

# MONIX CLASSICA gyorsfőző

## Kezelési utasítás

### M A G Y A R



Üzemi nyomás  
60 kPa

Maximális engedélyezett nyomás  
100 kPa

# Tartalom

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### LEÍRÁS

Ábra

Jellemzők

### HASZNÁLAT

Lezárás

Kinyitás

Minimális töltés

Maximális töltés

Első használat

Főzés előtt

Főzés közben

Főzés után

### FŐZÉSI IDŐK

### TISZTÍTÁS

A kukta tisztítása

Működési szelep tisztítása

Biztonsági szelep tisztítása

### KARBANTARTÁS

Tárolás

Javaslatok az élettartam növelésére

### BIZTONSÁGI RENDSZEREK

### GYAKORI KÉRDÉSEK

### GARANCIA

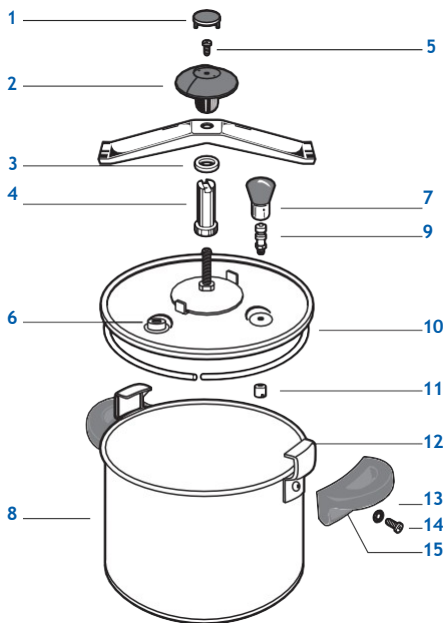
# BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

1. A GYORSFŐZŐ HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL. ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.
2. A gyorsfőző használata során mindig tartsa be a biztonsági előírásokat.
3. Tartsa távol a gyermekeket a gyorsfőző használatakor.
4. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a gombot és a fogantyút.
5. Ügyeljen a fogantyúk rögzítésére és helyes elhelyezésére.
6. Legyen óvatos a forró folyadékkal teli gyorsfőző szállításakor.
7. Ne tegye a gyorsfőzőt forró tűzhelyre.
8. Soha ne használja a gyorsfőzőt a megadott felhasználási céltól eltérő célra. Ez az eszköz nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat égési sérüléseket okozhat. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a gyorsfőzőt jól lezárta. A használatra vonatkozó további információkért olvassa el a használati utasítást.
9. Ne töltsen meg a gyorsfőzőt 2/3-nál nagyobb mértékben. Ha olyan összetevőket főz, amelyek térfogata megnő, például rizst vagy hüvelyeseket, legfeljebb félig töltsen az edényt.
10. Ne készítsen olyan ételeket, mint az alma- vagy áfonyakompót, árpa, zab vagy más gabonafélék, borsó, tészta, makaróni, rebarbara vagy spagetti. Ezek az ételek hajlamosak habot és buborékokat képezni, amelyek elzárhatják a biztonsági szelepet.
11. A nyomás hatására megduzzadó bőrrel rendelkező húsok (pl. marhanyelv) főzése után ne szűrje át a húst, amíg a bőr felfúvódottnak tűnik; a forró folyadékkal fennáll az égési sérülések veszélye.
12. Sűrű ételek esetén a fedő felnyitása előtt enyhén rázza meg a gyorsfőzőt, hogy az ételek ne fröccsenjenek ki a főzőedényből.
13. Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a biztonsági szelepek nincsenek elzárva. Olvassa el a használati utasítást.
14. Fontos, hogy a gyorsfőzőt működtetés előtt megfelelő módon zárja le.
15. Ne használja az edényt kizárólag olajjal történő főzésre.
16. Ne használja az edényt víz hozzáadása nélkül, ez súlyos károkat okozhat.
17. A normál főzési nyomás elérésekor csökkentse a hőmérsékletet; ez megakadályozza a folyadék által létrehozott gőz elvesztését. Figyelje a gyorsfőzőt főzés közben.
18. Csak akkor nyissa ki a nyomástartó edényt, ha nincs benne nyomás.
19. Ne módosítsa a gyorsfőző eredeti alkatrészeit, különösen a biztonsági elemeket, a jelen használati utasításban megadottnál jobban; ez a biztonsági elemeket hatástalanná teheti. Ha egy vagy több alkatrész nem felel meg az ebben az útmutatóban szereplő ábrák leírásának, forduljon szakemberhez, hogy ellenőrizze azokat.
20. Csak a gyártónak a megfelelő modell alkatrészeit használja. Csak olyan tűzhelyet és fedelet használjon, amelyek ugyanattól a gyártótól származnak, és amelyeket úgy terveztek, hogy kompatibilisek legyenek.
21. Bármilyen javítást csak a kijelölt szervizek felhatalmazott személyzete végezhet.

