Használati útmutató

Forgózáras kukta

ZG-SSPC 01

Köszönjük, hogy termékeinket választotta és használja. A termék optimális használatának és hosszú élettartamának biztosítása érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a termék használata előtt.

A kukta előnyei

Egy hagyományos fazékban a legtöbb vitamin és ásványi anyag a vízbe kerül, amit aztán kiöntünk, így kidobjuk az étel egészséges összetevőit!

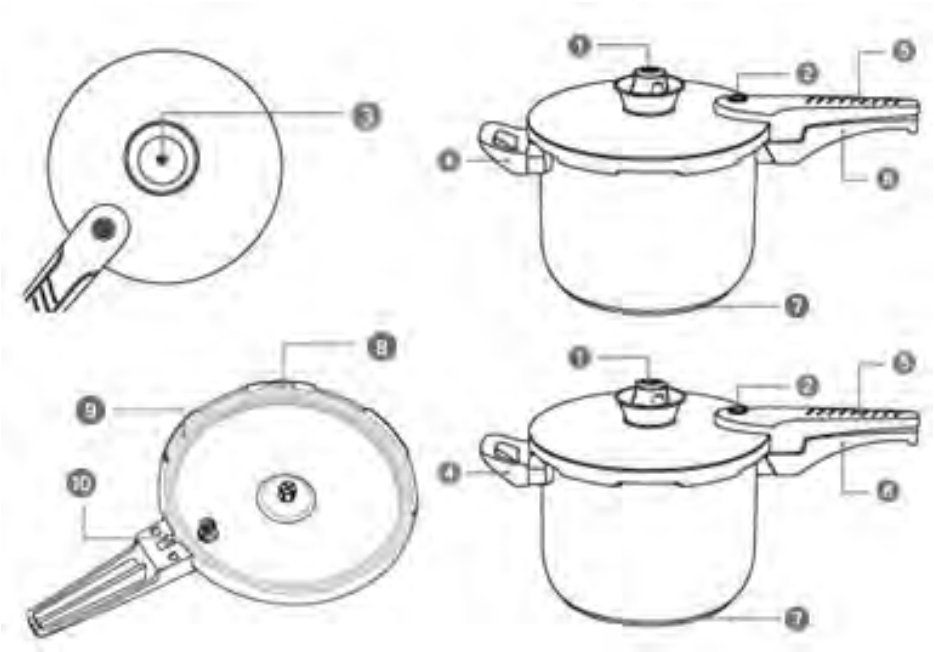
A kuktában viszont minden értékes tápanyag az ételben marad, hiszen sokkal kevesebb vizet használunk, és az étel harmadnyi idő alatt elkészül, mint hagyományos főzéssel.

Így időt, energiát, valamint létfontosságú vitaminokat, ásványi anyagokat és tápanyagokat takaríthatsz meg!

Elkötelezettek vagyunk az iránt, hogy prémium termékeket és szolgáltatásokat kínáljunk Önnek, hogy Ön is átadhassa magát a főzés örömének.

2. BEMUTATÁS

1. Nyomáskorlátozó szelep
2. Biztonsági szelep
3. Gőzkieresztő fúvóka
4. Edény fogantyú
5. Felső fedőfogantyú
6. Alsó fedőfogantyú
7. Edény alja (indukciós)
8. Biztonsági ablak
9. Tömítőgyűrű (szilikon)
10. Fedélrögzítő csap



1. ábra

Kérjük, vegye figyelembe, hogy az illusztráció csak a 6 literes és 7 literes kuktákat ábrázolja.

3. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK és ÓVINTÉZKEDÉSEK

A kukta biztonsága

A kukta több biztonsági eszközzel van ellátva:

1. Nyitó-záró mechanizmus

A fedél fogantyúi között egy önzáró szerkezet található. Ha a kuktában a nyomás meghaladja a 4 kPa-t, a biztonsági szelep felemelkedik és aktiválja az önzáró szerkezetet, megakadályozva a fedél kinyílását.

Megjegyzés: Normális, hogy a fogantyúból kis mennyiségű gőz távozik, mielőtt a biztonsági szelep felemelkedik.

