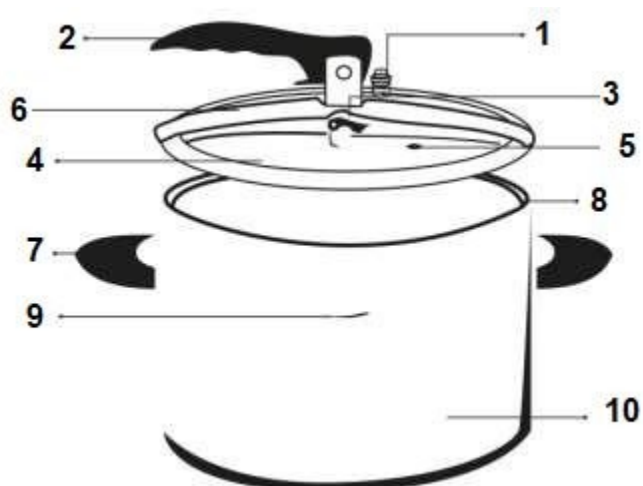


## Sütőedény 3,5L



**Használati utasítás**  
Az eredeti utasítások fordítása

## Sütőedény alkatrészek:



1. Biztonsági szelep
2. Fedél fogantyú
3. Szelep
4. Borító
5. Biztonsági szelep
6. A fedél rögzítése
7. Fülek\*
8. Rejtett pecsét
9. Maximális töltésjelzés
10. Sütőtest test

\*A fülek összetétele változó: fém, vinyl vagy fém + vinyl.

| A rozsdamentes acélból készült tűzhelyek típusai |                            |                            |                            |                            |
|--|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Átlagos  | Ø20cm                      | Ø20cm                      | Ø22cm                      | Ø22cm                      |
| Kötet  | 3,5l                       | 5l                         | 7l                         | 9l                         |
| Max. lehet használt                              | 2,3l                       | 3,33l                      | 4,6l                       | 6l                         |
| Nyomás   | 55-70 kPa<br>0,55-0,70 Bar | 55-70 kPa<br>0,55-0,70 Bar | 55-70 kPa<br>0,55-0,70 Bar | 55-70 kPa<br>0,55-0,70 Bar |
| Megengedett maximális nyomás                     | 110 kPa (1,1 Bar)          |                            |                            |                            |
| Szabvány: 97/23 AT-TS 445 AT-TS 445 EN 122778    |                            |                            |                            |                            |



**Szelep:** Folyamatosan engedi a felesleges gőzt, megakadályozza a nyomás felhalmozódását.



**Biztonsági szelep:** Megakadályozza a véletlenszerű a fedél kinyitása. Amikor a gyorsfőző nyomás alá kerül, a biztonsági szelep felemeli és lezárja a fedelet. Ugyanakkor, ha a szelep nem működik, a biztonsági szelep aktiválódik, és a nyomás megszűnik.

**Pro-Tech**  
shop



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



**Maximális töltési szint és sorozatszám:** A gyorsfőzőn szintén megjelenik a sorozatszám, a térfogat és a maximális töltési szint feltüntetése.



**Indukciós főzőlapon is használható:** Használható gáz-, elektromos, kerámia- és indukciós főzőlapon.

|   |
|---|
| A népszerű, hagyományos gyorsfőző modern dizájnnal                                  |
| Kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült  |
| Kiváló minőségű, könnyen használható és könnyen karbantartható                      |
| Időmegtakarítás; a gyorsfőző csökkenti a szükséges főzési időt.                     |
| Energiatakarékos; csökkenti a főzési időt, jelentős mennyiségű energiát takarít meg |
| A gyorsfőzőben készített ételek megőrzik tápanyagtartalmukat és frissességüket.     |

Útirány:



#### A gyorsfőző kinyitása:

Fogja meg a fedél műanyag fogantyúját, és hajtsa át az ellenkező oldalra. Ezáltal a fedél kioldódik. Fordítsa el a fedelet 45 fokban és húzza ki.



#### A gyorsfőző edény megtöltése:

Töltse meg a nyomástartó edényt a jelig, ami az edény térfogatának 2/3-a. Ha olyan ételt készít, amelynek térfogata a főzés során növekedni fog, ne töltse meg a gyorsfőzőt félig.



#### A gyorsfőző bezárása:

Hajtsa le a műanyag fogantyút. Helyezze enyhe szögben a gyorsfőzőbe. Hajtsa a fogantyút az ellenkező oldalra. Győződjön meg róla, hogy a fedőtartó beleillik a gyorsfőző peremébe.



Légy óvatos! Használat előtt győződjön meg arról, hogy a szelepek megfelelően működnek. Ellenőrizze, hogy a szelepek könnyen mozognak-e. A nyomáscsökkentő szelep fekete részének könnyen kell felfelé és lefelé mozognia.



