

Használati utasítás PERFECT HOME gyorsfőzőhöz

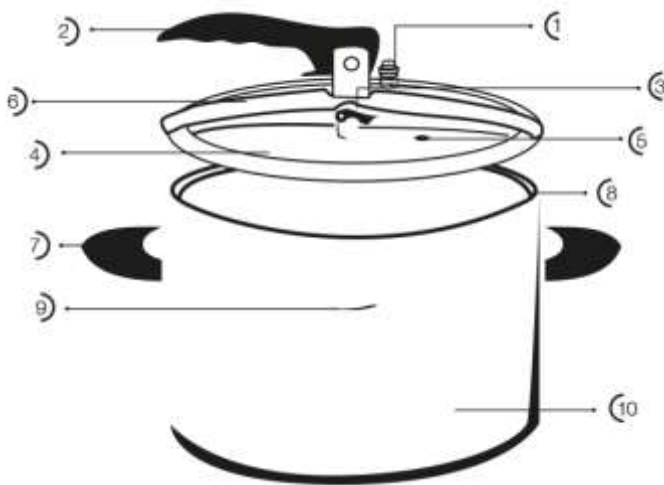
Forgalmazó: ITÁLIA KONYHASTÚDIÓ KFT.

1106 Budapest Keresztúri út 198.

Gyorsfőző konyhai használatra

Típus: Classic type

A gyorsfőző részei:



1. Biztonsági szelep
2. A fedő nyele
3. Szelep
4. Fedő
5. Biztonsági szelep
6. Fedőrögztítő
7. Fülel*
8. Rejtett tömítés
9. Maximumtöltés jelzés
10. Gyorsfőző-test

*A fülek összetétele változó: fém,bakelit vagy fém+bakelit.

Rozsdamentes acél gyorsfőzők fajtái				
Átmérő	Ø20cm	Ø20cm	Ø22cm	Ø22cm
Térfogat	3,5l	5l	7l	9l
Max. használható úrtartalom	2,3l	3,33l	4,6l	6l
Nyomás	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar
Max. megengedett nyomás	110 kPa (1,1 Bar)			
Standard: 97/23 AT-TS 445 EN 122778				



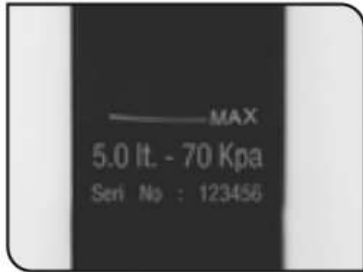
Szelep: Folyamatosan kiengedi a felesleges gőzt, megakadályozza a nyomás növekedését.



Biztonsági szelep: Megakadályozza a fedő véletlen kinyitását. Amikor a gyorsfőző nyomás alatt van a biztonsági szelep felemelkedik és lezárja a fedőt. Ugyanakkor ha a szelep nem működik, a biztonsági szelep lép működésbe, enyhítve a nyomást.



Biztonsági szilikon: A biztonsági szilikon garantálja a teljes biztonságot. Ha a szelepek nem működnek, a biztonsági szilikon csökkenti a nyomást a gyorsfőzőben.



Maximális töltési szint és sorozatszám: A gyorsfőzőn látható a sorozatszám, a térfogat és a maximális töltési szint jelölése is.

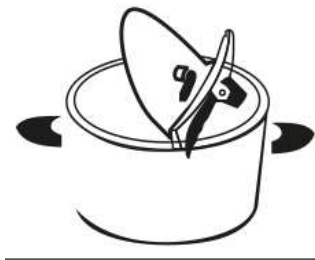


Indukciós főzőlapon is használható:

Használható gáz, elektromos, kerámia és indukciós főzőlapon is.

Népszerű, hagyományos gyorsfőző modern designnal
Kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült
Magas minőség, könnyű használat-egyszerű karbantartás
Idő takarékos; a gyorsfőző csökkenti a szükséges főzési időt.
Energia takarékos; csökkenti a főzés idejét, így jelentős energiát takarít meg.
A gyorsfőzővel készült ételek megőrzik tápanyag tartalmukat és frissességüket.

Használati utasítás:



A gyorsfőző nyitása:

Fogja meg a fedő műanyag nyelét és hajtsa át az ellenkező irányba. A fedő ezáltal meglazul. Fordítsa el a fedőt 45 fokos szögbe és vegye ki.



Gyorsfőző feltöltése:

Töltse fel a gyorsfőzőt a max. jelölésig, ami a 2/3-ad része az edény térfogatának. Ha olyan ételeket készít melyek térfogata főzés közben nő, ne töltse a felénél tovább.



A gyorsfőző bezárása:

Hajtsa a műanyag nyelet nyitott állapotba. Kis szögben helyezze a gyorsfőzőbe. Hajtsa át a nyelet az ellentétes oldalra. Ügyeljen rá, hogy a fedőrögző illeszkedjen a gyorsfőző pereméhez.