# LEÍRÁS

## Ábra

1. Gombfedél
2. Gomb
3. Csapágy
4. Emelőcsavar horgony
5. Rögzített gombcsavar
6. Biztonsági szelep
7. Forgó működtető szelep
8. Edény
9. Szeleptartó
10. Fedőtömítés
11. Szelep csavar
12. Rögzítőbilincs
13. Csavar alátét
14. Fixed Handle Screw
15. Fogantyú



## Jellemzők

Kukta átmérője

KAPACITÁS	ÁTMÉRŐ		CIKKSZÁM
	22		M53000
6 L	cm	22 cm	1 M530002
8 L		24 cm	M530003
10 L		24 cm	M530004
12 L		24 cm	M530005

A MONIX CLASSICA GYORSFŐZŐ MODELLEK MINDEN HŐFORRÁSSAL KOMPATIBILISEK, BELEÉRTVE AZ INDUKCIÓSAT IS.

- A gyorsfőző külső méretével megegyező vagy annál kisebb átmérőjű elektromos főzőlap ajánlott.
- Üvegkerámia főzőlapokon ajánlott ellenőrizni, hogy a főzőlap külső felülete tiszta és teljesen maradékmentes.
- Gáztűzhelyeken ajánlott, hogy a lángok soha ne haladják meg a tűzhely aljának átmérőjét.
- Indukciós főzőlapokon ajánlott a nyomástartó főzőlap külső átmérőjével megegyező vagy annál valamivel kisebb (legalább 70%-os) átmérőjű tűzhely használata.

MONIX PÓTALKATRÉSZEK A MŰSZAKI ÜGYFÉLSZOLGÁLATNÁL KAPHATÓK:

<b>LEÍRÁS</b>	<b>CIKKSZÁM</b>
ÍVZÁRÓ GOMB	M957002
MŰKÖDÉSI SZELEP	M957004
OLDALSÓ FOGANTYÚ CSAVARRAL	M957003
4 / 6 LITERES SZILIKON TÖMÍTÉS	M957000
8 / 10 LITERES SZILIKON TÖMÍTÉS	M957001
ACÉL GŐZÖLŐKOSÁR 22C	M530010

Az itt felsoroltakon kívül más alkatrészek cseréjéhez vagy javításához forduljon a MONIX vevőszolgálatához.

Csak a gyártó megfelelő modellhez tartozó alkatrészeit használja.

## Lezárás

- Fordítsa a gombot balra az ív leengedéséhez.
- Csúsztassa vízszintesen a fedelet, és helyezze az edény szélére, ügyelve arra, hogy a fedél közvetlenül a test fölé kerüljön, és tökéletesen illeszkedjenek egymáshoz.
- Fordítsa a gombot jobbra, amíg az edény íve érintkezik a rögzítőivel.
- Annak érdekében, hogy a tűzhely megfelelően és légmentesen záródjon, fordítsa el a gombot még egyszer (két teljes fordulatot).



## Nyitás

- Fordítsa a gombot balra, hogy teljesen leengedje az ívet.
- Óvatosan emelje fel a fedelet, és csúsztassa ki vízszintesen

## Minimális töltés

- A kuktát mindig legalább 25 cl (2 csésze) vízzel töltsse fel.

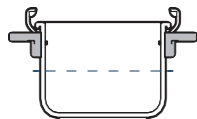
MIN.

## Maximális töltés

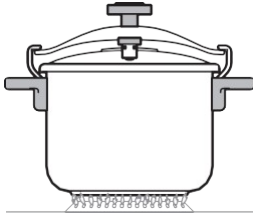
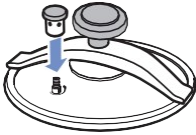
- SOHA ne töltsse meg az edényt a magasság 2/3-a fölé.
- Abban az esetben, ha lassan főző ételeket, például rizst, dehidratált hüvelyeseket vagy kompótokat fog főzni, soha ne töltsse meg az edényt a magasságának fele fölé.

