

CZ EN SK PL HU RU HR SI DE FR IT ES



lamart
by Pierre Lamart

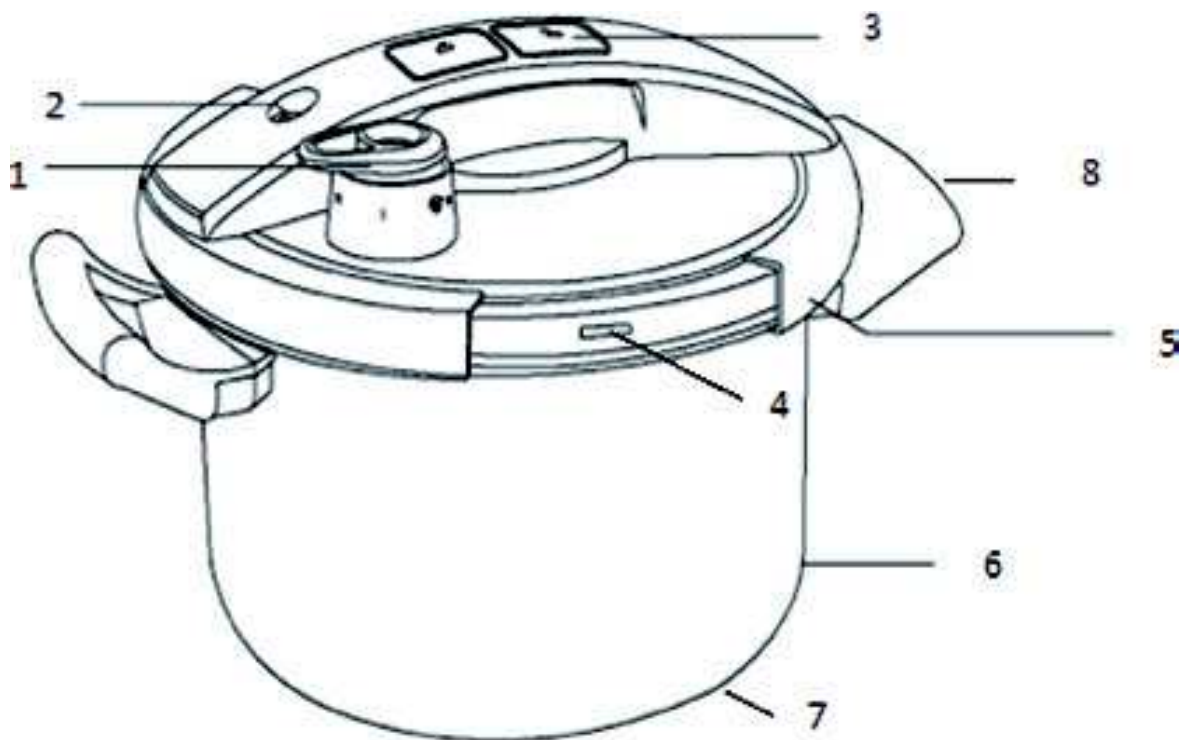
CZ Návod k obsluze tlakového hrnce
EN Pressure cooker user's manual
SK Návod na obsluhu tlakového hrnca
PL Instrukcja obsługi szybkowaru
HU Kukta használati útmutató
RU Руководство пользователя скороварки

HR Priručnik za uporabu ekspres lonca
SI Navodila za uporabo lonca na pritisk
DE Schnellkochtopf Bedienungsanleitung
FR Manuel utilisateur de l'autocuiseur
IT Manuale d'uso della pentola a pressione
ES Manual de usuario de la olla a presión

PRESSION
4/6 l

A kukta alkatrészeinek jegyzéke (ld. a képet):

- 1) Üzemi (nyomásszabályozó) szelep
- 2) Biztonsági (biztosító-) szelep
- 3) Gombos nyitórendszer – zárva/nyitva
- 4) Biztonsági ablak
- 5) A kuktafedő bilincses zárja tömítéssel
- 6) Kuktafazék
- 7) Szendvics alj
- 8) Masszív fogantyú





HU Gratulálunk a LAMART by Piere Lamart PRESSION kuktájának megvásárlásához - a termék 18/10 elsősztályú rozsdamentes acélból és rendkívül ellenálló műanyagból készült. Az első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, beleértve a megjegyzéseket is, és tegye el későbbi használatra! A kukta biztonságának és hosszú élettartamának biztosítása érdekében előállításához magas szintű előírásoknak megfelelő anyagot használtak. Reméljük, használat örömet okoz majd Önnek.

