

Használati utasítás



MGS-06,07,08,09 típusú kuktákhoz

Kiváló minőségű 18/10 rozsdamentes acélból készült.

Többrétegű lépcsős alj az egyenletes hőelosztás érdekében.

Hármas biztonsági rendszer: biztonsági szelep, nyomásszabályozó, biztonsági ablak.

Üzemi nyomás: 60/100 kPa

A megnövekedett nyomás és hőmérséklet akár 70% időt és 50% energiát takaríthat meg a közönséges edényekhez képest.

Minden tűzhelyhez használható, beleértve az indukciós tűzhelyeket is.

Kukták kapacitása MGS-06 6L, MGS-07 7L, MGS-08 6L, MGS-09 7L.

Nagyon köszönjük a bizalmat, amelyet az MPM konyhai eszköz megvásárlásával bizonyított. Termékeink használatával megkönnyítjük a főzési folyamatot az Ön számára. Bármilyen is legyen Ön főzőlapja, elektromos, kerámia, halogén, gáz- és indukciós főzőlapokhoz is alkalmasak edényeink. Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati utasítást!

Hasznos főzési tippeket, valamint műszaki adatokat, karbantartási és jótállási információkat tartalmaz. Ez a felhasználói útmutató segít teljes mértékben kihasználni az új edények minden előnyös tulajdonságát, hogy hosszú ideig megelégedéssel használhassa azokat. Az első használat előtt mossa el alaposan meleg mosogatószeres vízzel a főzőedényt és a tartozékokat. De ne használjon citrusféle alapú tisztítószeret rozsdamentes acélon, mert ez a konyhai edényeket károsíthatja, rozsdás foltok jelenhetnek meg rajta. Az elszíneződések rozsdamentes acél (inox) tisztítószerrel távolíthatók el. Reméljük, hogy rozsdamentes acélból készült kuktánk jól szolgálja Önt a lehető legjobb támogatással. A termék biztonsága, tartóssága és design-os megjelenése nem csak a kiváló formatervezés és az anyagok garantálják, hanem a kiváló minőségét is. Működését és biztonságát tesztekkel biztosítja. A nyomástartó kukta hosszabb élettartamú lesz, ha azt megfelelően használják. Ez a felhasználói útmutató végig vezeti Önt a kuktára vonatkozó használati és főzési alapelvek megismerésén. Ez a kukta rozsdamentes acélból készül a nagyobb biztonság és higiénia érdekében. Jó hővezető tulajdonsággal rendelkezik és könnyen tisztítható. Háromrétegű szendvics alapja tiszta alumínium/acél betéteket tartalmaz. Az általunk használt anyag tartós és jó vezetőképeséggel rendelkezik, ezért alkalmas indukciós főzőlapokon és más tűzhelyen történő főzést is lehetővé teszi a hőforrás hatékony kihasználása mellett.

A főzőlap fedele beépített időzítővel (*csak az MGS-07 típusnál) és háromirányú védelmi rendszerrel rendelkezik, biztosítja a felhasználói kényelmet és az üzemeltetési biztonságot.

A nyomásfőzőt az összes vonatkozó szabványnak megfelelően gyártották.

FONTOS BIZTONSÁGI IRÁNYMUTATÁSOK

Óvja a készüléket 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, fizikailag fogyatékos személyek, vagy olyan személyek, akiknek nincs tapasztalata a készülék üzemeltetésében, csak hozzáértő felügyelete mellett használják! Felügyelet nélküli gyermekek soha ne használják vagy tisztítsák meg a készüléket. Ne engedje, hogy gyermekek főzés közben a tűzhely vagy a kukta közelében tartózkodjanak, mert égési sérülést szenvedhetnek!

Ez a készülék nyomás alatt főzi az ételt. A nem megfelelő használat sérülést okozhat.

Mielőtt elkezdené, győződjön meg arról, hogy a fedő megfelelő módon le van-e zárva főzéshez.

Ne használja a nyomásfőzőt más célokra, mint amelyekre tervezték.

Használjon megfelelő hőforrásokat a használati utasításnak megfelelően.

