GRANAT

B/R/K

BRUGSANVISNING

GRANAT
Trykkoger i rustfri stål

Læs denne anvisning og dens instruktioner grundigt igennem før første ibrugtagning og opbevar den godt til senere læsning!

Følgende symboler bruges på vores produkt:

Læs betjenings-vejledningen!

Overhold advarsels- og sikkerhedsinstruk-tionerne!

Tak for at du besluttede dig for vores produkt.

Læs venligst hele brugsanvisningen grundigt igennem, før du går i gang med at benytte din nye trykkoger.

Vær opmærksom på at uhensigtsmæssig brug i givet fald kan medføre skader.

1. Personer, der ikke er fortrolige med brugen af trykkogeren, må ikke bruge den.

2. Trykkogeren må aldrig stå uden opsyn, når den er under tryk.

3. . Lad aldrig børn komme i nærheden af trykkogeren, når denne er i brug.

4. Brug trykkogeren kun til det formål, den er beregnet til, dvs.til hurtigkogning.

5. Før hver brug kontrollér om sikkerhedsventilen, trykreguleringsventilen og pakningen er rene og funktionsdygtige.

6. Der opstår tryk under kogningen. Derfor er det vigtigt, at lukke gryden rigtigt før den bruges og at læse brugs- og sikkerhedsinstruktionerne i brugsanvisningen helt igennem og at overholde dem, eftersom fejlagtig brug kan medføre personskader eller skader på gryden.

7. Denne trykkoger er ***ikke*** udstyret med en trykindikator. Vær venligst opmærksom på om der kommer tryk ud af trykreguleringsventilen – dette er tegnet på at der er opbygget tryk inde i gryden.

8. Den angivne minimumsmængde for påfyldning (= væske + madvarer) må ikke underskrides.

9. Den angivne maksimumsmængde for påfyldning (= væske + madvarer) må ikke overskrides.

10. Brug kun de varmekilder, som er angivet i denne brugsanvisning.

11. Brug aldrig trykkogeren til at stege eller friturestege i olie under tryk.

12. Trykkogeren må ikke bruges inde i oven; den risikerer at blive beskadiget herved.

13. Overhold de særlige instruktioner vedrørende tilberedelsen af specielle fødevarer der står i brugsanvisningen under „Sikkerhedsinstruktioner“.

14. Rør kun ved den varme gryde ved håndtagene.

15. Trykkogeren må aldrig åbnes med magt. Før du åbner den, skal du forvisse dig om at trykket er gået helt af. (Yderligere oplysninger herom finder du i brugsanvisningen).

16. Sørg for at holde hænder, hovedet og kroppen væk fra afdampningsområdet under afdampningen.

17. Trykkogerens låg (eller dele heraf) må ikke komme i opvaskemaskinen.

18. Brug udelukkende originale reservedele.

19. Ved behov for reparationer henvend dig venligst til kundeservice (se bagsiden).

20. Pletter på grydebunden kan let fjernes med citron eller eddike. Kalkpletter behandles som beskrevet på side 11.

21. Brug aldrig skurende rengøringsmidler eller stålsvampe til rensning af trykkogeren.

22. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt.

23. Gryden må ikke bruges til friturestegning med olie eller fedtstoffer.

24. Lad aldrig fedtstoffer stå uden opsyn. Vær opmærk-som på, at der kan gå ild i varme fedtstoffer.
Brug ikke vand til slukning af brændende fedtstoffer, men et velegnet tæppe eller en klasse F ildslukker i stedet.

Vi håber I får glæde af jeres trykkoger og ønsker jer mange smagsfulde oplevelser.

1.) Åbning

Skub skydelåsen fremad med tommelfingeren. Træk lågets og grydens håndtag fra hinanden – tag låget af.

2.) Lukning

Cirkelsymbolet på låget og på grydens håndtag skal sidde over for hinanden. Skub lågets og grydens håndtag sammen, så gryden er lukket.

3.) Påfyldning af madvarer

Overhold minimum for væskemængden: ca. 1/4 liter (se side 12 + 14)!

Minimumsmængden for påfyldning af væske og madvarer bør mindst være 1/3 af grydens volumen.

