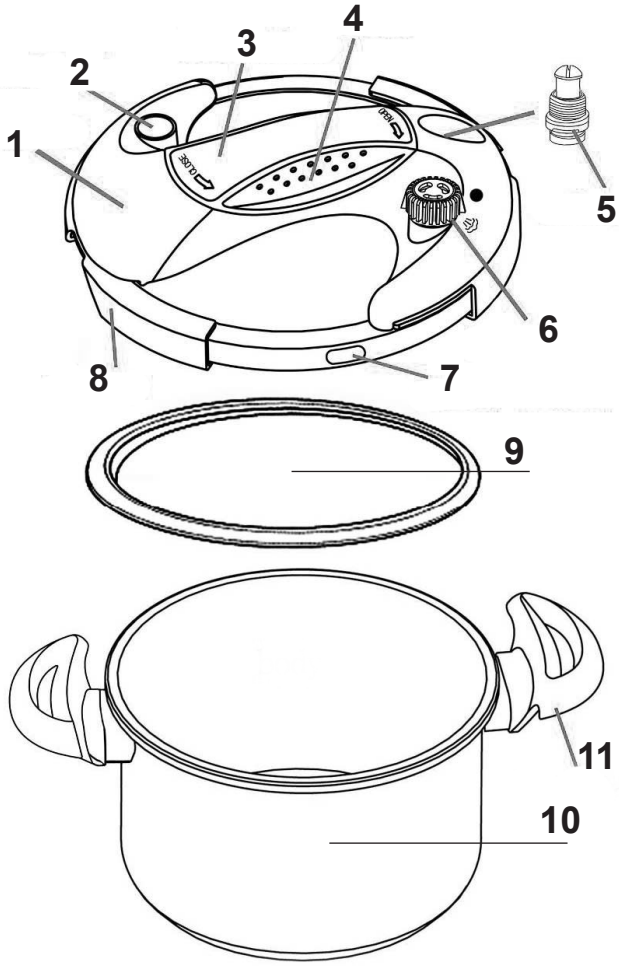
Feel Maestro at home ®

EN **Owners manual.** Pressure cooker
PL **Instrukcji obsługi.** Dampfkochtopf
DE **Bedienungsanleitung.** Szybkowar
RO **Manualul proprietarului.** Oala sub presiune
RU **Руководство по эксплуатации.** Скороварка
UA **Керівництво з експлуатації.** Скороварка

Модель/Model: **MR-2901**

178



Pictures/Bilder/Rysunki/ Figurila/ Рисунки/ Малюнки

Dear customer, we thank you for purchase of goods!

Feel Maestro at home ®

Technical specifications

Model: MR-2901
Diameter: Ø 22 cm
Volume: 6,0 L
Working pressure: 80 kPa
Safety pressure: 130-180 kPa

Description of the appliance

Figure 1
1. Face plate
2. Indicator
3. Decoration
4. Knob
5. Safety valve
6. Pressure-limiting valve
7. Safety window
9. Sealing rimg
10. Body
11. Lower handle

Attention points of operation:

a) Use only after read and understood all about the manual.
b) Keeping in mind, the user will take the responsibility when an accident occurs due to the operation not follows the manual.
It needs person to watch when using, adjusting the fire in time after pressure-limiting valve releasing, keeping the pressure under the limited pressure for a while.
c) Be very careful when moving the cooker with pressure. Don't touch the surface of metal, use handle and take protection if necessary.
d) Pressure cooker only can be used on purpose as per manual, not for any other purpose.
e) Because cooker cooks food under the pressure, it can lead burn if use improperly. Make the cooker close correctly before using. (See user's manual)
f) Don't compel to open cooker. Make sure to open it after pressure release.

(See user's manual)
g) Don't dry heating, it will damage cooker badly.
h) Less than 2/3 of the cooker's capacity for cooking food. Less than 1/4 of the cooker's capacity for cooking expansive food such as rice or dry vegetable, etc.
i) Select properly oven according to instruction.
j) Cooking food with skin (such as oxtongue), it will be expansive because of pressure after cooking. Don't sting it to avoid scald.
k) Cooking for soft food, shake cooker slightly before open to avoid spray out food.
l) Check if the pressure valve is blocked before using, see user's manual.
m) Don't fry food under the pressure.
n) Don't deviate from maintenance specified in manual. Don't change any safety system by yourself.
o) Only use matching spare parts provided by manufacturer, exceptionally, use body and lid as per manufacturer's direction.
p) Please keep this manual properly.

1. The pressure cooker is a family cookware and can't be used for any other purposes. Juveniles and persons who don't know how to use it are suggested not to use. Must have person watching and keep away from children when using the pressure cooker.
2. Under the pressure limit, the boiling point of the liquid is below 120°C. A lot of steam and soup juice will come out when boiling and especially when the pressure reducing fast.
3. Don't cook expansive food such as apple jam, pearl rice, seaweed, oatmeal, etc. to avoid blocking of the steam-releasing hole.
4. Keep the pressure-limiting valve, sealing ring, opening button, lid and cooker body clean and out of nastiness and greasiness before and after using.
5. The pressure cooker should be used on a steady oven. Don't put the pressure cooker on electric oven that has a bigger plate's diameter than the cooker's bottom. When cooking on a gas oven, the fire shall not reach the cooker's wall (Fig. 2). The pressure cooker is applicable to electric oven, electromagnetism oven, gas oven etc. with below 2kw.

Fig.2

6. Don't point the safety valve window to the user or to the area where person often walk about.
7. If steam sprays out from safety valve or the sealing ring is squeezed out from the safety valve window, the power shall be shut off immediately. The problem must be found out and solved before using again.
8. Be very carefully when you moving the cooker with pressure, carry it

horizontally and lay down gently. Don't bump.
9. Don't open the cooker when there is pressure inside. Don't cook when the lid is not closed well.
10.Don't store salt, soy sauce, alkali, sugar, vinegar, or steam water inside the cooker for a long time. Clean and dry it every time after using.
11.Don't heat water off or dry heating. Not use for frying or baking food.
12.Allowed volume of food inside the pressure cooker.
Less than 1/4 of the cooker height for expansive food such as rice, bean, etc. (Fig. 3)
Less than 2/3 of the cooker height for non-expansive food such as meat, vegetable, etc. (Fig. 4);

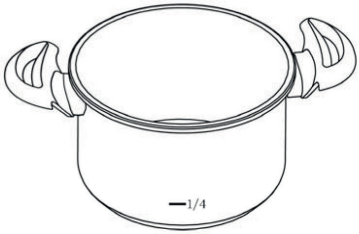


Fig.3

Fig.4

13. It is prohibited to put anything on the pressure-limiting valve (Fig. 5).

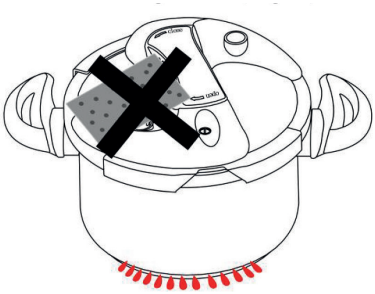


Fig.5

Using our products to feel at ease, we designed and equipped multi-device for safety.(Fig.6)
· The open-preventing device ensures the lid to be closed properly as well as safely.
· The three-degree pressure-releasing device ensures using safely.
1. Pressure-limiting valve: If pressure inside is up to a regular working range,

the pressure-limiting valve will release extra steam.
2. Safely open-preventing value: it will raise when the pressure up to 4Kpa. Ensure steam releasing from here under safety pressure when steam-releasing hole is blocking.
3. Sealing ring/Safety window: When the pressure-limiting valve and the safety valve are invalid, the sealing ring will be squeezed out from safety window to ensure using safely.
4. Opening knob: Open the lid must turn the knob.

Fig.6

1. The san hine, which makes it heating evenly.
2. Setting multi-device ensures pressure cooker working normally. (Fig.6)
3. Setting pressure indicator, it will be easy to know the pressure inside and set user's heart at rest. (Fig 7)

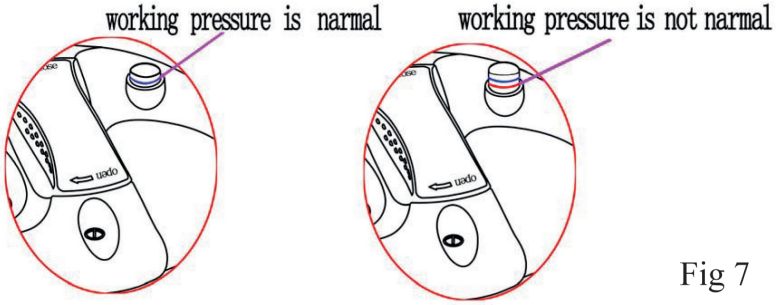


Fig 7

When the first line goes up, it means that the working is normal; when second line goes up, it means that the working is not normal.

