



USER MANUAL - MANUAL DE USO - BENUTZERHANDBUCH - MANUAL  
DE INSTRUÇÕES - MANUEL D'UTILISATION - مدختسملإبللد



## CLASSIC PRESSURE COOKER

Olla a presión Classic - Panela de pressão Classic

Autocuiseur Classic - Schnellkochtopf Classic

طنجرة الضغط كلاسيك





## 1. Fontos biztonsági intézkedések

- a) Olvassa el figyelmesen az összes biztonsági utasítást, hogy teljes mértékben megértse a kukta használatának módját.
- b) Ezt a kuktát csak otthoni ételkészítéshez használja. Ne használja a gyorsfőzőt más célra.
- c) A kuktát a lehető legnagyobb körültekintéssel kezelje. Ne érintse meg a forró felületet. Használja a fogantyúkat. Ha szükséges, használjon védőeszközt.
- d) A gyorsfőzőt gyermekek közelében fokozott figyelemmel használja. Gyermekek soha ne használják.
- e) Ne feledje, bizonyos élelmiszerek, például gyümölcsle, bogycók, pattogatott kukorica, alkohol és mások károsíthatják a gyorsfőző szelepeket.
- f) Használat előtt ellenőrizze, hogy minden szelep tiszta és megfelelően működik-e. Lásd „Használati utasítás”.
- g) Ne használja a gyorsfőzőt ételek sütésére.
- h) Soha ne takarja le a biztonsági szelepeket.
- i) Soha ne tegye a gyorsfőzőt forró sütőbe.
- j) Soha ne próbálja meg levenni a fedőt, míg használatban van. Ne nyissa ki a kuktát, amíg le nem hűlt, és minden nyomást ki nem engedett. Ha nehezen nyílik, azt jelenti, hogy a kukta még mindig nyomás alatt van. Ne feszítse le a fedelet. Bármilyen nyomás a kuktában veszélyes lehet.
- k) Legyen rendkívül óvatos, amikor élelmiszerral vagy folyadékkal teli gyorsfőző edényt mozgat.
- l) Ez az edény nyomás alatt főz. A helytelen használat égési sérüléseket okozhat. Felmelegítés előtt győződjön meg róla, hogy a gyorsfőző megfelelően le van zárva. Lásd „Használati utasítás”.
- m) Az étel vagy folyadék nem haladhatja meg a kukta teljes térfogatának a 2/3-át. A rizs és hüvelyesek nem haladhatják meg a teljes térfogat 1/3-át. Ezenél az élelmiszereknél az ideális arány az 1/4.
- n) Használat után kézzel mossa el és alaposan szárítsa meg.
- o) Ne használja a gyorsfőzőt víz hozzáadása nélkül, mert az súlyosan károsíthatja a kuktát.
- p) A hóforrást a használati utasításnak megfelelően használja.
- q) A hús főzése után (például marhanyelv) ne szűrje meg a húst, mert égési sérüléseket okozhat.
- r) Ha paszta formájú ételt készít, óvatosan vegye le a kukta fedelét, hogy elkerülje a kifröccsenést.
- s) Ne működtesse más módon a gyorsfőzőt, a használati utasításban szereplő karbantartási irányelvek szerint járjon el.
- t) Csak a gyártótól származó, a modellnek megfelelő alkatrészeket használjon. Ugyanazon gyártó által elkészített gyorsfőző testét és fedelét használja, mellyel kompatibilis.
- u) Használatkor tartsa be az utasításokat.

## 2. Használati útmutató

### 2.1) Az első használat előtt.

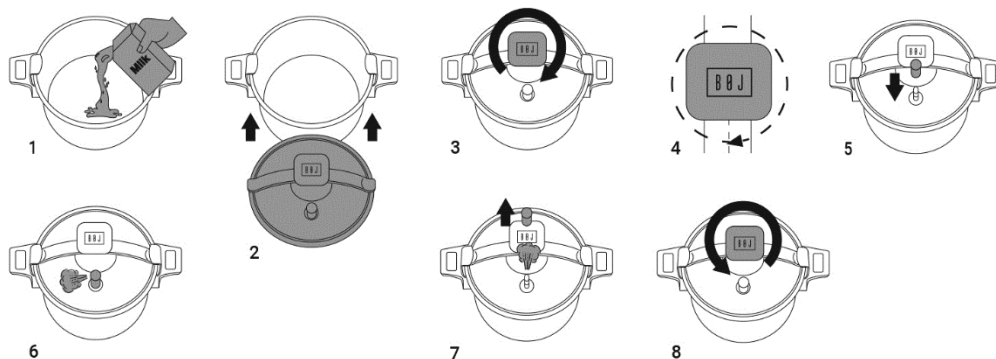
- Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét a gyorsfőzőről.
- Szerelje fel a két fogantyút a megfelelő csavarokkal, ezeket a gyorsfőző belsejében találja.