Tilføj så madvarerne.
I tilfælde retter, som udvider sig eller skummer, må gryden højst fyldes 1/2 op. Ved alle andre retter må den højst fyldes 2/3 op (se side 12).
Fyldmængderne relaterer altid til madvarer + væske.

kapacitet	påfyldnings-mængde max 2/3	gryde Ø
6,0 litres	4,0 litres	22 cm

4.) Indstil tryktrin

1 = skånetrin
2 = hurtigtrin

5.) Sæt komfuret på højeste kogetrin

6.) Hurtigkogningen begynder

når der kommer damp ud af ventilen, sæt så komfuret på mindste trin. Nu begynder kogetiden (se tabel side 20/21).

7.) Kogetiden afsluttet

Sluk for komfuret!

8.) Langsom gradvis afdampning …

… eller vent iht. opskriften indtil trykket har udlignet sig.
Drej ikke direkte fra position **II** til position , men først fra position **II** til position **I**, vent nogle sekunder, og så til position .
Ved brug af kogetrin **I** kan der stilles direkte fra position **I** til .
Forsigtig: Dampen er meget varm (se side 17)!

På side 17 beskrives yderligere metoder til reduktion af trykket.

9.) Åbning af gryden

Når der ikke kommer mere damp ud, kan gryden åbnes.
Låget kan tages af.
OBS: Åbn aldrig låget med magt.

Indholdsfortegnelse

Hurtiginfo	side 2 - 5
Indholdsfortegnelse	side 6
Dampkogning med trykkogeren	side 7
Beskrivelse	side 8 - 10
Sikkerhedsinstruktioner	side 11 - 13
Kogning med trykkogeren	side 14 - 16
Efter endt kogetid	side 17
Rengøring og vedligeholdelse	side 18 - 19
Spørgsmål og svar	side 19 - 20
Kogeanvisninger	side 20 - 22
EF-overensstemmelseserklæring	side 23
Reservedele/garanti/ Leveringsomfang	side 24

kapacitet	påfyldnings-mængde max 2/3	gryde Ø
6,0 litres	4,0 litres	22 cm

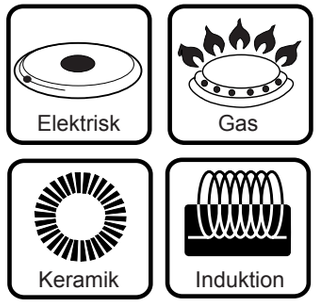
Dampkogning med trykkogeren

For at kunne garantere for trykkogerens sikkerhed og lange levetid underkastes fremstillingen ekstremt høje standarder og bliver der kun brugt de bedste materialer. Vi ønsker dig god fornøjelse med din trykkoger.

Denne trykkoger byder på mange fordele:

Trykreguleringsventilen med 2 regulerbare trin.

Anvisninger i opskrifter og kogetidstabeller kan altid kun være standardværdier. Derfor er denne trykkoger udstyret med en trykreguleringsventil med 2 tryktrin. Det har så den fordel, at du over ventilen individuelt kan tilpasse trykket inde i gryden alt efter mængden og størrelsen af de madvarer, der skal koges.
For grundindstillingerne se venligst kogetidstabellen i slutningen af denne brugsanvisning.



Kogningen bliver sundere.

Ved at koge uden ilt i damp og de kortere kogetider bliver dine fødevarer tilberedt på særlig skånsom vis. Ved hvert minut, du sparer, vinder du vigtige vitaminer, næringsstoffer og mineraler.

Kogningen giver mere smag. Ved at koge uden ilt bibeholder dine grønsager i vid udstrækning deres aroma og naturlige farver.

Kogningen går hurtigere, så du sparer tid og energi.

Med denne trykkoger sparer du op til 70 % af den tid, du hidtil har brugt på kogningen. Og du sparer energi – op til 60 % for retter med lang kogetid og mellem 30 % og 40 % for retter med kortere kogetider.

Kogningen er stort set uden lugte og em.

Hvis du vedligeholder trykkogeren godt, får du glæde af den i lang tid.

Derfor læs venligst nøje hele denne brugsanvisning igennem.

1	trykreguleringsventil	6	låg med pakning
2	rød sikkerhedsventil	7	grydehåndtag med flammesikker imprægnering
3	skydelås	8	gryde
4	sikkerhedsvindue	9	termo sandwich bund
5	lukningsmarkeringer		

Trykreguleringsventilen til indstilling af kogetrinene. Ventilen holder automatisk trykket og temperaturen på den ønskede indstilling:

position I „Skånetrin“ (60 kPa) ca.113 °C
position II „Hurtigtrin“ (100 kPa) ca. 120 °C

position ⊂≡ for langsom trykreduktion
position ∅ for rensning af ventilen

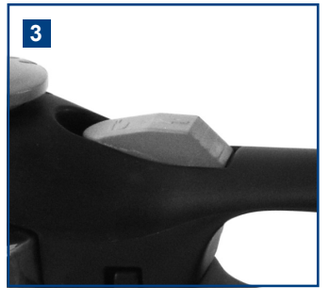
Den maksimalt tilladte tryk for denne trykkoger er 3.0 bar (300 kPa).