AZONOSÍTÁS

Gyártó: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co.,Ltd

Típus/Úrtartalom: DS22D type 4/6L

Üzemi nyomás I (bar): 70 Kpa

Üzemi nyomás II (bar): 100 Kpa

Maximális megengedett nyomás (bar): 140 – 180 Kpa

JELLEMZÉS

A PRESSION kukta 18/10 elsősztályú rozsdamentes acélból készült - lehetővé teszi az ételek egyszerű és higiénikus elkészítését. A kukta masszív, ellenálló műanyagból készült fogantyúkkal és fedő fogantyúval van ellátva, melyek nem égetnek. A kukta biztonsági és üzemi szeleppel van ellátva, melyek garantálják a termék nyomás alatti biztonságos működtetését. A kukta szendvics alja kiváló hőtartó tulajdonságokkal rendelkezik, így a főzéshez mindössze a tűzhely minimális teljesítményére van szükség, ezáltal az energia megtakarítását is lehetővé teszi. A kukta minden típusú tűzhelyen használható: gáz-, halogén-, elektromos, üveggerámialap és indukciós.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

1. Használat előtt, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a tájékoztatót
2. A kuktát ne használják olyan személyek, akik nem ismerik a használat módját
3. A kuktát soha ne hagyja főzés közben felügyelet nélkül, ha nyomás alatt van
4. Ha a kuktát gyermekek közelében használja, legyen különösen óvatos. A kuktát gyermekek ne használják
5. A kuktát kizárólag rendeltetésének megfelelően, gyors főzés céljára használja. Főzés közben óvatosan bánjon a kuktával – ne érjen az edény forró részeihez
6. Minden használat előtt ellenőrizze a biztosítószелеp, a szabályozószелеp és a tömítőgyűrű állapotát és működőképességét
7. Az edényben főzés közben nyomás alakul ki, ezért fontos, hogy minden használat előtt stabilan zárja le a fedőt, rögzítse és figyelmesen olvassa el a használati és a biztonsági utasításokat az útmutatóban. Ha nem így tesz - a helytelen használat személyi sérüléshez vagy a kukta meghibásodásához vezethet.
8. Ez a kukta nincs felszerelve nyomásjelzővel. Figyelje a gőzszivárgást a szabályzószелеpből - ez a jele annak, hogy a kuktában megfelelő a nyomás. A kuktát hagyni kell kihűlni kinyitás előtt. Az összegyűlt nyomásnak engednie kell, különben nem lehet a kuktát kinyitni.
9. Soha ne lépje túl a kuktának megadott minimális kapacitást (= folyadék + főzött étel).
10. Soha ne lépje túl a kuktának megadott maximális kapacitást (= folyadék + főzött étel). A kuktát csak az edény úrtartalmának 2/3-áig töltsse meg, ha olyan élelmiszert főz, aminek nő a térfogata, mint pl. hüvelyesek, rizs, tésztafélék (tésztafélék főzésekor kinyitás előtt rázza meg a kuktát, hogy elkerülje az étel kifroccsenését), zöldség stb. Soha ne főzzön víz nélkül.
11. Ne főzzön a kuktában papírba, szövetbe, esetleg műanyagba csomagolt ételt. Ha olyan ételt főz, amelynek a térfogata megnő pl. bőrös hús, marhanyelv, stb., mindig figyeljen a csomagolás átlukasztására – könnyen leforrázhatja magát.
12. A kuktát csak az útmutatóban használatra javasolt hőforrásokon használja.
13. Ezt a kuktát kizárólag rendeltetésének megfelelően, gyors főzés céljára használja. Használhatja hagyományos fazékként is, a fedő nélkül. Soha ne használja sütőben, se mikrohullámú sütőben.
14. Nyomás alatt a kuktát nem szabad sütésre használni se olajjal, se olaj nélkül.
15. A kuktát soha ne használja a sütőben, mert megsérülhet.
16. Figyeljen az egyes ételek készítésére vonatkozó kiegészítő megjegyzésekre.