2/3

*Abban az esetben, ha az edényt folyadék nélkül melegítette fel, forduljon a MONIX vevőszolgálatához ellenőrzés céljából.*



## Első használat



- Helyezze a működési szelepet a szeleptartó fölé, és nyomja le.
- Töltse fel az edényt vízzel a magasság 2/3-áig.
- Zárja be a kuktát (lásd az előző oldalon: Lezárás).
- Helyezze a főzőt egy hőforrás tetejére, a maximális szintre.
- Amikor a működési szelepen gőz kezd távozni, csökkentse a hőfokot minimális szintre, és állítsa be az időt 20 percre.
- 20 perc után kapcsolja ki teljesen a melegítést.
- A nyomás csökkentéséhez helyezze az edényt hideg vízfolyás alá.
- Amikor a gőz már nem távozik a működési szelepen, egy nedves kendő segítségével távolítsa el a szelepet, és nyissa ki az edényt.
- Mossa ki és szárítsa meg az edény fedelét és testét.



## Főzés előtt

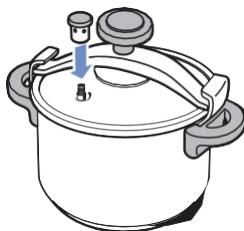
- Minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy a működési szelep tartója nincs-e elzárva.
- Helyezze a működési szelepet a helyére.
- Helyezze az edényt a hőforrás tetejére, a maximális szintre.
- Amikor a működési szelep egyenletesen és folyamatosan forogni kezd, és némi gőz távozik, a főzés megkezdődött.

HA A MŰKÖDÉSI SZELEPEN KERESZTÜL NEM TÁVOZIK GŐZ, ÉS FŐZÉS KÖZBEN NEM HALLATSZIK HANG:

- A nyomás nem emelkedett. Ez a főzés első perceiben normális.

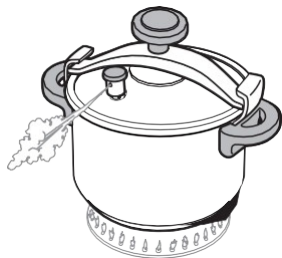
EBBEN AZ ESETBEN, ellenőrizze, hogy:

- A hőforrás kellően erős.
- Ha nem, növelje a hőfokot.
- Az edényben lévő folyadék mennyisége elegendő.
- A működési szelep helyesen van elhelyezve, tiszta és maradéktól mentes.
- A gyorsfőző megfelelően zárva van.
- A szilikon tömítés és a főzőedény pereme teljesen ép.





## Főzés közben



- Amikor a működési szelep szabályosan és folyamatosan forogni kezd, és némi gőz távozik, csökkentse a melegítést.

*Gyerekek jelenlétében mindenképpen felügyelje a gyorsfőzőt.*

- Állítsa be a főzési időket a használati utasításban található "FŐZÉSI IDŐK" táblázat szerint.

*A főzőedény főzés közbeni használata közben a működési szelepen keresztül távozó enyhe gőz normálisnak tekinthető.*

- Nyomásos főzés közben ellenőrizze, hogy a működési szelepen keresztül rendszeresen távozik-e egy kis gőz. Ha ez nem következik be, enyhén növelje a melegítést. Ha ennek ellenkezője történik, azaz nagy mennyiségű gőz távozik, csökkentse a melegítést.
- Amikor a főzési idő letelt, kapcsolja ki a melegítést.

HA VALAMELYIK BIZTONSÁGI RENDSZER MŰKÖDÉSBE LÉP:

- Azonnal kapcsolja ki a melegítést.
- Hagyja a gyorsfőzőt lehűlni
- Ellenőrizze a működési szelep és a szeleptartó működését (biztonsági okokból végezze el ezt a főző nyomásmentesítési folyamatot az ellenőrzések elvégzése előtt).

HA A GŐZ A KUKTA FEDELÉNEK SZÉLEI MENTÉN TÁVOZIK, ELLENŐRIZZE, HOGY:

- A gyorsfőző zárva van-e, és ha szükséges, gondoskodjon a szorosabb zárásról.
- A légmentesen záródó tömítés jó állapotban van, és szükség esetén cserélje ki.
- A légmentes tömítés megfelelően van elhelyezve a gyorsfőzőn.
- Hogy a fedél, a biztonsági szelep és a működési szelep tiszta.
- Az edény szélei jó állapotban vannak.