Sikkerhedsventilen:

Mens trykket opbygges inde i gryden, bliver den **røde sikkerhedsventil** synlig og gryden er lukket (må aldrig åbnes med magt).

Når sikkerhedsventilen ikke er synlig, står gryden ikke længere under tryk. Den kan åbnes.

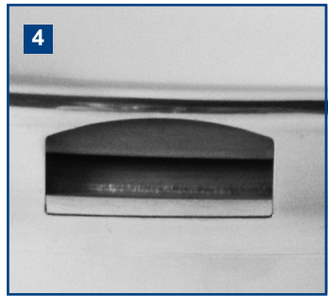
Hvis trykreguleringsventilen af en eller anden uforudselig årsag ikke skulle dampe ordentligt af, så åbner sikkerhedsventilen iht. de foreskrevne værdier.



Skydelåsen:

Når man lukker låget, kan man høre skydelåsen gå i indgreb. Låsen fra låget kan først slås fra igen ved at trykke skydelåsen i grydens retning.

OBS: Lad først gryden dampe af – må aldrig åbnes med magt!



Sikkerhedsvinduet:

Endnu et sikkerhedselement er det sikkerhedsvindue, som er integreret i låget. Hvis trykket inde i gryden bliver for stort, så presses pakningen ud gennem dette vindue og dampen kan undvige.

Låsesystemet:

Placér låget således at lukningsmarkeringerne sidder over for hinanden og skub så lågets og grydens håndtag over hinanden. Man skal kunne høre hvordan skydelåsen går i indgreb.
Eftersom der opstår et meget højt tryk og meget varm damp i en trykkoger, bedes du ubetinget overholde de tilsvarende instruktioner om temaet ÅBNING på side 14 i denne brugsanvisning.

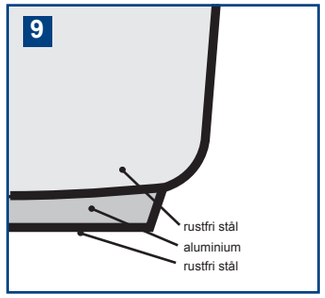
Låget med pakningen:

Pakninger er genstand for slid og skal skiftes ud ved behov.

Vigtigt: Brug kun de originale pakninger fra vores firma.

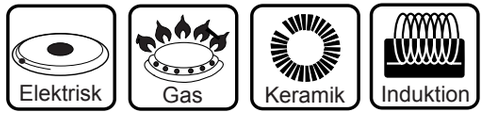
Trykkogeren:

Denne trykkoger – i tidløst flot design – er fremstillet af førsteklasses 18/10 rustfrit stål, let at holde i stand og kan – UDEN LÅG – også vaskes i opvaskemaskinen.
Uden låg kan den også benyttes som en helt almindelig gryde.



Termo sandwich kapselbunden:

En superstærk bund til alle slags komfurer. Den er absolut bundstabil, garanterer bedste varmeegenskaber og er energibesparende.



Velegnet til alle slags komfurer.

Læs venligst disse instruktioner nøje igennem før første ibrugtagning.

Vask gryden med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel og tør den godt af.

Hvis der skulle danne sig hvide pletter på grydebunden efter første kogning, så skyldes disse et højt indhold af kalk i vandet.

Disse pletter kan let fjernes med eddike og kalkfjerner. Der må under ingen omstændigheder benyttes skurende rengøringsmidler eller metalsvampe til rengøringen. Dette gælder også for rengøringen af yderfladerne i rustfri stål.

Kontrollér venligst, om trykreguleringsventilen og stiften inde i sikkerhedsventilen er frit bevægelige.

Personer, der ikke er fortrolige med brugen af denne trykkoger, må ikke benytte den.

Hvis du bruger trykkogeren i børns nærvær, så vær venligst særlig opmærksom.

Denne trykkoger må kun bruges til det formål, den er beregnet til – dvs. hurtigkogning. Kun uden låg kan den benyttes som „almindelig“ gryde. Brug den aldrig i bageovnen eller i en mikrobølgeovn.

