



Használati utasítás Perfect Home Galaxy gyorsfőzőhöz
Figyelmesen olvassa el a felhasználói útmutatót a használat előtt!



galaxy
/matik

Tartalom**Oldalszám**

Fontos tudnivalók	2-4
Biztonsági rendszer	5
Jellemzők	5
Kukta jellemzői	6
Termékleírás	7
Használati útmutató	8-10
Tisztítás és karbantartás	11-12
Hibaelhárítás	13-14
Főzési idő táblázat	15



CE 2737

2014/68/EU irányelv és a TS 445
EN 12778 szabvány minden
követelményét teljesítettük.



Figyelem: Győződjön meg róla, hogy a kapcsok megfelelően zárva vannak a fedél lenyomásával!

Fontos tudnivalók

Ez a kukta a nemzetközi biztonsági szabványoknak megfelelően készült.

Kérjük, tartsa be az alábbi szabályokat!

1. Vigyázzon, amikor a kuktát gyerekek jelenlétében használja.
2. Ne tegye a kuktát forró sütőbe.
3. Legyen óvatos, amikor a forró étellel teli kuktát hordozza. Csak a füleken keresztül fogja meg.
4. Ha szükséges használjon sütőkesztyűt.
5. Ne használja a kuktát az eredeti célján kívül.
6. Ez a kukta nyomás alatt való főzésre szolgál. Ha gondatlanul használja, baleseteket, például gőzégéseket okozhat. Győződjön meg róla, hogy zárva van főzés előtt.
7. Ne próbálja meg kényszerítve kinyitni a nyomásfőzőt. Győződjön meg arról, hogy a nyomás csökkent, mielőtt kinyitná főzés után.

8. Soha ne használja a kuktát víz nélkül. Ne tegyen több vizet a kuktába, mint a maximális szint. Ellenkező esetben súlyos károkat okozhat a kuktában.
9. Töltse fel a fazekat legfeljebb 2/3-ig terjedő maximális szintre. Ha olyan ételt főz, amely a főzés után tágul, például rizs és szárított zöldség, töltse fel a legfeljebb 1/2-ig terjedő maximális szintre.
10. Használja a megfelelő hőforrást a felhasználói útmutató szerint.
11. Bőrrel fedett húsokat, például kolbászt, májat elő kell lyukasztani a kuktában való főzés előtt. Ez a folyamat megvédi Önt a gőzégéstől.
12. Rázza fel a kuktát, mielőtt kinyitná, ha tésztát főzött benne.
13. Győződjön meg arról, hogy az szelepeket minden használat előtt tisztítja.
14. Ne használja a kuktát olajban sütésre nyomás alatt.
15. Ne hajtson végre változtatásokat a kukta biztonsági rendszerében.

16. Csak az általunk javasolt, megfelelő tartalék alkatrészeket használja. Különösen ügyeljen arra, hogy ugyanazon gyártó által ajánlott, megfelelőnek minősített tartályt és fedőt használjon.
17. Minden utasítást olvasson el szükségszerűen!

Biztonsági rendszer

Ez a kukta 4 különböző jellemzővel rendelkezik.

Az egy kézzel zárható mechanizmus használatát könnyebbé teszi. Nem szükséges egy bizonyos pozícióba állni a záráshoz, ellentétben más típusú kuktákkal. A kukta szelepe különböző főzési lehetőségekhez állítható. A biztonsági szelep garantálja, hogy ne legyen túlnyomás alatt. Biztonsági zár nem engedi megnyitni a fedőt, amíg az edényben nagy a nyomás.

Jellemzői

Jellegzetessége

Ez a kukta nem karcolódó 18/10 rozsdamentes acélból készült, különleges polírozási módszerekkel.

Működés

Azáltal, hogy elegendő nyomást biztosít, energiatakarékosságot tesz lehetővé a főzéshez szükséges hő csökkentésével.

Univerzális

A kuktát levesekhez, zöldségekhez, húsokhoz és egytálételekhez is használhatja. Néhány perc alatt elkészíthet piláf ételeket, lekvárt, dzsemet vagy zöldségeket.

A kukta alkalmas minden tűzhelyre.

Gáztűzhelyek: a láng magassága nem lehet magasabb, mint a fazék alja a tűzhelyen.

Elektromos tűzhelyek: A tűzhely lemezének átmérője nem lehet nagyobb, mint a fazék alja.

Üveg (kerámia) és indukciós tűzhelyek: A kukta aljának tiszta és száraznak kell lennie.

A kukta műanyag részei csak hő hatására sérülhetnek. Ezért ez a helyzet nem esik a gyártási garancia hatálya alá.