17. A kuktát mindig a fogantyújánál fogva tartsa.
18. Amíg a kukta forró, rendkívül óvatosan bánjon vele, és csak a fogantyúját fogja meg, soha ne a fedőjét. Az ujjai védelmében használjon konyharuhát is.
19. Soha ne próbálja a kuktát erővel kinyitni. A kukta kinyitása előtt ellenőrizze, hogy a nyomás teljesen lecsökkent.
20. A gőz kiengedésekor tartsa a kezét, fejét és testét megfelelő távolságban a gőztől.
21. A kukta fedője nem alkalmas mosogatógépben való mosásra.
22. Mindig EREDETI pótalkatrészeket használjon. A legjobb, ha eredeti tartozékokat és pótalkatrészeket vagy az eredeti fedelet és edényt használja, mert ezek épp ehhez a kuktához valók.
23. Ha elkerülhetetlen javításra van szükség, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
24. A kukta alján megjelenő foltokat könnyen el lehet távolítani citrommal vagy ecettel.
25. A tisztításhoz semmiképpen ne használjon durva tisztítószeret vagy drótszivacsot.
26. Ezt a használati utasítást jól őrizze meg.
27. A biztonsági berendezést semmi esetre se módosítsa, különben forrázás veszélyének teszi ki magát. A gőz kiengedésekor tartsa a kezét, fejét és testét megfelelő távolságban a gőztől.
28. Deformált vagy bármilyen módon meghibásodott kuktát vagy tartozékot semmilyen körülmények között ne használjon.
29. Vigyázzon, nehogy érintkezzen a forró gőzzel.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ:

Első használat előtt: A kuktából távolítson el minden védőelemet, szedjen le minden matricát és tisztítsa le a helyüket. Minden alkatrészt mosson el mosogatószeres meleg vízzel és szárítsa meg.

Minden használat előtt: mindig ellenőrizze valamennyi biztonsági elemet: az üzemi és a biztonsági szelepeket – enyhe ósszenyomással állapítsa meg a működőképességet. A szelepnek mindig vissza kell térnie az eredeti állapotába.

Használati instrukciók:

1) Kinyitás


Egy ujjal nyomja meg a  jelű gombot.

A pofák egy kattanással kinyílnak, alulról megjelenik az ellenőrző jelzés és a kiengedett fedőt felemelve el lehet távolítani.



2) Lezárás

A fedőt helyezze az edényre. Ügyeljen rá, hogy a pofák nyitva legyenek (az ellenőrző jelzés látszik).

Ezután egy ujjal nyomja meg a  jelű gombot, az ellenőrző jelzések eltűnnek és a pofák egy kattanással bezárják a fazék peremét.



3) Az élelmiszer behelyezése

Az edénybe tegye be azt az élelmiszert, amelyet meg akar főzni (tartsa be a minimális folyadékmennyiséget). A folyadék és az élelmiszer szintje legalább a kukta 1/3-a legyen. Most adjon hozzá mindent, amit meg akar főzni. Amennyiben az élelmiszer megdagad, nő a térfogata vagy habzik, a kuktát csak félig töltsen meg, azaz a folyadék és az élelmiszer ne haladja meg a kukta 1/2-ét. Minden egyéb élelmiszert a kukta térfogatának 2/3-áig rakhat (folyadék + élelmiszer).

4) A fokozat beállítása

I = mérsékelt főzés

II = gyors főzés






5) A tűzhely előkészítése

A tűzhelyet állítsa legmagasabb fokozatra. A főzés a kuktában akkor kezdődik, amikor az edényt a tűzhelyre helyezi. Amint az üzemi szelepből elkezd szökni a gőz, kapcsolja át a tűzhelyet a legalacsonyabb fokozatra. A főzéshez szükséges idő eltelte után kapcsolja ki a tűzhelyet.

6) Főzés és a gőz kiengedése

Lassan és fokozatosan engedje ki a gőzt vagy várja meg, amíg a nyomás teljesen megszűnik.

Lassan fordítsa el a nyomásszabályozó szelepet II állásból I állásba néhány másodpercre, majd ezután a nyomás kiengedés állásba . Soha ne fordítsa az üzemi szelepet II állásból nyomáskiengedés állapotba . Amennyiben I fokozaton főz, I fokozatból fordíthatja közvetlenül nyomás kiengedés fokozatba .

FIGYELMEZTETÉS: A kiszökő pára rendkívül forró. A nyomáscsökkentés további módjairól a következő oldalakon olvashat.

7) A főzés befejezése

A kukta kinyitása előtt várja meg, amíg minden gőz kimegy, azután kikapcsolhatja a kuktát. Felnythatja a fedőt és óvatosan kiveheti az ételt.

FIGYELEM: a fedőt soha ne nyissa ki erővel, az edény még forró lehet

A BIZTONSÁGI RENDSZEREK ÉS A FEDŐ

Ez a kukta egy sor előnnyel és biztonsági rendszerrel rendelkezik:

A két különböző fokozatra állítható nyomásszabályozó szelep az útmutatóval és a főzési időket mutató táblázattal együtt néha irányadóként használható. Ezért ennek a kuktának a nyomásszabályozó szelepe két nyomásfokozattal rendelkezik.