2. Biztonsági szelep

Biztonsági szelep Abban az esetben, ha az edény belsejében a nyomás meghaladja a normál működési nyomást (80 kPa) és eléri a 130 kPa-t, vagy ha az edény nyomáskorlátozó szelepe nem működik, a biztonsági szelep automatikusan kinyílik a gőz kiengedésére, így csökkentve az edény belsejében lévő nyomást.

3. Biztonsági ablak

Ha mind a nyomáscsökkentő szelep, mind a biztonsági szelep meghibásodik, a tartályban lévő nyomás folyamatosan emelkedik. Amint a nyomás meghaladja a 180 kPa és 270 kPa közötti tartományt, a tömítőgyűrű elmozdul, lehetővé téve a túlzott nyomás eltávozását a fedél biztonsági ablakán keresztül.

Figyelmeztetések a háztartási kuktához:



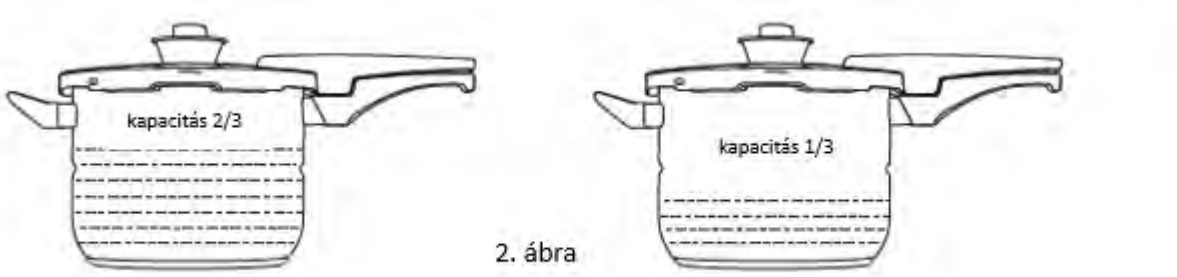
- Kérjük, alaposan olvassa el a használati útmutatót a termék használata előtt. Őrizze meg ezeket az utasításokat.
- Ez a kukta kizárólag háztartási használatra készült, és semmilyen körülmények között nem használható kereskedelmi célokra.
- Kérjük, legyen óvatos, ha a kuktát gyermekek közelében használja. Soha ne engedje, hogy a gyermekek egyedül kezeljék a kuktát, és ügyeljen arra, hogy az égési sérülések és egyéb lehetséges veszélyek elkerülése érdekében a gyermekek számára elérhetetlen helyen van.
- Fontos, hogy betartsa a használati útmutatóban szereplő biztonsági utasításokat. A biztonsági figyelmeztetések figyelmen kívül hagyása és a helytelen használat balesetekhez vezethet.

- Az első használat előtt fontos, hogy alaposan olvassa el a használati útmutatót és a hozzá kapcsolódó információkat. A helytelen működtetés veszélyekhez vezethet.
- Ne használja ezt a kuktát a használati útmutató elolvasása nélkül.
- Ha úgy dönt, hogy ajándékba adja ezt a kuktát valakinek, feltétlenül mellékelje hozzá a használati útmutatót.
- Mindig alaposan ellenőrizze a nyomáskorlátozó szelep és a biztonsági szelep szellőzőnyílásait nehogy eltömődjenek vagy elzáródjanak, és győződjön meg róla, hogy a kukta megfelelően működik minden használat előtt. Minden használat előtt, ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó szelep és az edény tömítése tiszta. Ellenőrizze, hogy a szelep tűje szabadon mozgatható (a nyomás ellenállásával szemben) egy éles, hegyes tárgy segítségével. Különösen ügyeljen arra, hogy a fedél alsó részén található

biztonsági szelep mozgatható legyen.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Ne töltse meg az edényt a kapacitásának 2/3-ánál többre. Amikor olyan ételeket készít, amelyek főzés közben kitágulnak, mint például rizs vagy szárított zöldségek, ne töltse meg az edényt a kapacitásának 1/2-énél többre. A túltöltés a szellőzőnyílás eltömődésének és