### Kezdje el a főzést:

A főzés elején használjon magas hőfokot. A szelepnek függőleges helyzetben kell lennie, amíg a gőz nem kezd felszállni, hogy távozni kezdjen a fazékból.



### Amikor a gőz kiszökik:

Ekkor állítsa a szelepet vízszintes helyzetbe, csökkentse a hőmérsékletet. Innen számítsa ki a főzési időt.



### A szelep működésének ellenőrzése:

Ha a nyomásfőzés megkezdődött, egy fakanállal óvatosan nyomja le a szelepet, és győződjön meg róla, hogy a gőz távozik az edényből. Megakadályozza, hogy minden folyadék elpárologjon az edényből.



### A tartály kinyitása:

Várja meg, amíg a tartály kihűl, majd óvatosan emelje fel a szelepet, hogy a maradék gőz távozhasson. Csak ezután nyissa ki az edényt. Soha ne nyissa ki az edényt erőszakkal, ez nagyon veszélyes, fennáll a veszélye, hogy súlyos sérülés a kiáramló gőz által.

### **Fontos biztonsági figyelmeztetések:**

- Olvassa el a használati utasítást!
- A forró edényt csak sütőkesztyűvel kezelje.
- Gyermekek közelében különös óvatossággal használandó.
- Csak óvatosan mozgassa a forró ételekkel teli gyorsfőzőt.
- A gyorsfőzőt csak ételkészítésre használja!
- A gyorsfőző nyomás alatt működik. A gondatlan használat súlyos égési sérüléseket okozhat. Főzés előtt győződjön meg róla, hogy a fedél megfelelően zárva van.
- Töltse meg a nyomástartó edényt a maximális jelleg, ami a nyomástartó edény térfogatának 2/3-a. Ha olyan ételt készít, amelynek térfogata a főzés során megnő, ne töltse meg félig.
- Ne főzzön a gyorsfőzőben olyan ételt, amely főzés közben habzik, mert ez eltömítheti a szelepet. (cseresznye, meggy, zab, árpa, sárgaborsó, tészta, spagetti, gesztenye stb.)
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a szelepek megfelelően működnek.
- Főzés után ne nyissa ki a fedelet, amíg a fazékban lévő nyomás nem csökken. Ehhez hagyja kihűlni a tartályt. Ezután óvatosan nyissa ki a szelep fogantyúját, és engedje ki a maradék gőzt. Ha túl hamar nyitja ki a szelepfogantyút, a gőz erőteljesen távozhat!
- Ne használja a gyorsfőzőt olajban sült ételek elkészítéséhez.
- Ne főzzön benne ételt, ami könnyen odaragad az edény aljára.

### **Általános tanácsok:**

- Ne használja a gyorsfőzőt folyadék nélkül. A főzőedények súlyosan károsodhatnak.
- A főzéshez mindig használjon legalább egy pohár vizet.
- Az aljzattal azonos méretű gázlángon vagy főzőlapon használható. gyorsfőző. Ha gáztűzhelye van, győződjön meg róla, hogy a láng nem szökik le az edény oldalán. Ha főzőlapot használ, vegye figyelembe a főzőlap átmérőjét. Az átmérőnek kisebbnek kell lennie, mint a nyomástartó edény alja, vagy ugyanolyan méretűnek, mint a nyomástartó edény alja.
- A gyorsfőző szelepek nagyon érzékenyek. Rendszeresen tisztítsa meg őket. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon
- Rendszeresen tisztítsa meg a gyorsfőzőt.
- Ha a szelep nem működik, forduljon a forgalmazóhoz.
- Veszélyes a szállítás során megsérült vagy behorpadt gyorsfőzőt használni.

- Soha ne főzzünk sárgaborsót és gesztenyét gyorsfőzőben!

### **Fontos:**

- Ne változtasson semmit a gyorsfőző kialakításán.
- Csak eredeti alkatrészeket használjon.
- Ha a nem cserélhető alkatrészekkel van probléma, keresse fel azt a boltot, amelyik eladta azokat.
- A vinil fogantyúk közvetlen hő hatására megsérülhetnek, eltörhetnek vagy deformálódhatnak. Ebben az esetben a burkolatot ki kell cserélni.
- Ne hagyja az üres gyorsfőzőt a munkalapon.
- A törvényes garanciára csak akkor lehet hivatkozni, ha azt rendeltetésszerűen használják fel. A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra (megégett használati tárgyak, feketedés, deformáció) a garancia nem terjed ki.

### **Gyakran ismételt kérdések:**

#### **Nincs nyomás. Mi lehet a probléma?**

- A hőmérséklet túl alacsony; emelje a hőmérsékletet.
- A szükségesnél kevesebb folyadék; adjon hozzá folyadékot.
- A szelep eltömődött; tisztítsa meg.
- A fedél nincs megfelelően zárva; ellenőrizze.
- Egyes alkatrészek elhasználódtak, cserélje ki őket.