How to use

Please clean the pressure cooker, add to water and heat half an hour before first time using, by means of cleaning bad smelling.

1. Before use, make sure that the hole of both safety valve and steam-releasing pipe is unobstructed. If any of them is obstructed, clear them with the dredging needle. (Fig.8 Observe the steam-releasing is obstructed or not.)

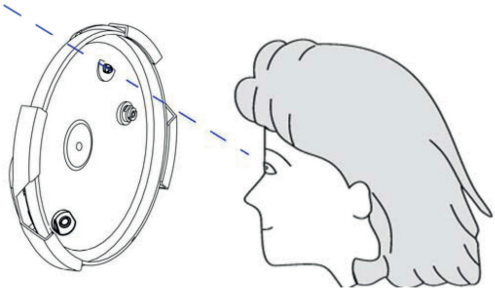


Fig.8

2. Closing the lid.

Closing the lid as per the instruction of below picture A and B (Fig.9)

(Before turning the knob, please press the knob slightly.)

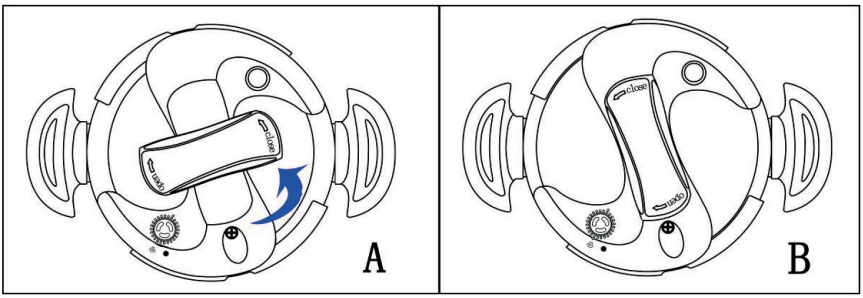


Fig.9

3. Adjusting working pressure.
Closing the lid, according to requirement, please reference section IX.
4. Heating
In order to raise the temperature quickly, heat with strong fire till the safely open-preventing valve begins to work. Pay attention not to using stronger fire than which is enough. (It is normal that) a little steam seeps from the safely open-preventing valve after heating for a while. There should be no steam seeps after the open-preventing valve rises and the cooker works normally. When the pressure-limiting valve raised and steam comes out continuously and give off “squeak”, firepower should be minished, at the same time keeping pressure-limiting valve releasing and start to count heating time.
Caution: Heating time is from the pressure-limiting valve starting to work to turning off the fire.
- Stand by and watch while cooking.
- Don’t touch the cooker’s metal surface with hands or body. Cook carefully and use the handles to avoid a burn.
5. Turning off fire, releasing pressure and opening the lid.
Two open ways after cooking.
1 Natural cold. When heating time is up, turn off the fire and leave it for a while waiting for the pressure reduced. When the indicator fell down, the cooking is over. Turn the knob to the position as per picture of Fig. 10, then take off the lid.

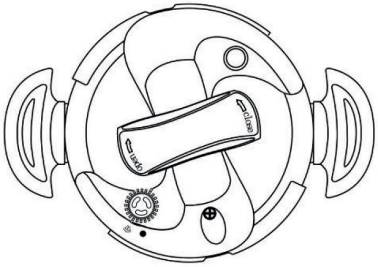


Fig.10

Fig.11

Don’t open the lid if the indicator doesn’t fall down.
After finishing cooking, please wear glove to open lid to avoiding burn. (Fig.11)

Don’t open the lid till the safety valve falls down.

When cook pasty state food such as porridge, shake the cooker slightly before open to reduce the bleb.
2 Cooling down quickly. Sometimes it needs cooling down quickly, put the cooker on a level place and shower the cooker with cold water slowly till the safety valve falls down (Fig. 12, opening lid is the same as above).
Caution: Avoid water flowing into the cooker through safely open-preventing valve and the pressure limiting.

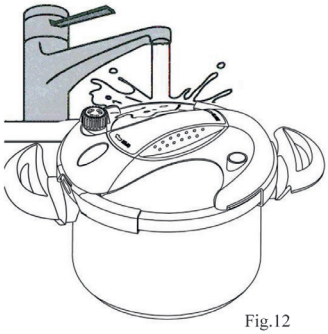


Fig.12

Trouble shooting.

If any abnormal phenomenon been found, you shall turn off the fire immediately and take the cooker to a level place and shower the cooker with water slowly to reduce the temperature and the pressure. Find the reason and solve the problem with the table below.

Problem	Reason	Solution
Steam comes out from the underside of the lid	1. Sealing ring is dirty.	1. Clean the sealing ring, cooker mouth and lid.
	2. Sealing ring is too old	2. Change the sealing ring.
Lid can't fix properly	The shape of the lid changed.	Change the lid
Steam and liquid leaks from the safety valve suddenly.	1. The steam-releasing pipe was obstructed. The safety function of the locking pin is working. The release hole of pressure-limiting valve is blocked.	1. Take the cooker away from the fire and dredge the release hole. After it is cool, take down the pressure-limiting valve and clean the hole of pressure-limiting valve.
	2. The safety valve has lost its function.	2. Change safely open-preventing valve.

When cooking, the sealing ring is suddenly forced out from the safety valve window and steam drain out.	1. The safety function of the sealing ring is working. Maybe other device has lost its function.	1. Take the cooker away from the fire. After it is cool, clean and check all the safety devices. Change the ones which have lost its functions.
	2. The sealing ring is aged and has lost its function.	2. Change the sealing ring.

Maintenance.

Please clean the pressure cooker, add to water and heat half an hour before first time using, by means of cleaning bad smelling.

Maintenance of the whole cooker.

·Clear away the dirt.

·Then wipe off the water and keep the cooker dry.

·Don't scrape the cooker surface with hard material such as metal to avoid abrasion.

·Don't touch the cooker with other kinds of metal to avoid electro chemical corrosion.

·Don't store food inside the cooker for a long time.

Maintenance of the sealing ring(fig. 11):

·Remove the sealing ring from the lid. Clear away the dirt from the ring and the lid with hot water or washing chemical preparation.

·Wipe off the water and keep the sealing ring dry.

·Put the sealing ring back to the lid. Not using the cooker to avoid the sealing ring being squeezed (Separate from the cooker lid and the cooker body).

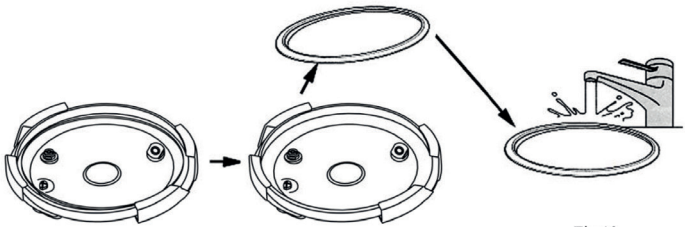


Fig.13

Maintenance of the safely open-preventing valve, the pressure-limiting valve and the steam-releasing pipe.

Check the steam-releasing pipe and the safely open-preventing valve. If it is blocked; Clear away or the dredging needle, then wash and rinse the pipe with water.

