

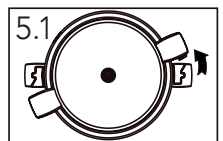
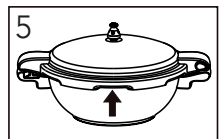
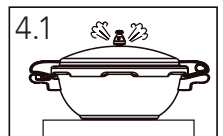
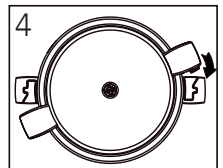
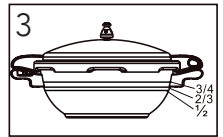
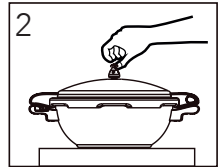
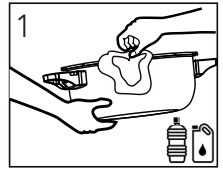
- D** Bedienungsanleitung – Express Dampfkochtopf
- F** Mode d'emploi – Cuiseur à vapeur express
- EN** Instructions – Express pressure cooker
- SK** Návod na použitie - Express tlakový hrniec
- HU** Kezelési útmutató - Express gyorsfőző edény
- RO** Instrucțiuni de folosire - Vas pentru gătit sub presiune
- CZ** Návod k použití - Expressní tlakový hrnec



Gebrauchsanweisung:

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor dem ersten Gebrauch des Topfes gründlich durch.

1. Vor dem ersten Gebrauch den Schieber im oberen Griffteil und den oberen Rand des Topfes mit ein wenig Öl einfetten, um das Öffnen und Schliessen zu erleichtern.
2. Vor jedem Gebrauch alle Topfelemente überprüfen; dabei sorgfältig auf die Sauberkeit von Entlastungsventil, Deckelverriegelung und Sicherheitsventil achten.
3. Die Füllmenge kontrollieren: Das Gesamtvolumen der Speise oder Suppe darf drei Viertel der Höhe des Dampfkochtopfes gemäss innerer Skala nicht überschreiten. Den Topf nicht höher als bis zu zwei Dritteln mit Reis füllen. Bei der Zubereitung von Haferbrei, Suppe, Baked Beans, Getreide, Seetang und anderen Speisen, die sich beim Garen stark ausdehnen, den Topf maximal zur Hälfte füllen.
4. Deckel schliessen: Den Deckel so aufsetzen, dass sich der obere Griff links von der «Einrasten»-Markierung und der untere Griff an der Markierung befindet. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und dabei den oberen Griff einrasten lassen, bis der obere und untere Griff sich genau übereinander befinden und der Topf luftdicht verschlossen ist. Druckentlastung durch Abkühlen bei Raumtemperatur.
5. Deckel öffnen: Der Deckel kann erst geöffnet werden, wenn das Druckventil den unteren Grenzwert erreicht hat. Sobald das Schwimmventil absinkt, tritt kein Dampf mehr durch das Entlastungsventil aus, und der Deckel lässt sich wieder öffnen.



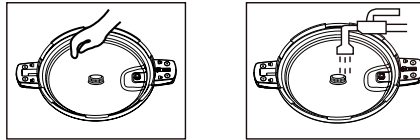
Wartung

Reinigung

Säubern Sie die Innen- und Aussenseiten des Topfes mit geeigneten Lappen oder einem feuchten Geschirrtuch. Damit die Topfoberflächen nicht beschädigt werden, verwenden Sie zum Reinigen niemals Stahlwolle, Schleifpapier oder andere scharfe oder schleifende Materialien.

Verkleben von Entlastungsventil und Deckelverriegelung

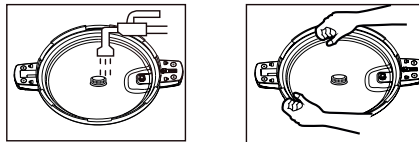
Nach jedem Gebrauch beim Reinigen des Topfes die Ventilkappe mit heissem Wasser und einem Holzstäbchen öffnen und mit einer Spülbürste reinigen.



Sicherheitsventil

Die Kappe des Sicherheitsventils vor jedem Gebrauch zweimal auf und ab bewegen. Hat das Sicherheitsventil keine Kappe, kann der Ventileinsatz mit der Fingerspitze angehoben werden. Bewegt sich der Messstab der Druckanzeige am Sicherheitsventil oder Notventil nicht, muss das Sicherheitsventil werkseitig ersetzt werden.

Nach Gebrauch mit klarem Wasser oder Spülmittel säubern und den Dichtungsring wieder in den Deckel einlegen.



Mehrfachsicherung

- A** Sicherheitsmechanismus für das Öffnen und Schliessen des Deckels: Nur wenn das Schwimmerventil abgesunken ist, lässt sich der Knopf herunterdrücken, um die Deckelverriegelung zu entsperren.
- B** Deckelsperre verhindert Blockieren
- C** Federbelastetes Sicherheitsventil für hohe Sicherheit
- D** Das Notfall-Sicherheitsventil auf dem Aluminiumtopf dient der Sicherheit.

Dieses Produkt ist geeignet für haushaltsübliche Induktionskochfelder, Elektrokochfelder (bis 2000 W) und andere Kochstellen.

Gartabelle

Wann beginnt die Garzeit bei einem Schnellkochtopf?

Während dem Ankochen entweicht noch Dampf über das Ventil. Sobald im Topf die richtige Temperatur erreicht ist schließt das Ventil und der Druck baut sich auf. Die Garzeit beginnt, wenn der Schnellkochtopf die gewünschte Garstufe durch den nötigen Innendruck erreicht hat. Zu diesem Zeitpunkt sollte die Herdleistung reduziert werden. Die richtige Temperatur wird genutzt, wenn der für die Kochstufe benötigte Druck bis zum Ende der Garzeit gehalten wird. Bei einer zu hohen Temperatur lässt der Topf weiterhin Dampf und damit überschüssigen Druck entweichen.

Frischgemüse (500 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Artischocke	5 – 10
Aubergine - geschnitten	3 – 4
Aubergine - gefüllt	8 – 10
Blumenkohl	8 – 15
Blumenkohl - geschnitten	3 – 5
Brokkoli	3 – 4
Fenchel - geschnitten	4 – 6
Grüne Bohnen - ganz	5 – 7
Grüne Bohnen - geschnitten	3 – 5
Grüne Erbsen	3 – 5
Karotten - Möhren	4 – 6
Kastanien	6 – 12
Kohlrabi - geschnitten	5 – 8
Kürbis	5 – 8
Maiskolben	10 – 15
Mangold	1 – 2
Mischgemüse	5 – 6
Paprika	1 – 2
Paprikaschote gefüllt	8 – 10
Pastinake	6 – 8
Rosenkohl	4 – 5
Rote Bete im Stück	15 – 20
Rotkohl - Blaukraut	4 – 5
Sauerkraut	8 – 10
Schwarzwurzeln im Stück	7 – 9
Sellerie im Stück	12
Sellerie - geschnitten	2 – 3
Spargel im Stück	6 – 9
Spinat	1 – 2
Süßkartoffeln	10
Tomaten	1 – 2
Weißkohl	3 – 5

