

Használati utasítás ORION kukta 3,5 - 5 - 9 l

Az erős akutermikus alj tulajdonságainak köszönhetően hőenergiát takarít meg. Alacsonyabb fokozaton főzünk, előre kikapcsoljuk.

Használat előtt mossa el a kuktát meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le és szárítsa meg. Ne használjon súrolószert, agresszív anyagokat, homok alapú anyagokat. Semmilyen esetben se alkalmazzon fém szivacsot vagy súrolószert, mert az megsértheti a rozsdamentes acélt

Ne töltse meg a kuktafazekat a 2/3-nál jobban, (lásd a MAX jelölést a tartályon). A minimális vízszint nem lehet $\frac{1}{4}$ l-nél alacsonyabb (soha ne használja víz nélkül). NE töltse a MAX jelzés fölé - az edényben legyen hely a gőz képződéséhez, hogy a nyomás alatti gőzhatás megfelelően kifejlődjön - a benne lévő gőztartalom befolyásolja az étel helyes elkészítését.

Ne főzzön pürésített ételeket (alma, ribizli...), zabpelyhet, gabonapelyheket, száraz borsót, tésztát. Ezek főzés közben habot és buborékokat képeznek, amelyek eltömíthetik a szellőző- és biztonsági szelepet, és túlnyomást okozhatnak. Ha olyan ételt készít, amely megdagad, de nem habzik (rizs, dara), a kuktafazekat legfeljebb félig szabad megtölteni.

Mielőtt a kuktát a tűzhelyre helyezi, ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően zárva van-e, a szelepek működnek-e (nincs lerakódva, eldugulva), és nincs-e rajtuk egyéb mechanikai sérülés (repedt fogantyú, edény deformációja).

Ha a főzés kezdetekor a szokásos módon nem kezd kilépni a gőz a működő szelepből, azonnal vegye le a tűzhelyről, hűtse le, óvatosan engedje ki a gőzt, és ellenőrizze mindkét szelep tisztaságát és működését, és hogy nincs-e kevés folyadék a edényben.

Ha gőz szökik ki a fedél körül, távolítsa el a tűzhelyről, hűtse le és engedje ki a gőzt egy működő vagy biztonsági szeleppel, és ellenőrizze, hogy a fedél szorosan zárva van-e, nincs-e szennyeződés a fedél és a tömítés között, nem sérült-e a tömítés, esetleg nincs-e túl sok folyadék az edényben (MAX jelzés felett).

A főzőlap átmérőjének egyenlőnek vagy kisebbnek kell lennie a kukta aljának átmérőjével. Gázon főzés – használjon rácsot vagy gázalátétet. A működő szelepből kilépő gőz első jelére csökkentse minimálisra a főzés intenzitást (a jobb, gazdaságosabb és ízletesebb ételkészítés érdekében), és kezdje el mérni a főzési időt - csak most indul be a megfelelő főzési folyamat a nyomás alatti gőzben.

A főzési idő letelte után vegye le a kuktát a tűzhelyről, amíg az összes gőz el nem távozik, csak ezután nyissa ki a kuktát. Soha ne próbálja meg közvetlenül a főzés után kinyitni a kuktát, ha az gőz nyomás alatt van. Először engedje ki a gőzt az edényből a működő szelep segítségével. Hagyja állni 3-4 percig, mielőtt kinyitná a fedőt. Ha gyorsabban kell kinyitnia a kuktát, hűtse le az edényt hideg folyó víz alatt 1 percig. Ezután még egyszer ellenőrizze, hogy a maradék gőz kiszabadul a szelepek segítségével, majd nyissa ki. Vigyázzon a kilépő gőz forró.

NYITÁS: lehűlés és a gőz leeresztése után a szeleppel, 180 fokkal elfordítjuk a fedélen lévő kart. A fedelet 90 fokkal megdöntjük és levesszük. Csak akkor nyissa ki, ha a szelep "nyitott" állásban van - függőlegesen felfelé. A kukta fedél egyedi zárószervezetet tartalmaz, amely nem teszi lehetővé a kar / fedél kinyitását, ha még mindig nagy nyomás van a tartályban. Ha a kukta megfelelően zárva van, a fedél szélei a biztonsági szeleppel együttműködve speciálisan kialakított karral blokkolják a zárószervezetet. A kuktán belüli nyomás növekedésével a biztonsági szelep automatikusan felemelkedik a fedélzáró mechanizmus nyílásába, ezáltal mechanikusan bezárja a kuktát a véletlen,

vagy nem kívánt nyitás ellen olyan időpontban, amikor a kukta belsejében elfogadhatatlan nyomás van a fedél biztonságos kinyitásához.

ZÁRÁS: a nyitással ellentétes eljárás. Ügyeljen arra, hogy a fedél érintkezési felülete és a tömítés tiszta legyen, a kar egy vonalban legyen a fogantyúkkal, a fedél megfelelően illeszkedjen az edény kerületéhez. Ezután fordítsa el a kart 180 fokkal. Vízszintes helyzetben zárt az edény. Minden használat előtt, de legalább havonta egyszer kenje be zsírral az edény teteje alatti tömítést.