Legyen óvatos! Használat előtt győződjön meg róla, hogy a szelepek megfelelően működnek. Ellenőrizze, hogy a szelepek könnyen mozognak. A biztonsági szelep fekete részének fel-és lefelé könnyen kell mozognia.



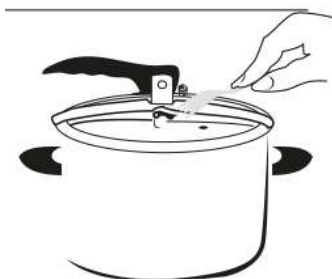
Főzés megkezdése:

A főzés megkezdésekor magas hőmérsékletet használjunk. A szelepek függőleges helyzetben kell lennie, míg a gőz nem kezd távozni az edényből.



Amikor a gőz távozik:

Ekkor a szelepet állítsuk vízszintes helyzetbe, vegyük kisebbre a hőmérsékletet. A főzési időt innen számítsuk.



Szelep működésének ellenőrzése:

Miután a nyomás alatti főzést megkezdjük a szelepet egy fakanállal óvatosan nyomjuk le, hogy meggyőződjünk arról, hogy a gőz távozik az edényből. Előzze meg azt, hogy az összes folyadék elpárologjon az edényből.



id.

Az edény kinyitása:

Várja meg míg az edény lehűl, majd óvatosan emelje meg a szelepet, hogy a maradék gőz eltávozzon. Csak ezután nyissa ki az edényt. Erőszakkal soha ne próbálja az edényt kinyitni, súlyos sérüléseket okozhat a kicsapó gőz.

Fontos Biztonsági Figyelmeztetések:

- Olvassa el a használati utasítást!
- A forró edényt csak sütőkesztyűvel fogja meg.
- Gyermekek közelében csak fokozott elővigyázatossággal használja.
- Forró étellel teli gyorsfőzőt csak fokozott körültekintéssel mozgasson.
- A gyorsfőzőt csak ételek készítésére használja!
- A gyorsfőző nyomás alatt működik. A figyelmetlen használat súlyos égési sérüléseket okozhat. Főzés előtt győződjön meg róla, hogy a fedő rendesen zár-e.
- Töltse fel a gyorsfőzőt a max. jelölésig, ami a gyorsfőző térfogatának 2/3-ad része. Ha olyan ételeket készít melyek térfogata főzés közben nő, ne töltse a felénél tovább.
- Ne főzzön a gyorsfőzőben olyan ételeket, melyek forrásnál habot képeznek, mert azok eltömíthetik a szelepet.
(Cseresznye, meggy, zab, árpa, sárgaborsó, cérnametélt, spagetti, gesztenye, stb.)
- Használat előtt győződjön meg róla, hogy a szelepek megfelelően működnek.
- A főzés befejeztével a fedőt addig ne nyissa ki, míg a nyomás az edényben nem csökkent le. Ehhez hagyja az edényt lehűlni. Ezután óvatosan nyissa fel a szelepkart, és hagyja hogy a maradék gőz eltávozzon. Ha a szelepkart túl korán nyitja fel, a gőz erősen kicsaphat!
- A gyorsfőzőt ne használja olajban sült ételek elkészítésére.
- Ne főzzön benne olyan ételeket, melyek az edény aljára könnyen leragadnak.

Általános tanácsok:

- Ne használja a gyorsfőzőt folyadék nélkül. Az edény komoly mértékben rongálódhat. Mindig használjon főzéshez legalább egy pohár vizet.
- A gyorsfőző edény aljának megfelelő méretű gázlángon vagy főzőlapon használja. --- Amennyiben gáztűzhelye van, ügyeljen rá, hogy a láng ne csapjon ki az edény oldalára. Ha főzőlapot használ, vegye figyelembe a főzőlap átmérőjét. Az átmérő kisebb vagy pont akkora legyen, mint a gyorsfőző alja.
- A gyorsfőző szelepei nagyon érzékenyek. Tisztítsa rendszeresen. Csak eredeti alkatrészeket használjon.
- Tisztítsa a gyorsfőzőt rendszeresen.
- Ha a szelep nem működik, forduljon a forgalmazóhoz.
- A szállítás során megsérült, behorpadt gyorsfőző használata veszélyes, ha szivárgást tapasztal, vegye fel a kapcsolatot az eladó üzlettel.
- A gyorsfőzőben sárgaborsót és gesztenyét soha ne főzzön!