## Főzés után

- A főzőedényben lévő gőz felszabadításához a melegítés kikapcsolása után választhat:

1. Lassú dekompreszió: Egy nedves kendő segítségével enyhén emelje fel a szelepet a szeleptartó első menetéig, hogy fokozatosan engedje ki a gőzt. Ha gyorsabban szeretné kiereszteni a gőzt a tűzhely belsejéből, akkor teljesen távolítsa el a szelepet. Ebben az esetben javasoljuk, hogy ezt legalább öt perccel a melegítés kikapcsolása után tegye meg, és mindig egy nedves kendővel.

*A gőz kiengedésével különösen óvatosan bánjon.*

2. Gyors dekompreszió: Helyezze hideg vízbe.

- Amikor már nem távozik gőz a működési szelepen keresztül, az azt jelenti, hogy az edény belsejében nincs több gőznyomás.
- Távolítsa el a működési szelepet.
- Nyissa ki a gyorsfőzőt

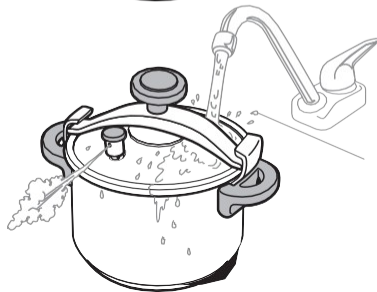
*A gyorsfőző mozgatásához használja a fogantyúkat.*

### HA NEM TUDJA KINYITNI AZ EDÉNY FEDELÉT

- Nyomásmentesítse a gyorsfőzőt és vegye ki a működési szelepet.
  - Győződjön meg róla, hogy nincs több nyomás.
- Szükség esetén melegítse fel a gyorsfőzőt néhány pillanatra a működési szelep nélkül.

### HA AZ ÉTELEK NEM FŐTTEK MEG VAGY MEGÉGTEK, ELLENŐRIZZE:

- A főzési időt.
- A melegítés erősségét.
- A működési szelep helyes elhelyezését.
- A felhasznált víz mennyiségét.



# FŐZÉSI IDŐK

## HÚSOK

### Marhahús

Sült 35 perc

Főtt 25 "

Ragu 30 "

### Sertés

Sült 25 perc

Szeletelt 15 "

Nyelv 25 "

Karaj 30 "

### Bárány

Sült 30 perc

Szeletelt 15 "

Ragu 15 "

Comb 25 "

### Borjú

Sült 20 perc

Bordák 15 "

Ragu 20 "

Máj 12 "

## VADÉTELEK

Nyúl 20 perc

Fácán 15 "

Vadnyúl 35 "

Kacsa 25 "

Pulyka 40 "

Fogoly 20 "

Galamb 15 "

Csirke 20 "

## ZÖLDSÉGEK

Articsóka 10 perc

Tök 12 perc

Hagyma 8 "

Karfiol 10 "

Kelbimbó 8 "

Spárga 10 "

Spenót 4 "

Borsó 10 "

Zsenge lóbab 10 "

Zöldbab 10 "

Répa 12 "

Burgonya 10 "

Cékla 30 "

Káposzta 10 "

Paradicsom 8 "

Sárgarépa 12 "

## GYÜMÖLCSÖK

### Friss

Sárgabarack 2 perc

Cseresznye 2 "

Alma 6 "

Őszibarack 8 "

Körte 10 "

### Száritott

Sárgabarack 8 perc

Szilva 10 "

Füge 30 "

Mazsola 8 "

## TENGERI ÉTEL

Kagyló 4 perc

Angolna 10 "

Tonhal 10 "

Polip 12 perc

Angolna 10 "

Homár 12 "

Garnélarák 10 "

Nyelvhal 6 "

Kagyló 4 "

Tőkehal 8 "

## SZÁRAZ HÜVELYES

Rizs 8 perc

Csicseriborsó 35 "

Borsó 25 "

Bab 40 "

Lencse 30 "

## TARTÓSÍTOTT

### Gyümölcs

Sárgabarack 10 perc

Meggy 10 "

Szilva 10 "

Málna 5 "

Ribizli 5 "

Alma 10 "

Őszibarack 10 "

Körte 10 "

### Előfőzött zöldség

Spárga 4 perc 25 perc

Borsó 4 " 35 "

Bab 4 " 35 "

Cékla 20 " 35 "

Gomba 4 " 25 "

Sárgarépa 10 " 25 "

## A gyorsfőző tisztítása

*Az ételeket ne hagyja hosszabb ideig a tűzhelyen!*

*SOHA ne használjon fehérítőt vagy sósavvegyületeket tartalmazó tisztítószert!*

- Minden használat előtt tisztítsa meg a gyorsfőzőt meleg vízzel és lágy mosószerrel.
- Az edény külső és belső mosásához lágy mosószert és közönséges súrolót használhat a kemény oldalával.
- A fedő külső és belső mosásához lágy mosószert és közönséges súrolót használhat a puha oldalával.
- Az edényt kézzel vagy mosogatógépben is elmoshatja.