Wirsing Kohl	3 – 5
Zucchini	2 – 3

Beilagen (500 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Pellkartoffeln	8 - 12
Salzkartoffeln	6 - 8
Weißer Reis	6 - 8
Naturreis	8 - 9
Risotto	6 - 9
Milchreis	15
Mais (Polenta)	5 - 6
Knödel / Klöße	2 - 6
Hefeklöße / Dampfnudeln	6

Hülsenfrüchte (400 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Erbsen (getrocknet)	12 – 15
Bohnen (eingeweicht)	16
Limabohnen	15
Rote Bohnen	15
Sojabohnen	15
Linsen (getrocknet)	10 – 15

Fisch (1000 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Fisch Filet allgemein	5 – 7
Fischragout	3 - 4
Hummer	3
Riesengarnelen	3

Geflügel (500 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Ente - Brust oder Keule	15
Hähnchen - Brust oder Keule	15

Pute - Brust oder Keule	20
Rebhuhn / Wachtel	12 - 15

Wild (500 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Hasenbraten / Kaninchen	15
Hirsch/ Reh/ Wildschwein-Braten	25
Hirsch/ Reh/ Wildschwein-Gulasch	15 - 20
Reh-Rücken	15

Lamm (500 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Lamm-Braten	20 – 25
Lamm-Ragout	10 – 15

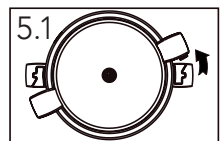
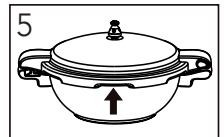
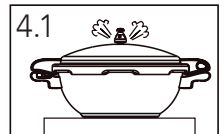
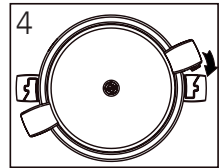
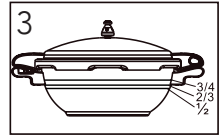
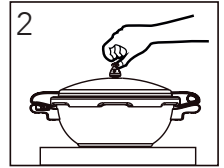
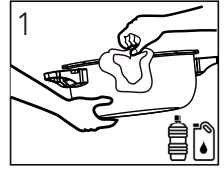
Schweinefleisch (500 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Hackklößchen	5
Schinken	30 – 35
Schweine-Braten	35
Schweine-Filet	10
Schweine-Gulasch	10 – 15
Schweins-Haxe / Eisbein	30 – 40

Rindfleisch (500 Gramm)	Garzeiten (Minuten)
Kalbfilet geschneuzelt	6
Kalbs-Braten	20 – 30
Kalbs-Filet und Gulasch	10 – 15
Rinder-Gulasch	15 – 20
Rinder-Rouladen und Filet	15 – 20
Sauer- und Lendenbraten	30 – 40

Mode d'emploi

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois.

1. Première utilisation : mettre un peu d'huile sur le patin de la partie supérieure et au bas du récipient pour pouvoir ouvrir et fermer plus facilement l'appareil.
2. Contrôler toutes les pièces de l'appareil avant chaque utilisation. Vérifier soigneusement si le tube de vidange, le couvercle de verrouillage et la soupape de sécurité sont propres.
3. Contrôler la capacité : le volume total de nourriture et de liquide ne devrait pas dépasser les trois quarts de la hauteur de l'autocuiseur vapeur selon les indications suivantes: pas plus de deux tiers de la hauteur du récipient pour cuire du riz et pas plus de la moitié de la hauteur du récipient pour cuire de la bouillie d'avoine, de la soupe, des baked beans, du maïs, des algues et d'autres aliments dont le volume augmente à la cuisson.
4. Fermer le couvercle : pour fermer le couvercle, placer la poignée supérieure à gauche de l'indication « strike » et la poignée inférieure sur la marque. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées supérieures et inférieures soient superposées et que le cuiseur soit fermé.
5. Ouvrir le couvercle : la soupape de limitation de pression doit être abaissée avant d'ouvrir le couvercle. N'ouvrir le couvercle que lorsque la soupape à flotteur est abaissée et que plus rien ne s'écoule du tube de vidange.



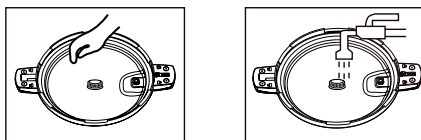
Entretien

A Nettoyage

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'autocuiseur en utilisant un chiffon adapté humidifié. Ne pas utiliser d'éponge de nettoyage en inox, de toile émeri ou d'autres ustensiles tranchants ou durs pour nettoyer l'appareil afin de ne pas endommager le revêtement intérieur ou l'extérieur de l'autocuiseur.

Tube de vidange et verrouillage

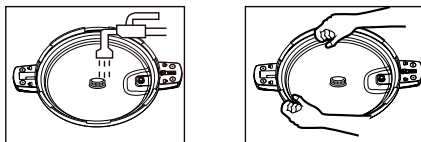
Pour nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation, ouvrir le couvercle et laver à l'eau chaude avec des ustensiles en bois et une brosse.



Soupe de sécurité

Actionner le bouchon de la soupape de sécurité deux fois vers le haut et vers le bas à chaque utilisation ; s'il n'y a pas de soupape de sécurité avec bouchon, l'embout de la valve peut être remonté de bas en haut à l'aide de son extrémité. Si l'embout de la soupape de sécurité ou de la soupape d'alarme ne bouge pas, il est nécessaire de remplacer la soupape de sécurité d'origine.

Après utilisation, laver avec de l'eau ou du détergent et placer le joint à l'intérieur du couvercle [Illustrations



Sécurités de l'appareil

- A** Mécanisme de sécurité pour l'ouverture et la fermeture du couvercle : il n'est possible d'appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle qu'une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée.
- B** Le couvercle de verrouillage est adapté afin d'éviter tout blocage.
- C** La soupape de sécurité à ressort offre une sécurité élevée.
- D** La soupape de sécurité et d'alarme située sur le récipient en aluminium offre une sécurité supplémentaire.

Ce produit peut être utilisé comme autocuiseur électroménager, comme cuiseur avec fonction « réchauffer » (moins de 2000 watts) et comme appareil chauffant.

Instructions pour cuisiner

Quand commence le temps de cuisson d'un autocuiseur ?

Pendant l'ébullition, de la vapeur s'échappe encore par la soupape. Dès que la bonne température est atteinte dans la casserole, la soupape se ferme et la pression monte. Le temps de cuisson commence lorsque l'autocuiseur a atteint le niveau de cuisson souhaité grâce à la pression interne nécessaire. À ce moment-là, la puissance de la cuisinière doit être réduite. La bonne température est utilisée lorsque la pression nécessaire pour le niveau de cuisson est maintenue jusqu'à la fin du temps de cuisson. Si la température est trop élevée, la casserole continue à laisser échapper la vapeur et donc l'excès de pression.