Special dismantling as follows: (fig.14)

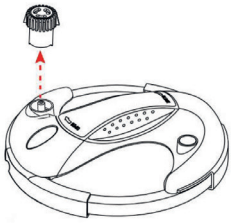


Fig.14

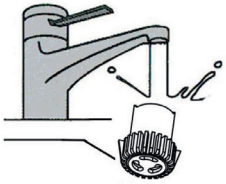


Fig.15

The pressure valve: take out the pressure valve by hand and cleaning as Fig.15

Safety open-preventing valve: Switch clockwise safety valve with spanner, then dismantle it(fig 13). Then wash it cleaning as Fig.14

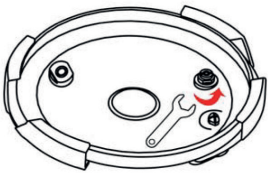


Fig.16

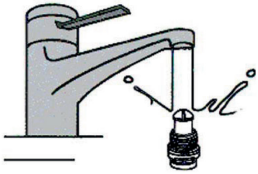


Fig.17

Caution: Don't lose small parts such as pressure-limiting valve. There is no problem if the color of the sealing ring changed. It is suggested to change the sealing ring once in one or two years according the usage frequency. But it must be changed immediately if there is any damage or shape changing. Please contact your dealer or the sales department of our company for the replacement parts. Never use substitutes.

·The way of deposit: Put the body and lid separately in shade and cool place.

Questions and Answers

1. Q: How to cook good meals and dishes?
A: Heating the cooker with strong fire till steam sprays out from pressure-limiting valve.
Change the fire from strong to gentle when steam starts to spray out from pressure-limiting valve.
Let the pressure inside the cooker reduce naturally.
Too strong fire will make water over-evaporate and cause burnt to the food inside the cooker.
2. Q: Cannot do cooking well?
A: Check if the cooking time is controlled properly or not.
Check if the pressure-limiting valve is placed properly or not.
Check if the heating fire is too strong or too weak.
Check if the volume of water and soup is proper or not.
Check if the pressure is normal or not. (Is there any steam spraying out from pressure-limiting valve or not.)
3. Q: What is heating time
A: Begin from the upspring of the steam spraying out from safely pressure-limiting valve.
4. Q: Does different material need different heating time?
A: The maximum volume of the food to be cooked is below 2/3 of the depth of the cooker. Beans are below 1/4. Cooking material has nothing to do with cooking time. Besides, the volume of the cooker has nothing to do with cooking time, either.
5. Q: Why the rice color changes to grey?
A: Cooking under high temperature and high pressure, the amino acid and saccharides are decomposed by the heat. Thus the food containing rich protein and carbohydrate may change its color to grey. But it is harmless and the taste will not change.
6. Q: After heating, soya-bean milk mixed with sugar sprays out from the safety valve.
A: When heating, liquid food mixed with high-thick sugar will spray out from the safety valve because of the high pressure steam inside the cooker.
When cooking this kind of food, don't cook with pressure on, which means not to place the pressure-limiting valve on.
7. Q: What to do in case of cooker is heated dry.
A: Put off the fire immediately, take the cooker away from the fire and let it cool naturally. Don't pour water onto the cooker.

Steps and times for cooking

Name of food	Volume of food +water	The time of gentle fire after steam spraying out steadily from the pressure-limiting valve	State of food cooked after it is cooling naturally	Remarks
Beef	1/2	15-20	Very mushy	Cut into pieces
Chop	1/2	8-12	Meat and bone are separated	Cut into pieces
Pig elbow	1/2	15-20	Meat and bone are separated	Cross-cutting
Chicken	1/2	8-10	Meat and bone are separated	Whole chicken
Fish	1/3	2-4	Well cooked	
Mutton	1/2	8-12	Well cooked	
Zong Zi	2/3	10-15	Well cooked	
Old corn	2/3	5-8	Well cooked	
Sweet potato	2/3	6-10	Well cooked	
Rice	1/4	4-6	Well cooked, good smell	
Porridge	1/4	10-15	Mushy	
Legume	1/4	12-16	Well cooked	
Tremella	2/5	15-25	Very mushy	

Notes: The time mentioned above is just for reference. The changes in detail are as per food. Users can adjust it to the suitable time according to your practical experiences.

Dziękujemy za zakup sprzętu!

Funkcjonalność, design i zgodność ze standardami jakości gwarantują Wam wygodę i przyjemność z korzystania z naszego produktu.
Proszę, uważnie przeczytać dany podręcznik eksploatacji i zachować go w charakterze materiału naukowego w ciągu całego czasu eksploatacji urządzenia.
Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw w domowych warunkach.
Przy zachowaniu zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia produktu, części urządzenia nie zawierają szkodliwych dla zdrowia substancji.

Charakterystyka techniczna

Model: MR-2901
Materiał: stal nierdzewna
Średnica: 22 cm
Pojemność: 6 l
Ciśnienie robocze: 80kPa
Utrzymywany zakres ciśnienia: 130-180 kPa

Budowa urządzenia

Rysunek 1
1. Osłona czołowa
2. Wskaźnik
3. Uchwyt kierunkowskazu
4. Uchwyt obrotowy 90°
5. Zawór bezpieczeństwa
6. Zawór ciśnienia roboczego
7. Okno bezpieczeństwa
8. Zacisk
9. Pierścień uszczelniający
10. Korpus
11. Dolny uchwyt

**Środki bezpieczeństwa Szanowny użytkowniku,
zachowanie ogólnie przyjętych przepisów bezpieczeństwa i zasad przedstawionych w danej instrukcji czyni wykorzystanie naszego produktu wyjątkowo bezpiecznym.**

- Używaj szybkowaru po przeczytaniu wszystkich instrukcji.
- Należy monitorować proces gotowania, w odpowiednim czasie regulować ogrzewanie,utrzymywać, monitorować ciśnienie i działanie zaworu bezpieczeństwa.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru pod ciśnieniem. Nie dotykaj nagrzanych powierzchni, użyj uchwytu.
- Szybkowar może być używany wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, zgodnie z instrukcją.
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użycie może spowodować oparzenia! Nie otwieraj szybkowaru na siłę; dopiero po obniżeniu ciśnienia, pokrywkę można łatwo otworzyć.
- Maksymalne napełnienie szybkowaru wynosi 2/3 objętości w przypadku produktów, które nie zwiększają objętości podczas gotowania. Aby gotować potrawy zwiększające swoją objętość (ryż, płatki zbożowe lub suszone warzywa), napełnij szybkowar tylko do 1/2 jego pojemności.
- Podczas gotowania mięsa (ze skórą), które pęcznieje (np. ozorek wołowy), nieprzekłucie go może spowodować oparzenia.
- Przygotowując płynne potrawy, przed otwarciem lekko potrząśnij szybkowarem, aby uniknąć rozpryskiwania.
- Przed użyciem sprawdzić, czy zawór ciśnieniowy nie jest zatkany.
- Nie naruszaj zasad bezpieczeństwa przewidzianych w instrukcji.
- Używaj wyłącznie odpowiednich części zamiennych dostarczonych przez producenta.

Produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub psychicznych, a także osoby nieposiadające wiedzy i doświadczenia w obsłudze sprzętu gospodarstwa domowego, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzeń przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
Pod wysokim ciśnieniem temperatura wrzenia cieczy wynosi około 120°C. Po podgrzaniu wydobywa się duży strumień pary, zwłaszcza przy gwałtownym spadku ciśnienia.
Nie gotuj potraw takich jak dżem jabłkowy, ryż perłowy, wodorosty, płatki owsiane itp., aby uniknąć zablokowania wylotu pary.

Przed każdym użyciem należy sprawdzić obecność wszystkich elementów szybkowaru, czystość oraz drożność zaworów roboczych i bezpieczeństwa.

Do ogrzewania należy używać wyłącznie zatwierdzonych źródeł ciepła. Szybkowar należy ustawić na stabilnej kuchence i nie stawiać go na palnikach, których średnica jest większa niż średnica dna. (rys. 2).

Fig.2

- Nie kieruj wylotu pary w stronę siebie ani osób

znajdujących się w pobliżu.
- Jeżeli z zaworu bezpieczeństwa lub pierścienia uszczelniającego wydobywa się para, należy natychmiast wyłączyć palnik. Przed ponownym użyciem należy znaleźć i rozwiązać problem.
- Nie otwieraj szybkowaru, jeśli w jego wnętrzu znajduje się ciśnienie. Nie gotuj, jeśli pokrywa nie zamyka się prawidłowo.
- Nie przechowuj przez dłuższy czas soli, sosu sojowego, ługu, cukru, octu ani pary wodnej w korpusie produktu. Każdorazowo po użyciu oczyścić i wysuszyć.

Nie używaj szybkowaru bez wody – może to spowodować jego uszkodzenie.
Nie używać do smażenia lub pieczenia potraw.