2. ábra

a túlzott nyomás kialakulásának kockázatát okozhatja.
- Ez a készülék nyomás alatt főz. A kukta helytelen használata súlyos égési sérüléseket okozhat. Főzés előtt győződjön meg róla, hogy a fedél megfelelően záródik. A kukta helytelen használata a fedél károsodásához vagy akár személyi sérülést okozhat.
- Soha ne töltse az edényt a feltüntetett minimális szintnél (folyadék + étel) kevesebbre.
- A nyomásszabályozó szelepet soha nem szabad más tárgyakkal letakarni.
- A kuktát soha ne használja víz nélkül, mert súlyosan megsérülhet. Főzés közben mindig győződjön meg arról, hogy elegendő folyadék van benne.
- Ne hagyja a kuktát felügyelet nélkül, ha az nyomás alatt van. Ne hagyjon gyermekeket felügyelet nélkül a kukta közelében, amikor az használatban van.
- Ne helyezze a kuktát forró sütőbe vagy mikrohullámú sütőbe.
- Ne használja a kuktát más célra, mint amire tervezték.
- Ne használja a kuktát olajjal történő sütéshez.
- Ne módosítson semmilyen biztonsági rendszert az útmutatóban megadott karbantartási utasításokon kívül.
- Rendkívül óvatosnak kell lennie, amikor forró folyadékot tartalmazó kuktát mozgat. Nagyon óvatosan kezelje a nyomás alatt lévő kuktát. Tartsa vízszintes helyzetben és helyezze el óvatosan. Nem szabad tolni, húzni, ütni vagy dobálni.
- Vegye figyelembe, hogy bizonyos ételek, mint például az alma szósz, áfonya, árpa, zabpehely vagy más gabonafélék, borsó, tészta, makaróni, rebarbara vagy spagetti habosodhatnak és eltömíthetik a nyomásszabályozó szelepet. Ezeket az ételeket nem szabad kuktában főzni. Ha mégis szeretne ilyen (habzó) ételeket készíteni, először forralja fel őket fedő nélkül, majd távolítsa el a habot, mielőtt rátenné a fedőt.
- Soha ne főzzön tej alapú recepteket a kuktában.
- Miután bőrös húst főzött, amely a nyomás hatására felfúvódhat ne szúrja meg a húst, amíg a bőr puffadt állapotban van - leforrázódás veszélye!
- Ha kolbászt vagy virslit műbéllel főzünk, azt előzetesen ki kell lyukasztani. Ha a belet nem lyukasztjuk ki, a nyomás hatására kitágul és szétrepedhet. Ezáltal forró folyadék fröccsenhet a felhasználóra, ami égési sérüléseket okozhat!