Légumes frais (500 grammes)	Temps de cuisson
Artichaut	5 – 10
Aubergine - coupée	3 – 4
Aubergine - farcie	8 – 10
Chou-fleur	8 – 15
Chou-fleur - coupé	3 – 5
Brocoli	3 – 4
Fenouil - coupé	4 – 6
Haricots verts - entiers	5 – 7
Haricots verts - coupés	3 – 5
Petits pois verts	3 – 5
Carottes	4 – 6
Châtaignes	6 – 12
Choux-raves - coupés	5 – 8
Courge	5 – 8
Épis de maïs	10 – 15
Blettes	1 – 2
Légumes mélangés	5 – 6
Poivrons	1 – 2
Poivrons farcis	8 – 10
Panais	6 – 8
Choux de Bruxelles	4 – 5
Betterave rouge en un seul morceau	15 – 20
Chou rouge - Chou bleu	4 – 5
Choucroute	8 – 10
Salsifis en un morceau	7 – 9
Céleri en morceaux	12
Céleri - coupé	2 – 3
Asperges en morceaux	6 – 9
Epinards	1 – 2
Patates douces	10
Tomates	1 – 2

Chou blanc	3 – 5
Chou frisé Chou	3 – 5
Courgette	2 – 3

Encarts (500 grammes)	Temps de cuisson
Pommes de terre en robe des champs	8 - 12
Pommes de terre bouillies	6 - 8
Riz blanc	6 - 8
Riz nature	8 - 9
Risotto	6 - 9
Riz au lait	15
Maïs (polenta)	5 - 6
Quenelles / Boulettes	2 - 6
Nouilles à la vapeur	6

Légumes secs (500 grammes)	Temps de cuisson
Petits pois (séchés)	12 – 15
Haricots (trempés)	16
Haricots rouges	15
Haricots de soja	15
Lentilles (séchées)	10 – 15

Poisson (500 grammes)	Temps de cuisson
Filet de poisson en général	5 – 7
Ragoût de poisson	3 - 4
Homard	3
Crevettes géantes	3

Volaille (500 grammes)	Temps de cuisson
Canard - poitrine ou cuisse	15

Poulet - poitrine ou cuisse	15
Dinde - poitrine ou cuisse	20
Rehu / Caille	12 – 15

Sauvage (500 grammes)	Temps de cuisson
Rôti de lièvre / Lapin	15
cerf/ chevreuil/	25
Rôti de sanglier	15 - 20
cerf/ chevreuil/	15
Goulasch de sanglier	15

Agneau (500 grammes)	Temps de cuisson
Rôti d'agneau	20 – 25
Ragoût d'agneau	10 – 15

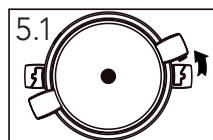
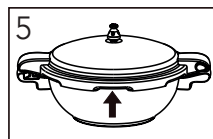
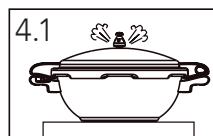
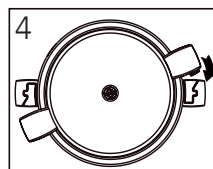
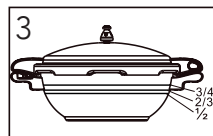
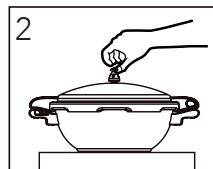
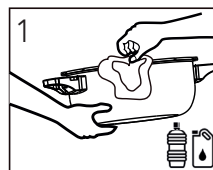
Viande de porc (500 grammes)	Temps de cuisson
Boulettes de viande	5
Jambon	30 – 35
Rôti de porc	35
Filet de porc	10
Goulasch de porc	10 – 15
Jarret de porc	30 – 40

Viande de bœuf (500 grammes)	Temps de cuisson
Emincé de veau	6
Rôti de veau	20 – 30
Filet de veau et goulasch	10 – 15
Goulasch de bœuf	15 – 20
Roulades et filet de bœuf	15 – 20
Rôti acide et rôti de longe	30 – 40

Method of use

Please read this manual carefully before using the pressure cooker for the first time.

1. First use: apply a little oil on the slider of the upper handle and the rim of the pot for easy opening and closing.
2. Check the body parts of the pot: before each use, carefully check whether the exhaust pipe, anti-blocking cover and safety valve are clean.
3. Check capacity: the total volume of food and soup should not exceed three-quarters of the height of the pressure cooker with various specifications. To cook rice, the total volume should not exceed two-thirds of the height of the pot. To cook porridge, soup, juice and beans, corn, kelp and other easily expanding food, the total volume should not exceed half of the height of the pot.
4. Close the lid: put the lid on the pot so that the upper handle is on the left side of the „strike“ mark and the lower handle on the „A“ mark. Effect a clockwise rotation of the upper handle until the upper and lower handles are aligned. The lid is then completely closed.
5. Open the lid: the lid can only be opened when the pressure limiting valve has reached the lower mark. When the float valve goes down and no more steam comes out of the exhaust pipe, the lid can be opened.



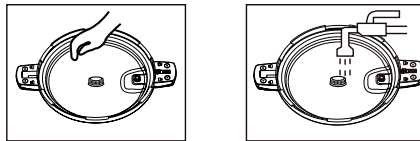
Maintenance

Cleaning

To wash the pot inside and outside, wipe it with a wet towel. It is prohibited to use a steel wire ball, emery cloth or other sharp and hard objects to wipe the pot, so as not to damage the surface or the body of the pot.

Blocking of exhaust pipe and pot cover

After each use, you should clean the pot cover with hot water and a brush, using a toothpick to make sure the safety valve is not blocked.

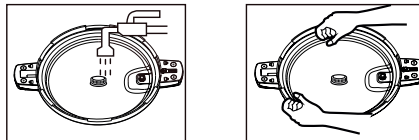


Safety valve

Pull the safety valve bonnet up twice before each use. If there is no safety valve bonnet, the valve core can be lifted with the fingertip. If the safety valve or alarm reading core does not move, the safety valve should be replaced.

Sealing ring

After use, clean with water or detergent, and place the sealing ring inside the lid again



Multiple safety features

- A** Safety mechanism for opening and closing the lid: only when the float valve is down can the button be pressed to open the lid
- B** Anti-blocking cover serves to prevent blocking
- C** Spring safety valve ensures high safety.
- D** Alarm safety valve on the aluminium pot for extra safety.

This product is suitable for electromagnetic household cookers, electric household cookers (below 2000 W) and other heating appliances.

Cooking instruction

When does the cooking time start for a pressure cooker?

During the boiling process, steam escapes through the valve. As soon as the right temperature is reached in the pot, the valve closes and the pressure builds up. The cooking time begins when the pressure cooker has reached the desired cooking level due to the necessary internal pressure. At this point, the cooker power should be reduced. The correct temperature is used when the pressure required for the cooking level is maintained until the end of the cooking time. If the temperature is too high, the pot will continue to let steam and thus excess pressure escape.

