

Használati utasítás Ezgi Matik gyorsfőzőkhöz

1. Gyermekek közelében fokozott elővigyázatossággal használja.
2. ne használja sütőben
3. A forró étellel teli edényt fokozott elővigyázatossággal mozgassa. Csak az edény fülét fogja.
4. Szükség esetén használjon sütőkesztyűt.
5. A gyorsfőzőt csak főzésre használja, nem rendeltetésszerű használata tilos.
6. A gyorsfőző nyomás alatt működik. Ha figyelmetlenül használja, égési sérülést szenvedhet a gőztől. Győződjön meg főzés előtt, hogy jól lezárta-e.
7. A gyorsfőzőt sose próbálja erővel kinyitni. Győződjön meg róla, hogy a felesleges gőz már eltávozott, mielőtt kinyitná.
8. Ne használja a gyorsfőzőt víz nélkül.
9. Az edényt maximum 2/3-ig töltsen. Ha olyan ételt főz, mely a főzés során megdagad (pl rizs), ez esetben csak félig töltve használja.
10. Mindig a megfelelő méretű főzőfelületen használja.
11. Bőrös ételeket, virslit a gyorsfőzőben való főzés előtt szurkálja meg.
12. Tésztafőzésnél kinyitás előtt enyhén rázogassa meg.
13. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a szelepeket.
14. Tilos nyomás alatt olajban történő sütésre használni!
15. Semmit ne változtasson a gyorsfőző kialakításán.
16. Csak eredeti alkatrészeket használjon.
17. Olvassa el a használati útmutatót.

Biztonság:

A gyorsfőzőnek 4 előnye van.

Az egykezes zárási mechanizmussal könnyebben használható. Nem kell bizonyos zárási szöveget eltalálni a fedő behelyezéséhez, mint más gyorsfőzőknél. A szelep különböző fokozatba állítható. A fedőt nem lehet addig eltávolítani, míg az edényben nagy nyomás van.

Jellemzők:

A termék 18/10 rozsdamentes anyagból készült, speciális fényezési technikával. Az automata mechanizmus könnyű és kényelmes használatot tesz lehetővé.

Működés:

A nyomás miatt energiát takaríthatunk meg vele.

Használható levesek, zöldségek húsok gyors elkészítésére.

Minden főzőfelületen használható, a megfelelő átmérőjű részen.

Termék részei:

1. Szelep
2. Fedő
3. mozgatható edényfül
4. Biztonsági szelep-gőz leeresztő
5. Záró/nyitó gomb
6. Szendvicstalp
7. edénytest
8. Fedő rögzítő



Használat:



Nyitás:

Ha a szelep gomb gőz kieresztő állásban van, a fedő tetején tekerje a gombot addig amíg a fedő rögzítő kinyílik. Emelje le a fedőt.

Étel behelyezése:

Minden főzésnél használjon legalább egy pohárnyi vizet. A gyorsfőzőt maximum 2/3-ig félig töltsé fel, ha habzó , megdagadó ételt készít maximum félig töltsé, az edény másik fele a gőztermeléshez szükséges.



A főzési idő a behelyezett étel mennyiségétől változik.

Zárás:

Helyezze a fedőt pontosan az edényre. Ha a szelep gomb gőz kieresztő állásban van, a fedő tetején tekerje a gombot addig amíg a fedő rögzítők bezáródnak.

Figyelem! Zárás közben enyhén nyomja lefelé a fedőt, hogy a fedő rögzítők megfelelően bezáródjanak.

Főzés megkezdése:

Helyezze az edényt a főzőfelületre, megfelelő átmérőjű helyre. A gáz lángja ne csapjon ki az edény mellett. A nyomásszabályzó szelep (1) gőzkieresztő állásban kell legyen. Ha a gőz elkezd halk sziszegéssel kiáramlani, vegye kisebbre a lángot.



A nyomás nagyságát a gomb 1-2 helyzetbe állításával lehet szabályozni. Innen számítandó a főzési idő.

Főzés közben a nyomás erősségén már ne változtasson, a szelepet a hirtelen nyomásváltozás kilőheti.

A főzés gazdaságosabb alacsonyabb fokozatú főzés mellett.

Főzés befejezése:



A főzés befejezésekor vegye le az edényt a tűzhelyről, hagyja 3-4 percig állni. Ezalatt az idő alatt a felesleges gőz távozik.

Mielőtt a fedőt kinyitná, a gombot állítsa újra gőz kieresztő állásba.

Amennyiben nem tudja a fedőt levenni, hagyja még néhány percet állni. Ne feszegesse, mert a kicsapódó gőz sérülést okozhat.

Tisztítás:

A fedőt és az edényt mosogatógépben és kézzel is mosogathatja. Mosogatás után alaposan törölje szárazra minden részét.

Amennyiben nem törli szárazra, vízfoltok jelenhetnek meg rajta. Soha ne használjon karcosodást okozó szereket vagy eszközöket, megsértik a felületet.

Az esetleges elszíneződéseket citrommal vagy rozsdamentes edények tisztításához kifejlesztett szerekkel távolíthatja el. A főzés során keletkezett elszíneződés a használhatóságot nem befolyásolja, nem garanciális probléma.

Szelepek:

A szelepeket minden használat után, de minimum 3-4 főzés után alaposan meg kell tisztítani. A szelep csavarját tekerje ki, figyeljen, hogy a tömítés ne vesszen el! Tekerje ki a műanyag szelepet és tisztítás után helyezze mindet ugyanúgy vissza. Figyeljen arra, hogy a szelep jó irányba kerüljön a fedőbe történő visszahelyezéskor.



Tekerje az óramutató járásával megegyezően a kiemeléshez és eltávolításhoz.

Hibaelhárítás:

Túl sok gőz jön ki a szelepből
Főzön kisebb lángon/fokozaton
A szelep elkoszolódott tisztítsa meg.
Eltörhetett a szelep, cserélje ki.

Nem jön le a fedő:

Túl nagy a nyomás az edényben. Várjon amíg megfelelően lehűl.
Állítsa a gombot gőzkieresztő állásba, mert lehet hogy a lassú főzés során vákum keletkezett. Próbálja újra kinyitni, de ne feszegesse.
A szelep koszos, tisztítsa meg.

Edény ereszt a fedőnél::

Ellenőrizze a tömítést.
Illessze a tömítést a helyére.
Olajozza meg a tömítést.
A tömítés nem tartja meg a nyomást, ha lassan kezdi melegíteni. Nagyobb hőfokon kezdje a főzést.
Enyhén nyomja le a fedőt . Ha a probléma továbbra is fennáll, cserélje ki a tömítést.

Nem jön gőz a szelepből:

Koszos, takarítsa el.
Nincs az edényben folyadék. Legalább 1 pohár vízzel főzön.
Tömítés megsérült.

Fedő nem illeszthető az edényhez:

A fedő tömítést ellenőrizze.
Ha a probléma fennáll, forduljon a szervizhez.

Különböző élelmiszerek főzési ideje

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

FIGYELEM! Gesztenyét , lencsét, 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		
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