- Ha pépes ételeket (például pürét) vagy sűrű ételeket (például szárított borsót) főz, enyhén rázza meg az edényt a fedél kinyitása előtt, hogy elkerülje az ételek kifröccsenését.
- Az alkohol gőzei gyúlékonyak. Hagyja forrni körülbelül 2 percig a fedő felhelyezése előtt. Felügyelje a készüléket, ha alkohol alapú recepteket készít.
- Ne használja a kuktát savas vagy sós ételek tárolására sem főzés előtt, sem után, mivel ez károsíthatja az edényt. Ne tároljon hosszú távon az edényben olyan ételeket, mint só, szójaszósz, lúgos anyagok, cukor, ecet, használt víz stb. Használat után tartsa az edényt tiszta és száraz állapotban.
- Ne hagyja az ételeket túl sokáig a kuktában.
- A kukta fedele nem mosható mosogatógépben. Ne áztassa a fedőt vízben.
- Az edényt kötelezően hidegen, üresen tisztítsa meg.
- Soha ne használjon súrolóport vagy drótkefét a tisztításhoz.
- Soha ne használjon hipoklórt vagy klórtartalmú termékeket, mert ezek károsíthatják a rozsdamentes acél minőségét.
- A kukta alján lévő foltok könnyen eltávolíthatók citromlével vagy ecettel. Vízkőlerakódás esetén olvassa el a tisztítás, karbantartás és tárolás fejezetet.
- A nyomásfőző minden típusú tűzhelyen használható, beleértve az indukciós főzőlapot is.
- A kuktát mindig olyan főzőlapra helyezze, amelynek mérete megfelelő a fazék aljához. Amikor maximális hőmérsékletet használ, ne hagyja felügyelet nélkül az edényt. Elektromos főzőlap használatakor a fűtőlap átmérője legyen egyenlő vagy kisebb az edény átmérőjénél. Ha gáztűzhelyen használja az edényt, a láng ne nyúljon túl az edény alapjának átmérőjén. Túl nagy láng károsíthatja az edény fogantyúit. Kerámia főzőlap használatakor győződjön meg róla, hogy az edény alja tiszta és száraz. Minden esetben ügyeljen arra, hogy a kukta jól középre legyen helyezve.
- Ezt a kuktát csak akkor szabad használni, ha gyorsan akarja elkészíteni az ételeket. Nyomófedél nélkül, normál üvegfedéllel vagy anélkül, az edény normál fazéként is használható.
- Főzés közben a fedél közepén lévő szabályozószelepen keresztül időnként gőz távozik. Ne irányítsa a biztonsági szelepet a felhasználó felé vagy olyan irányba, ahol emberek tartózkodhatnak. Ha gőz szabadul fel, ügyeljen arra, hogy távolabb álljon tőle.
- Ez a nyomástartó edény nem rendelkezik nyomásmérővel. Kérjük, figyelje a nyomásszabályozó szelepen keresztül kibocsátott gőzt - ez mutatja, hogy a gőz megfelelően gyűlik-e az edényben.
- Főzés közben ne nyúljon a kukta biztonsági berendezéseihez.
- Soha ne erőltetve nyissa ki a fedőt. Mielőtt kinyitná az edényt, győződjön meg róla, hogy az összes nyomást kiengedte belőle (további részletekért lásd ezt a kézikönyvet). Amíg az edény nyomás alatt van, soha ne próbálja meg kinyitni erőszakkal.
- Ha az edény még forró, nagyon óvatosan kell megérinteni vagy mozgatni, csak az edényen lévő fogantyúkat használva, a fedélen lévőket nem. A fogantyúk is forróak lehetnek, ezért használjon hőálló kesztyűt (konyhai kesztyűt). Csak a fogantyúkat érintse meg. Soha ne érintse meg az edény külsejét használat közben, mert égési sérüléseket szenvedhet.

- A kuktát teljesen le kell hűteni, mielőtt kinyitná. A belső nyomást teljesen ki kell engedni, különben nem tudja kinyitni a fedőt. Amikor gőzt enged ki, ügyeljen arra, hogy ne érje a kezeit, fejét és testét.
- Ne tegye ki a tömítőgyűrűt nyomásnak, amikor a gyorsfőzőt nem használja. Ez a tömítőgyűrű idő előtti elhasználódásához vezet.
- Cserélje ki a tömítőgyűrűt (garnitúrát) 1-2 évente. Használjon csak eredeti ZASS alkatrészeket, amelyek megfelelnek az Ön modelljének. Használjon elsősorban azonos gyártó által készített testet és fedelet, ügyelve arra, hogy azok kompatibilisek legyenek. Szükséges javítás esetén forduljon a gyártóhoz vagy a forgalmazóhoz.
- Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült, nem használható ipari vagy kereskedelmi célokra. Ne használja a használati utasításban megadottaktól eltérő célokra. Kizárólag nyomás alatti gyorsforralás céljára használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a kukta helytelen használatából eredő károkért.

4. AZ ESZKÖZ HASZNÁLATA

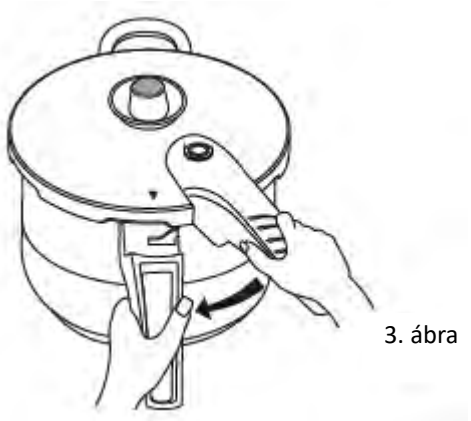
- Az első használat előtt tisztítsa meg az edényt semleges tisztítószerrel, és töltse meg félig tiszta vízzel. Helyezze az edényt a tűzhelyre, és forralja 5 percig, majd öntse ki a vizet.
- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítóeszközöket, például drótkeféket az edény tisztításához, mivel azok megkarcolhatják a főzőedény felületét és a tömítőgyűrűt.