Nagyon körültekintően kell eljárni, ha nyomófőzővel dolgozik.

A tűzhelyen mindig vízszintesen kell mozgatni, tolni vagy óvatosan húzni síkban, mindkét fogantyút egyszerre megfogva. Ne érintse meg a forró részét felületeknek. Ha szükséges, használjon védőkesztyűt.

Soha ne tegye a kuktát forró sütőbe.

Soha ne használja a kuktát víz nélkül, mert ez komoly károkat okozhat.

Az edényt ne töltsé túl, max. legfeljebb az űrtartalma 2/3-ig. Amikor olyan ételeket készít, amelyek főzés közben tágulnak, beleértve a rizst és a szárított zöldségeket, ne töltsé meg a nyomásfőzőt a max. térfogatának 1/2-nél jobban. Néhány zöldség, beleértve a

a borsót, a babot, valamint a szárított zöldségeket és gyümölcsöket tiszta állapotban kell áztatni vízben a főzés előtt. Olyan ételek, amelyek habot vagy habbal készülnek főzés közben először le kell fedni, utána megszorítják, majd csak főzni kell nyomásfőzőn. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek nincsenek-e eltömődve vagy piszkosak. Lásd a Használati utasítás alább.

Soha ne használja a kuktát zsiradékkal vagy olaj használatával sütésre nyomás alatt!

A hús főzése során a külső bőr réteg megduzzad a magas nyomásviszonyok között, ezért óvatosan szűrje át a húst, mert az sérülést okozhat.

Gabonatermékek főzésekor, ha a biztonsági szelep le van állva, és előtte áll, nyissa fel a fedelet, óvatosan rázza meg a kuktát, hogy megakadályozza, hogy az edény tartalma szerte fröcskölődjön. Soha ne nyissa ki a kuktát, mielőtt nem bizonyosodott meg arról, hogy a nyomás le nem csökkent benne. Soha ne gyakoroljon erőt a kukta fedelének kinyitására.

Lásd az alábbiakban található használati utasításban.

Soha ne mossa el a fedelet és a tömitést mosogatógépben! Csak eredeti nyomástartó alkatrészeket használjon. Különösen ugyanazon gyártó testét és fedelét használja, mert csak ezek teljesen kompatibilisek egymással. Ne alakítson át és változtasson meg semmit a kuktán az ezen irányelv hatálya alá tartozó biztonsági eszközök a felhasználói kézikönyvben meghatározott karbantartási tevékenységeket csak és kizárólag a szakszervíz végezhet.

Tartsa meg ezt a használati útmutatót a későbbi utaláshoz.

Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja a csomagolás bármely részét hozzáférhető helyen (például műanyag zacskók, kartondobozok, polisztirol betétek stb.).

Ne hagyja, hogy a gyermekek műanyag fóliával vagy táskákkal játszanak. Fulladást okozhat!

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

A Felhasználó teljes felelősséggel tartozik a jelen Felhasználói Kézikönyv be nem tartása esetleges balesetekért!

A kukta részei:

1. Fazék fogantyúja
2. Biztonsági szelep
3. Nyomásszabályozó
4. Fedél
5. Fedél gomb
6. Időzítő *csak az MGS-07 típusnál
7. Nyomásszint jelző
8. Biztonsági ablak
9. Főzőlap test / edény
10. Szellőzőcsatorna
11. Zárócsavar
12. Tömítés
13. Pároló kosár
14. Pároló kosár tartója
15. Üvegfedél



Ez a főzőedény minden típusú főzőlapra alkalmas, beleértve az indukciós főzőlapokat is