Trykkogeren må kun stilles på den kogeplade/den flamme/det kogefelt, som passer til størrelsen. Ved opvarmning på højeste trin skal der altid holdes øje med den.

Hvis den bruges på et el-komfur, skal komfurpladen være mindre eller lig med grydens diameter.

Hvis den bruges på et gaskomfur, må flammekransen ikke overskride diameteren for grydens bund.
Er gasflammen for stor kan den beskadige håndtagene.

Hvis den bruges på et keramisk kogefelt, skal grydens bund være ren og tør.

Rør aldrig ved trykkogerens varme yderside under kogningen, du risikerer at brænde dig.

Så længe trykkogeren stadig er varm, må der kun røres ved den og flyttes med den yderst forsigtigt ved at tage fat i dens håndtag (ikke i låget).

Denne trykkoger må aldrig sættes i gang uden væske, fordi der ellers kunne opstå skader på trykkogeren.

Der skal – uafhængigt af mængden af madvarer, der skal koges –mindst være en væskemængde på ca. 1/4liter!
Inkl. madvarer bør mindst 1/3 af gryden være fyldt.

Trykkogeren må aldrig fyldes mere end 2/3 op og ved madvarer, som udvider sig eller er stærkt skummende (ris, bælgfrugter), må den ikke fyldes mere end halvt op. Disse fødevarer bør først gives et opkog i den åbne trykkoger og skummes, før låget lukkes.

Trykkogeren må aldrig benyttes til at stege eller friturestege i olie under tryk.

Ved tilberedelse af pølsevarer med kunstigt skind skal der prikkes hul heri før kogningen. Hvis der ikke prikkes hul i skindet, svulmer det op under tryk og kan briste. De sprøjt, der fremkommer herved, kan medføre forbrændinger.

Hvis du har kogt noget kød med skind på, som er svulmet op efter kogningen, så lad være med at prikke hul i det, men vent til det har lagt sig igen. Ellers risikerer du at få forbrændinger.

Lad venligst være med at koge fødevarer, der har tilbøjelighed til at skumme, som f.eks. æblegrød, rabarber, dejvarer, havregryn og andre kornarter. Eftersom disse fødevarer hvirvles op under kogningen er der fare for at trykreguleringsventilen stopper til.

Hvis indholdet er grødet, skal trykkogeren rystes let før den åbnes (uden tryk).

Under kogningen slipper der dampstød skråt ud af trykreguleringsventilen, når kogetemperaturen er nået.

Sørg for ikke at komme i berøring med den varme damp.

Under kogningen må der ikke røres ved sikkerhedssystemerne.

Trykkogeren må aldrig åbnes med magt, når den står under tryk.

Trykkogeren skal køle af, før den åbnes. Den skal være fuldstændig afdampet, ellers kan gryden ikke åbnes. Overhold venligst instruktionerne om åbning af gryden (s. 16).

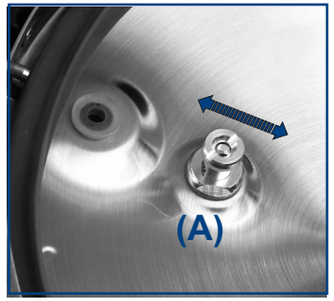
Lad være med at foretage ændringer på sikkerhedsudstyret – der er fare for skoldning. Sørg venligst for at holde hænder, hoved og krop væk fra afdampningsområdet.

Brug kun plastikhåndtagene for at bevæge gryden og benyt om nødvendigt ovnhandsker og anden beskyttelsesbeklædning.

Brug udelukkende originale tilbehørsdele og låg og gryder, som er beregnet til disse trykkogere.

Benyt under ingen omstændigheder deformerede eller beskadigede trykkogere eller tilbehørsdele.

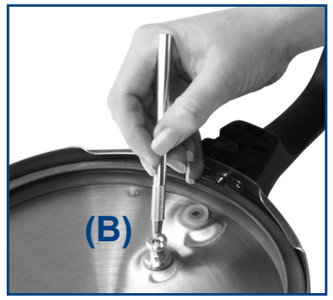
Hvis der er behov for reparation, så henvend dig til vores kundeservice.



Før kogningen

Kontrollér venligst før hver brug, om sikkerheds-ventilen, trykreguleringsventilen og pakningen er rene og funktionsdygtige.

