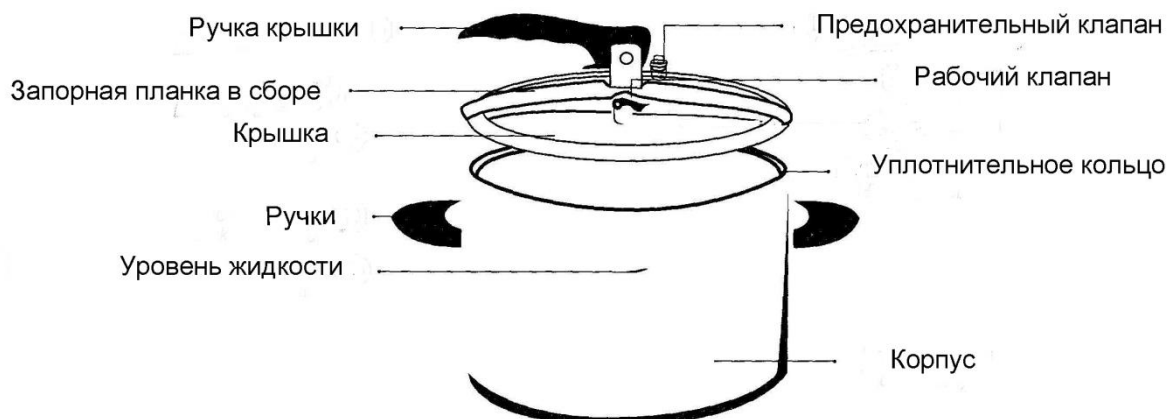


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СКОРОВАРКИ

1. Перед началом эксплуатации изделия внимательно ознакомьтесь с инструкцией.
2. Элементы изделия.



3. Открывание изделия.

Возьмитесь за ручку и переверните ее в противоположном направлении. После освобождения крышки поверните ее под углом 45° и извлеките крышку.

4. Заполнение скороварки

Заполните емкость до уровня, показанного на эскизе (примерно 2/3 объема). Не заполняйте кастрюлю больше чем на половину при варке продуктов, которые увеличиваются в объеме или дают пену, таких как горох, бобы, чечевица.

5. Закрывание скороварки.

Установите ручку в положение «открыто». Установите крышку, повернув ее под небольшим углом. Поверните ручку в противоположное положение.

6. Будьте осторожны!

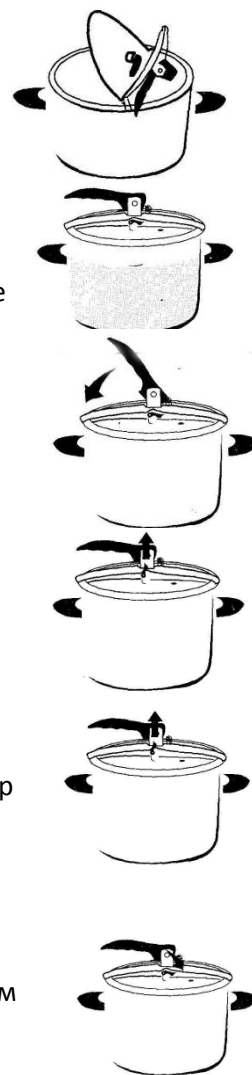
Перед началом приготовления убедитесь, что рабочий и предохранительный клапаны двигаются легко.

7. Начало приготовления.

Поставьте скороварку на сильный огонь. Рабочий клапан должен быть установлен вертикально, как показано на рисунке. Дождитесь, пока пар начнет интенсивно выходить из отверстия с характерным звуком. Это означает, что в соковарке создано необходимое давление.

8. После появления пара.

Установите ручку рабочего клапана в горизонтальное положение, как показано на рисунке и уменьшите огонь. Этот момент является началом отсчета времени приготовления.



9. Во время приготовления.

Проверьте работоспособность клапана легким нажатием на ручку (должен наблюдаться резкий выход пара из отверстия). Соблюдайте рекомендованное время приготовления продуктов. Не допускайте полного испарения жидкости в кастрюле.



10. Окончание приготовления.

Снимите скороварку с плиты. Немного подождите и поднимите ручку клапана, чтобы сбросить давление. Для смягчения продуктов несильно потрясите кастрюлю. Откройте крышку.



11. Меры безопасности.