TŰZHELY
ELEKTROMOS GÁZ
TŰZHELY
HALOGÉN

KERÁMIAI
TŰZHELY
INDUKTÍV

1. Az Ön kuktáját kizárólag háztartási célokra szánják - bármilyen más alkalmazás szigorúan tilos.
2. Ne használja a készüléket gyermekek közelében.
3. A gyermekek soha nem lehetnek működés közben a készülék közelében, akkor sem amikor a főzés már befejeződött, de a kukta még nem hűlt le. Ne használja a készüléket fogyatékkal élő személyek vagy olyan emberek, akik nem olvasták és nem értették meg ezt a felhasználói kézikönyvet, közvetlen közelében háziállatok vannak.
4. Ne érintse meg a forró fémfelületeket. Ha szükséges, használjon védőkesztyűt!
5. A kukta forráspontja 120 Celsius fok körül van, és nagy mennyiségű gőzt generálhat.
6. Ne használja a kuktát gyümölcsle, lekvár és gabonatermékek stb. készítéséhez, mert ez nagy mennyiségű buborék képződését eredményezheti, és kifröccsenhet ami blokkolja a biztonsági szelepet. **Szigorúan tilos az ilyen típusú ételeket főzni a főzőkészülékben!**
7. Soha ne használja a kuktát tejalapú ételek készítéséhez.
8. Ne használjon durva sót. Az ételeket a főzés végén finom szemcsés sóval kell megszórni amikor a kukta nincs nyomás alatt.
9. Mindig tartsa tisztán a nyomásszabályzót, a biztonsági szelepet és a tömítést, valamint a testet és a fedelet száraz ruhával törölje át használat előtt.
10. Ne tegyen szódát közvetlenül a kuktába, és ne használja olaj vagy bor melegítéséhez.
11. Helyezze biztonságosan az edényt a főzőlapra. Gáz főzőlapok esetén a láng nem szabad a kukta aljának szélén túlélnie.
- Elektromos főzőlapokon a főzőzóna átmérőjének kisebbnek kell lennie, mint az átmérő az edény alja.
12. A kuktát ne használja sütéshez vagy száraz főzéshez (víz nélkül), mivel ez megteheti károsíthatja a terméket és csökkentheti annak élettartamát.
13. Ha gőz folyik ki a biztonsági szelepről vagy a biztonsági ablaktól, vegye le az edényt azonnal a tűzhelyről. Ne használja addig, amíg a probléma meg nem oldódott.
14. Ne érintse meg a biztonsági ablakot, amikor a főzőlap működik.
15. Főzés közben soha ne takarja le a fedél egyetlen részét (biztonsági ablak, biztonsági szelep, nyomásszabályozó vagy nyomás szintjelző).
16. Ételek főzésekor vagy víz forralásakor soha ne használjon több folyadékot, mint a készülék térfogatának $\frac{2}{3}$ -a.
- Vízben és magas hőmérsékleten táguló termékek főzésekor, pl. rizs vagy zöldség, ne használjon fel többet a fazék mennyiségének $\frac{1}{2}$ -nél.
15. Soha ne nyissa fel a fedelet, ha a tűzhely nyomás alatt van. Soha ne melegítse fel az edényt, amikor a fedelet nem helyezik biztonságosan a megfelelő helyre.
16. Ne engedje, hogy a só, ecet, cukor vagy víz túl sokáig tartózkodjon a főzőlapon amikor már befejezte a főzést. Ez foltokat hagyhat az edény belsejében.
- Tisztítsa meg és szárítsa meg az edényt használat után.
17. Használat előtt ellenőrizze a kukta minden részét, hogy biztosítsa a biztonságos működést és az esetleges balesetek megelőzését.

JELLEMZŐK

* **NYOMÁS-SZABÁLYOZÓ:** Ennek a szelepnek két lehetséges beállítása van: nyomáskiegyenlítés és üzemi nyomás.

* **BIZTONSÁGI SEZEP:** A biztonsági szelep automatikusan ellenőrzi a nyomáson belső nyomást.

Ha a szelep érzékeli az üzemi nyomást, egy piros szelepszár felmegy és elzáródik.

Ha a nyomás egy biztonságos szint fölé emelkedik, akkor a szelep kinyit gőz kibocsájtással a nyomás és a hőmérséklet további emelkedését megakadályozza.

Ha gőz szabadul fel a szelepen keresztül, a főzési folyamat kezdetén ellenőriznie kell, hogy a a nyomásfőző fedél tömítése és maga a fedél megfelelően vannak felszerelve és össze vannak kötve.