### 2.2) Főzés

- Ellenőrizze, hogy a szelepek teljesen tiszták-e.
  - o A nyomásszabályzó nyílásai nem lehetnek eltömődve.
  - o A biztonsági szelep dugattyújának lenyomott állapotban mozognia kell.
- A kukta belsejében lévő tartalomnak meg kell haladnia a teljes kapacitás 2/3-át (Lásd a táblázatot a 4. pontban). Rizs és hüvelyesek esetében a gyorsfőzőt maximum félig töltsse fel.
- Lezárás előtt forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, meg meghúzza a fedél peremét. Ezután csúsztassa vízszintesen a fedőt a gyorsfőző széle mentén, amíg az edény karimája megfelelően nem illeszkedik. Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően illeszkedik-e az edényhez.

## Magyar

- Forgassa jobbra a szorítógombot, amíg a karima megfelelő pozícióba nem kerül a rozsdamentes fogantyúk tetején. A lezárás biztosítása érdekében forgassa el a gombot legalább két fordulatig. Vegye figyelembe, ha a kukta nincs biztonságosan rögzítve, gőz távozhat vagy csöpöghet a fedél széléről.
- Helyezze rá nyomásszabályzó szelep testet a konzolra.
- A gyorsfőző készen áll a használatra.
- Mindig a bakelit fogantyúk segítségével mozgassa a kuktát.
- A gyorsfőzőt mindig vízszintes felületen kell elhelyezni. A gyorsfőzőt csak olyan tűzhelyre helyezze, amelynek átmérője nem kisebb, mint a termék átmérője.
- Főzés közben normális, ha gőz jön ki a nyomásszabályzó szelepből. Ha elkezd kijönni a gőz, kezdje el számolni a perceket, hogy megtudja, hogy mikor készült el az étel. Csökkentse a hőt, hogy a gyorsfőző hatékonyabban dolgozzon.



### Figyelmeztetés.

- Főzés közben ne hagyja felügyelet nélkül a gyorsfőzőt.
- Főzés közben és közvetlen utána ne érintsen meg semmilyen fém részt.
- Tartsa távol a gyermekeket, amíg a gyorsfőző használatban van.
- Ha a kukta használat közben nem bocsát ki elég gőzt, ellenőrizze, hogy elegendő-e a hőforrás. Ha a jelenség továbbra is fennáll, nyomásmentesítse a gyorsfőzőt és az alábbiakat ellenőrizze.
  - o Elegendő folyadék van-e a gyorsfőző belsejében.
  - o A kukta fedele szorosan le van zárva.
  - o A nyomásszabályzó szelep el van tömődve.
  - o A gyorsfőző széle vagy tömítése megsérült.
- A főzés első perceiben normális, hogy a nyomásszabályzó szelep nem, vagy csak időszakosan bocsát ki gőzt.
- Ha gőz jön ki a gyorsfőző oldalain és/vagy a biztonsági szelepen, vegye le a tűzhelyről, nyomásmentesítse és ellenőrizze az alábbiakat:
  - o Ha a tűzhely szorosan le van zárva nyissa ki, és zárja le újra.
  - o A nyomásszabályzó szelep el van tömődve.
  - o A tömítés tiszta, megfelelően van elhelyezve, de az elhasználódás jeleit mutatja, megakadályozza a tömítés hatékony működését.
  - o A gyorsfőző pereme nem mutatja az elhasználódás jeleit, akadályozza a tömítés hatékony működését.

### 2.3) A főzés befejezése

- A főzés befejeztével vegye le a tűzhelyről és távolítsa el a nyomásszabályzó szelepet. Várjon néhány percet, hogy az összes gőz kijöjjön.
- Tisztítsa meg a nyomásszabályzó szeleptartóját vízugar segítségével és ellenőrizze, hogy teljesen kitisztult-e.

### Figyelmeztetés: Az előző lépések során ne nyissa fel erővel a fedelet.

### 2.4) A fedél kinyitása

- Amikor az összes gőz kijött, óvatosan forgassa el a gombot a gyorsfőző kinyitásához.
- Óvatosan, erőltetés nélkül vegye le a fedelet, mert még lehet alatta gőz.

### 3. Karbantartás

#### Gyorsfőző

- Mosogassa el mosogatószerrel, kézzel, majd szárítsa meg alaposan. Ügyeljen arra, hogy ne használjon fém tárgyakat.

#### Tömítés

- Használjon szappant a tisztításhoz, majd szárítsa meg alaposan. Ellenőrizze, hogy a tömítés szorosan a helyén van-e.

#### A nyomásszabályzó és biztonsági szelep

- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelepek tiszták-e és megfelelően működnek-e, (Lásd használati utasítás). Ha nem, tisztítsa meg alaposan, vagy lépjen kapcsolatba műszaki szolgálatunkkal.

#### Zárrendszer

- Ha gondjai vannak a fedél eltávolításával, kenje be étolajjal a gyorsfőző központi csavarját.