Fresh vegetables (500 gram)	Cooking times (min)
Artichoke	5 – 10
Aubergine - sliced	3 – 4
Aubergine - stuffed	8 – 10
Cauliflower	8 – 15
Cauliflower - cut	3 – 5
Broccoli	3 – 4
Fennel - sliced	4 – 6
Green beans - whole	5 – 7
Green beans - cut	3 – 5
Green peas	3 – 5
Carrots - carrots	4 – 6
Chestnuts	6 – 12
Kohlrabi - cut	5 – 8
Pumpkin	5 – 8
Corn on the cob	10 – 15
Chard	1 – 2
Mixed vegetables	5 – 6
Pepper	1 – 2
Stuffed pepper	8 – 10
Parsnip	6 – 8
Brussels sprout	4 – 5
Beetroot in pieces	15 – 20
Red cabbage - Blue cabbage	4 – 5
Sauerkraut	8 – 10
Salsify in one piece	7 – 9
Celery in pieces	12
Celery - cut	2 – 3
Asparagus in pieces	6 – 9
Spinach	1 – 2
Sweet potatoes	10
Tomatoes	1 – 2

White cabbage	3 – 5
Savoy cabbage	3 – 5
Courgette	2 – 3

Supplements (500 gram)	Cooking times (min)
Boiled potatoes	8 - 12
Boiled potatoes	6 - 8
White rice	6 - 8
Brown rice	8 - 9
Risotto	6 - 9
Rice pudding	15
Corn (polenta)	5 - 6
Dumplings	2 - 6
Yeast / steamed dumplings	6

Legumes (400 gram)	Cooking times (min)
Peas (dried)	12 – 15
Beans (soaked)	16
Lima beans	15
Red beans	15
Soybeans	15
Lentils (dried)	10 – 15

Fish (1000 gram)	Cooking times (min)
Fish fillet in general	5 – 7
Fish stew	3 - 4
Lobster	3
King prawns	3

Poultry (500 gram)	Cooking times (min)
Duck - breast or leg	15

Chicken - breast or leg	15
Turkey - breast or leg	20
Roe deer / quail	12 - 15

Game meat (500 gram)	Cooking times (min)
Roast hare / rabbit	15
Venison/ Roe deer/ Roast wild boar	25
Deer/ Roe deer/ Wild boar goulash	15 - 20
Roe deer loin	15

Lamb (500 gram)	Cooking times (min)
Roast lamb	20 – 25
Lamb ragout	10 – 15

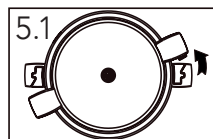
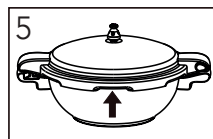
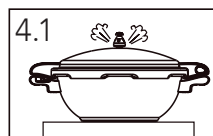
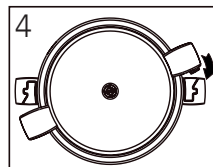
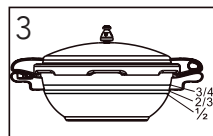
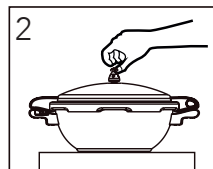
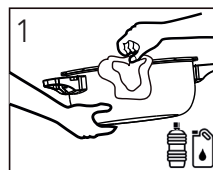
Pork meat (500 Ggram)	Cooking times (min)
Meatballs	5
Ham	30 – 35
Roast pork	35
Pork fillet	10
Pork goulash	10 – 15
Pork knuckle	30 – 40

Beef (500 gram)	Cooking times (min)
Veal cut into strips	6
Veal roast	20 – 30
Veal fillet and goulash	10 – 15
Beef goulash	15 – 20
Beef roulade and fillet	15 – 20
Sour roast and sirloin	30 – 40

Návod na použitie

Pred prvým použitím hrnca si pozorne prečítajte tento návod.

1. Pred prvým použitím namažte posúvač na hornej rukoväti a hornom okraji kanvice trochu oleja, aby sa ľahšie otvárali a zatvárali.
2. Pred každým použitím skontrolujte všetky časti hrnca; starostlivo venujte pozornosť čistote odtokového ventilu, uzatváracieho ventilu veka a bezpečnostného ventilu.
3. Skontrolujte množstvo náplne: Celkový objem jedla alebo polievky nesmie presiahnuť tri štvrtiny výšky hrnca podľa vnútornej stupnice. Naplňte hrniec viac ako dvoma tretinami ryže. Ak pripravujete kašu, polievky, pečenú fazuľu, cereálie, morské riasy a iné jedlá, ktoré počas varenia silno napučievajú, naplňte hrniec maximálne do polovice.
4. Zatvorenie krytu: Kryt umiestnite tak, aby horná rukoväť bola vľavo od značky „Click“ a dolná rukoväť bola na značke. Otáčajte vekom v smere hodinových ručičiek, zatiaľ čo hornú rukoväť nechajte zaklapnúť, kým nebude horná a dolná rukoväť presne nad sebou a hrniec je hermeticky uzavretý. Odtlačenie ochladením na teplotu miestnosti.
5. Otvorenie veka: Veko sa smie otvárať iba vtedy, keď tlakový ventil dosiahol spodnú hranicu. Akonáhle plavákový ventil klesne, z vypúšťacieho ventilu už neuniká žiadna para a veko je možné opäť otvoriť.



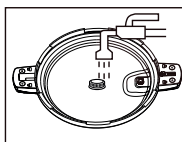
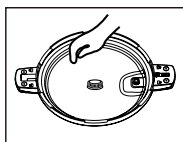
Údržba

Čistenie

Vyčistíte vnútornú a vonkajšiu časť panvice vhodnou handričkou alebo vlhkou handričkou. Aby ste predišli poškodeniu povrchu kanvice, nikdy nepoužívajte na čistenie drôtenky, brúsny papier alebo iné ostré alebo brúsne materiály.

Prilnavosť odtokového ventilu a uzáveru veka

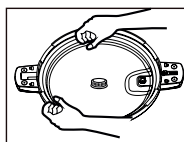
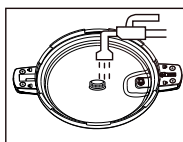
Po vyčistení kanvice po každom použití otvorte uzáver ventilu horúcou vodou a očkom a očistite ho umývacou kefou



Bezpečnostný ventil

Pred každým použitím dvakrát pohybuje viečkom poistného ventilu hore a dole. Ak poistný ventil nemá uzáver, je možné ventilovú vložku zdvihnúť končekmi prstov. Ak sa tlakomer poistného ventilu alebo mierka núdzového ventilu nepohybuje, musí byť bezpečnostný ventil vymenený vo výrobe.

Po použití vyčistite čistou vodou alebo saponátom na riad a vymeňte tesniaci krúžok v kryte.



Viacnásobné poistenie

- A** Bezpečnostný mechanizmus na otváranie a zatváranie veka: Na otvorenie veka je možné stlačiť iba toto tlačidlo, keď je plavákový ventil spustený.
- B** Zámok veka zabraňuje zablokovaniu.
- C** Pružinový poistný ventil pre vysokú bezpečnosť.
- D** Núdzový bezpečnostný ventil na hliníkovom sporáku slúži pre bezpečnosť.

Tento výrobok je vhodný pre indukčné dosky pre domácnosť, elektrické varné dosky (do 2 000 W) a iné varné dosky.

Tabuľka času varenia

Kedy sa začína doba varenia v prípade tlakového hrnca?

Počas varenia cez ventil uniká para. Keď hrniec dosiahne potrebnú teplotu, ventil sa zatvorí a tlak sa zvýši. Doba varenia sa začína vtedy, keď tlakový hrniec dosiahne potrebný úroveň varenia pomocou vnútorného tlaku. Vtedy treba výkon sporáka znížiť. Teplota je vhodná vtedy, ak udrží potrebný tlak pre varenie až do konca doby varenia. Ak je teplota príliš vysoká, hrniec naďalej vypúšťa paru, aby znížila pretlak.