* **BIZTONSÁGI ABLAK:** A biztonsági ablak a fedél oldalán található. Ennek célja, hogy engedje fel a gőzt, ha a nyomásszabályozó és a biztonsági szelep nem működik megfelelően, vagy amikor a kukta túlmelegszik és a nyomásszabályozó nem engedte el a gőzt.

HA NEM MŰKÖDIK A KÉSZÜLÉK MEGFELELŐEN ELLENŐRIZZE A KÖVETKEZŐKET

1. A szabályozó blokkolva van.
2. Van néhány élelmiszer, amely eltömíti a biztonsági szelepet.
3. Szárazon víz nélkül használta az edényt.
4. A kukta ferde felületen áll.

HIBA ELHÁRÍTÁSA

1. Távolítsa el a blokkoló anyagot a nyomásból szabályozó szelepből.
2. Tűvel távolítsa el az eltömődés okát.
3. Kapcsolja ki a tűzhelyét, helyezze a kuktát a sima felületet hagyja, amíg a nyomásszabályozó kiengedi a nyomást a kuktából. Csökkentse a nyomást, majd nyissa fel a fedelet, hogy belsejébe láthasson.

Ha gőz jön ki a vízből biztonsági szelepből.

1. A szellőzőnyílás blokkolva van.
2. Túl sok étel belsejében.
3. Túlzottan magas a láng (gázláng esetén).



HIBA ELHÁRÍTÁSA

1. Távolítsa el a blokkoló anyagot a szellőzőnyílásról.
2. Helyezze a megfelelő mennyiségű ételt a fazékba.
3. Csökkentse a lángot (gázláng), állítsa be lángszabályozót, és válassza ki a megfelelő lángot.

A biztonsági szelep nem megy fel.

1. A fedél nincs megfelelően rögzítve a helyén.
2. Nem elegendő hő a víz forralásához.
3. A tömítés piszkos vagy deformált.
4. Nem elegendő mennyiségű folyadék.

HIBA ELHÁRÍTÁSA

1. Rögzítse megfelelően a fedelet.
2. Növelje a hőforrást.
3. Tisztítsa meg vagy cserélje ki a tömítést.
4. Ellenőrizze, hogy a főzőlap elegendő folyadékkal rendelkezik-e. Töltse fel újra, ha szükséges.

Gőz jön ki innen különböző területek.

1. A nyomásszabályozó és a biztonsági szelep nem működik megfelelően.

A tömítés nincs megfelelően felszerelve a helyére.

2. A tömítés megsérült.
3. Piszkos tömítés.
4. A fedél nincs megfelelően bezárva.

HIBA ELHÁRÍTÁSA

1. Tűvel távolítsa el az esetleges eltömődését vagy idegen anyagokat a készülékből nyomásszabályozó és a biztonsági szelepből.
2. Helyezze be a tömítést helyesen a helyére.
3. Cserélje ki a tömítést egy újra.
4. Tisztítsa meg a tömítést.
5. Csukja be megfelelően a fedelet.

Nehezen zárva/nyit a fedél.

1. A tömítést nem megfelelően helyezte be a helyére.
2. A biztonsági szelep még nyomás alatt van.
3. Deformált tömítés.

HIBA ELHÁRÍTÁSA

1. Győződjön meg arról, hogy a tömítés illeszkedik a fedélhez. Használjon gyári tömítést.
2. Várjon, amíg a biztonsági szelep teljesen le nem esett és nyomásszabályzó elengedi a nyomást.
3. Cserélje ki a tömítést egy valódira, amelyet a gyártó / szállító vagy egy hivatalos szervizközponttól.

Bármilyen javítást csak engedéllyel rendelkező háztartási készülékek szervizközpontjai végezhetnek!

- * Távolítsa el a szennyeződések a tömítésből, és óvatosan mossa le meleg vízzel.
- * A tömítést teljesen szárazra törölje.
- * Helyezze be a tömítést helyesen a helyére.
- * Évente egyszer, hosszabb használat után vagy deformálódott állapotban cserélje ki a tömítést egy újra vagy sérült. Vigyen fel egy kis mennyiségű étkezési olajat a tömítésre, hogy növelje annak élettartamát és javítsa annak állapotát. Ha hosszabb ideig nem használja a kuktát, külön tárolja a tömítést.
- * A szennyezett részek tisztításához használjon enyhe mosószert.
- * Minden használat után mossa meg és szárítsa meg az edényt, a gőzölgő kosarat és a fedeleket.
- * A tisztításhoz ne használjon fémkeféket, hogy elkerülje a nyomtató fémfelületének károsodását.
- * Ne tegyen fémszerszámot közvetlenül az edény testére.