#### Ajánlásaink

Cserélje ki a tömítést évente egyszer, vagy legalább 2 évente.

A gyorsfőzőt 10 év használat után szervizelni kell.

### 4. Leírás

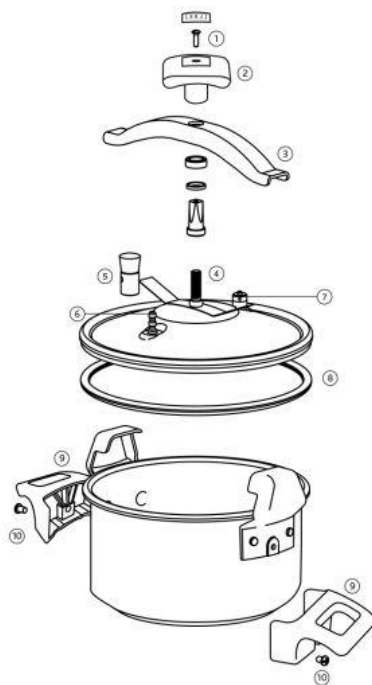
Klasszikus gyorsfőző, rozsdamentes acélból, progresszív szorítózáras rendszerrel.

Üzemi nyomás: 50 kPa | Maximális üzemi nyomás (MWP): 80 kPa.

Hőforrás: <3000W

#### Alkatrészek - Gyorsfőző

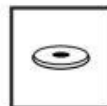
N°	Leírás	Anyag	Ref. Csere alkatrész
1	Gombos csavar	Rozsdamentes acél	643000199902037
2	Meghúzó gomb	Bakelit	
3	Karima	Rozsdamentes acél	
4	Központi csavar	Sárgaréz	
5	Nyomásszabályzó szelep Alkatrész, amely használat során stabilizálja a nyomást a gyorsfőző belsejében.	Nikkelezett sárgaréz	643000199904037
6	Nyomásszabályzó szelep tartó	Nikkelezett sárgaréz	
7	Biztonsági szelep Biztonsági berendezés, amely automatikusan nyílik és záródik, és a túlnyomást a tűzhely belsejében egy gyors nyomásoldással engedí ki.	Nikkelezett sárgaréz	643000199905037
8	Tömítés Ø245 Tömítés Ø280	Szilikon	643000199901037 64D000019901037
9	Oldalsó fogantyú	Bakelit	643000199903037
10	Fogantyú rögzítő csavar	Rozsdamentes acél	



Kapacitás (Liter)	Használható kapacitás (Liter)	A test belső átmérője (cm)	Az alap átmérője (cm)
4,5	3	24,5	19
6	4		
8	5,3		
10	6,7	28	23
12	8		
16	10,7		



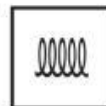
Gas



Eléctrico



Vitrocerámico



Inducción



Radiante

## 5. Megfelelőségi nyilatkozat

A BOJ kijelenti, hogy az alább felsorolt gyorsfőző edények megfelelnek a 2014/68/EU irányelv és az EN 12778 szabvány előírásainak. Megfelelnek az 1935/2004 EK rendeletnek, ami garantálja, hogy a termék megfelel az összes élelmiszer kompatibilitási követelménynek.

**Modell:** Klasszikus gyorsfőző

### LEÍRÁS

Rozsdamentes acél gyorsfőző progresszív nyitó- és zárórendszerrel elérhető:

- 3 kapacitás Ø 24.5 cm-es rozsdamentes acélból
- 3 kapacitás Ø 28 cm-es rozsdamentes acélból

Megfelelőségi értékelés

B Modul <<EC típus – Vizsgabizonyítvány + C2 modul termékminőség biztosítás

### Bejelentett szervezet

CATIM – Fémmfeldolgozó Ipari Technológiai központ 0464 sz.

### EU. Típusbizonyítvány sz.

Gyorsfőző rozsdamentes acél Ø245

0464 PED B DM 016 E2

Gyorsfőző rozsdamentes acél Ø280

0464 PED B DO 023 E1

Az 1935/2004/EK rendeleten túlmenően minden vonatkozó élelmiszer kompatibilitási követelménynek való megfelelés biztosítása, valamint az ehhez szükséges dokumentáció, rendelkezésre állása.

Gyorsfőző rozsdamentes acél Ø245 51 cm<sup>2</sup>

Gyorsfőző rozsdamentes acél Ø280 58 cm<sup>2</sup>

November 2022





1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.  
N.I.F.: B-20016333  
Matsaria, 21  
20600 Eibar (Gipuzkoa)  
SPAIN



[www.bojglobal.com](http://www.bojglobal.com)



(+34) 943 820 071

---

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.  
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.  
Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in diesem Benutzerhandbuch beschriebenen Modelle zu ändern.  
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.  
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ املصنع بحق تعديل النامذج املوصوفة يف دليل التعليمات هذا.