Čerstvé zeleniny (500 gramov)	Doba varenia (minút)
Artičoky	5 – 10
Baklažán – v plátkoch	3 – 4
Baklažán – plnený	8 – 10
Karfiol	8 – 15
Karfiol – rozdrobený	3 – 5
Brokolica	3 – 4
Fenikel – nakrájaný	4 – 6
Zelená fazuľa – celá	5 – 7
Zelená fazuľa – nakrájaná	3 – 5
Zelený hrášok	3 – 5
Mrkva	4 – 6
Gaštan	6 – 12
Karaláb – nakrájaný	5 – 8
Tekvica	5 – 8
Kukurica	10 – 15
Mangold	1 – 2
Zmiešaná zelenina	5 – 6
Paprika	1 – 2
Paprika plnená	8 – 10
Paštrnák	6 – 8
Ružičkový kel	4 – 5
Cvikla celá	15 – 20
Červená kapusta	4 – 5
Kyslá kapusta	8 – 10
Hadí mor španielsky celý	7 – 9
Zeler celý	12
Zeler – nakrájaný	2 – 3
Špargľa celá	6 – 9
Špenát	1 – 2
Sladké zemiaky	10
Paradajka	1 – 2
Hľávkový šalát	3 – 5

Kel hlávkový	3 – 5
Cuketa	2 – 3

Prílohy (500 gramov)	Doba varenia
Zemiaky uvarené v šupke	8 - 12
Slané zemiaky	6 - 8
Ryža biela	6 - 8
Hnedá ryža	8 - 9
Rizoto	6 - 9
Mliečna ryža	15
Kukurica (polenta)	5 - 6
Buchty / knedľa	2 - 6
Parené buchty	6

Strukoviny (400 gramov)	Doba varenia
Hrášok (suchý)	12 – 15
Fazuľa (namočená)	16
Límská fazuľa	15
Červená fazuľa	15
Sójový bôb	15
Šošovica (suchá)	10 – 15

Ryby (1000 gramov)	Doba varenia
Rybíe filety všeobecne	5 – 7
Rybí paprikáš	3 - 4
Homár	3
Kreveta	3

Hydina (500 gramov)	Doba varenia
Kačica – prsia alebo stehno	15
Kuracie – prsia alebo stehno	15

Morčacie - prsia alebo stehno	20
Jarabica / prepelica	12 - 15

Divina (500 gramov)	Doba varenia
Pečený zajac / zajac	15
Pečený jeleň/srnka/diviak	25
Perkelt z jeleňa/srnky/diviaka	15 - 20
Srnčia chrbtica	15

Jahnacie mäso (500 gramov)	Doba varenia
Jahňacie kotlety	20 – 25
Dusené jahňacie	10 – 15

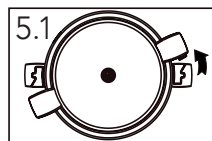
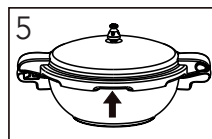
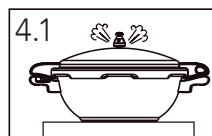
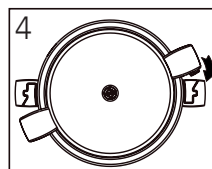
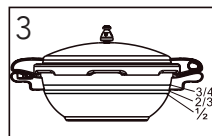
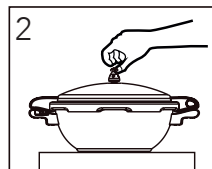
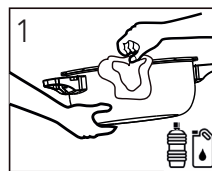
Bravčové mäso (500 gramov)	Doba varenia
Mäsové guľky	5
Šunka	30 – 35
Pečené bravčové mäso	35
Bravčová panenka	10
Bravčový guláš	10 – 15
Bravčové koleno	30 – 40

Hovädzie mäso (500 gramov)	Doba varenia
Teľacie rezne	6
Pečené teľacie mäso	20 – 30
Hovädzia sviečkovica a guláš	10 – 15
Hovädzí guláš	15 – 20
Hovädzia roláda a sviečkovica	15 – 20
Hovädzia pečienka a sviečkovica	30 – 40

Használati útmutató

Kérjük, alaposan olvassa át ezt a kézikönyvet a kukta első használata előtt.

1. Az első használat előtt olajozza be a felső fogantyúrészen és a kukta felső peremén található tolokát egy kis olajjal, a nyitás és a zárás megkönnyítéséhez.
2. Minden használat előtt ellenőrizze a kukta minden részét; gondosan ügyelve a kieresztő szelep, fedélzáró és a biztonsági szelep tisztaságára.
3. Ellenőrizze a töltőmennyiséget: Az étel vagy a leves összterfoglata nem lépheti túl a kukta magasságának háromnegyedét. A kukta a kétharmadánál magasabban ne töltsen meg rizssel. Zabkása, levesek, Baked Beans, gabona, tengeri alga és más ételek elkészítésénél, amelyek a főzésnél erősen megduzzadnak, a kuktát maximum a feléig töltsen meg.
4. Fedél zárása: A fedelet úgy helyezze fel, hogy a felső fogantyú balra álljon a „Bekattintás”-jelöléstől és az alsó fogantyú a jelölésen legyen. Forgassa a fedelet az óramutató járásával egyezően és közben hagyja bekattanni a felső fogantyút, amíg a felső és az alsó fogantyú pontosan egymás felett helyezkedik el és a kukta légmentesen le van zárva. Nyomásmentesítés a szobahőmérsékletre való lehűléssel.
5. Fedél nyitása: A fedelet csak akkor szabad kinyitni, ha a nyomószelep elérte az alsó határértéket. Amint leereszkezik az úszószelep, már nem lép ki több gőz a kieresztő szelepen, és a fedelet ismét ki lehet nyitni.



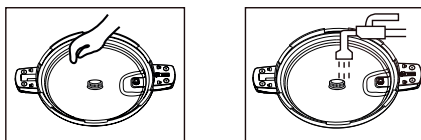
Karbantartás

Tisztítás

A kukta belső és külső oldalát megfelelő törlerönggyel vagy nedves edénytörölővel tisztítsa meg. Azért, hogy a kukta felülete ne sérüljön, soha ne használjon a tisztításhoz dörzsi szivacsot, csiszolópapírt vagy más éles vagy csiszoló anyagokat.

Kieresztő szelep és fedélzáró összeragadása

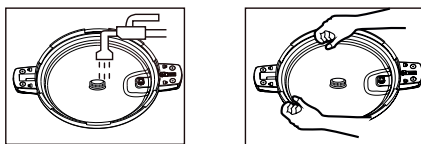
Minden használat után a kukta tisztításakor, a szelepsapkát forró vízzel és hurkapálcával nyissa ki és mosókefével tisztítsa meg.



Biztonsági szelep

A biztonsági szelep sapkáját minden használat előtt kétszer mozgassa fel és le. Ha a biztonsági szelepnek nincs sapkája, a szelepbetétet ujjheggyel fel lehet emelni. Ha a biztonsági szelep nyomásjelzője vagy a vész-szelep mérőpálcája nem mozog, a biztonsági szelepet gyárilag ki kell cserélni.