Előnyt jelentenek a következő mutatók, amelyek lehetővé teszik, hogy a főzni kívánt élelmiszerek méretétől és mennyiségétől függően egyénileg állítsa be a nyomást a kuktában. Tekintse meg az időtáblázatot az útmutató végén, ahol megtalálhatja az alapbeállításokat. Sokkal egészségesebben fog főzni. Ételei rendkívül kíméletesen fognak készülni, mivel rövidebb ideig fognak főni, és gőzben, oxigén nélkül. Minden egyes megtakarított perc fontos vitaminok, tápanyagok és ásványi anyagok megőrzését jelenti. A megfőzött étel jobban fog ízleni. Az oxigén nélküli főzéssel jelentős mértékben megőrzi a zöldségek ízét és eredeti színét. Gyorsabban fog főzni, időt és energiát takarít meg. Ennek a kuktának a használatával megtakaríthatja az eddig a főzésre fordított idejének akár 70 %-át. Ráadásul energiát is spórol, hosszabb főzési idejű edényeknél akár 60 %-ot, rövidebb főzési idejű edényeknél 30–40 %-ot. A további biztonsági elemek leírása alább található.

NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP:

a főzés folyamatos változtatható beállítására. A szelep automatikusan megtartja a beállított nyomást és hőmérsékletet:

I fokozat (mérsékelt főzés) - 70 kPa - körülbelül 118 °C

II fokozat (gyors főzés) - 100 kPa - körülbelül 130 °C

A nyomásszabályozó szelep beállítható továbbá nyomáskiengedés és szeleptisztítás állásba.

A biztonságos nyomás 1,4–1,8 bar (140–180 kPa) - a szelep kinyílik és a nyomás kienged, a maximális megengedett nyomás ebben a kuktában: 3 bar (300 kPa).



BIZTONSÁGI SZELEP:

A kuktában levő nyomás emelkedése során látható a PIROS nyomásjelző, ebben a pillanatban a kukta le van zárva (soha ne kísérelje meg a fedőt erővel felnyitni). Ha a nyomásjelző nem látható, az edényben már nincs nyomás.

Ekkor kinyithatja. Amennyiben a szabályozó szelep valamilyen okból nem engedné ki a nyomást úgy, ahogy kell, a szelep az előírt értékeknek megfelelően kinyílik.



EGYKEZES NYITÁS / ZÁRÁS RENDSZER:

A fedőt a  vagy a  gomb megnyomásával nyithatja és zárhatja. A gombok megnyomása után a fedőt leveheti a fazékról, ill. később újra visszahelyezheti. Figyelem! Felnyitás előtt engedjen ki minden gőzt a fazékból - soha ne kísérelje meg a kuktát erővel felnyitni!

BIZTONSÁGI ABLAK

További biztonsági elem a fedőben található biztonsági ablak. Ha a kuktában túl nagy a nyomás, a tömítőgyűrű kihajlik ebbe az ablakba és a gőz kiszökhet.



FEDŐ TÖMÍTŐGYŰRŰVEL

A tömítőgyűrűk elhasználódnak, szükség esetén újra kell őket cserélni. Fontos: Csak a mi eredeti tömítőgyűrűinket használja.

AZ EDÉNY

A FAZÉK:

Ez az - attraktív és időtálló külsejű - kukta kiváló minőségű 18/10 rozsdamentes nemesacélból készült, könnyen karbantartható és mosogatógépben mosható (A FEDŐ NÉLKÜL). A fedő nélkül hagyományos fazékként is használható.

A FAZÉK SZENDVICS ALJA:

Szupererős alj, minden tűzhelytípuson használható. Rendkívül stabil, a legjobb hőtani tulajdonságokkal rendelkezik és energiatakarékos.





A FŐZÉS RÉSZLETES FOLYAMATA

A FŐZÉS MEGKEZDÉSE ELŐTT:

Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a biztonsági rendszer, a nyomásszabályozó szelep és a tömítőgyűrű tiszták és teljes mértékben működőképesek. Különösen arról bizonyosodjon meg, hogy a biztonsági szelep a fedő alsó részén mozgatható. Egy hegyes tárgy segítségével ellenőrizze, hogy a csap szabadon mozog (a rugó nyomásával szemben). A kuktát töltsen meg elegendő folyadékkal, hogy a szükséges gőz ki tudjon alakulni (vízzel, levessel vagy mártással).