Napełnianie szybkowaru

Dopuszczalna ilość jedzenia w szybkowarze:
- Mniej niż 1/4 wysokości pojemnika do gotowania potraw zwiększających objętość, takich jak ryż, fasola itp. (rys. 3).

- Mniej niż 2/3 wysokości pojemnika dla produktów, które nie zwiększają objętości, takich jak mięso, warzywa itp. (rys. 4);

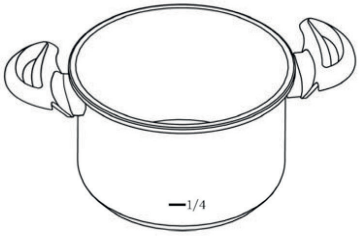


Fig.3

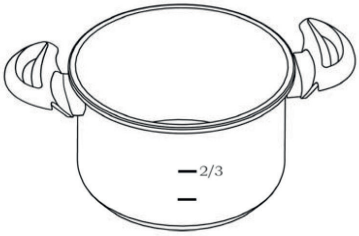


Fig.4

Nie kładź niczego na zaworze ciśnienia roboczego (rys. 5).

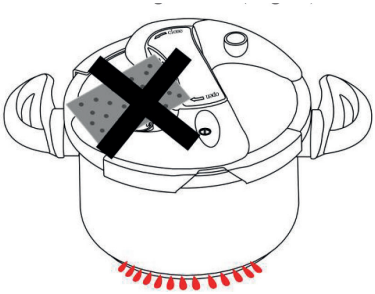


Fig.5

• Urządzenie blokujące zapewnia prawidłowe i bezpieczne zamknięcie pokrywy.
• Trójstopniowe urządzenie ograniczające ciśnienie zapewnia bezpieczne użytkowanie.

1. Zawór ciśnienia roboczego.
Jeśli ciśnienie wewnątrz mieści się w normalnym zakresie roboczym, zawór ciśnienia roboczego uwolni nadmiar pary.

2. Zawór bezpieczeństwa.
Gdy ciśnienie wzrośnie do 4 kPa, zapewnia uwolnienie nadmiaru pary.

3. Pierścień uszczelniający/okno ochronne.
W przypadku nieprawidłowego działania zaworu serwisowego i bezpieczeństwa, O-ring zostanie przesunięty i będzie widoczny w okienku bezpieczeństwa.

4. Uchwyt.
Aby otworzyć pokrywę, należy obrócić uchwyt.

Fig.6

Ciśnienie robocze jest normalne

Ciśnienie robocze nie jest normalne

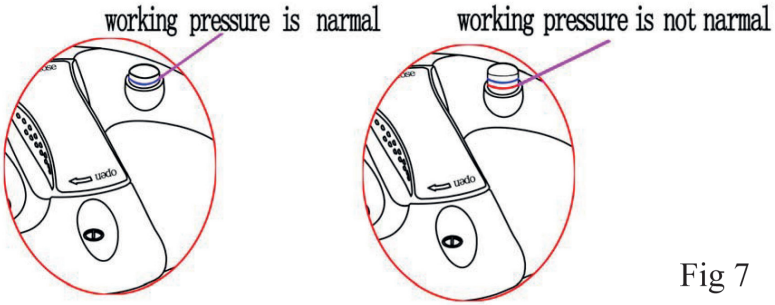


Fig 7

Korzystanie z urządzenia

PRZED pierwszym użyciem należy dokładnie umyć pojemnik szybkowaru gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wysuszyć. Nie używaj ściernych lub silnych środków czyszczących, rozpuszczalników, ługów, metalowych przedmiotów ani zmywaków.

Szybkowaru nie wolno używać bez wody.

1. Przed użyciem należy upewnić się, że otwór zaworu serwisowego i zawór bezpieczeństwa nie są zatkane.
(Rys. 8. Sprawdź, czy wylot pary nie jest zablokowany.)

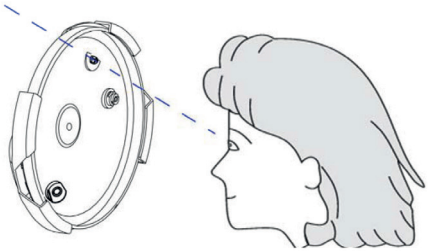


Fig.8

2. Zamknięcie pokrywy.
Zamknij pokrywę zgodnie z instrukcjami na rysunkach A i B poniżej (Rysunek 9).
Przed obróceniem uchwytu należy go lekko nacisnąć.

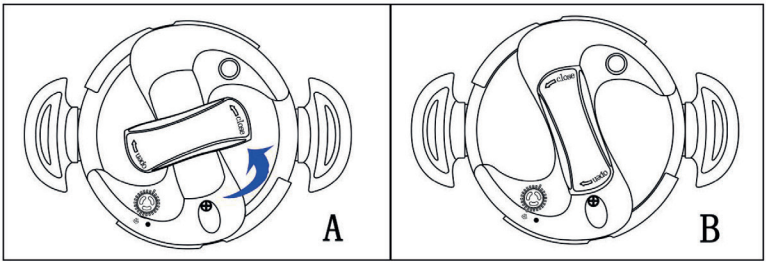


Fig.9

3. Ogrzewanie.
Szybkowar z produktem i napełniony wodą postawić na źródle ciepła.
Ustaw temperaturę na maksymalną. Z zaworu bezpieczeństwa wydobywa się niewielka ilość pary.
Po pewnym czasie podgrzewania otwórz zawór bezpieczeństwa. Para nie powinna wyciekać po podniesieniu zaworu bezpieczeństwa i normalnym nagrzewaniu.
Po osiągnięciu wymaganej temperatury zawór roboczy natychmiast zacznie wydzielać parę ze względu na silne działanie cieplne, co wskazuje na konieczność obniżenia temperatury ogrzewania szybkowaru poprzez pozostawienie zaworu ciśnienia roboczego

w pozycji otwartej.
Zawór roboczy będzie utrzymywał to samo ciśnienie wewnątrz naczynia przez cały proces gotowania.

Uwaga: Czas nagrzewania liczy się od momentu otwarcia zaworu ciśnienia roboczego.
- Obserwuj proces gotowania.
- Nie dotykaj metalowej powierzchni szybkowaru rękami ani innymi częściami ciała. Zachowaj ostrożność podczas używania uchwytów, aby uniknąć poparzenia.
4. Wyłącz źródło ciepła. Przed otwarciem pokrywy szybkowaru należy całkowicie zmniejszyć ciśnienie wewnątrz garnka.

4.1. Naturalne uwolnienie ciśnienia.
Zdejmij szybkowar z źródła ciepła i pozostaw do ostygnięcia (poczekaj, aż ciśnienie spadnie). Gdy wskaźnik opadnie, gotowanie jest zakończone. Obróć uchwyt do pozycji pokazanej na rys.10, a następnie zdejmij pokrywę.

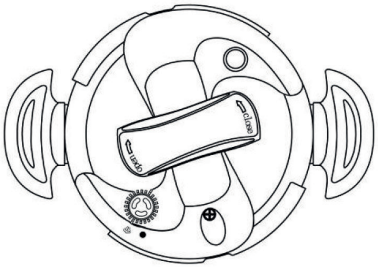


Fig.10

Fig.11

- Nie otwieraj pokrywy, dopóki wskaźnik nie spadnie.
- Po zakończeniu gotowania otwórz pokrywkę w rękawiczkach, aby uniknąć poparzenia. (Rys. 11)
- Nie otwieraj pokrywy, dopóki zawór bezpieczeństwa nie zostanie opuszczony.
4.2. Szybkie uwolnienie nacisku.
Umieść szybkowar w zlewie. Włącz zimną wodę i pozwól jej spłynąć na pokrywkę, podczas gdy zawór bezpieczeństwa opadnie (rys. 12, otwieranie pokrywy przebiega tak samo, jak powyżej).
Uwaga: Nie dopuścić do przedostania się wody do środka zbiornika przez zawory serwisowe i bezpieczeństwa.

