

Инструкция по использованию**Заполнение скороварки**

Заполните кастрюлю ингредиентами на 2/3 от объема. Измеряйте объем, когда варите сухие бобы или суп.

Во время варки

Поставьте скороварку на большой огонь, поверните клапан в направлении против часовой стрелки.

Дождитесь выхода пара из скороварки через паровыпускной клапан.

Полностью поверните клапан для того, чтобы проверить работает он или нет. При поворачивании клапана пар должен сильно выходить.

Если Вы не хотите ждать поставьте скороварку под холодную воду, поднимите выпускной клапан, выпустите пар и откройте крышку.

Когда пар выходит

Поверните клапан в направлении по часовой стрелке и уменьшите огонь до минимума. Время приготовления пищи пошло.

После варки

Снимите скороварку с плиты, подождите, пока снизится давление, откройте выпускной клапан, выпустите пар и откройте крышку.



Matic
Stainless Steel



Pressure Cooker
User's Guide



Меры предосторожности при использовании скороварки

- Перед использованием скороварки прочитайте данную инструкцию
- Во время использования скороварки не допускайте к ней детей
- Не ставьте скороварку в нагретый духовой шкаф
- С большой осторожностью передвигайте скороварку под давлением, не касаясь горячих поверхностей, за ручки, если нужно используйте прихватки.
- Разрешается использовать скороварку только по прямому назначению-для приготовления пищи
- Пища в скороварке готовится под давлением. При неправильном использовании скороварки возможны ожоги кожи
- Перед тем, как поставить скороварку на плиту убедитесь, что она закрыта надлежащим образом. Смотрите инструкцию.
- Категорически запрещается открывать скороварку под давлением, **разрешается открывать скороварку лишь после полного выхода пара из нее.** Смотрите инструкцию
- Никогда не используйте скороварку без воды - это может серьезно повредить ее.
- Заполняйте скороварку минимум на 2/3 водой. Если Вы варите такие продукты, увеличивающиеся в объеме при варке, как рис или дегидрированные овощи заполняйте ее на не более чем половину от ее объема.
- Используйте соответствующие источники тепла в соответствии с данной инструкцией
- После варки мяса с кожей, например говяжий язык, который может разбухнуть под воздействием давления, не прокалывайте мясо, если кожа разбухла, Вы можете обжечься.
- При варке макаронных изделий слегка потрясите скороварку перед тем, как открыть крышку для того, чтобы избежать «выбрасывания» пищи из нее
- Перед каждым использованием проверяйте клапаны на предмет засорения. Смотрите инструкцию.
- Никогда не используйте скороварку под давлением для глубокой или поверхностной жарки пищи.
- Используйте систему безопасности только в объеме, необходимом для соблюдения данной инструкции.
- Используйте для данной модели только оригинальные запчасти производителя, в особенности корпус и крышку, которые указываются как совместимые.
- Сохраняйте данную инструкцию для возможного обращения к ней в будущем.

Важно: Крышка скороварки не откроется до тех пор, пока из второго выпускного клапана выходит пар. Пожалуйста, не пытайтесь ускорить открытие крышки-это может быть причиной ожогов.

Среднее время приготовления некоторых видов продуктов:

Мясные продукты

Говядина - 45-50 мин.
Телятина - 35-40 мин.
Баранина - 20-25 мин.
Курица - 35-40 мин.
Цыпленок - 20-25 мин.

Свежие овощи

Фасоль (свежая) -20-25 мин
Баклажаны -10-15 мин
Капуста цветная -10-15 мин
Сельдерей -8-10 мин
Спаржа -10-12 мин

Сушеные овощи, бобовые

Фасоль (замоченная) -20-25 мин
Горох (замоченный) -20-25 мин
Чечевица -15-20 мин
Кормовые бобы -20-25 мин

Чистка и уход

Помойте скороварку изнутри теплой водой с жидкостью для мытья посуды. Не используйте для мытья внешней поверхности скороварки жесткие средства.

После того как помоете скороварку, просушите ее.

- Внимательно прочитайте инструкцию, перед тем как использовать Вашу скороварку.
- Никогда не используйте скороварку без жидкости.
- Никогда не пытайтесь открыть скороварку под давлением.
- Никогда не используйте скороварку для жарки пищи под давлением.
- Запрещается заполнять скороварку более чем на 2/3 от ее объема.
- Используйте, по крайней мере, два стакана воды в Вашей скороварке.
- Запрещается использовать скороварку не по прямому назначению.
- Не чистите скороварку жесткими субстанциями.
- После использования скороварки снимите и почистите клапана. (Это важно для безопасного использования скороварки)
- Для трудно удаляемых пятен используйте уксус или лимон.
- В целях Вашей безопасности содержите всегда клапаны в чистоте.

Cooking valve pressure

0,60 bar

Safety valve pressure

1,1 bar