Fontos:

- Ne változtasson semmit a gyorsfőző kialakításán.
- Csak eredeti alkatrészeket használjon.
- Ha a nem cserélhető részeknél adódna probléma, keresse fel az eladó üzletet.
- A bakelit fogantyúk megsérülhetnek, eltörhetnek közvetlen hő hatására deformálódhatnak. Ez esetben a fedő cseréjére van szükség.
- Ne hagyja az üres gyorsfőzőt a működő főzőlapon.
- A jogszabályban előírt jótállás csak a rendeltetésszerű használat esetén vehető igénybe. A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra (elégetett edény, megfeketedés, deformálódás) a garancia nem érvényes.
- A garancialevél az eladó üzlet bélyegzője és aláírása nélkül nem érvényes!

Gyakran ismételt kérdések:

Nincs nyomás. Mi lehet a probléma?

- Túl alacsony a hőmérséklet; növelje a hőmérsékletet.
- A szükségesnél kevesebb folyadék; adjon hozzá folyadékot.
- A szelep eltömődött; tisztítsa ki.
- A fedő nincs jól lezárva; ellenőrizze.
- Valamelyik alkatrész elhasználódott; cserélje ki.

A fedőnél szökik a gőz. Mi lehet a probléma?

- A fedő megrongálódhatott; cserélje ki a fedőt.
- A rejtett tömítés eltömődhetett; vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
- A gyorsfőző széle megrongálódhatott; cserélje ki az edényt.

Véletlenül folyadék nélkül kezdtem el főzni. Mit tegyek?

Az edényt vegye le tűzről és várja meg amíg lehűl. Nyissa fel a fedőt és öntsön az edénybe vizet.

A fedőt nem lehet lezárni. Mit tegyek?

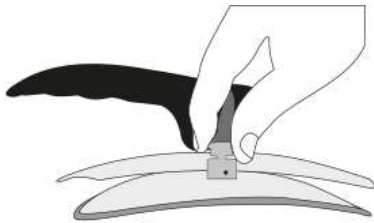
Győződjön meg róla, hogy a használati utasítás szerint járt el, ha továbbra sem tudja lezárni a fedőt, vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.

Tisztítás:

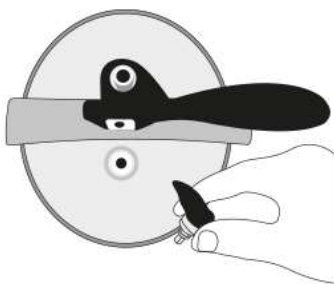
- Folyékony mosogatószerrel mosható.
- A gyorsfőzőt minden használat után alaposan, folyó víz alatt mossa el.
- Ne használjon karcosodást okozó szereket illetve eszközöket a külső felületen.
- Öblítés után törölje el.
- A makacs szennyeződések eltávolításához használjon ecetet vagy citromlevet.
- A szelepet minden használat után alaposan tisztítsa meg.

Ne felejtse el a szelepek tisztítását!

A hosszú és biztonságos használat érdekében a szelepeket minden használat után alaposan tisztítsa meg! A szelep könnyen le és-vissza csavarható tisztítás esetén.



Csavarja el a szelepet az óramutató járásával megegyező irányban és így az már könnyen levehető.



Szelep a megtisztítást követően könnyen visszailleszthető, az óra mutató járásával ellenkező irányba való csavarással. Győződjön meg róla, hogy megfelelően rögzítette a szelepet!

Különböző élelmiszerek főzési ideje

A lenti főzési idők , körülbelüli főzési idők, percben megadva. A valós főzési idő függ a főzendő élelmiszer vastagságától, mennyiségétől és minőségétől. (Például: a hús főzési ideje függ az állat korától)

FIGYELEM! Gesztenyét és sárgaborsót tilos kuktában főzni, mert a habja eltömítheti a szelepeket és az edény felrobbanhat!

Élelmiszer	Főzési idő/ perc	Élelmiszer	Főzési idő/ perc
Burgonya egészben	5-12	Párolt borjú vagy bárány	18-20
Cékla szeletelve	10-14	Párolt marha	20-25
Spárga	1-3	Borjú vagy bárány szeletben	10-12
Póréhagyma	1-4	Marhaszelet	25-30
Hagyma	5-7	Főtt marha	40-50
Karalábé	5-7	Sertésláb vagy csülök	30-40
Kelkáposzta	3-8	Sertésfej	30-40
Articsóka	8-16	Marhanyelv	40-50
Karfiol	4-8	Borjúnyelv	20-25
Paradicsom	2-6	Főtt hal	6-8
Sárgarépa	3-5	Tyúk	30-40
Fehérrépa	8-10	Csirke	14-17
Spenót	2-4	Pacal	15-20
Tök	1-4	Pulyka	35-40
Zöldbab	1-4	Lencse	13
Zöldborsó	2	Rizs	5-7
Cukkini	2	Alma	1-3
Padlizsán	1-3	Körte	5-10
Apró gomba	2-4	Szilva	4-5
Vastag gomba	5-8	Rebarbara	2-3

Szárzabab	18-25	Kukorica csöves	12
-----------	-------	-----------------	----