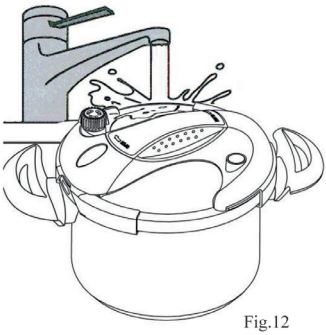


Fig.12

Rozwiązywanie problemów

W przypadku stwierdzenia usterek w działaniu należy natychmiast zdjąć szybkowar z źródła ciepła, przesunąć go na równe miejsce i powoli zalewać wodą w celu obniżenia temperatury i ciśnienia.
Zapoznaj się z poniższą tabelą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Z dolnej części pokrywy wydobywa się para	1. Pierścień uszczelniający jest brudny.	1. Oczyść pierścień uszczelniający, obręcz i pokrywę szybkowaru
	2. Pierścień uszczelniający jest zużyty.	2. Wymień pierścień uszczelniający.
Pokrywa nie może się prawidłowo zamknąć	Kształt pokrywy jest zdeformowany.	Zmień pokrywę
Nagły wyciek pary i cieczy z zaworu bezpieczeństwa	1. Zawór bezpieczeństwa jest zatkany lub otwór zaworu jest zablokowany.	1. Zdjąć szybkowar ze źródła ciepła, wyjąć zawór ciśnieniowy i oczyścić otwór.
	2. Zawór bezpieczeństwa nie spełnia swojej funkcji.	Wymienić zawór.
Podczas gotowania pierścień uszczelniający nagle wysuwa się	1. Opaska trzymająca pierścień uszczelniający, nie spełnia swojej funkcji.	1. Opaska trzymająca pierścień uszczelniający, nie spełnia swojej funkcji.
	2. Pierścień uszczelniający jest zużyty i utracił swoją funkcję.	2. Wymień pierścień uszczelniający

Konserwacja pierścienia uszczelniającego (Rys. 13):

• Zdjąć pierścienia uszczelniającego z pokrywy. Wyczyść pierścień i nasadkę gorącą wodą lub detergentem.
• Wytrzeć do sucha.

• Włóż pierścień uszczelniający z powrotem do pokrywy.

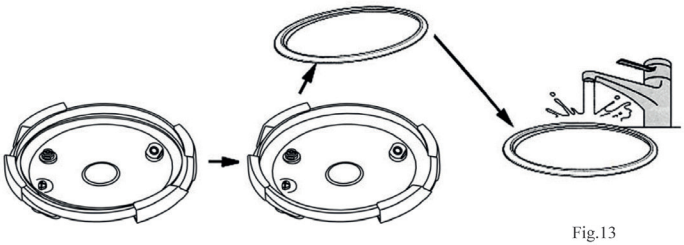


Fig.13

Konserwacja zaworów bezpieczeństwa i serwisowych.
Sprawdź rurkę odprowadzającą parę zaworu bezpieczeństwa. Oczyścić i opłukać pod bieżącą wodą.
Specjalny demontaż odbywa się w następujący sposób: (rys. 14)

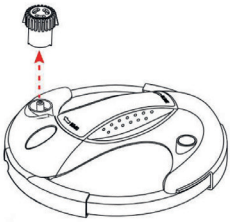


Fig.14

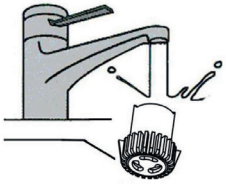


Fig.15

Roboczy zawór ciśnieniowy: wyjmij ręcznie zawór ciśnieniowy i wyczyść go (patrz rys. 14)
Z tyłu pokrywy odkręcić zawór kluczem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, następnie zdemontować go (Rys. 16) i umyć jak pokazano na rys. 17.

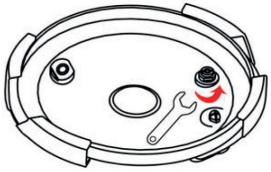


Fig.16

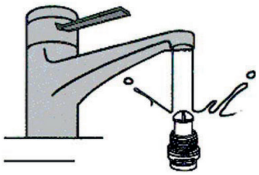


Fig.17

Uwaga: nie zgubić małych części.

Sposób przechowywania: Szybkowar należy przechowywać w suchym, chłodnym i wolnym od kurzu miejscu.

Czas gotowania

Produkt	Objętość napełnienia (produkt + woda)	Czas gotowania (po uruchomieniu zaworu roboczego)
Czelogacz	1/2	15-20
Szynka wieprzowa	1/2	8-12
Kurczak	1/2	15-20
Ryba	1/2	8-10
Baranina	1/3	2-4
Zongzi – danie chińskie	1/2	8-12
Kukurydza	2/3	10-15
Batat	2/3	5-8
Ryż	2/3	6-10
Kasza	1/4	4-6
Rośliny strączkowe	1/4	10-15
Grzyby	1/4	12-16
Tremella	2/5	15-25

Uwagi: Godziny podane powyżej są zalecane.
Parametry czasowe możesz dobrać indywidualnie, biorąc pod uwagę swoje preferencje kulinarne.

SKŁADOWANIE
Przechowywać w czystym i suchym miejscu. Pokrywa nie powinna ściśle przylegać do patelni.

Der Schnellkochtopf ist für die Zubereitung von Speisen unter häuslichen Bedingungen konzipiert.

Technische Eigenschaften

Modell: MR-2901
Material: rostfreier Stahl
Durchmesser: 22 cm
Fassungsvermögen: 6 Liter
Arbeitsdruck: 80 KPa
Aufrechterhaltener Druckbereich: **130-180** KPa

Produktvorrichtung

Abbildung 1

1. Abdeckung Frontplatte
2. Anzeige
3. Drehrichtungsanzeige
4. 90°-Drehknopf
5. Sicherheitsventil
6. Betriebsdruckventil
7. Sicherheitsfenster
8. Klemme
9. Dichtungsring
10. Gehäuse
11. Unterer Griff

Sicherheitsmaßnahmen Sehr geehrter Nutzer, folgenden anerkannten sicherheitstechnischen Regeln und Vorschriften in diesem Handbuch aufgeführten nutzt dieses Instrument extrem sicher.

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf, nachdem Sie alle Anweisungen gelesen haben.
- Es ist notwendig, den Kochvorgang zu beobachten, die Hitze rechtzeitig einzustellen, aufrechtzuerhalten, den Druck zu kontrollieren und das Sicherheitsventil zu schließen.
- Seien Sie beim Bewegen des Schnellkochtopfes sehr vorsichtig. Berühren Sie keine erhitzten Oberflächen, benutzen Sie den Griff.
- Der Schnellkochtopf darf nur für den in der Gebrauchsanweisung angegebenen Zweck verwendet werden.

- Der Schnellkochtopf kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen führen! Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht gewaltsam, erst wenn der Druck abgebaut ist, lässt sich der Topf leicht öffnen.
Wenn der Druck abgebaut ist, lässt sich der Topf leicht öffnen.
- Die maximale Füllung des Schnellkochtopfes beträgt % des Volumens für Lebensmittel, die während des Kochens nicht an Volumen zunehmen. Bei Lebensmitteln, die ihr Volumen vergrößern (Reis, Brei oder dehydriertes Gemüse), sollte der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seines Volumens gefüllt werden.
- Beim Garen von Fleisch (mit Haut), das aufquillt (z. B. Rinderzunge), nicht einstechen - dies kann Verbrennungen verursachen.
- Beim Garen von flüssigen Speisen den Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht schütteln, um Spritzer zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Druckventil nicht blockiert ist.
- Verstoßen Sie nicht gegen die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanweisung.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller gelieferten Ersatzteile.

Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, von Kindern, körperlich oder geistig behinderten Personen oder Personen, denen es an Wissen und Erfahrung im Umgang mit Haushaltsgeräten mangelt, benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.

Unter hohem Druck liegt der Siedepunkt einer Flüssigkeit in der Größenordnung von 120 °C. Beim Erhitzen entweicht ein großer Dampfstrom, vor allem wenn der Druck schnell reduziert wird.
Kochen Sie keine Speisen wie Apfelmarmelade, Perlreis, Algen, Haferflocken usw., um die Dampfaustrittsöffnung nicht zu blockieren.

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob alle Elemente des Schnellkochtopfs vorhanden und die Arbeits- und Sicherheitsventile sauber und funktionsfähig sind.