Használat után tiszta vízzel vagy mosogatószerrel tisztítsa meg és helyezze vissza a tömítőgyűrűt a fedélbe.



Többszörös biztosítás

- A** A fedél nyitásának és zárásának biztonsági mechanizmusa: Csak akkor lehet a gombot lenyomni a fedélzárás kinyitásához, ha az úszószelep lesüllyedt.
- B** A fedélzár megakadályozza a blokkolást.
- C** Rugóterhelésű biztonsági szelep a nagy biztonságért
- D** Az alumínium kuktán a vészhelyzeti biztonsági szelep a biztonságot szolgálja.

Ez a termék alkalmas a háztartási indukciós főzőlapokhoz, az elektromos főzőlapokhoz (2000 W-ig) és más főzőhelyekhez.

Főzési idő táblázat

Mikor kezdődik a főzési idő gyorsfőző edény esetén?

Felforralás közben a szelepen keresztül gőz távozik. Amint az edény eléri a megfelelő hőmérsékletet, a szelep lezár, és a nyomás megnő. A főzési idő akkor kezdődik, amikor a gyorsfőző elérte a szükséges főzési szintet a szükséges belső nyomás által. Ezen a ponton csökkenteni kell a tűzhely teljesítményét. Akkor megfelelő a hőmérséklet, ha a főzéshez szükséges nyomást a főzési idő végéig fenntartja. Ha a hőmérséklet túl magas, az edény továbbra is kiereszti a gőzt, hogy a túlnyomást csökkentse.

Friss zöldségek (500 gramm)	Főzési idő (perc)
Articsóka	5 – 10
Padlizsán - szeletelt	3 – 4
Padlizsán - töltött	8 – 10
Karfiol	8 – 15
Karfiol - darabolt	3 – 5
Brokkoli	3 – 4
Édeskömény - vágott	4 – 6
Zöldbab – egész	5 – 7
Zöldbab - vágott	3 – 5
Zöldborsó	3 – 5
Sárgarépa	4 – 6
Gesztenye	6 – 12
Karalábé - szeletelve	5 – 8
Tök	5 – 8
Kukorica	10 – 15
Mángold	1 – 2
Vegyes zöldségek	5 – 6
Paprika	1 – 2
Paprika töltve	8 – 10
Pasztinák	6 – 8
Kelbimbó	4 – 5
Cékla egészben	15 – 20
Vöröskáposzta	4 – 5
Savanyú káposzta	8 – 10
Feketegyökér egészben	7 – 9
Zeller egészben	12
Zeller - szeletelve	2 – 3
Spárga egészben	6 – 9
Spenót	1 – 2
Édesburgonya	10
Paradicsom	1 – 2
Fejes káposzta	3 – 5

Kelkáposzta	3 – 5
Cukkini	2 – 3

Köreték (500 gramm)	Főzési idő (perc)
Pellkartoffeln	8 - 12
Salzkartoffeln	6 - 8
Weißer Reis	6 - 8
Naturreis	8 - 9
Risotto	6 - 9
Milchreis	15
Mais (Polenta)	5 - 6
Knödel / Klöße	2 - 6
Hefeklöße / Dampfnudeln	6

Hüvelyesek (400 gramm)	Főzési idő (perc)
Borsó (száraz)	12 – 15
Bab (áztatott)	16
Limabab	15
Vörösbab	15
Szójabab	15
Lencse (száraz)	10 – 15

Halak (1000 Gramm)	Főzési idő (perc)
Halfilé általában	5 – 7
Halpaprikás	3 - 4
Homár	3
Óriásgarnéla	3

Szárnyasok (500 Gramm)	Főzési idő (perc)
Kacsa - mell vagy comb	15
Csirke - mell vagy comb	15

Pulyka - mell vagy comb	20
Fogoly / fűrj	12 - 15

Vadhúсок (500 gramm)	Főzési idő (perc)
Sült nyúl / nyúl	15
Szarvas/öz/vaddisznósült	25
Szarvas/öz/vaddisznó pörkölt	15 - 20
Őzgerinc	15

Birkahúсок (500 gramm)	Főzési idő (perc)
Lamm-Braten	20 – 25
Lamm-Ragout	10 – 15

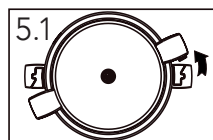
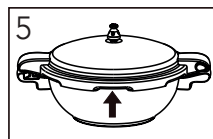
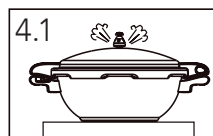
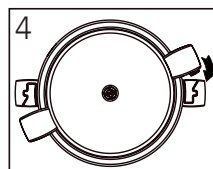
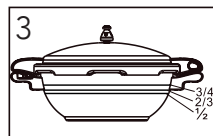
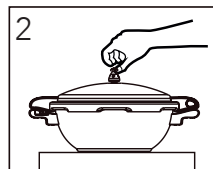
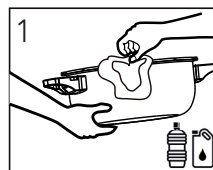
Sertéshúсок (500 Gramm)	Főzési idő (perc)
Húsgolyók	5
Sonka	30 – 35
Sült sertéshús	35
Sertésszűz	10
Sertésgulyás	10 – 15
Sertécsülök	30 – 40

Marhahúсок (500 Gramm)	Főzési idő (perc)
Szeletelt borjúhús	6
Borjúsült	20 – 30
Borjúsűz és gulyás	10 – 15
Marhagulyás	15 – 20
Marha rolád és bélszín	15 – 20
Savanyított marhasült és bélszín	30 – 40

Instrucțiuni de folosire

Înainte de folosire citiți cu atenție și păstrați instrucțiunile.

1. Înainte de prima utilizare, ungeți cursorul de pe mânerul superior și marginea superioară a cratiței cu puțin ulei pentru a ușura deschiderea și închiderea.
2. Înainte de fiecare utilizare verificați toate părțile vasului, acordând atenție curățeniei supapei de evacuare abur, a încuierii capacului și a supapei de siguranță.
3. Verificați cantitatea de umplere: Volumul total de alimente sau supă nu trebuie să depășească 2 treimi din înălțimea vasului conform scalei din interiorul vasului. Nu umpleți vasul cu orez mai mult de două treimi. Când preparați terci, supe, fasole, cereale, alge marine și alte alimente care se umflă în timpul gătitului, umpleți vasul maxim până la jumătate.
4. Pentru a închide capacul: poziționați capacul astfel încât mânerul superior să fie în stânga marcajului „Click” și mânerul inferior să fie pe marcaj. Rotiți capacul în sensul de mers al acelor de ceasornic, lăsând mânerul superior să se fixeze până când mânerele superioare și inferioare sunt exact una peste alta și vasul este închis ermetic. Depresurizarea: prin răcire la temperatura camerei.
5. Deschiderea capacului: Capacul trebuie deschis numai când supapa de presiune a atins limita inferioară. De îndată ce supapa de plutire revine în poziția inițială și nu mai iese abur din supapa de evacuare abur, capacul poate fi deschis din nou.