A fedél bezárása

Igazítsa a fedélen lévő "▼" jelet a fedél alsó fogantyújának közepéhez (3. ábra). Forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban, amíg a felső és alsó fogantyúk tökéletesen össze nem illeszkednek, és hallani fog egy jellegzetes „kattogó” hangot, ami azt jelzi, hogy a fedél rögzítve van.

Főzés

- Elektromos főzőlap használatakor célszerű olyan főzőlapot használni, amelynek égője kisebb vagy egyenlő az edény aljának méretével. Tűzhelyen történő főzéskor is javasolt, hogy a láng mérete kisebb vagy egyenlő legyen az edény alapjával. (Lásd 4. ábra)



3. ábra

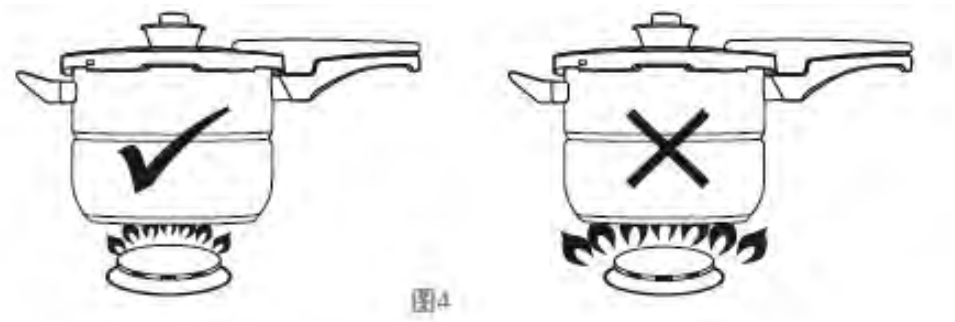


图4

- Helyezze a kuktát maximális teljesítményre állított hőforrásra (például egy 1500W-2000W+ teljesítményű indukciós főzőlapra). Ha a gáztűzhelyen főz, célszerű a lángot a főzőedény aljának széleinél tartani. A nyomáscsökkentő szelep automatikusan működésbe lép a gőz felszabadulásakor; ekkor fontos, hogy alacsonyabb fokozatra állítva csökkentse a hőfokot, hogy a nyomáskorlátozó szelep stabilan működjön folyamatos gőzkiadás mellett (lásd

4. ábra

5. ábra).
- A kukta alkalmas kerámia, elektromos, halogén, gáz, indukciós vagy más hőforrásokkal rendelkező főzőlapokhoz is.



5.ábra

Tipp: Kezdje el a főzési idő számítását abban a pillanatban, amikor a nyomáskorlátozó szelep elkezd gőzt kiengedni.

A kuktát a lehető legnagyobb gondossággal mozgassa. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és gombokat. Szükség esetén használjon védőfelszerelést (konyhai kesztyűt).

A főzés során szükséges, hogy valaki felügyelje a kuktát és folyamatosan ellenőrizze annak állapotát.

- Az olyan ételek esetében, amelyek főzés közben habosodásra hajlamosak, először feltétlenül fedő nélkül főzzön, távolítsa el a keletkező habot vagy szennyeződéseket, majd tegye fel a fedőt és zárja le.
- A hőmérséklet csökkentése és a lassú forralás segít a főzés ellenőrzésében és megelőzi a túlzott forrást, valamint a püré vagy leves kifröccsenését.

A nyomás csökkentése

- Amikor a kuktát mozgatja, óvatosan vegye le a tűzhelyről (főzőlap), mindkét kezével fogva az edény fogantyúit. Ne érintse meg a forró edényt vagy a fedelet a kezével.
- A kukta nyomásának csökkentését az alábbi két módszer egyikével végezheti el:

I. Módszer: Automatikus (lassú) nyomáscsökkentés

Hagyja, hogy a nyomás természetes úton csökkenjen addig, amíg a biztonsági szelep automatikusan le nem zár. A legnagyobb energiamegtakarítás érdekében hagyja, hogy a nyomás természetes úton csökkenjen, majd kapcsolja ki a hőforrást. A tűzhely belsejében lévő hő még sokáig elegendő lesz a főzéshez.