Vær især opmærksom på at sikkerhedsventilen på undersiden af låget (A) skal kunne bevæge sig frit („ryster“).



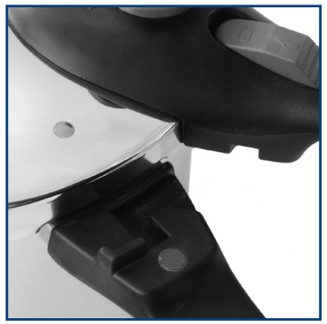
Før hver kogning bør stiften (B) ved hjælp af en spids genstand kontrolleres for fri bevægelighed (fjedertryk).

Hæld den væske (vand, sovs, fond) i gryden, som er nødvendig for at der kan dannes damp.

OBS: Fyld altid tilstrækkelig væske i. Gryden må ikke „koge tør“.

Tilføj så madvarerne.
Væske og madvarer bør fylde mindst 1/3 af grydens volumen.
Ved retter, som udvider sig eller skummer, må gryden højst fyldes 1/2 op.
Ved alle andre retter må den højst fyldes 2/3 op.
Benyt fyldmængde-skalaen inde i gryden.

Kontrollér venligst om der er nok afstand mellem madvarerne og låget med ventilerne.



NB:
For at grydens bund ikke bliver angrebet af salt, bør salt kun tilføjes vand, som allerede koger, og så røres om.

Nu kan du sætte låget på.
Det gøres ved at placere låget således, at lukningsmarkeringerne sidder over for hinanden, og så skubbe lågets og grydens håndtag hen over hinanden. Man kan høre hvordan skydelåsen går i indgreb.

Dampkogningskurven:
Læg risten på bunden af gryden og placer dampkogningskurven oven på risten. Hæld så meget væske i gryden at kurven er oppe over væsken. Nu kan de fødevarer, der skal dampkoges, lægges i kurven og vil så blive kogt vha. den opstående damp.
Med denne tilberedningsmetode forbliver fødevarerne sarte og saftige. Eftersom de vandopløselige vitaminer og næringsstoffer bevares bidrager brugen af dampkogningskurven helt klart til en sundere ernæring og dampkogningsmetoden anbefales da også som led i en kaloriebevidst ernæring, fordi der gives afkald på olie og fedtstoffer.

Indstilling af tryktrin:

Position I :

skånetrin ca. 113 °C
til dampkogning af følsomme madvarer som grønsager, fisk, …

Position II :

hurtigtrin ca. 120 °C
til kogning af f.eks. kød, suppe, sammenkogte retter, …

Kogetidstabel side 21-22

Så let går hurtigkogning...

Vælg det ønskede kogetrin vha trykreguleringsventilen:

Indstil tryktrin

I = skånetrin

II = hurtigtrin

Sæt komfuret på højeste kogetrin

Sæt trykkogeren med det allerede instillede kogetrin på den passende kogeplade/flamme/det passende kogefelt og indstil denne/dette på højeste trin.

Når trykket stiger bliver den røde sikkerhedsventil synlig. Nu kan gryden ikke åbnes mere.

Alt efter påfyldningsmængde tager det nogle minutter indtil det på forhånd indstillede kogetrin nås. Dette er tilfældet lige så snart der permanent slipper damp ud af trykreguleringsventilen.

Først i dette øjeblik begynder kogetiden.

Nu skal kogepladen skrues ned på laveste trin.

Således undgår du et unødvendigt forbrug af energi samt faren for tørkogning.

Kogetiden er afsluttet...

Sluk for komfuret!

Lad nu gryden langsomt og gradvist afdampe…

Trykreguleringsventilen drejes fra det valgte tryktrin til trin . Vær venligst opmærksom på at ventilen, når den har stået på tryktrin **II**, først skal stilles på trin **I** og så først efter nogle sekunder må stilles på trin .

OBS: Den damp, der slipper ud, er skoldhed. Beskyt dig mod forbrændinger og skoldning ved at sørge for at holde ansigt, krop og arme væk fra dampen.

Drej ikke direkte fra pos. **I** eller **II** til , men stil ventilen gradvist hen på pos. .

Forsigtig: Dampen er meget varm (se side 12/13)!

Åbn gryden

Når der ikke slipper mere damp ud, kan du åbne gryden. Låget kan tages af.

OBS: Åbn aldrig låget med magt.

Drej langsomt og gradvist hen til position „ “!