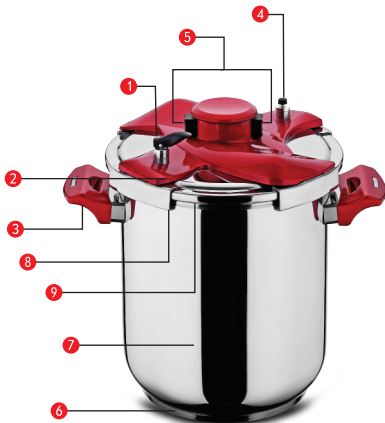
A kukta jellemzői :

- Hőre nem átmelegedő fül
- A szendvicstap alj a legjobb a hővezetés érdekében.
- Könnyű használat a biztonsági rendszerrel.
- 18/10 rozsdamentes acél test és fedő.
- Mindenféle tűzhelyre megfelelő az edény alja.

Termékleírás

A kukta részei

1. szelep
2. fedő
3. fülek
4. biztonsági szelep
5. nyitó/záró gomb
6. szendvicstapl alj
7. rozsdamentes acél kukta test
8. fedő rögzítők
9. fedő tömítés



Használati utasítás

A kukta fedelének kinyitása

Nyomja meg a "zár-kioldás" gombot, hogy a kapcsok kinyíljanak, miközben a biztonsági szelep (pl. 2. kép) "gőzkibocsátás" pozícióban van. Ezután vegye le a fedőt.

Megjegyzés: A kapcsok becsukódnak, amikor az ujjait eltávolítja a zár-kioldás gombokról.



2. kép

Az összetevők elhelyezése a nyomásfőzőbe

Minden főzéshez tegyen egy pohár vizet/folyadékot a kuktába. Ne töltsen túl a kuktát a maximális jelzés fölé. Sem a folyadék, sem az összetevők nem léphetnek túl ezen a szinten. Ha olyan ételeket főz, amelyek buborékokat képeznek, például hüvelyeseket, borsót stb., akkor töltsen meg a nyomásfőzőt kevesebb, mint feléig. Ne feledje, hogy a nyomásfőző kapacitásának felét a nyomás felépítésére használjuk. A nyomáskapacitás mérés módosítja a főzési időt hamar.

⚠ Fontos megjegyzés: ne főzzön benne lencsét!

Nyomásfőző fedelének lezárása

Győződjön meg arról, hogy a fedél tömítése teljesen rögzítve van. Tartsa lenyomva a zár-kioldás gombot, amíg vissza nem helyezi a fedőt testre. Győződjön meg róla, hogy a főzőszelep a "gőzkibocsátás" pozícióban van. Engedje fel a zár-kioldás gombot a kapcsok lezárásához.



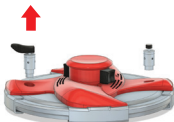
2. kép

Figyelem: Nyomja le a fedőt simán, hogy biztos legyen abban, hogy a kapcsok be vannak zárva.

Főzés megkezdése

Helyezze a kuktát a tűzhelyre. Győződjön meg róla, hogy a tűzhely lángja ne érjen túl a fazék alján. A főzőszelepnek gőzkibocsátási pozícióban kell lennie (teljesen nyitott pozícióban). Csökkentse a hőt, amikor a gőz kezd kibocsátódni a főzőszelepből. A főzőszelepnek halkán kell szellőznie. Ekkor kezdődik el a főzési folyamat. Ne változtassa meg a szelep pozícióját a főzés közben. A szelep kivezeti a túlnyomott gőzt. A főzés gazdaságosabb és finomabb, mivel a főzési hőmérséklet alacsony.

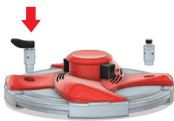
"gőzkibocsátási" pozíció



Főzés befejezése

A főzés végén kapcsolja ki a tűzhelyet, és hagyja pihenni a kuktát 3-4 percig. Ezen pihenőidő alatt a nyomás le fog csökkenni. Mielőtt kinyitná a fedőt, állítsa a főzőszelepet gőzkibocsátási pozícióba. Ha szükséges a kukta fedelének nyitása előtt 3-4 perccel, hűtse le hideg víz alatt egy percig, majd állítsa a főzőszelepet gőzkibocsátási pozícióba. Ne erőltesse meg a fedő és a kapcsok nyitását, amíg nyomás alatt áll

főzési pozíció



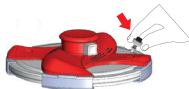
Tisztítás és karbantartás

A kukta testét és fedelét kézzel vagy mosogatógépben is moshatja. A tömitést és a szelepeket csak kézzel moshatja. Mossa meg a kukta testét, fedelét és tömitését. Ha nem szárítja meg kézzel, víz tulajdonságaitól függően elszíneződhet a felszín. Ne használjon karcosodást okozó eszközöket a tisztításhoz. Készítsen két pohár vizet fél citrom levével, és forralja fel 5 percig az edényben nyomás alatt a makacs szennyeződések eltávolításához. Vegye le a hőforrásról és várja meg, amíg a nyomás lecsökken. Várjon, amíg kihűl, majd öblítse le bőséges vízzel. Ha nem használja a kuktát, fordítsa a fedőt a testre fejjel lefelé.