Tipp: A fazék belső hőmérséklete jóval meghaladja a hagyományos főzésnél megszokott hőmérsékletet. (Lásd a 6. ábrát.)



6.ábra

II. módszer: Gyors nyomáscsökkentés (hideg vizes öblítés)

Helyezze a kuktát egy víz nélküli mosogatóba, nyissa meg a hidegvízcsapot, és öblítse le a fedelét. Ügyeljen arra, hogy a víz ne érje a fogantyút vagy a nyomáscsökkentő szelepet (7. ábra), amíg a biztonsági szelep le nem esik. Ezzel a módszerrel gyorsan csökkenthető a nyomás.

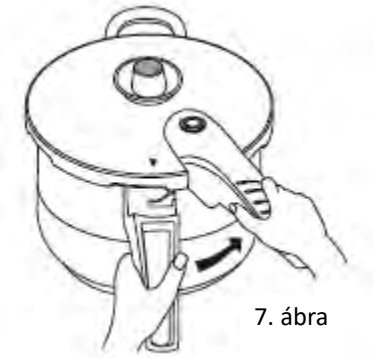
Tipp: Ne merítse a kuktát vízbe.

A fedél biztonságos kinyitása

Mielőtt kinyitná a fedelet, mindig ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep teljesen le van-e zárva. Ne nyissa ki a fedelet, amíg nem győződött meg erről.

Nyitási eljárás: Mindkét kezével fogja meg a kukta felső és alsó fogantyúit. Forgassa el a felső fogantyút az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fedélen lévő jel egybe nem esik az alsó fogantyú közepével. Emelje fel a fedelet a kukta kinyitásához. (Lásd a 8. ábrát).





7. ábra

Vigyázat: Ne nyissa ki erőszakkal a fedelet, ha a kuktában nyomás van.

Ajánlott főzési idő

8. ábra

- Hús vagy szárnyas főzése esetén az edénybe 0,5-1 liter folyadékot (víz, leves, szósz stb.) kell tölteni; ha a főzési idő meghaladja a 15 percet, akkor több mint 1 liter folyadékot kell hozzáadni.
- Az alábbi főzési idők csak tájékoztató jellegűek és enyhén változhatnak a főzési körülményektől függően. A következő időket attól a pillanattól kell számítani, amikor a nyomásszelep elkezdi kiereszteni a gőzt.

Élelmiszer	Elkészítési idő (perc)
Rizs	5-8
Rizs kása	5-10
Mungóbab leves	6-10
Kukoricaliszt-tortácskák	6-10
Gőzölt lisztes zsemle	6-10
Gőzölt kukoricás zsemle	6-10
Marhahús (1 kg)	20
Sertésborda (1 kg)	10-15
Egész csirke (1 kg)	10-15

Élelmiszer	Elkészítési idő (perc)
Csirke falatkák (1 kg)	8-10
Konzervhús (1 kg)	10-15
Marha szegy csontos (1 kg)	20
Friss hal (egészben)	3-5
Rákok	5
Garnélarák	3
Kagylók	3-4
Homár (1 kg)	3-5
Angolna (egészben)	3-5

5. TISZTÍTÁS, KARBAANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

A fazék és a fedél tisztítása

- Ajánlott puha rongyot és semleges mosogatószert használni a fazék és a fedél tisztításához. Kerülje az éles vagy súroló tisztítóeszközök és anyagok használatát, mivel ezek megkarcolhatják a fazék és a fedél felületét.
- Szárítsa meg a fazekat és a fedőt, majd tárolja őket hűvös, jól szellőző helyen.
- A hosszú távú használat során előforduló elszíneződések és csíkok nem jelentenek problémát, ez teljesen természetes.

Nyomáscsökkentő szelep

- Fogja meg a nyomáscsökkentő szelepet és emelje fel, hogy eltávolítsa. Öblítse le a szelepet csapvízzel; ha a szellőzőnyílás eltömődött, fogpiszkálóval távolítsa el az elzáródást.