*NE áztassa a gyorsfőző fedelét!*

*NE mossa el a gyorsfőző fedelét mosogatógépben.*

## A működési szelep tisztítása

- Víz alatt tisztítsa meg a működési szelepet .
- Tisztítsa meg a működési szelep tartóját bő és erős vízzel, tű segítségével.

## A biztonsági szelep tisztítása

- Tisztítsa meg a biztonsági szelep alját a fedő belső oldalán.
- Ellenőrizze a megfelelő működését a középső piros darabot enyhén megfogva, és ügyeljen arra, hogy az nehézség nélkül süllyedjen be.

# KARBANTARTÁS

## Az edény tárolása



- Fordítsa meg a fedelet, és helyezze az edény tetejére.

## Ajánlások az élettartam meghosszabbításához

- Kerülni kell, hogy a főtt ételeket hosszú ideig az edényben hagyjuk, mert letapadhatnak, így a mosásukkal többet kell majd foglalkozni, és több mosogatószerre lesz szükség, valamint fennáll a veszélye, hogy megkarcoljuk és megromláljuk a gyorsfőzőt.
- A vízkövesedés elkerülhető, ha a gyorsfőzőt száraz ruhával töröljük meg, ahelyett, hogy hagynánk száradni. Így elkerülhetjük a vízben lévő klór és egyéb anyagok által hagyott nyomokat is.
- Ha különösen makacs foltunk van, forró ecettel átítatott ruhával dörzsölhetjük át a gyorsfőzőt. Ezután a szokásos módon mossuk ki, és törölgessük el.
- Ha elvesztette a fényét, akkor alkoholba áztatott ronggyal súrolhatjuk.

## A szilikontömítés cseréje

- Mindig a gyorsfőző modelljének megfelelő szilikontömítést válasszuk.
- Merítsük szappanos vízbe, öblítsük le, és ujjainkkal apránként helyezzük fel, hogy nyomást gyakoroljunk rá, amíg a tömítés tökéletesen illeszkedik a fedél belsejéhez.
- Soha ne vágja el a szilikontömítést.

*Ha a gyorsfőzőt több mint 10 éve használja, ellenőriztesse a MONIX hivatalos szerviztechnikusával.*

Abban az esetben, ha a gyorsfőző belsejében megégett az étel:

- A tisztítás megkezdése előtt áztassa vízben az edényt.
- SOHA ne használjon fehérítőt vagy sósavvegyületeket tartalmazó mosogatószert.

# BIZTONSÁGI RENDSZEREK

A MONIX CLASSICA gyorsfőző két biztonsági rendszerrel rendelkezik a túlnyomás ellen:

Használat közben, ha a nyomásleengedő rendszer eltömődik, két biztonsági rendszer léphet működésbe:

1. Első biztonsági rendszer: A biztonsági szelep leengedi a fölösleges túlnyomást az edényből.
2. Második biztonsági rendszer: Ez a főzőfogantyúk ellenőrzött mozgásával az edény és a fedél közötti nyomást engedi le.

HA A KÉT BIZTONSÁGI RENDSZER BÁRMELYIKE AKTIVÁLÓDIK:

- Kapcsolja ki a melegítést.
- Várja meg, amíg az edény lehül.
- Ellenőrizze a szeleptartót, a működési szelepet és a biztonsági szelepet.



## A JAVÍTÁSHOZ ÉS A PÓTALKATRÉSZEKHEZ:

Kérjük, vegye fel a kapcsolatot az importőrrel

# GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

## **Mit tegyek, ha nem tudom kinyitni a fedelet?**

- Nyomásmentesítse az edényt és vegye ki a működési szelepet.
- Győződjön meg róla, hogy nincs több nyomás a belsejében.
- Ha szükséges, melegítse fel az edényt néhány pillanatig a működési szelep nélkül.

## **Mit kell tennem, ha a gyorsfőzőt folyadék nélkül használom?**

- Forduljon a MONIX vevőszolgálathoz ellenőrzés céljából.