Verwenden Sie zum Erhitzen nur zugelassene Wärmequellen. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine stabile Herdplatte und nicht auf Brenner, deren Durchmesser größer ist als der Durchmesser des Bodens. (Abb. 2)

Fig.2

- Richten Sie die Dampfaustrittsöffnungen nicht auf sich oder andere Personen in der Nähe.
- Sollte Dampf aus dem Sicherheitsventil, dem O-Ring, austreten, schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Das Problem muss erkannt und behoben werden, bevor das Gerät wieder benutzt werden kann.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn er unter Druck steht. Kochen Sie nicht, wenn der Deckel nicht richtig schließt.
- Bewahren Sie kein Salz, keine Sojasauce, keine Lauge, keinen Zucker, keinen Essig und kein Dampfwasser über einen längeren Zeitraum im

Inneren des Geräts auf. Reinigen und trocknen Sie es jedes Mal nach dem Gebrauch

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht ohne Wasser - dies kann ihn beschädigen. Nicht zum Braten oder Backen von Speisen verwenden.

Befüllen des Schnellkochtopfes

Das zulässige Volumen der Lebensmittel im Schnellkochtopf:
- Weniger als 1/4 der Höhe des Behälters zum Garen von Lebensmitteln, die an Volumen zunehmen, wie Reis, Bohnen usw. (Abb. 3).

- Weniger als 2/3 der Höhe des Behälters für Lebensmittel, die ihr Volumen nicht vergrößern, wie Fleisch, Gemüse usw. (Abb. 4).

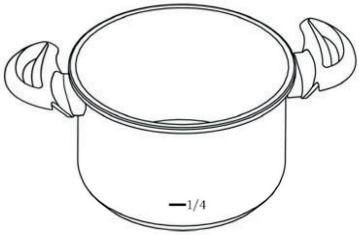


Fig.3

Fig.4

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Betriebsdruckventil (Abb. 5).

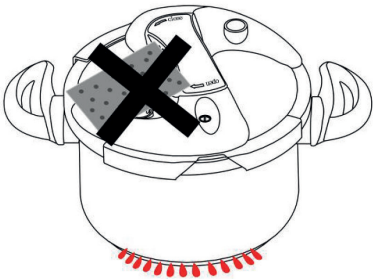


Fig.5

- **Die Verriegelungsvorrichtung gewährleistet ein korrektes und sicheres Schließen des Deckels.**
- **Eine dreistufige Druckentlastungsvorrichtung gewährleistet eine sichere Anwendung.**

1. Betriebsdruckventil
Wenn der Innendruck innerhalb des normalen Betriebsbereichs liegt, lässt das Betriebsdruckventil überschüssigen Dampf ab.

2. Sicherheitsablassventil.
Wenn der Druck auf 4 kPa ansteigt, sorgt es dafür, dass überschüssiger Dampf abgelassen wird.

3. O-Ring/Schutzfenster.
Wenn das Betriebs- und das Sicherheitsventil nicht ordnungsgemäß funktionieren, wird der O-Ring verschoben und im Sicherheitsfenster sichtbar.

4. Handgriff.
Zum Öffnen des Deckels muss der Griff gedreht werden.

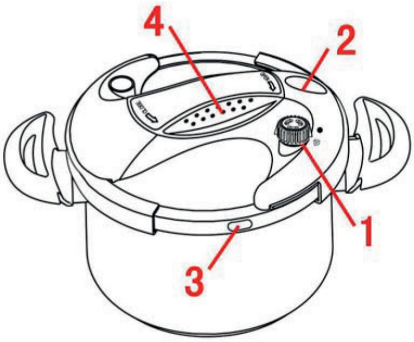


Fig.6

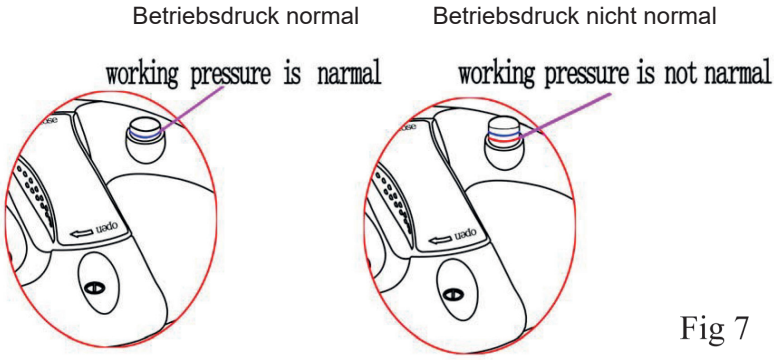


Fig 7

Benutzung des Geräts

Waschen Sie den Schnellkochtopf-Behälter vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und flüssigem Reinigungsmittel und trocknen Sie ihn ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder starken Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Laugen, Metallgegenstände oder Schwämme.

Der Schnellkochtopf darf nicht ohne Wasser verwendet werden.

1. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Öffnung des Betriebs- und Sicherheitsventils nicht verstopft ist.
(Abb.8. Prüfen Sie, ob der Dampfaustritt nicht verstopft ist).

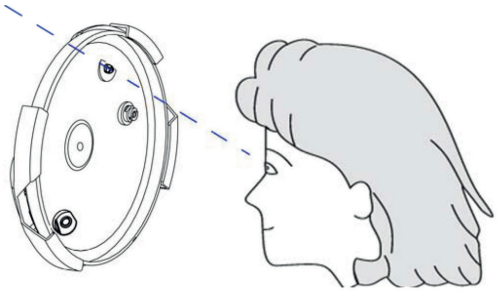


Fig.8

2. Schließen des Deckels.
Schließen Sie den Deckel gemäß den Anweisungen in den Abbildungen A und B unten (Abb. 9). Drücken Sie den Knopf leicht an, bevor Sie ihn drehen

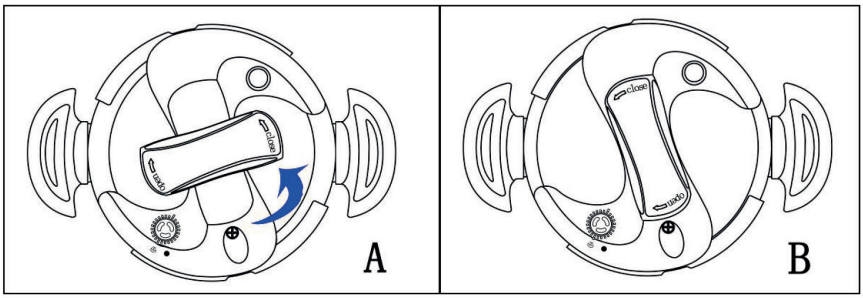


Fig.9

3. Erhitzen.
Stellen Sie den Schnellkochtopf mit den Lebensmitteln und mit Wasser gefüllt auf die Wärmequelle.
Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Ein wenig Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus. Öffnen Sie das Sicherheitsventil, nachdem Sie eine Weile geheizt haben. Nach dem Öffnen des Sicherheitsventils sollte kein Dampf mehr austreten und der Erhitzungsvorgang

normal verlaufen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, beginnt das Arbeitsventil aufgrund der starken Wärmewirkung sofort Dampf abzulassen, was darauf hinweist, dass die Heiztemperatur des Kochfeldes gesenkt werden sollte, indem das Arbeitsdruckventil in der offenen Position gehalten wird.
Das Arbeitsdruckventil hält während des gesamten Kochvorgangs den gleichen Druck im Inneren des Topfes aufrecht.
Achtung: Die Aufheizzeit beginnt in dem Moment, in dem sich das Betriebsdruckventil öffnet.
- Beobachten Sie den Kochvorgang.
- Berühren Sie die Metalloberfläche des Schnellkochtopfes nicht mit Ihren Händen oder anderen Körperteilen. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie die Griffe, um sich nicht zu verbrennen.
4. Ausschalten des Feuers. Der Druck im Inneren des Schnellkochtopfes muss vollständig abgebaut sein, bevor der Deckel des Schnellkochtopfes geöffnet wird.

4.1 Natürliche Druckentlastung.
Nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Wärmequelle und lassen Sie ihn abkühlen (warten Sie, bis der Druck gesunken ist). Wenn die Kontrollleuchte erloschen ist, ist der Kochvorgang beendet. Drehen Sie den Knopf in die in Abb. 10 gezeigte Position und nehmen Sie dann den Deckel ab.

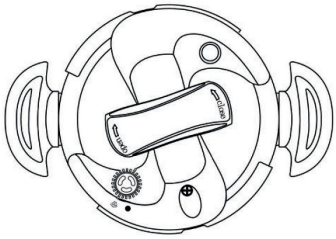


Fig.10

Fig.11

- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn die Kontrollleuchte erloschen ist.
- Nach Beendigung des Garvorgangs den Deckel mit Handschuhen öffnen, um sich nicht zu verbrennen. (Abb. 11)
- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Sicherheitsventil abgefallen ist.