Biztonsági szelep

- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep tűje szabadon mozog-e; ha nem, ne használja a készüléket.
- Ha főzés közben a biztonsági szelep működésbe lép (gőz távozik a szelepen keresztül), azonnal kapcsolja ki a hőforrást. Miután a nyomás a fazékban annyira lecsökkent, hogy a biztonsági szelep visszazárult, nyissa ki a fedelet és tisztítsa meg a biztonsági szelepet. Ellenőrizze, hogy nincs-e elzáródás és hogy a biztonsági szelep tűje akadálymentesen mozog-e, mielőtt folytatná a kukta használatát.
- Ne szedje szét a biztonsági szelepet. A helytelen kezelés a biztonsági szelep meghibásodásához vezethet.

Tömítőgyűrű (tömítés)

- Minden használat után mossa meg a tömítőgyűrűt meleg vízzel; törölje szárazra a gyűrűt, majd helyezze a fedélre, és tegye a fedelet fejjel lefelé a fazék testére. Ne tegye ki a tömítőgyűrűt nyomásnak, amikor a kukta nincs használatban.
- A tömítőgyűrűk természetesen elhasználódnak egy bizonyos használati idő után. A használat gyakoriságától függően ajánlott azokat 1-2 évente cserélni.

Hibák elhárítása

Tünetek	Okok	Megoldások
A nyomáscsökkentő szelep nem engedi ki a gőzt	Nincs elegendő folyadék az edényben	Adjon hozzá egy bizonyos mennyiségű folyadékot; a kuktában nem lehet kevesebb, mint 0,5 liter víz vagy más folyadék.
	Nem elég meleg a tűzhely	Állítsa magasabb szintre a hőfokot
	A nyomáscsökkentő szelep eltömődött	Tisztítsa meg és távolítsa el az elzáródást a nyomáscsökkentő szelep gőzcsövének szellőzőnyílásából.
Gőz szivárgás a fazék oldalrészeinél	A fedél nincs megfelelően lezárva	Csukja be újra a fedelet
	A tömítőgyűrű nincs megfelelően elhelyezve, vagy szennyeződés található rajta	Tisztítsa meg és helyezze el megfelelően a tömítőgyűrűt.
	Sérült tömítőgyűrű	Cserélje ki a tömítőgyűrűt
	Esés következtében deformálódott edénytest	Ne használja többet az edényt
A biztonsági szelep akkor sem nyílik ki, ha nincs nyomás az edényben	A fedél nincs megfelelően lezárva	Csukja be újra a fedelet
	A tömítőgyűrű nincs megfelelően elhelyezve, vagy szennyeződés található rajta	Tisztítsa meg és helyezze el megfelelően a tömítőgyűrűt.
	Sérült tömítőgyűrű	Cserélje ki a tömítőgyűrűt

6. SPECIFIKÁCIÓK

Maximális kapacitás: 6.0L

Tényleges kapacitás: 4,0 L

Névleges nyomás: 80 kPa

Tömítő tulajdonságok: Alapvető fontosságú a légmentesség fenntartása és a víz szivárgásának megakadályozása 20 kPa és a névleges üzemi nyomás közötti tartományban.

Biztonsági nyomás: 1,4 és 2-szeresére a maximális névleges üzemi nyomásnak.

A fedél biztonságos zárása: Ha a nyomásgyűrű nincs megfelelően rögzítve, a nyomás nem haladhatja meg az 5 kPa-t.

A fedél biztonságos nyitása: A fedélnek szorosan zárva kell maradnia, amikor a belső nyomás meghaladja az 5 kPa-t.

Elzáródás elleni biztonság: Olyan biztonsági eszközök vannak beépítve, amelyek megakadályozzák a nyomáscsökkentő szelep és a biztonsági szelep szellőzőnyílásainak eltömődését.

A termék használati feltételei

A terméket többszöri használatra tervezték, és különböző típusú élelmiszerekkel való érintkezésre számíthatunk. Azonban az élelmiszerek savas hatásának hosszú távú kitettsége nem ajánlott. A termék hosszú távú élelmiszertárolásra nem alkalmas.