FIGYELEM: Mindig használjon elegendő mennyiségű folyadékot. SOHA ne hagyja a kuktát „szárazon főzni”. Most adjon hozzá mindent, amit meg akar főzni. A folyadék és a főzésre szánt élelmiszerek legalább az edény 1/3-áig érjenek. Maximum az 1/2-éig az olyan élelmiszerek esetén, amelyek megdagadnak vagy habzanak. Maximum a 2/3-áig minden egyéb élelmiszer esetében. Mindig figyelje a skálát a fazék belső részében. Ellenőrizze, hogy a főzésre szánt élelmiszerek és a biztonsági szeleppel ellátott fedő között van-e elég hely.

A FŐZÉS a kuktában olyan egyszerű...



- 1) A nyomásszabályozó szelep segítségével válassza meg a kívánt főzési fokozatot: Állítsa be a nyomás mértékét
- I = mérsékelt főzés vagy II = gyors főzés
- 2) A tűzhelyet állítsa legmagasabb fokozatra.
- 3) A kuktát a beállított nyomásfokozattal állítsa a főzőlapra és kapcsolja azt a legmagasabb fokozatra. A növekvő nyomással megjelenik a biztonsági szelep piros csapja. Ettől kezdve nem szabad a kuktát felnyitni.
- 4) A beállított nyomás elérésének ideje attól függ, mennyire van tele a fazék. Ez akkor következik be, amikor a gőz folyamatosan szökni kezd a nyomásszabályozó szelepen keresztül. Az aktuális főzési idő ebben a pillanatban kezdődik. Ebben a pillanatban kell átkapcsolni a tűzhelyet a legalacsonyabb fokozatra.
- 5) A főzés befejezése után: kapcsolja ki a tűzhelyet.
- 6) Lassan és fokozatosan engedje ki a gőzt vagy várja meg, amíg a nyomás teljesen megszűnik. Lassan fordítsa a nyomásszabályozó szelepet II állásból nyomáskiengedés állapotba . Ne csavarja közvetlenül II állásból  állásba. Először fordítsa II. állásból I. állásba, várjon néhány másodpercet, és aztán fordítsa tovább I. állásból állásba . Amennyiben I fokozaton főz, I állásból fordíthatja közvetlenül  állásba.

FIGYELMEZTETÉS: A kiszökő gőz nagyon forró - óvakodjon az égési sérülésektől és attól, hogy leforrázza a ruháját, testét vagy kezét.


- 7) A kukta kinyitása előtt várja meg, amíg minden gőz kimegy, azután kinyithatja a kuktát. Leveheti a fedőt.



FIGYELEM: A fedőt soha ne nyissa fel erővel. A főzési idő letelte után a tűzhelyet kapcsolja ki, és hagyja a nyomást teljesen megszűnni az edényben. Vegye le a kuktát a tűzhelyről, és tegye egy megfelelő felületre. A nyomást az alábbi 3 módon szüntetheti meg:

- 1) Tegye félre a kuktát kihűlni: Várja meg, amíg biztonsági szelep piros csapja teljesen eltűnik. Ez az ajánlott módszer kásaszerű vagy habzó élelmiszer esetén.
- 2) Lassan fordítsa a nyomásszabályozó szelepet II állásból  állásba. Ne kapcsolja a szelepet közvetlenül II állásból állásba. Először kapcsolja II. állásból I. állásba, várjon néhány másodpercet, és aztán kapcsolja I. állásból  állásba. Amennyiben I fokozaton főz, I állásból fordíthatja közvetlenül állásba.

FIGYELEM: A kiszökő gőz rendkívül forró.

- 3) A nyomás gyors kiengedése: Tartsa az edényt hideg folyó víz alá és hagyja a vizet lassan lefolyni a fedőn (ne a műanyag részein), amíg a biztonsági szelep piros csapja teljesen el nem tűnik. Az edényt ne tegye bele a vízbe. Amint teljesen eltűnik a piros csap, az edény nyomásmentes. Most állítsa a nyomásszabályozó szelepet állásba . Miután kiengedte az összes gőzt, a kuktát kikapcsolhatja. Leveheti a fedőt.

FIGYELEM: A fedőt soha ne nyissa ki erővel, és ne nyúljon a biztonsági rendszerekhez. A kuktát csak akkor lehet kinyitni, ha már nincs nyomás alatt.

KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

A kuktát minden használat után tisztítsa meg és mossa ki forró vízzel és mosogatószerrel. Ne használjon semmilyen durva, abrazív vagy maró tisztítószer, se klórtartalmú szert.

A kukta edényét lehet mosogatógépben mosni - A FEDŐT NEM.

AZ EDÉNY TISZTÍTÁSA

- 1) Az edényt mindig mossa el meleg mosogatószeres vízben, hogy eltávolítsa a szennyeződések. A terméket öblítse le és szárítsa meg. Azután törölje át egy csepp olajjal a felület minőségének megőrzéséhez. Papírtörölővel távolítsa el a felesleges olajat (rendszeresen kezelje így a terméket, így tökéletes állapotban tarthatja az edényt).
- 2) Győződjön meg róla, hogy a tűzhely mérete megfelel a termék méretének és nem szélesebb mint az edény, amivel elkerüli a külső felület túlzott felmelegedését. Használja ki az edény hőakkumulációs tulajdonságait, amelyek hosszabb ideig lehetővé teszik a hő edényben tartását, ezáltal energia megtakarítását.
- 3) Soha ne hagyja az edényt a tűzhelyen felügyelet nélkül. Tisztítás előtt az edényt hagyja kihűlni.
- 4) A főzés utáni enyhe foltok (odaégés) eltávolításához - gyakran lilától barnáig terjedő színben - az edényt hagyja forró mosogatószeres vízben ázni és azután törölje szárazra puha ronggyal. A kuktában levő foltok esetén melegítsen fel egy kis fehér ecetet, majd mossa el a szokásos módon. Ezek a foltok semmilyen módon nem rontják a termék tulajdonságait.
- 5) Javasoljuk, hogy a rozsdamentes acél felületen ne használjon fém eszközöket és az ételt ne a kuktában szeletelje.
- 6) A nemesacél edény könnyen tisztán tartható, kézi mosásnál csak puha rongyot és szivacsot használjon, amelyek nem karcosítják meg a felületet. Ne használjon agresszív vegyi termékeket. Lehetséges mosogatógépben mosni, DE CSAK AZ EDÉNYT, A FEDŐT NEM – azonban ügyeljen a víz keménységére és a túl agresszív tisztítószerek használatára, amelyek az edény felszínének elszíneződését okozhatják. Ezek a változások azonban nem befolyásolják az edény használhatóságát vagy egészségügyi megbízhatóságát.
- 7) A termék hosszú élettartamának megőrzéséhez az edényt óvatosan kezelje és igyekezzon nem megkarcolni a felületét.

TÖMÍTŐGYŰRŰ

A tömítőgyűrűt úgy tisztítsa, hogy forró folyó vízben leöblíti, majd megszáritja, amint a tömítőgyűrű megkeményedik (amint barnulni kezd), cserélje ki.

A TETŐ ÉS A BIZTOSÍTÓSZELEP

A használatától függően rendszeres időközönként le- és át kell öblíteni folyó vízzel

NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP

A nyomákszabályozó szelep tisztítása: vegye le a műanyag tetőt. Ezt úgy teheti meg, hogy lenyomja a szelepet és teljesen balra fordítja. A szelep most mozdítható és felfelé levehető a fogantyújáról. Tisztítsa meg folyó víz alatt, majd helyezze vissza. Bizonyosodjon meg róla, hogy a szelep visszahelyezéskor belefekszik-e a vájatokba, és elfordítással stabilizálja.

FOGANTYÚK

A tisztításhoz elég vízzel leöblíteni. Folyamatosan ellenőrizze a fogó tartását a kuktán. Ha észreveszi, hogy a fogó meglazult, húzza meg egy csavarhúzóval.

TÁROLÁS

A kuktát kimosása és megszáritása után tiszta, száraz és biztonságos helyen kell tárolni. Ne tegye a fedőt a kuktára, és ne zárja le, hanem vagy felfordítva tegye az edényre, vagy szabadon mellé.

GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

Amennyiben sokáig tart, míg forrásba jön:

- A főzőlap nem elég forró – állítsa maximumra

Amennyiben a biztonsági szelep piros csapja nem emelkedik ki - a szelepből főzés közben nem jön ki gőz:

- Az első néhány percben ez teljesen természetes (még csak gyúlik a nyomás)
- Ha ez az állapot továbbra is fennáll, ellenőrizze a következőket:
 - a) a főzőlap elég forró? Ha nem, növelje a teljesítményt
 - b) a kuktában elég folyadék van? Ha nem, töltsse fel a szükséges szintre
 - c) a nyomákszabályozó szelep be van állítva I-re vagy II-re? Ha nem, tegye meg
 - d) a kukta megfelelően le van zárva? Ha nem, tegye meg
 - e) nem sérült a tömítőgyűrű vagy a fazék pereme? Ellenőrizze

Amennyiben a biztonsági szelep piros csapja kiemelkedik főzés közben, és a nyomákszabályozó szelepből nem jön gőz:

- Tartsa a kuktát hideg folyó víz alá, hogy csökkentse a nyomást
- Nyissa ki a kuktát
- Tisztítsa meg a nyomákszabályozó szelepet és a biztonsági szelepet

Amennyiben gőz szökik a fedő mellett, ellenőrizze:

- Jól van lezárva a fedő? Ha nem, tegye meg

Megfelelően van felhelyezve a biztosító gyűrű?

- Ellenőrizze a biztosító gyűrű állapotát (szükség esetén cserélje ki)
- A fedő, a biztosító szelep és a nyomákszabályozó szelep tiszta? Ha nem, tisztítsa meg
- A fazék pereme rendben van? Ha megsérült, ne használja a kuktát, forduljon szervizhez

Ha nem lehet kinyitni a fedőt

- Ellenőrizze, a biztosító szelep teljesen lesüllyedt-e. Ha nem, engedje ki a felesleges nyomást.
- Szükség esetén hűtse le a kuktát folyó hideg vízzel

Ha az ételkészítés nem főtt meg eléggé, vagy ellenkezőleg, túlfőtt, ellenőrizze: A főzés időtartamát (túl rövid vagy túl hosszú):

- A főzőlap teljesítményét
- A nyomákszabályozó szelep helyes beállítását
- A folyadék mennyiségét

Ha a főzött ételkészítés odaégt a kuktában:

- A kukta tisztítása előtt hagyja a maradványokat kiázni – aztán távolítsa el őket.
- Ne használjon semmilyen maró tisztítószert, se klórtartalmú szert.

FŐZÉSI IDŐTÁBLÁZAT

A főzés időtartamát rengeteg tényező befolyásolja. Az alábbi információkat ezért csak iránymutatásnak tekintse, az aktuális főzési idő módosulhat a kuktája, a használt tűzhely, az élelmiszer minősége és mennyisége függvényében.

FAJTA	IDŐ PERCEK BEN	FŐZÉSI FOKOZAT
Hüvelyesek - előzőleg beáztatva		
Lencse	20–30 perc.....	II. fokozat
Borsó	20–30 perc.....	II. fokozat
Bab (előzőleg beáztatva)	35–40 perc.....	II. fokozat
Főtt/párolt zöldség		
Ananász (szeletek)	6–8 perc.....	I. fokozat
Articsóka	7–9 perc.....	II. fokozat
Fehér rizs (hosszú szemű)	4 perc.....	II. fokozat
Fehér rizs (rövid szemű)	6 perc.....	II. fokozat
Burgonya	10 perc.....	II. fokozat
Brokkoli	5–6 perc.....	I. fokozat
Őszibarack (szárított).....	4–7 perc.....	I. fokozat
Zellerlevél.....	5–7 perc.....	II. fokozat
Hagyma (egész)	10 perc.....	II. fokozat
Citrom	3–5 perc.....	I. fokozat
Zöldbab	6–10 perc.....	II. fokozat
Barna rizs (hosszú szemű)	12 perc.....	II. fokozat
Barna rizs (rövid szemű)	12 perc.....	II. fokozat
Gomba.....	8–10 perc.....	II. fokozat
Szőlő (lekvár készítéséhez)	2–4 perc.....	I. fokozat
Spárga.....	4 perc.....	I. fokozat
Alma.....	3–5 perc.....	I. fokozat
Eper (lekvár készítéséhez)	2–4 perc.....	I. fokozat
Kukoricacső	20 perc.....	II. fokozat
Karfiol	5–7 perc.....	II. fokozat
Sárgabarack.....	4–7 perc.....	I. fokozat
Sárgarépa.....	7–10 perc.....	II. fokozat
Narancs	3–5 perc.....	I. fokozat
Pép.....	8 perc.....	I. fokozat
Paradicsom.....	3–5 perc.....	II. fokozat
Kelbimbó.....	5–6 perc.....	I. fokozat
Répa.....	15–18 perc.....	II. fokozat
Spenót (friss vagy fagyasztott) vágott	3–4 perc.....	I. fokozat
Tehénborsó (fekete szemű).....	12–15 perc.....	II. fokozat
Zöldségkeverék.....	10–12 perc.....	II. fokozat
Káposzta.....	5–7 perc.....	I. fokozat
Tésztafélék		
Makaróni	12–15 perc.....	II. fokozat
Spagetti.....	12–15 perc.....	II. fokozat
Hús és baromfi		
Marhahús kockák 25 mm (700 g)	25–30 perc.....	II. fokozat
Marha (szeggy friss vagy konzervált) 900–1400 g.....	35–40 perc.....	II. fokozat
Marha (rövidkaraj).....	20–25 perc.....	II. fokozat
Báránycsőr.....	25–30 perc.....	II. fokozat
Kacsa (negyed).....	25–30 perc.....	II. fokozat
Kacsa (egész) 1400–1800g.....	30–35 perc.....	II. fokozat
Csirke (egész) 900–1400g	25–30 perc.....	II. fokozat
Csirkehús kockák	20–25 perc.....	II. fokozat
Halak és tenger gyümölcsei		
Homár 700–900g	10–12 perc.....	II. fokozat
Ponty.....	8–10 perc.....	I. fokozat
Makréla	6–8 perc.....	I. fokozat
Kagyló	6–8 perc.....	II. fokozat
Lazac steak (5 cm vastag)	4–6 perc.....	I. fokozat