4.2 Schnelle Druckentlastung.
Stellen Sie den Schnellkochtopf in die Spüle. Schalten Sie das kalte Wasser ein und lassen Sie es auf den Deckel ablaufen, während das Sicherheitsventil abfällt (Abb. 12, das Öffnen des Deckels erfolgt auf die gleiche Weise wie oben).
Achtung: Es darf kein Wasser durch die Betriebs- und Sicherheitsventile in das Innere des Behälters gelangen

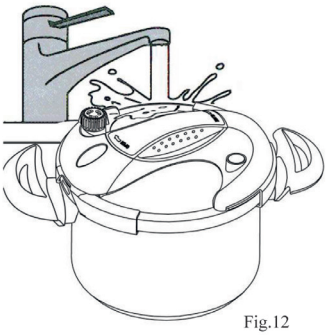


Fig.12

Fehlersuche

Wenn Sie eine Funktionsstörung feststellen, müssen Sie den Schnellkochtopf sofort von der Wärmequelle nehmen, ihn an einen ebenen Ort stellen und langsam Wasser darüber gießen, um die Temperatur und den Druck zu verringern.
Beachten Sie die nachstehende Tabelle.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Unter dem Deckel tritt Dampf aus	1. Der O-Ring ist verschmutzt.	1. Reinigen Sie den O-Ring, den Rand und den Deckel des Schnellkochtopfes.
	2. Der O-Ring ist abgenutzt.	2. Ersetzen Sie den O-Ring.
Der Deckel kann nicht richtig verriegeln	Die Form des Deckels ist deformiert.	Ersetzen Sie die Decke
Plötzlicher Austritt von Dampf und Flüssigkeit aus dem Sicherheitsventil	1. Das Sicherheitsventil ist verstopft oder die Ventilöffnung	1. Nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Wärmequelle, entfernen Sie das Druckventil und reinigen Sie die Düse
	2. Das Sicherheitsventil erfüllt seine Funktion nicht	Setzen Sie das Ventil wieder ein
Beim Kochen löst sich plötzlich der O-Ring.	1. Die Klammer, die den O-Ring hält, erfüllt nicht ihre Funktion.	1. Nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Wärmequelle, prüfen und reinigen Sie die Gehäusenuten, in denen sich der O-Ring befindet.
	2. Der O-Ring ist verschlissen und hat seine Funktion verloren.	2. Ersetzen Sie den O-Ring.

Wartung des O-Rings (Abb. 13):
- Nehmen Sie den O-Ring vom Deckel ab. Reinigen Sie den Ring und den Deckel mit heißem Wasser oder Spülmittel.
- Wischen Sie ihn trocken.
- Setzen Sie den O-Ring wieder in den Deckel ein.

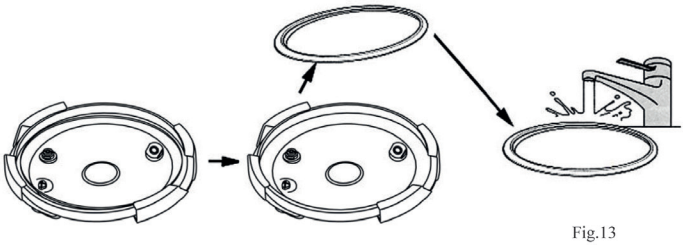


Fig.13

Wartung des Sicherheits- und Betriebsventils.
Kontrollieren Sie das Dampfaustrittsrohr des Sicherheitsventils. Reinigen und unter fließendem Wasser abspülen.
Die spezielle Demontage wird wie folgt durchgeführt: (Abb.14)

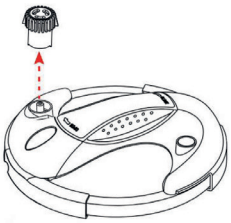


Fig.14

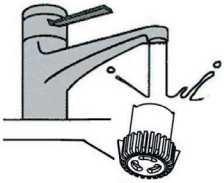


Fig.15

Arbeitsdruckventil: Das Druckventil von Hand ausbauen und reinigen (siehe Abb.14). Schrauben Sie das Ventil von der Rückseite des Deckels aus mit einem Schraubenschlüssel gegen den Uhrzeigersinn ab, demontieren Sie es (Abb. 16) und spülen Sie es wie in Abb. 17 gezeigt.

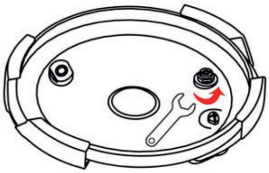


Fig.16

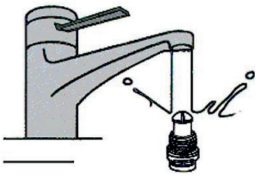


Fig.17

Achtung: Achten Sie darauf, dass die Kleinteile nicht verloren gehen.

Lagerung: Lagern Sie den Schnellkochtopf an einem trockenen, kühlen und staubfreien Ort.

Kochzeit

Produkt	Einfüllmenge (Produkt + Wasser)	Garzeit (nach dem Start des Betriebsventils)
Rindfleisch	1/2	15-20
Rindfleisch	1/2	8-12
Schweinefleisch Schinken	1/2	15-20
Huhn	1/2	8-10
Fisch	1/3	2-4
Lamm	1/2	8-12
Zongzi ist ein chinesisches Gericht.	2/3	10-15
Mais	2/3	5-8
Süßes	2/3	6-10
Kartoffel	1/4	4-6
Reis	1/4	10-15
Brei	1/4	12-16
Hülsenfrüchte	2/5	15-25

Hinweise: Die oben angegebenen Zeiten sind Empfehlungen.

Die Zeitparameter können je nach Ihren kulinarischen Vorlieben individuell gewählt werden.

LAGERUNG

An einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren. Der Deckel darf nicht fest auf der Pfanne sitzen.

Oala sub presiune este concepută pentru gătit produse în condiții casnice.

Specificații

Model: MR-2901
Material: otel inoxidabil
Diametru: 22 cm.
Volum: 6 l.
Presiune de lucru: 80KPa
Interval de presiune menținut: 130-180 kPa

Produktvorrichtung

Design de produs
Figura 1 (pagina 2)

1. Acoperă placa frontală
2. Indicator
3. Indicator de direcție de rotație a mânerului
4. Mâner rotativ 90°
5. Supapă de siguranță
6. Supapă de lucru sub presiune
7. Fereastra de securitate
8. Clemă
9. O-ring
10. Corp
11. Mâner de jos

Măsuri de securitate

Stimate utilizator, respectarea regulilor de siguranță general acceptate și a regulilor stabilite în acest manual face ca utilizarea acestui dispozitiv să fie extrem de sigură.

- Folosiți oala sub presiune după ce ați citit toate instrucțiunile.
- Este necesar să monitorizați procesul de gătit, să reglați încălzirea în timp util, să mențineți, să monitorizați presiunea și funcționarea supapei de siguranță.
- Fiți foarte atenți când mutați oala sub presiune. Nu atingeți suprafețele încălzite, folosiți un mâner.
- Oala sub presiune poate fi utilizată numai în scopul pentru care a fost prevăzut, așa cum este indicat în instrucțiuni.

- Oala sub presiune gătește sub presiune. Utilizarea incorectă poate duce la arsuri! Nu deschideți oala sub presiune cu forță, doar după ce ați coborât presiunea, tigaia poate fi deschisă cu ușurință.
- Umplerea maximă a oalei sub presiune este de ⅔ volum pentru produsele care nu cresc în volum în timpul gătirii. Pentru a găti alimente care își măresc volumul (orez, cereale sau legume deshidratate), umpleți oala sub presiune doar la 1/2 din capacitatea acesteia.
- Când gătiți carne (cu piele) care se umflă (ex. limbă de vită), neperforarea acesteia poate provoca arsuri.
- Când pregătiți alimente lichide, agitați ușor oala sub presiune înainte de a o deschide pentru a evita stropirea.
- Înainte de utilizare, verificați dacă supapa de presiune este blocată.
- Nu încălcați regulile de siguranță prevăzute în instrucțiuni.
- Folosiți numai piese de schimb adecvate furnizate de producător.