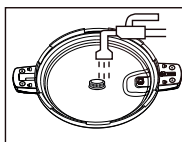
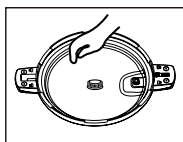
Întreținere

Curățarea

Se curăță pe interior și exterior cu o laveta adecvată, sau o laveta umedă de spălat vase. Pentru a preveni deteriorarea suprafeței vasului, niciodată **NU** folosiți bureți metalici sau substanțe chimice, obiecte tăioase, materiale abrazive.

Supapa de evacuare abur și închidere a capacului

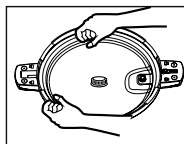
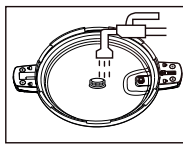
După fiecare utilizare, deschideți capacul supapei cu apă fierbinte și cu un bețișor pentru frigărui și se curăță cu o perie.



Supapa de siguranță

Mișcați capacul supapei de siguranță în sus și în jos de două ori înainte de fiecare utilizare. Dacă supapa de siguranță nu are capac, supapa poate fi ridicată cu vârful degetelor. În cazul în care indicatorul de presiune al supapei de siguranță sau joja de ulei din supapa de siguranță nu se mișcă, supapa de siguranță trebuie să fie înlocuit din fabrică.

După utilizare, curățați cu apă curată sau detergent pentru vase și puneți înapoi inelul de etanșare al capacului.



Siguranță multiplă

- A** Mecanismul de siguranță pentru deschiderea și închiderea capacului: Butonul poate fi apăsat numai pentru a deschide capacul atunci când supapa plutitoare a coborât.
- B** Încuietoarea capacului previne blocarea.
- C** Supapă de siguranță cu arc pentru mai multă siguranță.
- D** Pe vasul din aluminiu, supapa de siguranță de urgență/avarie este pentru siguranță.

Acest produs este potrivit pentru plite cu inducție de uz casnic, plite electrice (până la 2000 W) și alte plite.

Szeletelt borjúhús

Când începe timpul de gătire pentru oala sub presiune?

În timpul fierberii aburul iese prin supapă. Odată ce vasul atinge temperatura potrivită, supapa se închide și presiunea crește. Timpul de gătire începe când oala sub presiune a atins nivelul de gătire necesar prin presiunea internă necesară. În acest moment puterea aragazului trebuie redusă. Temperatura este potrivită dacă presiunea necesară pentru gătit este menținută până la sfârșitul timpului de gătit. Dacă temperatura este prea mare, vasul va continua să elibereze aburii pentru a reduce suprapresiunea.

Legume proaspete (500 grame)	Timp de gătire
Anghinare	5 – 10
Vânăta - feliat	3 – 4
Vânăta - umplut	8 – 10
Conopidă	8 – 15
Conopidă – în bucăți	3 – 5
Broccoli	3 – 4
Fenicul - tăiat	4 – 6
Fasole verde – întreg	5 – 7
Fasole verde - tăiat	3 – 5
Mazăre verde	3 – 5
Morcovi	4 – 6
Castane	6 – 12
Gulie - feliat	5 – 8
Dovleac	5 – 8
Porumb	10 – 15
Chard elvețian	1 – 2
Legume mixte	5 – 6
Ardei	1 – 2
Ardei - umplut	8 – 10
Păstârnac	6 – 8
Varză de Bruxelles	4 – 5
Sfecla – întreg	15 – 20
Varză roșie	4 – 5
Varză acru	8 – 10
Rădăcină neagră - întreg	7 – 9
Țelină – întreg	12
Țelină – feliat	2 – 3
Sparanghel – întreg	6 – 9
Spanac	1 – 2
Cartofi dulci	10
Roșii	1 – 2
Varză	3 – 5

Kale	3 – 5
Zucchini	2 – 3

Garnituri (500 grame)	Timp de gătire
Cartofi fierți în coajă	8 - 12
Cartofi sărați	6 - 8
Orez alb	6 - 8
Orez brun	8 - 9
Risotto	6 - 9
Orez cu lapte	15
Porumb (polenta)	5 - 6
Găluște	2 - 6
Găluște la abur	6

Leguminoase (400 grame)	Timp de gătire
Mazăre (uscat)	12 – 15
Fasole (înmuiat)	16
Fasole Lima	15
Fasole roșie	15
Fasole soia	15
Linte (uscat)	10 – 15

Pește (1000 grame)	Timp de gătire
Filet de pește în general	5 – 7
Pește și piper	3 - 4
Homar	3
Creveți giganți	3

Pasări (500 grame)	Timp de gătire
Rată – pulpă sau picior	15
Pui – pulpă sau picior	15

Curcan - pulpă sau picior	20
Potârniche / prepeliță	12 - 15

Carne de vânat (500 grame)	Timp de gătire
Iepure fript / iepure	15
Cerb/căprioară/porc mistreț friptura	25
Cerb/căprioară/porc mistreț tocană	15 - 20
Mușchi de cerb	15

Carne de oaie (500 grame)	Timp de gătire
Friptură de oaie	20 – 25
Tocană de oaie	10 – 15

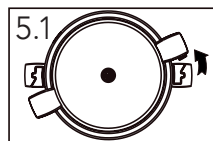
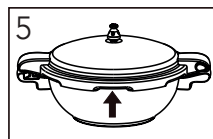
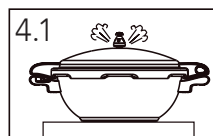
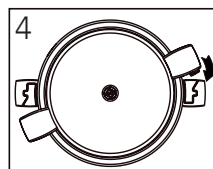
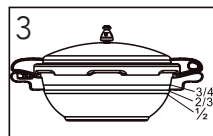
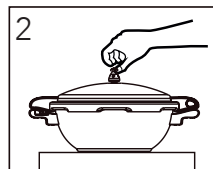
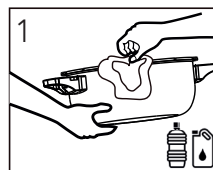
Porc (500 grame)	Timp de gătire
Chiftele	5
Șuncă	30 – 35
Porc fript	35
Muscă de porc	10
Gulaș de porc	10 – 15
Cionc de porc	30 – 40

Carne de vită (500 grame)	Timp de gătire
Kalbfleisch geschnetzelt	6
Kalbs-Braten	20 – 30
Kalbs-Filet und Gulasch	10 – 15
Rinder-Gulasch	15 – 20
Rinder-Rouladen und Filet	15 – 20
Sauer- und Lendenbraten	30 – 40

Návod k použití

Před prvním použitím hrnce si pozorně přečtěte tento návod.