Megjegyzés: Ha a vízben magas a kalcium koncentráció, elszíneződés és üledék léphet fel az edényen bázis. Ez nem befolyásolja az ételek minőségét vagy a főzőlap teljesítményét. Bármelyik eltávolítása ilyen foltok esetén törölje le az edényt ecetet tartalmazó vízzel, majd alaposan mossa le, és törölje szárazra. Nem

tároljon bármilyen savas vagy sós terméket, pl. paradicsomszós, a főzőedényben, mivel ez korróziós foltokat okozhat.

Ha a főzőlapot hosszabb ideig nem használja, tárolja külön az edényt és a fedelet száraz helyen.

TÖMÍTÉS

- * Távolítsa el a szennyeződések a tömítésből, és óvatosan mossa le meleg vízzel.
- * A tömítést teljesen szárazra törölje.
- * Helyezze be a tömítést helyesen a helyére.
- * Évente egyszer, hosszabb használat után vagy deformálódott állapotban cserélje ki a tömítést egy újra vagy sérült. Vigyen fel egy darabot az étkezési olajra a tömítésre, hogy növelje annak élettartamát és javítsa teljesítménye. Ha hosszabb ideig nem használja a főzőlapot időnként külön tárolja a tömítést

NYOMÁSSZABÁLYOZÓ, SZELLŐZTETŐ TENGELY ÉS BIZTONSÁGI SZELEP

- * A főzőlap minden egyes használata után szerelje le a nyomásszabályozót
- A szellőzőcsatornától fogva, fogpiszkálóval távolítsa el a főzési maradványokat, majd öblítse le a szabályozót hideg vízzel. A szellőzőcsatorna esetében kövesse hasonló eljárást. Ha egyszer van tisztítsa meg, szemrevételezéssel ellenőrizze, nincs-e akadály.
- * A főzőlap minden egyes használata után tisztítsa meg a biztonsági szelepet és ellenőrizze, hogy mozog-e helyesen.
 - * A légtelenítő csövet és a biztonsági szelepeket rendszeresen le kell szerelni egy kulcs segítségével meg kell tisztítani. A tisztítás után ne felejtse el felszerelni őket. Fordítsa meg a fedelet használat előtt ellenőrizze, hogy a piros dugó szabadon esik-e le.

A szelep helytelen felszerelése veszélyeztetheti a felhasználót.

ÉGETT ÉLELMISZEREK ELTÁVOLÍTÁSA

- * Az ételek kisedéséhez használjon fából, vagy hőálló műanyagból (szilikon) készült eszközöket vagy más, rozsdamentes acélhoz készült termékeket.
- * Ha az égetett anyag ragacos, áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, ezután karcmentes súroló szerrel tisztítsa meg ha szükséges. Ne használjon fém eszközöket, mert megkarcolhatják az edény belső felületét! Önmagában (fedél és tömítések nélkül) az edénytest mosogatógépben tisztítható.

Köszönjük, hogy a lengyelországi MPM cég termékét választotta, amelynek magyarországi importőre a Famatel 99 Kft.

Reméljük, hogy a termék minősége és használhatósága teljes mértékben meg fog felelni az Ön elvárásainak. A készülék használata során esetlegesen felmerülő kérdésekre az alábbi használati utasításban megtalálhatja a válaszokat. Amennyiben további kérdései lennének, kérjük, hívja információs vonalunkat: +36 (1) 445-0360 (budapesti telefonszám). Ha elégedett termékünkkel kérjük, keresse más MPM termékünket az Önhöz közel eső kereskedőnél, a VÁSÁRLÁS HELYSZÍNÉN, vagy az www.elektomosaruhaz.hu áruházunkban.