

## Час приготування.

Ця інструкція не містить докладних рецептів приготування у скороварці. Ви можете готувати їжу відповідно до власних рецептів або з **YouTube**.

Таблиця часу допоможе оптимізувати процес приготування їжі. Ми впевнені, що Ви залишитесь в захваті від використання цієї скороварки!

<b>М'ясо</b>
Яловичина – 45-50мин.
Телятина – 35-40мин.
Баранина – 20-25мин.
Курка – 35-40мин.
Курча – 20-25мин.

<b>Бобові</b>
Квасоля – 20-25мин.
Горох – 20-25мин.
Боби – 20-25мин.

<b>Свіжі овочі</b>
Стручкова квасоля – 20-25мин.
Баклажани – 10-15мин.
Цвітна капуста – 10-15мин.
Картопля – 8-10мин.
Зелений горох – 15-20мин.

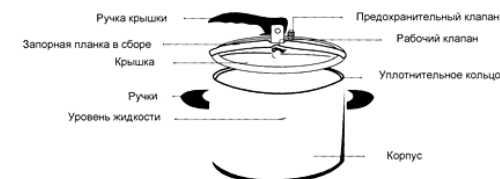
*Виробник постійно вдосконалює технологію виготовлення та конструкцію виробів. Тому деякі елементи придбаного Вами виробу можуть відрізнятися від описаних вище. Проте загальні принципи експлуатації скороварки залишаються незмінними та інтуїтивно зрозумілими.*



## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ СКОРОВАРКИ

Перед початком експлуатації виробу уважно ознайомтеся з інструкцією.

Елементи виробу:



### Відкриття скороварки:

Візьміться за ручку та переверніть її у протилежному напрямку. Після опускання кришки поверніть її під кутом 45° та вийміть.



### Заповнення скороварки:

Заповніть ємність до позначки MAX (приблизно 2/3 об'єму). Не заповнюйте каструлю більше ніж на половину при варінні продуктів, які збільшуються в об'ємі або дають піну, таких як горох, боби, сочевиця.



### Закривання скороварки:

Встановіть ручку у положення "відкрито". Кришку, повернути під невеликим кутом, потім ручку - у протилежне положення.



### Будьте обережні!

Перед початком приготування переконайтеся, що робочий та запобіжний клапани рухаються легко.



### Початок приготування:

Поставте скороварку на сильний вогонь. Робочий клапан (носик) має бути встановлений вертикально, як показано на малюнку. Дочекайтеся, доки пара почне інтенсивно виходити з отвору з характерним звуком (свист).



### Після появи пари:

Встановіть ручку робочого клапана у горизонтальне положення, як показано на малюнку та зменшіть вогонь. Цей момент є початком відліку часу приготування.



### Під час приготування:

Перевірте працездатність клапана легким натисканням на ручку (має спостерігатися різкий вихід пари з отвору). Дотримуйтесь рекомендованого часу приготування продуктів. Не допускайте повного випаровування рідини у каstrулі.



### Закінчення приготування:

Зніміть скороварку з плити. Підійміть робочий клапан (носик) та зачекайте, або натисніть на нього, щоб скинути тиск. Відкрийте кришку.



### Заходи безпеки:

- Уважно прочитайте інструкцію!
- Не торкайтеся гарячої поверхні. Використовуйте ручки.
- Будьте обережні під час використання скороварки у присутності дітей.
- Не використовуйте виріб за призначенням.
- Скороварка працює з використанням пари під тиском. Необережне поводження може призвести до травмування. Перед початком приготування переконайтеся, що кришку закрито правильно.
- Не готуйте в скороварці пюре з яблук, черешні, вишні, а також ячмінь, овес, горох, вермішель, макарони, спагетті тощо. Ці продукти можуть давати багато піни, що може призвести до забруднення системи клапанів.

- Перед початком використання перевірте працездатність усіх клапанів.
- Після закінчення приготування не відкривайте кришку, не переконавшись, що тиск усередині виробу впав або спустіть його робочим клапаном (носик).
- Не використовуйте виріб для смаження продуктів з олією ІЗ ЗАКРИТОЮ КРИШКОЮ.
- Не готуйте продукти, які можуть прилипнути до дна.

### Загальні поради:

- Не використовуйте скороварку без води – це може призвести до серйозних пошкоджень. Необхідно налити хоча б одну склянку води.
- Використовуйте скороварку на відповідній плиті.
- Якщо ви використовуєте газову плиту, зверніть увагу, щоб полум'я не виходило за межі дна.
- При використанні плит з газовою конфоркою, зверніть увагу, щоб вона дорівнювала або менше діаметра дна скороварки.
- Робочий та запобіжний клапани виробу дуже чутливі. Дотримуйтесь інструкцій з чищення та догляду, дуже важливо систематично їх чистити.

home  
**PERFECT**®

### Важливі зауваження:

- Не вносьте зміни до конструкції виробу.
- Бакелітові ручки можуть бути зламані або пошкоджені під час падіння або перегріву.
- Не забувайте прибирати виріб із гарячої плити.

### Чищення виробу:

- Можна використовувати будь-які миючі засоби, що не містять луґу та хлору.
- Не використовуйте гранульовані матеріали для чищення зовнішньої поверхні.
- Не використовуйте дротяні губки.
- Після полоскання просушити.
- Використовуйте оцет або лимонну кислоту для чищення сильних забруднень.
- Слідкуйте за чистотою запобіжних клапанів. Це ваша безпека!

### Не забувайте очищати клапани.

Щоб скороварка служила вам довго та безпечно, очищайте запобіжний та робочий клапани після кожного приготування. Ви можете легко видалити клапани та встановити їх назад після чищення.



- Демонтуйте запобіжний клапан.
- Промийте запобіжний клапан та його гніздо під проточною водою. Встановіть клапан у гніздо за допомогою кріпильних елементів. Переконайтеся, що клапан встановлено правильно.
- Демонтуйте робочий клапан.
- Промийте робочий клапан та його гніздо під проточною водою. Встановіть клапан у гніздо. За допомогою кріпильних елементів. Переконайтеся, що клапан встановлено правильно.