Når kogetiden er udløbet, slukkes der for varmekilden og trykket inde i gryden skal udlignes. Hertil tages gryden ned fra kogepladen/flammen/kogefeltet og stilles på et egnet underlag. Du har nu 3 muligheder for at udligne trykket:

1.) Lad gryden køle af:

Du venter så længe, indtil det røde sikkerhedsventil er gået fuldstændig tilbage. ***Dette kan anbefales ved skummende og grødede retter.***

2.) Langsom trykreduktion:

Drej trykreguleringsventilen gradvist hen til positionen:

OBS: Dampen, som slipper ud, er meget, meget varm. Dampen slipper ud opadtil – sørg for ikke at holde hænderne hen over ventilen, vent til der ikke slipper mere damp ud og til trykindikatoren ikke kan ses mere. Denne metode er egner sig ikke til skummende eller grødede madvarer.

3.) Hurtig trykreduktion:

Hold gryden ind under vandhanen og lad så længe rindende koldt vand løbe hen over låget – ikke over plastikdelene – indtil den røde sikkerhedsventil er gået helt ned. Lad venligst være med stille gryden i vandet. Når ventilen er gået helt ned, står gryden ikke længere under tryk. Stil nu trykreguleringsventilen til position „ ”. Når der ikke slipper mere damp ud, kan du åbne gryden. Låget kan løftes.

OBS: Åbn aldrig låget med magt og foretag ingen ændringer på sikkerhedssystemerne. Gryden kan kun åbnes, når der ikke er tryk på.

Rengøring og vedligeholdelse

Rens trykkoger efter hver brug med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Brug ingen ridsende, skurende, lud- eller klorholdige rengøringsmidler. Gryden kan – UDEN LÅG – vaskes i opvaskemaskinen. Låget bør altid vaskes af med hånden.

Rengøring og udskiftning af pakningen:

Tør pakningen af, rens den under rindende varmt vand og tør af.
Pakninger i trykkogere er udsat for slid og bør udskiftes regelmæssigt.
Ved normal brug bør pakningsringen skiftes ud hvert 1-2 år, alt efter hvor mange gange trykkogeren benyttes til kogning. Senest når pakningsringen er blevet hård eller mørk skal den skiftes ud.

Sikkerhedsventilen

Behøver bare – i forbindelse med rengøring af låget – at blive skyllet igennem under rindende vand. Der kan testes for fri bevægelighed vha. en spids genstand.

Rengøring af trykreguleringsventilen:

Fjern ventilhætten. Hertil trykkes og drejes ventilen helt til venstre over i positionen: ∅

Med en smule kraft kan ventilen trækkes opad og ud af sin låsemekanisme. Den renses under rindende vand og sættes i igen.

Vær venligst opmærksom på at fordygningerne på ventilen skal stikkes ned i de passende greb igen.

Den rensede og tørrede trykkoger bør opbevares i rene, tørre og beskyttede omgivelser. Sæt ikke låget på, lad være med at lukke det, men læg det f.eks. med bunden i vejret på gryden.

Trykkogerens låg må ikke vaskes i opvaskemaskinen!

Hvis opkogningstiden varer meget længe:

- energitilførslen er for lav
- sæt varmekilden på højeste trin

Hvis den røde sikkerhedsventil ikke er steget og der slet ikke slipper nogen damp ud af ventilen under kogningen:

- dette er normalt de første par minutter (opbygning af tryk)
- ellers kontrollér venligst om:
  - varmekilden er stærk nok og skru i modsat fald op for den
  - væskemængden i gryden er tilstrækkelig
  - trykreguleringsventilen ikke står på „ “
  - gryden er lukket godt
  - pakningen eller grydekanten er beskadiget

Hvis sikkerhedsventilen er steget og der slet ikke slipper nogen damp ud af ventilen under kogningen:

- hold din trykkoger under koldt vand mhp. afdampning
- åbn gryden
- rens trykregulerings- og sikkerhedsventilen

Hvis dampen slipper ud rundt omkring låget, så kontrollér:

- om låget er lukket
- om pakningen er sat rigtigt i
- pakningens tilstand (skift ud, om nødvendigt)
- om låget, sikkerhedsventilen og trykreguleringsventilen er rene
- om grydekanten er i en korrekt tilstand

Hvis låget ikke kan åbnes:

- kontrollér om sikkerhedsventilen er gået helt ned og er den ikke det, skal gryden dampes af
- afkøl gryden, om nødvendigt, under koldt vand

Hvis madvarerne ikke er kogte eller er brændt på, så kontrollér:

- kogetiden (for kort eller for lang)
- varmekildens ydelse
- om trykreguleringsventilen er korrekt indstillet
- væskemængden

Hvis madvarerne er brændt på i gryden:

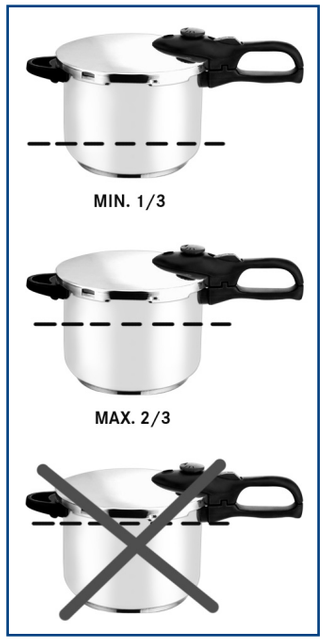
- lad gryden stå i blød et stykke tid, før du vasker den af
- benyt ingen lud- eller klorholdige rengøringsmidler

Hvis et af sikkerhedssystemerne bliver udløst:

- sluk for varmekilden
- lad trykkogeren køle af
- åbn gryden
- kontrollér og rens trykreguleringsventilen, sikkerhedsventilen og pakningen

Hvis håndtagene på gryden er løse:

- spænd skruerne efter med en skruetrækker



Vær opmærksom på altid at tilføje den tilsvarende væskemængde til hver ret – der må aldrig tørkoges. Og vær venligst også opmærksom på at gryden aldrig bliver fyldt mere end 2/3 op.

Læs de tilsvarende instruktioner herom i denne brugsanvisning.

De forskellige kogetider afhænger af madvarernes kvalitet og størrelse og derfor passer nedenstående tider også kun tilnærmelsesvis.

Efter et stykke tid har du selv samlet nok erfaringer og ved nøjagtigt, hvor længe dine retter skal koge.

Dybfrosne fødevarer behøver ikke at blive tøet op først. Det er tilstrækkeligt bare at forlænge kogetiderne lidt.

Supper og sammenkogte retter med stegt kød:

Hvis kogetiderne for ingredienserne (f.eks. kød og grønsager) ikke er for forskellige, brunes kødet og grønsagerne tilføjes når væsken tilsættes. Når kogetiderne afviger kraftigt fra hinanden, afbrydes kogningen af kødet og grønsagerne tilføjes, så de koger med de sidste par minutter. Sådan bliver kød og grønsager færdige samtidigt.

Ved supper og sammenkogte retter: bør du være opmærksom på, at skummende retter skal gives et opkog i den åbne gryde og skummes, før gryden lukkes. Lad venligst gryden dampe eller køle langsomt af til sidst.

SUPPER	KOGETID	HURTIGTRIN
bønnesuppe	20 min.	2
grønsagssuppe	4–8 min.	2
gullaschsuppe	10–15 min.	2
kartoffelsuppe	5–6 min.	2
minestrone	8–10 min.	2
oksekødsbuillon	35–40 min.	2
rissuppe	6–8 min.	2
semuljesuppe	3–5 min.	2
suppehøne	25–35 min.	2
suppe på ben	20–25 min.	2
tomatsuppe med ris	6–8 min.	2
ærtesuppe (ikke lagt i blød)	20–25 min.	2

SAMMENKOGTE RETTER	KOGETID	HURTIGTRIN
linser (lagt i blød)	13–15 min.	2
pichelsteiner	20 min.	2
sammenkogte kålretter	15 min.	2
serbisk oksekød	8–10 min.	2

GRØNSAGER	KOGETID	SKÅNETRIN
blomkål	3–7 min.	1
fyldte peberfrugter	6–8 min.	1
grønne ærter	3–5 min.	1
gulerødder	3–7 min.	1
kål	5–15 min.	1
rødbeder	15–25 min.	1
spinat	3–4 min.	1
svampe	6–8 min.	1

		HURTIGTRIN
bønner	6–10 min.	2
kartofler	6–8 min.	2
knoldselleri	12–15 min.	2
pillekartofler	6–12 min.	2

Grønsager:

Jo finere grønsagerne er skåret, jo kortere er kogetiden.
Hvis du godt kan lide det „sprødt“, er kogetiden også kortere. Men jo større mængden er, jo længere bliver kogetiden.