- Прочитайте внимательно инструкцию
- Не касайтесь горячей поверхности. Используйте ручки.
- Будьте осторожны при использовании скороварки в присутствии детей.
- Не ставьте скороварку на горячую плиту.
- Будьте осторожны при перемещении скороварки с горячей жидкостью.
- Не используйте изделие не по назначению.
- Скороварка работает с использованием пара под давлением. Неосторожное обращение может привести к травме. Перед началом приготовления убедитесь, что крышка закрыта правильно.
- При использовании продуктов, которые расширяются в процессе приготовления, таких как рис или бобовые, заполняйте ими емкость до максимума.
- Не готовьте в скороварке пюре из яблок, черешни, вишни, а так же ячмень, овес, горох, вермишель, макароны, спагетти и т.п. Эти продукты могут давать обильную пену, что может привести к опустошению системы.
- Перед началом использования проверьте работоспособность всех клапанов.
- После окончания приготовления не открывайте крышку, не убедившись, что давление внутри изделия упало.
- не используйте изделие для жарки продуктов с маслом.
- Не готовьте продукты, которые могут прилипнуть ко дну (например, рис).

12. Общие рекомендации.

- Не используйте скороварку без воды – это может привести к серьезным повреждениям. Необходимо налить хотя бы один стакан воды.
- Используйте скороварку на соответствующей плите.
- Если вы пользуетесь газовой плитой, обратите внимание, чтобы пламя не выходило за пределы дна.
- При использовании плит с горячей поверхностью, обратите внимание, чтобы конфорка была равна или меньше диаметра дна скороварки.
- Предохранительные клапаны изделия очень чувствительны. Следуйте указаниям инструкций по чистке и уходу. Используйте только оригинальные запчасти.
- Очень важно систематически чистить скороварку.
- При обнаружении неисправности, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некачественная и опасная работа изделия может быть следствием повреждений во время транспортировки. Проверьте изделие в процессе покупки и убедитесь, что жидкость не вытекает при закрытой крышке. В противном случае обратитесь к продавцу.

13. Важные замечания.

- Не вносите изменения в конструкцию изделия.

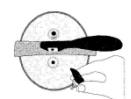
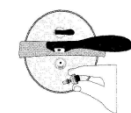
- Поврежденные или разрушенные части изделия заменяйте только оригинальными запчастями.
- Если возникли проблемы с незаменяемыми частями, обратитесь к продавцу или в сертифицированный сервис.
- Бакелитовые ручки могут быть сломаны или повреждены при падении или перегреве. Вы можете приобрести их в сервисном центре.
- Не забывайте убирать изделие с горячей плиты.
- Гарантия не распространяется на изделия - перегретые, почерневшие, деформированные вследствие неправильной эксплуатации.
- Срок службы изделия составляет 5 лет. Заполните все необходимые пункты гарантийного талона - попросите продавца поставить штамп и подпись. При отсутствии или неправильно заполненном гарантийном талоне, вы теряете право на гарантию.

14. Чистка изделия.

- Можно использовать любые моющие средства.
- Не используйте гранулированные материалы для чистки внешней поверхности.
- Не используйте проволочные губки.
- После полоскания просушить.
- Используйте уксус или лимонную кислоту для очистки сильных загрязнений.
- Следите за чистотой предохранительных клапанов. Это ваша безопасность!

15. Не забывайте очищать клапаны.

- Чтобы соковарка служивала вам долго и безопасно, очищайте предохранительный и рабочий клапаны после каждого приготовления. Вы можете легко удалить клапаны и установить их обратно после чистки.
- Поверните предохранительный клапан по часовой стрелке, вытащите его.
 - Промойте предохранительный клапан и его гнездо под проточной водой. Установите клапан в гнездо повернув его против часовой стрелки. Убедитесь, что клапан установлен правильно.
 - Поверните рабочий клапан по часовой стрелке, вытащите его.
 - Промойте рабочий клапан и его гнездо под проточной водой. Установите клапан в гнездо повернув его против часовой стрелки. Убедитесь, что клапан установлен правильно.



16. Время приготовления.

Эта инструкция не содержит подробных рецептов приготовления в скороварке. Вы можете готовить пищу в соответствии с вашими собственными рецептами. Таблица времени поможет вам оптимизировать процесс приготовления пищи. Таблица приведена с целью дать общее представление о времени готовности тех или иных продуктов в скороварке. Вы можете уменьшать или увеличивать его исходя из своего опыта, и в скором времени найдете оптимальное время. Мы уверены, что вы получите наслаждение от использования скороварки.

Мясо	Бобовые	Свежие овощи
Говядина – 45-50мин.	Фасоль – 20-25мин.	Стручковая фасоль – 20-25мин.
Телятина – 35-40мин.	Горох – 20-25мин.	Баклажаны – 10-15мин.
Баранина – 20-25мин.	Бобы – 20-25мин.	Цветная капуста – 10-15мин.
Курица – 35-40мин.		Картофель – 8-10мин.
Цыпленок – 20-25мин.		Зеленый горох – 15-20мин.