#### **A gőz kiszökik a fedeléből. Mi lehet a probléma?**

- A burkolat sérülhet; cserélje ki a burkolatot.
- A rejtett tömítés eltömődhet; forduljon a forgalmazóhoz.
- A gyorsfőző pereme megsérülhet; cserélje ki a tartályt.

#### **Véletlenül folyadék nélkül kezdtem el főzni. Mit tegyek?**

Vegye le az edényt a tűzről, és várja meg, amíg kihűl. Nyissa ki a fedelet, és öntsön vizet a fazékba.

#### **A fedél nem zárható. Mi a teendő?**

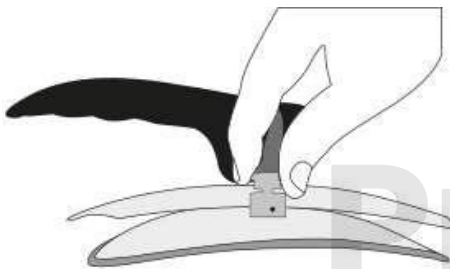
Győződjön meg róla, hogy követte az utasításokat, ha még mindig nem tudja lezárni a fedelet, forduljon a forgalmazóhoz.



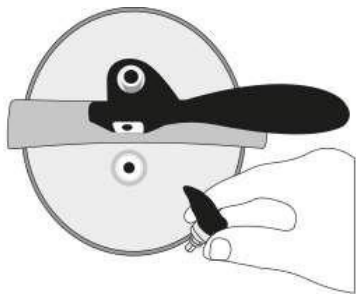
### Tisztítás:

- Folyékony mosószerrel mosható.
- A gyorsfőzőt minden használat után alaposan mossa ki folyó víz alatt.
- Ne használjon olyan anyagokat vagy eszközöket, amelyek karcolásokat okoznak a külső felületen.
- Öblítés után törölje le.
- Használjon ecetet vagy szegfűszeglevet a makacs szennyeződések eltávolítására.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a szelepeket. Ne feledkezzen meg a szelepek tisztításáról!

A hosszú és biztonságos használat érdekében minden használat után szelepeket használjon alaposan tisztítsd meg! Tisztításkor a szelep könnyen lecsavarható és visszacsavarozható.



Fordítsa el a szelepet az óramutató járásával megegyező irányba, hogy könnyen eltávolítható legyen.



A tisztítás után a szelep az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva könnyen összeszerelhető. Ügyeljen a szelep helyes rögzítésére.

### Főzési idő a különböző ételekhez

Az alábbiakban megadott főzési idők hozzávetőleges főzési idők percben kifejezve. A tényleges főzési idő az elkészítendő étel vastagságától, mennyiségétől és minőségétől függ. (Például: a hús főzési ideje az állat korától függ.)

**FIGYELEM! Tilos gesztenyét és sárgaborsót gyorsfőzőben főzni, mert a hab eltömítheti a szelepeket és a tartály felrobbanhat!**

| Élelmiszer     | Főzési idő/<br>percek | Élelmiszer                        | Főzési idő/<br>percek |
|----------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Egész burgonya | 5-12                  | Borjú- vagy báránypörkölt         | 18-20                 |
| Vágott cékla   | 10-14                 | Marhapörkölt                      | 20-25                 |
| Spárga         | 1-3                   | Szeletelt borjú- vagy báránycsont | 10-12                 |
| Póréhagyma     | 1-4                   | Marhahús szeletek                 | 25-30                 |
| The Onion      | 5-7                   | Főtt marhahús                     | 40-50                 |
| Csirkecomb     | 5-7                   | Sertésláb vagy térd               | 30-40                 |
| Kel            | 3-8                   | Sertésfej                         | 30-40                 |
| Articsóka      | 8-16                  | Marhanyelv                        | 40-50                 |
| Karfiol        | 4-8                   | Borjú nyelve                      | 20-25                 |
| Paradicsom     | 2-6                   | Főtt hal                          | 6-8                   |
| Répa           | 3-5                   | Tyúk                              | 30-40                 |
| Spenót         | 2-4                   | Szájrészek                        | 15-20                 |
| Tök            | 1-4                   | Répa                              | 35-40                 |
| Zöldbab        | 1-4                   | Lencse                            | 13                    |
| Zöldborsó      | 2                     | Rizs                              | 5-7                   |
| Cukkini        | 2                     | Alma                              | 1-3                   |
| Padlizsán      | 1-3                   | Körte                             | 5-10                  |
| Kis gombák     | 2-4                   | Szilva                            | 4-5                   |
| Farok          | 8-10                  | Csirke                            | 14-17                 |
| Vastag szivacs | 5-8                   | Rebarbara                         | 2-3                   |
| Száraz bab     | 18-25                 | Kukorica                          | 12                    |