REKLAMÁCIÓ, KARBANTARTÁS

Tartson be pontosan minden rendelkezést, ami ebben az útmutatóban le van írva. A kukta csak háztartási használatra készült. Tartsa be a rozsdamentes kukta karbantartásának és tisztításának alapszabályait, beleértve a gyakoriságot is. Általános karbantartás és javítások, amelyeket a felhasználó maga is elvégezhet, és nem kell a szervizhez fordulnia. A tömítőgumi, szeleprendszer sérülése vagy más meghibásodás esetén vegye fel a kapcsolatot az eladóval vagy közvetlenül a **Fast ČR, a.s.** társaság szervizközpontjával. Az aktuális listát megtalálja a **www.fastcr.cz** oldalon.

JÓTÁLLÁS

Erre a termékre meghosszabbított 5-éves jótállás vonatkozik, amely a termék megvásárlásának napjától érvényes.

A jótállás nem vonatkozik ezekre az esetekre:

- a terméket nem megfelelően vagy a használati útmutatótól eltérő módon használták
- a terméket felhatalmazással nem rendelkező szerviz illetve dolgozó módosította vagy javította, vagy a javításnál nem eredeti alkatrészeket használtak fel
- a sérülést esés vagy ütés okozta

GARANCIALEVÉL

Erre a termékre 60-havi jótállás vonatkozik a vásárlástól számítva. A jótállási idő a megvásárlás napján kezdődik. A garancialevelet az adott termék megvásárlásáról szóló megerősítéssel kell benyújtani. A garancia nyújtása nem érinti a vevő azon jogát, amely külön jogszabályok szerinti termékek vásárlására vonatkozik. Az eladó és a vásárló közötti minden egyéb viszonyra a ÉPÖlgári Törvénykönyv érvényes rendeletei az irányadóak.

TERMÉK (Megnevezés/Termékszám/EAN):

AZ ELADÁS DÁTUMA:

ELADÓ (üzleti név és cím):

AZ ELADÓ/ÜZLET BÉLYEGZŐJE ÉS ALÁÍRÁSA:

Ezt a garancialevelet mindig, minden reklamáció esetén be kell mutatni.

A garancialevelet mindig gondosan őrizze meg.

A garancialevél csak akkor érvényes, ha olvashatóan és megfelelően van kitöltve, az eladó/üzlet bélyegzőjével és aláírásával, az eladás dátumával, az eladó/üzlet címével és információval a termékről.

A jótállás nem vonatkozik ezekre az esetekre:

- a terméket nem megfelelően vagy a használati útmutatótól eltérő módon használták
- a terméket felhatalmazással nem rendelkező szerviz illetve dolgozó módosította vagy javította, vagy a javításnál nem eredeti alkatrészeket használtak fel
- a sérülést esés vagy ütés okozta
- a termék a normál használat során elhasználódott, anyaghiba kivételével

A jogos reklamációt érvényesítse annál az eladónál/üzletben, ahol a terméket vásárolta vagy közvetlenül a **Fast ČR, a.s.** társaság szervizközpontjaiban. Az aktuális listát megtalálja a **www.fastcr.cz** oldalon.