Fűzési és biztonsági szelep

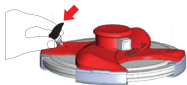
- ➔ Fordítsa el óramutató járásával megegyező irányba a biztonsági szelepet, majd könnyedén vegye le.
- ➔ Tisztítsa meg a levett biztonsági szelepet és a hozzá tartozó foglalatot. Helyezze vissza a tisztított szelepet a foglalatába, óramutató járásával ellentétes irányba fordítva. Győződjön meg róla, hogy a szelepet a megfelelő módon helyezte vissza.

Biztonsági szelep



- ➔ Fordítsa el óramutató járásával ellentétes irányba a főzszelepet, majd könnyedén vegye le.
- ➔ Tisztítsa meg a levett biztonsági szelepet és a hozzá tartozó foglalatot. Helyezze vissza a tisztított szelepet a foglalatába, óramutató járásával ellentétes irányba fordítva. Győződjön meg róla, hogy a szelepet a megfelelő módon helyezte vissza.

Főzszelep



Túl sok gőz szivárog a főzőszelepből.

- A hőmérséklet lehet magas, csökkentse annyira, amennyire csak lehetséges.
- A főzőszelep valószínűleg koszos. Tisztítsa meg a főzőszelepet, miután elegendő ideig lehűlt.
- Lehet, hogy a főzőszelep törött. Szerezzen be egy újat az értékesítési pontból, és cserélje ki.

A fedő nem nyitható ki.

- A nyomás a kuktában nem csökkent le eléggé, hogy kinyithassa a fedőt. Várjon egy kicsit, majd próbálja újra.
- Fordítsa a főzőszelepet a gőzkibocsátási pozícióba, mivel lassan hűlés miatt vákuum alakulhat ki. Próbálkozzon újra a fedő kinyitásával, de ne erőltesse meg a kinyitását.
- A főzőszelep lehet koszos, várjon, amíg a kukta eléggé lehűl.

Gőz szivárog a fedő és a test között.

- Ellenőrizze a fedő tömítését.
- Helyezze vissza a fedő tömítését megfelelően.
- Tegyen olajat a tömítésre.
- A tömítés nem tartja meg a nyomást, amikor a nyomás lassan emelkedik a kuktában.
- Simán nyomja le a fedőt, amikor a főzőszelep gőzkibocsátási pozícióban van. Ha mindezek után is fennáll a probléma, akkor cserélje ki a kukta tömítését az értékesítési pontokon.

Nincs gőzkibocsátás a főzőszelepen.

- A főzőszelep eldugulhatott vagy koszos lehet. Hagyja teljesen kihűlni a kuktát, majd a utasításoknak megfelelően távolítsa el és tisztítsa meg a főzőszelepet.
- Lehet, hogy nem öntött folyadékot a kuktába. Adjon hozzá legalább egy pohár folyadékot.
- Ellenőrizze a tömítést, mert lehet, hogy sérült.

A fedél nem illeszkedik a testhez.

- Helyezze be a tömítést a fedőbe megfelelően.
- Nyissa ki teljesen a kapcsokat.
- A nyomás, amely a nyomásfőzőben lévő főtt étel miatt keletkezett, nem engedi, a fedőt bezárni. Fordítsa a főzőszelep pozícióját gőzkibocsátási állapotba, majd próbálja meg simán lenyomva a fedőre zárni.
- Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy a gyártó céghez.

⚠ Fontos megjegyzés: Kérjük, ne főzzön lencsét az edényben!

FŐZÉSI IDŐTÁBLÁZAT

Húsok

Marha	40-45 perc
Borjú	35-40 perc
Bárány	25-30 perc
Csirke	15 perc

Friss ételek

Zöldbab	20-25 perc
Padlizsán	10-15 perc
Karfiol	5 perc
Krumpli	10-12 perc
Zöldborsó	5 perc
Répa	10 perc

Száritott zöldségek

Szárazbab (beáztatva)	35-45 perc
Csicseriborsó (beáztatva)	35-45 perc
Lóbab	20-25 perc