## **Mit kell tennem, ha a működési szelepen keresztül nem távozik gőz, és a főzőből nem hallatszik gőzkieresztés hangja?**

- A nyomás nem nőtt meg. ez a főzés első perceiben normális. HA EZ TOVÁBBRA IS FENNÁLL, ELLENŐRIZZE, HOGY:
  - A melegítés kellően erős. Ha nem, növelje a hőfokot.
  - A főzőtestben lévő folyadék mennyisége elegendő.
  - A működési szelep megfelelően van elhelyezve, tiszta és maradéktól mentes.
  - A gyorsfőző megfelelően zárt.
  - A légmentes tömítés és a főzőedény szélei épek.

## **Mit kell tennem, ha a biztonsági szelep működésbe lép?**

- Kapcsolja ki a melegítést.
- Várja meg, amíg a tűzhely lehül.
- Ellenőrizze a szeleptartót, a működési szelepet és a biztonsági szelepet.

## **Mit kell tennem, ha gőz szivárog az edény fedele és az edény között?**

- Ellenőrizze, hogy az edényt zárva van-e, és ha szükséges, zárja le jobban.
- Ellenőrizze, hogy a légzáró tömítés jó állapotban van-e, és szükség esetén cserélje ki.
- Ellenőrizze, hogy a légmentes tömítés megfelelően van-e elhelyezve a gyorsfőzőn.
- Ellenőrizze, hogy a fedél, a biztonsági szelep és a működési szelep tiszta-e.
- Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző szélei jó állapotban vannak-e.

## **Mit kell tennem, ha az étel nem főtt meg vagy megégett?**

- Ellenőrizze a főzési időt.
- Ellenőrizze a melegítés erősségét.
- Ellenőrizze a működési szelep helyes elhelyezését.
- Ellenőrizze a felhasznált víz mennyiségét.

## **Hogyan tisztítsam meg a gyorsfőzőt, ha étel leégett a belsejében?**

- A tisztítás megkezdése előtt áztassa be az edényt.
- SOHA ne használjon fehérítőt vagy sósavvegyületeket tartalmazó mosogatószeret.

# GARANCIA

A garancia időtartama a termék megvásárlásától számított két év, és az esetleges gyártási hibákra terjed ki, de nem terjed ki a gép helytelen használata, a nem rendeltetésszerű használat vagy az ütések által okozott károk miatt keletkezett hibákra.

A garancia igénybeviteléhez a fogyasztóknak minden esetben el kell menniük a termék vásárlását igazoló bizonylattal az intézménybe, ahol a terméket megvásárolták. Csak abban az esetben, ha a fentiek nem lehetségesek vagy túl költségesek, a fogyasztók kapcsolatba léphetnek a gyártóval a termék javítása vagy cseréje érdekében, a reklamációt postai úton a következő címre küldve:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPEÑA).

A jelen garancia hatálya alá tartozó esetleges hibás termékeket elfogadjuk, ingyenesen javítjuk és/vagy kicseréljük, és a vásárlónak ingyenesen visszaküldjük.

Ez a garancia nem érinti a fogyasztóknak az RDL 1/2007, a fogyasztók és felhasználók védelméről szóló általános törvényben foglaltak szerinti jogait. Ezt a dokumentumot a spanyol törvények szerint kell értelmezni, az esetleges nézeteltérések rendezésére a spanyol bíróságok illetékesek.

\* Magyarországi vásárlás esetén a fogyasztóknak a garancia igénybeviteléhez mindig ahhoz a létesítményhez kell fordulniuk, ahol a terméket vásárolták, és a vásárlást igazoló bizonylatot kell magukkal vinniük. Csak abban az esetben, ha a fentiek nem lehetségesek vagy túl költségesek, a fogyasztók a gyártóhoz fordulhatnak a termék javításának vagy cseréjének kérése érdekében, a reklamációt postai úton a következő címre küldve:

Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia.

NÉMETORSZÁG: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Németország.

\*\* Abban az esetben, ha a terméket nem Spanyolországban, Olaszországban vagy Németországban vásárolták, a fogyasztóknak a garancia igénybeviteléhez mindig ahhoz az intézményhez kell fordulniuk, ahol a terméket vásárolták, és a vásárlást igazolniuk kell. Csak abban az esetben, ha a fentiek nem lehetségesek vagy túl költségesek, a fogyasztók a fent említett létesítmények által megjelölt importőrhez fordulhatnak.