1. Před prvním použitím namažte posuvník na horní rukojeti a horním okraji konvice trochou oleje, aby se snadněji otevíraly a zavíraly.
2. Před každým použitím zkontrolujte všechny části hrnce; pečlivě věnujte pozornost čistotě odtokového ventilu, uzavíracího ventilu víka a bezpečnostního ventilu.
3. Zkontrolujte množství náplně: Celkový objem jídla nebo polévky nesmí přesáhnout tři čtvrtiny výšky hrnce podle vnitřní stupnice. Naplňte hrnec více než dvěma třetinami rýže. Pokud připravujete kaši, polévky, pečenou fazole, cereálie, mořské řasy a jiná jídla, které během vaření silně bobtnají, naplňte hrnec maximálně do poloviny.
4. Zavření krytu: Kryt umístěte tak, aby horní rukojeť byla vlevo od značky „Click“ a dolní rukojeť byla na značce. Otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček, zatímco horní rukojeť nechte zaklapnout, dokud nebude horní a dolní rukojeť přesně nad sebou a hrnec je hermeticky uzavřen. Odtlakování ochlazením na teplotu místnosti.
5. Otevření víka: Víko se smí otevírat pouze tehdy, když tlakový ventil dosáhl spodní hranici. Jakmile plovákový ventil klesne, z vypouštěcího ventilu již neuniká žádná pára a víko lze opět otevřít.



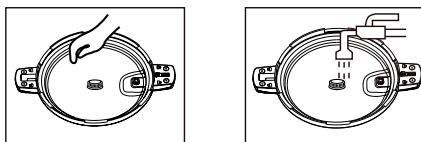
Údržba

Čištění

Vyčistěte vnitřní a vnější část pánve vhodnou hadříkem nebo vlhkým hadříkem. Aby nedošlo k poškození povrchu konvice, nikdy nepoužívejte k čištění drátěnky, brusný papír nebo jiné ostré nebo brusné materiály.

Přilnavost odtokového ventilu a uzávěru víka

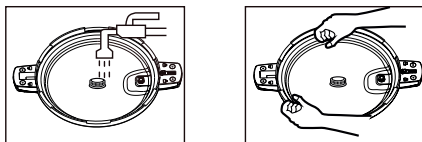
Po vyčistení konvice po každém použití otvorte uzáver ventilu horúcou vodou a očkom a očistite ho umývacou kefou.



Bezpečnostní ventil

Před každým použitím dvakrát pohybné víčkem pojistného ventilu nahoru a dolů. Pokud pojistný ventil nemá uzáver, je možné ventilovou vložku zvednout konečky prstů. Pokud se tlakoměr pojistného ventilu nebo měřítka nouzového ventilu nepohybuje, musí být bezpečnostní ventil vyměněn ve výrobě.

Po použití vyčistěte čistou vodou nebo saponátem na nádobí a vyměňte těsnící kroužek v krytu.



Vícenásobné pojištění

- A** Bezpečnostní mechanismus pro otevírání a zavírání víka Na otevření víka je možné stisknout pouze toto tlačítko, když je plovákový ventil spuštěn.
- B** Zámek víka zabraňuje zablokování.
- C** Pružinový pojistný ventil pro vysokou bezpečnost.
- D** D Nouzový bezpečnostní ventil na hliníkovém sporáku slouží pro bezpečnost.

Tento výrobek je vhodný pro indukční desky pro domácnost, elektrické varné desky (do 2 000 W) a jiné varné desky.

Tabulka doby vaření

Kdy se začíná doba vaření v rychlovárném hrnci?

Během vření uniká ventilem pára. Jakmile hrnec dosáhne potřebnou teplotu, ventil se zavře a tlak stoupne. Doba vaření se začne, když rychlovárný hrnec pomocí vnitřního tlaku dosáhne potřebný stupeň vaření. V tomto bodě ztlumte výkon sporáku. Teplota je správná, když se potřebný tlak udrží až do konce doby vaření. Když je teplota příliš vysoká, z nádoby i nadále uniká pára, aby tlak klesl.

Čerstvá zelenina (500 gramů)	Doba vaření
Artyčoky	5 – 10
Lilek - plátky	3 – 4
Lilek - plněný	8 – 10
Květák	8 – 15
Květák - růžičky	3 – 5
Brokolice	3 – 4
Fenykl - plátky	4 – 6
Zelená fazolka - celá	5 – 7
Zelená fazolka - krájená	3 – 5
Hrášek	3 – 5
Mrkev	4 – 6
Kaštiny	6 – 12
Kedlubna - plátky	5 – 8
Dýně	5 – 8
Kukuřice	10 – 15
Mangold	1 – 2
Míchaná zelenina	5 – 6
Paprika	1 – 2
Paprika plněná	8 – 10
Pastinák	6 – 8
Růžičková kapusta	4 – 5
Červená řepa - celá	15 – 20
Červené zelí	4 – 5
Kysané zelí	8 – 10
Černý kořen - celý	7 – 9
Celer - celý	12
Celer - plátky	2 – 3
Chřest - celý	6 – 9
Špenát	1 – 2
Sladké brambory	10
Rajče	1 – 2
Zelí hlávkové	3 – 5

Kapusta	3 – 5
Cuketa	2 – 3

Přílohy (500 gramů)	Doba vaření
Brambory vařené ve slupce	8 - 12
Slané brambory	6 - 8
Rýže bílá	6 - 8
Rýže hnědá	8 - 9
Rizoto	6 - 9
Mléčná rýže	15
Kukuřice (polenta)	5 - 6
Knedlíky	2 - 6
Knedlíky v páře	6

Luštěniny (500 gramů)	Doba vaření
Hrách (suchý)	12 – 15
Fazole (suchá)	16
Fazole lima	15
Fazole červená	15
Sójové boby	15
Čočka (suchá)	10 – 15

Ryby (1000 gramů)	Doba vaření
Rybí filé (obecně)	5 – 7
Rybí paprikáš	3 - 4
Humr	3
Kreveta obrovská	3

Drůbež (500 gramů)	Doba vaření
Kachna - prso nebo stehno	15
Kuře - prso nebo stehno	15

Krůta - prso nebo stehno	20
Koroptev / křepelka	12 - 15

Zvěřina (500 gramů)	Doba vaření
Pečený zajíc	15
Jelení / srnčí / kančí pečeně	25
Jelení / srnčí / kančí perkelt	15 - 20
Srnčí hřbet	15

Skopové maso (500 gramů)	Doba vaření
Skopová pečeně	20 – 25
Skopové ragú	10 – 15

Vepřové maso (500 gramů)	Doba vaření
Masové kuličky	5
Šunka	30 – 35
Vepřová pečeně	35
Vepřová panenka	10
Vepřový guláš	10 – 15
Vepřové koleno	30 – 40

Hovězí maso (500 gramů)	Doba vaření
Telecí maso - plátky	6
Telecí pečeně	20 – 30
Telecí panenka a guláš	10 – 15
Hovězí guláš	15 – 20
Hovězí závitky a svičková	15 – 20
Marinovaná hovězí pečeně a svičková	30 – 40

**Lebensmittelecht | food-safe | Conforme à l'usage alimentaire
per uso alimentare | levensmiddelveilig | élelmiszer-biztoság
potravinářský | Bezpečné pre potraviny | Adekvat pentru alimente**



Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine
Fabbricato in Cina | Made in China | Szarmazasi hely: Kína
Vyrobeno v Číně | Vyrobené v Číne | Tara de provenienta: China



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

CH: MediaShop AG
Leuholz 14 | 8855 Wangen SZ | Schweiz

EU: MediaShop GmbH
Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft.
9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

TR: MediaShop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk.
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline
ROW: +423 388 18 00 | **CZ:** + 420 234 261 900 | **SK:** + 421 220 990 800
RO: + 40 318 114 000 | **HU:** + 36 96 961 000
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv