép ki több gőz a működési szeleplnél és a túlnyomásjelző visszaáll a helyére (1/11 ábra). Ekkor nyomja be ütközésig a PUSH gombot (4. ábra).

A nyitott – zárt állapot kijelzője (1/11. ábra), nem távolodik el tovább a fogantyútól (5. ábra)

b) Lehetséges a túlnyomás fokozatos csökkentése is a működési szelepen keresztül mindaddig, míg az teljesen meg nem szűnik (7. ábra). Amint a túlnyomásjelző elhagyja helyét, nyomja meg a PUSH gombot ütközésig (4. ábra)

7) KARBANTARTÁS

• A kuktafazékat minden használat után alaposan meg kell tisztítani forró vízzel és kereskedelmi forgalomban kapható mosogatószerrel.

• A kuktafazék fedelét csupán folyó víz alatt tisztítsa meg és azután törölje alaposan szárazra.

FONTOS

Szelepek

Mindek használat előtt:

- Ellenőrizze a gőz kieresztő nyílásait, hogy azok megfelelően tiszták-e. A vezetékekben semmilyen lerakódás vagy idegen anyag nem lehet.

Rendkívül fontos, hogy az automata szelepet (2. ábra) rendszeres időközönként az alábbiak szerint tisztítsa meg:

- Az automata szelep kivételével:
 - A túlnyomásválasztó kapcsolót állítsa túlnyomás megszüntetési állásba (7. ábra).
 - Emelje meg a választókapcsolót vagy az automata szelepet (12. ábra).
 - A választókapcsolót egy lefelé irányuló mozgással állítsa \emptyset állásba (13. ábra).
 - Vegye ki a szelepet és a nyílást alaposan mossa ki nagynyomású vízzel.

A biztonsági szelep (3. ábra) kinyitása esetén, a túlnyomás csökkentésekor a kuktafazék fedelének markolatánál egy folyamatos vékony gőzsugár látható (11. ábra). Ekkor a következőképpen járjon el:

- Kapcsolja ki a hőforrást.
- Nyissa ki a kuktafazekat (a használati utasítások és a biztonsági előírások figyelembe vételével).
- Ellenőrizze a működési szelep nyílását, hogy az megfelelően tiszta-e.
- Amennyiben a biztonsági szelep megint kinyit, úgy kérjük forduljon illetékes ügyfélszolgálatunkhoz.

FIGYELEM

- Semmilyen esetben se használjon a tisztításhoz sűrűlőszert.
- Semmilyen esetben sem szabad a kuktafazék fedelét és annak tömítőgyűrűjét mosogatógépben tisztítani.
- A gyártó javasolja a tömítőgyűrű rendszeres időközönként történő beolajozását egy kevés salátaolajjal. Ezt a műveletet rendszeres időközönként ismételje meg.
- Használat után a kuktafazék fedelét ne zárja vissza.

8) GYAKORLATI TANÁCSOK

Amennyiben a következőket tapasztalja:

* **A működési szelepen nem lép ki gőz.**

Ennek az lehet az oka, hogy:

- A kuktafazékban található víz mennyisége nem elegendő. Ellenőrizze a víz mennyiségét és szükség esetén töltsön utána.
- A tömítőgyűrű szennyezett vagy sérült. Tisztítsa meg alaposan vagy cserélje ki.
- A hőforrás fűtési teljesítménye nem elegendő.
- Az automatikus működési szelep eltömődött (alaposan tisztítsa meg).

* **A működési szelepnél gőz lép ki.**

Ennek az lehet az oka, hogy:

- A hőforrás fűtőteljesítménye túl magasra van állítva. Állítsa a fűtőteljesítményt minimumra, vagy helyezze a kuktafazekat egy kisebb hőforrásra.
- A működési szelep túlnyomás megszüntetési állásban van. Válassza ki a helyes főzési túlnyomást.

* **A fedél pereménél gőz lép ki**

Ennek az lehet az oka, hogy:

- A kuktafazék nincs megfelelően lezárva. Zárja le újból.
- A tömítőgyűrű nem illeszkedik pontosan a fedél kerületi peremére, vagy sérült. Igazítsa a tömítőgyűrűt eredeti helyzetébe, vagy cserélje ki.
- * Gyárilag ajánlott, hogy a tömítőgyűrűt a kukta használatának gyakoriságától függően 1 vagy 2 évente cserélje ki.

* **A kuktafazék fedele nem nyitható ki.**

Ennek az lehet az oka, hogy:

- a nyitott-zárt állapot kijelzője nincs a tartójában. A PUSH gombot nyomja ütközésig és ellenőrizze, hogy a nyitott-zárt kijelző a tartójában található-e.

TANÁCS

A használat során előfordulhat, hogy kuktafazékának különböző részein természetes elhasználódást állapít meg. Ebben az esetben természetesen fordulhat ügyfélszolgálatunkhoz, de az elhasználódott alkatrészeket egyszerűen az ügyfélszolgálatunkon kifüggesztett alkatrészlistának megfelelően kicserélheti.

FONTOS: Az alkatrészeket nem szabad megváltoztatni és mindig a megadottak szerint kell őket beépíteni. CSAK EREDETI CSEREALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON.

9) FŐZÉSI IDŐ

A következőkben megadott főzési idők csak irányadóak, melyeket hozzá kell igazítani a személyes ízléshez, az összetevők felhasználásához, stb.

- A hüvelyes zöldségeket, mint lencse, borsó és bab a főzés előtt be kell áztatni.
- Mélyfagyasztott zöldségeket és kisebb halakat nem kell felolvasztani. Nagyobb halak és hús- vagy haldarabok esetén a főzési időt néhány perccel meg kell hosszabbítani.
- Habbz leveseket (mint például a borsóleves stb.) először fedél nélkül elő kell főzni, aztán át kell szűrni, vagy egy habszedő kanállal le kell szedni róluk a habot, mielőtt a kuktafazék fedelét lezárna.
- A folyadékvesztéséget nem kell figyelembe venni, mivel alig távozik gőz a szabadba.
- A húst a normálnál valamivel tovább kell főzni, mert a gőz hatása miatt egy kicsit veszít a színéből. A főzési idő a hús vastagságától és minőségétől is függ.
- A halat mindig alaposan meg kell tisztítani és egy kis citromlét rácsöpögtetni. A sózást közvetlenül a főzési folyamat után kell elvégezni.

FŐZÉSI IDŐK

ÉLELMISZER	VÍZMENNYISÉG	FŐZÉSI IDŐ PERCBEN	ASZABÁLYOZÓ HELYZETE
LEVESEK:			
Rizsleves	ízlés szerint	4-6	2
Fokhagymaleves	ízlés szerint	1-2	1
Hagymaleves	ízlés szerint	3-5	2
Zöldségleves	ízlés szerint	4-5	2
Halászlé	ízlés szerint	3-4	2
Tészta leves	ízlés szerint	3-5	1
TÉSZTÁK:			
Rizses hús	1 csésze rizshez	6-7	2
	2 csésze		
Paella	1 csésze rizshez	6-8	2
	2 csésze		
Spagetti	lepje el	4-5	2
Rakott tészta	lepje el	5-6	2
ZÖLDSÉGEK:			
Fehérrépa	lepje el	6-7	2
Pirított articsóka	lepje el	5-6	2
Póréhagyma	lepje el	3-5	2
Sárgarépa	lepje el	5-6	2
Káposzta	2 csésze	4-5	2
Karfiol	2 csésze	4-6	2
Spenót	lepje el	4	2
Zöldbab	lepje el	3-4	2
HÜVELYESEK:			
Csicsereiborsó	lepje el	20	2
Lencse	lepje el	15	2
BURGONYÁS			
ÉTELEK:			
Főtt burgonya	1 kg-hoz 1 liter	5-7	2
Burgonyafőzelék	1 kg-hoz 3/4 liter	5-7	2
HALAK:			
Tintahal	2 csésze	10	2
Polip	lepje el	30	2
Pisztráng	1 csésze	30	1
Kagyló	1/2 liter	20	1
HÜSÖK:			
Vagdalt hús	2 csésze	10-12	2
Comb	lepje el	20-22	2
Sherrys vese	2 csésze sherry	5-6	2
Hátszín	1,5 kg-hoz 1 csésze	15-17	2
Pacal	lepje el	25-35	2
Bárány	1 kg-hoz 1/2 liter	10-12	2
Nyúl	1/2 l.	10-12	2
Fürj	1 csésze	5-10	2
Sherrys csirke	1 csésze	8-9	2
Tyúk	lepje el	15-20	2
DESSZERTEK:			
Tejberizs	1 csésze rizshez	6	1
	2 csésze tej		
Kompót	2 csésze	7-8	1
Puding	1/2 liter tej	4-5	1