Forslag: Hellere koge dem lidt for kort, for det jo altid muligt lige at give dem lidt mere.

KØD	KOGETID	HURTIGTRIN
eisbein	30-40 min.	2
gullasch	15-20 min.	2
hakket kød	5-10 min.	2
kalkunlår	25-35 min.	2
kalv, skåret i små stykker	6 min.	2
kalvesteg	15-20 min.	2
kalvefrikassé	5 min.	2
kylling	20-25 min.	2
oksesteg	40-50 min.	2
roulader	15-20 min.	2
rådyrkølle, stegt	25-30 min.	2
spareribs	10-12 min.	2
sursteg	30-35 min.	2
svinesteg	25-30 min.	2
svineskank	25-35 min.	2

Kød:

Brunes i gryden uden låg og får så tilsat den nødvendige væske. For store stykker skæres over, brunes hver for sig og lægges så oven på hinanden for at blive færdigkogt.

FISK	KOGETID	SKÅNETRIN
dampkogt fisk med kartofler	6-8 min.	1
fisk i hvidvinssovs med kartofler	6-8 min.	1
kuller	4-6 min.	1

Fisk (frisk):

Koges sammen med en tilsvarende mængde væske, alt efter mængden af fisk. Eftersom fiskeafkog er meget klæbrigt, bør låget tages af – lige så snart trykindikatoren er gået helt tilbage.

Dybfrostvarer:

De ellers meget længe optøningstider skrumper til minutter, men afhænger dog af art og størrelse på de madvarer, som skal tøs op. En optøning i trykkogeren er skånsom for vitaminerne, mineralerne og aromastofferne i dine fødevarer.

B/R/K

Wuppertal, den 10. september 2012

EF – OVEREINSSTEMMELSESERKLÆRING

for trykkogere

EF-typeafprøvning, modul B

(designkontrol)

Hermed erklærer vi, at nedenstående trykkogere på grund af deres opbygning og konstruktionsmåde samt i de af os markedsførte modeller opfylder de væsentlige sikkerheds- og sundhedskrav krav i henhold til EF-direktiverne.

Ved en ændring af apparaterne, der ikke er aftalt med os, mister denne erklæring sin gyldighed.

Apparattype:	trykkoger „GRANAT“
Relevante EF direktiver:	RL 97/23 EG
Anvendte standarder:	EN 12778 / 09.05
	ZEK 01.2-08/12.08

B/R/K Vertriebs-GmbH

Peter Rommerskirchen, direktør

GRANAT

B/R/K

Oplysninger om genbrug af emballagen og produktet:

„Emballagen består af genanvendelige materialer. Bortskaf den venligst miljørigtigt og rensorteret i de dertil beregnede affaldscontainere. Spørg de lokale renovationsmyndigheder efter de nødvendige bortskaffelsesforanstaltninger såfremt produktet ikke kan anvendes mere.“

21 PAP

DER GRÜNE PUNKT®

Kundeservice

GRATIS SERVICE HOTLINE
00800 275 00000

www.schnellkochtopf24.de

IAN 85176

Serviceadresse

B / R / K Vertriebs-GmbH
Westring 340
42329 Wuppertal / Germany
fax: +49 (0)202 283 77-91

email: info@brk-germany.com

Angiv venligst ved bestilling af dele:
MODEL: Granat B/R/K 10/2012

VIGTIGT!

Ved udskiftning af reservedele må der kun bruges de ORIGINALE reservedele, der er beregnet til denne trykkoger.

Ved behov for reparation, venligst henvend dig til vores kundeservice. Det er kun hertil autoriserede personer der må gennemføre reparationer.

Leveringsomfang:

- 6,0 Liter Granat gryde med tryklåg
- Dampkogningskurven

GARANTIBETINGELSER

Der er 2 års garanti på produktet og garantiperioden begynder med salgsdagen. Opbevar venligst kassesedlen som dokumentation for købet.

Under garantiperioden kan defekte apparater sendes ufrankeret til nedenstående serviceadresse. Du vil så gratis få et nyt eller repareret apparat tilbage.

Efter udløb af garantiperioden har du ligeledes mulighed for at sende det defekte apparat til nedestående adresse mhp. reparation. Men efter udløb af garantiperioden er reparationer dog forbundet med pligt til at bære omkostningerne herfor.

Dine iht. loven bestående rettigheder indskrænkes ikke af denne garanti.

12/2012/DK