A SZELEP FUNKCIÓI: A kukta három független szeleppel van felszerelve a teljes biztonság érdekében. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy az összes szelep működik-e és megfelelően illeszkedik-e. A főzési idő saját tapasztalatai szerint állítható. Ez függ a nyersanyag típusától és korától, valamint a főtt nyersanyag térfogatától és a kuktában a nyomás alatti gőz képzéséhez szükséges szabad tér térfogatától.

A szelep megfelelő működésének biztosítása - Helyezze vízszintes helyzetbe a működtető szelepkart, és többször nyomja le. Rugóznia kell, és szabadon vissza kell térnie vízszintes eredeti helyzetébe. Húzza fel többször a biztonsági szelep a fedelét – mai szintén rugózik, és szabadon vissza kell térnie eredeti helyzetébe.

A harmadik szilikon szelepet szilárdan a helyére kell illeszteni a fedélben a kar alatt. Ez a túlnyomáskijelző szelep további biztosítékként szolgál arra az esetre, ha mindkét szabványos szelep meghibásodik vagy eltömődne. Túlnyomás, 2 bar feletti nyomás esetén lassan automatikusan felfelé emelkedik a szelep, hogy csökkentse a nyomást az edényben, és megakadályozza az edény sérülését vagy a fedél kilökődését. A szilikon szelep a fedél nyomószerkezete alatt található, így elengedve senkit sem veszélyeztet az edény közvetlen közelében. Ez technikai újdonság a fogyasztó nagyobb biztonsága miatt.

Főzés közben is ellenőrizze a szelep működőképességét - röviden nyissa ki a szelepet állítsa gőz kibocsátó helyzetbe - gyors és masszív gőzszivárgás a szelepek megfelelő működését jelzi. A főzési idő saját tapasztalatai szerint állítható. Kezdetben érdemes kicsit az időhatár alatt maradni, és ha ez nem elegendő, visszatesszük a kuktát a hőforrásra, és már nyitva, fedő nélkül főzünk.

KARBANTARTÁS: minden főzés után alaposan mossa el és szárítsa meg az edényt és a fedőt. szelepeket, csavarja ki és tisztítsa meg legalább havonta egyszer a normál főzés során. Tisztítás után ellenőrizze, hogy a szelepek megfelelően vannak-e összeszerelve. Az edény mosogatógépben mosható, beleértve a fedőt. A tömítéseket és a szelepeket csak kézzel mossa! A kuktát azonnal szárítsa meg, miután kivette a mosogatógépből vagy a mosogatóból. Javasoljuk továbbá a spec. rozsdamentes acél edények védelmére szolgáló eszközök használatát. Megakadályozza a nem kívánt felületi változásokat és elszíneződéseket, amelyek nem befolyásolják a működést és az egészségbiztonságot. A karbantartás elhanyagolása és az ebből eredő elváltozások nem képezhetik panasz tárgyát. Használaton kívül a fedelet fordítva tárolja.

Túlmelegedés esetén a kukta felületén lila vagy barna elszíneződés jelenhet meg. Ez nem korlátozza az edények funkcionalitását vagy egészségbiztonságát, nem minősül termékhibának és nem lehet panasz tárgya. A kukta fokozott óvatosságot igényel – nyomástartó edénnyel dolgozik. Ne használja és ne hagyja a kuktát gyermekek közelében! Mindig főzés után sózza az ételt, hogy elkerülje az edényben a fehér foltok lerakódását, ami a víz keménységétől függően képződik, és tisztítsuk meg ecettel, néhány csepp citrommal vagy rozsdamentes acél tisztítására szolgáló pasztával.

Ne érintse meg a forró edényt, használjon kesztyűt és egyéb védőfelszerelést. Győződjön meg arról, hogy a fogantyúk biztonságosan rögzítve vannak. Legyen fokozott óvatossággal a gőz kiengedésekor, mert a gőz forró és égési sérüléseket okozhat. Ne használja a kuktát sütőben nyomás alatti sütéshez, ne nyissa ki, amíg a belső nyomás nullára nem csökken, ne használja a kuktát más célra. A fogantyúk is forrók - használjon védő segédeszközöket (kesztyűt) a kezelés során.

E gyártó kuktája a nemzetközi biztonsági irányelvek szerint, kiváló minőségű acélból készült. A CE0045 és a 2014/68/EC és a TS445 EN 12778 szabványok szerint gyártva.

A jótállás a jogszabály szerint, de nem vonatkozik a használati utasításban foglaltaktól eltérő használatból, valamint ütésből, leesésből eredő hibákra.

Maximális üzemi nyomás 0,55 bar. Maximális megengedett üzemi nyomás 0,7 bar. Maximális megengedett nyomás a kuktában 1,1 bar. 2 bar feletti nyomásnál a szilikonszelep automatikusan kiold. Minimum maximum üzemi hőmérséklet 80/140 st.