Acest produs nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu capacități fizice sau mentale reduse, sau persoane fără cunoștințe și experiență în utilizarea aparatelor de uz casnic, cu excepția cazului în care au fost supravegheați sau instruiți de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Sub presiune ridicată, punctul de fierbere al lichidului este de aproximativ 120 □. Un flux mare de abur iese la încălzire, mai ales cu o scădere rapidă a presiunii.

Nu gătiți alimente precum gem de mere, orez perlat, alge marine, fulgi de ovăz etc. pentru a evita blocarea ieșirii aburului.

Înainte de fiecare utilizare, verificați prezența tuturor elementelor oalei sub presiune, curățenia și trecerea supapelor de lucru și de siguranță.

Utilizați numai surse de căldură aprobate pentru încălzire. Așezați oala sub presiune pe o sobă stabilă, nu o așezați pe arzătoare al căror diametru este mai mare decât diametrul fundului. (Fig. 2).
- Nu îndreptați orificiile de evacuare a aburului către dvs. sau către persoanele din apropiere.
- Dacă abur iese din supapa de siguranță sau din inelul de etanșare, opriți imediat aragazul. Problema trebuie găsită și rezolvată înainte de reutilizare.
- Nu deschideți oala sub presiune dacă există presiune în interior. Nu gătiți dacă capacul nu se închide corect.
- Nu depozitați sare, sos de soia, leșie, zahăr, oțet sau apă cu abur în interiorul corpului produsului pentru o perioadă lungă de timp. Curățați și uscați de fiecare dată după utilizare.

Fig.2

Nu folosiți oala sub presiune fără apă - acest lucru o poate deteriora.
Nu utilizați pentru prăjirea sau coacerea alimentelor.

Umplerea oală sub presiune

Volumul permis de alimente în interiorul oalei sub presiune:
- Mai puțin de 1/4 din înălțimea recipientului pentru gătirea alimentelor care se extind în volum, cum ar fi orezul, fasolea etc. (Fig. 3).

- Mai putin de 2/3 din inaltimea recipientului pentru produsele care nu cresc in volum, precum carnea, legumele etc.(Fig.4);

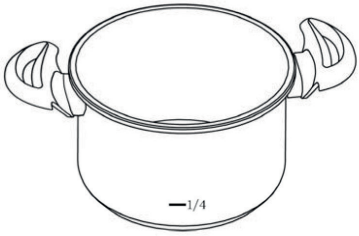


Fig.3

Fig.4

Nu așezați nimic pe supapa de presiune de lucru (Fig. 5).

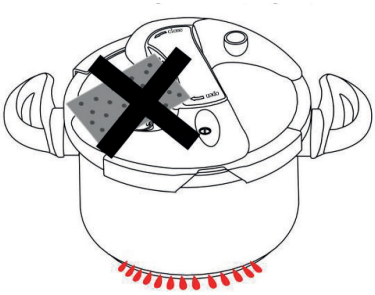


Fig.5

- **Dispozitivul de blocare asigură închiderea corectă și sigură a capacului.**
- **Dispozitivul de reducere a presiunii în trei trepte asigură o utilizare în siguranță.**

1. Supapă de presiune de lucru.
Dacă presiunea din interior se află în intervalul normal de funcționare, supapa de presiune de funcționare va elibera excesul de abur.
2. Supapă de siguranță..
Când presiunea crește la 4 kPa, aceasta asigură eliberarea excesului de abur.
3. O-ring/fereastră de protecție.
În cazurile în care supapa de serviciu și de siguranță nu funcționează corect, inelul O va

fi deplasat și va fi vizibil în fereastra de siguranță.
4. Mâner.
Pentru a deschide capacul, trebuie să rotiți mânerul.

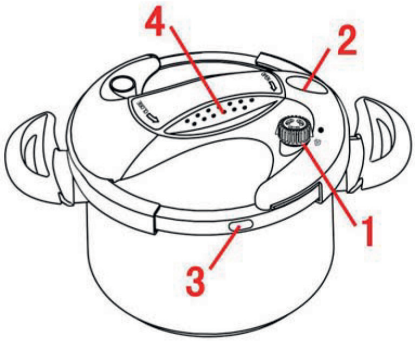


Fig.6

Presiunea de lucru este normală

Presiunea de lucru nu este normală

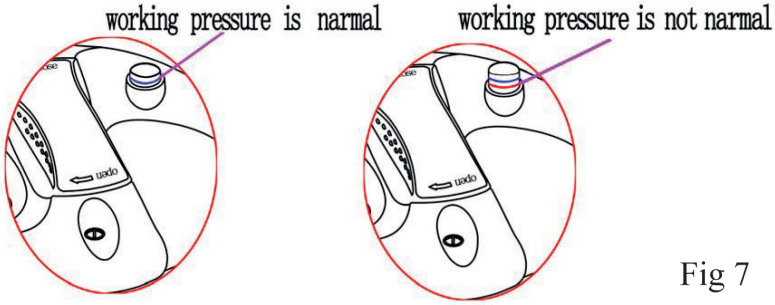


Fig 7

Utilizarea dispozitivului

ÎNAINTE de prima utilizare, spălați bine recipientul oalei sub presiune cu apă fierbinte și detergent lichid și uscați-l. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau puternici, solvenți, baze alcaline, obiecte metalice sau cârpe de spălat.

Oala sub presiune nu trebuie folosită fără apă.
1. Înainte de utilizare, asigurați-vă că deschiderea supapei de serviciu și a supapei de siguranță nu sunt înfundate.
(Fig.8. Verificați dacă eliberarea aburului este blocată.)

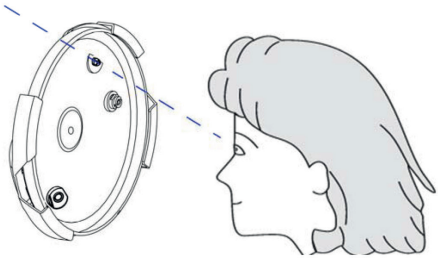


Fig.8

2. Închiderea capacului.
Închideți capacul conform instrucțiunilor din figurile A și B de mai jos (Figura 9).
Înainte de a întoarce mânerul, apăsațiușor.

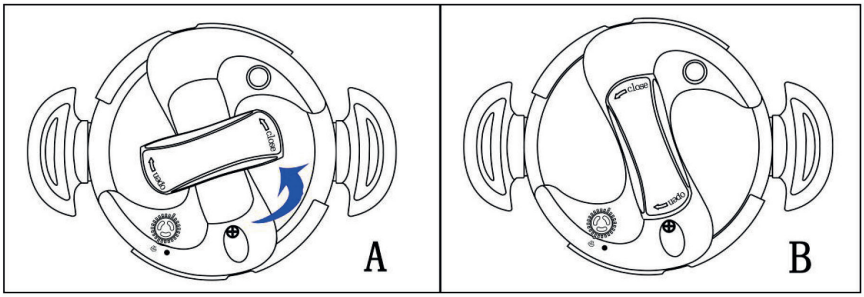


Fig.9

4. Încălzire.
Puneți oala sub presiune cu produsul și umplută cu apă pe o sursă de căldură.
Setați temperatura la maxim. Din supapa de siguranță iese puțin abur.
Deschideți supapa de siguranță după încălzire pentru o perioadă. Aburul nu ar trebui să se scurgă după ce supapa de siguranță este ridicată și încălzirea este normală.
Odată atinsă temperatura necesară, supapa de funcționare va începe imediat să elibereze abur din cauza efectului puternic de căldură, ceea ce indică faptul că temperatura de încălzire a sobei trebuie să fie scăzută prin menținerea supapei de presiune de funcționare în poziția deschisă.
Supapa de funcționare va menține aceeași presiune în interiorul tigaii pe tot parcursul procesului de gătit.

Atentie: Timpul de incalzire incepe din momentul in care se deschide supapa de presiune de functionare.

- Observați procesul de gătire.
- Nu atingeți suprafața metalică a oalei sub presiune cu mâinile sau cu alte părți ale corpului. Aveți grijă când utilizați mânerele pentru a evita arderea.

5. Opriți focul. Înainte de a deschide capacul oalei sub presiune, trebuie să reduceți complet presiunea din interiorul tigaii.

5.1. Eliberare naturală a presiunii.

Scoateți oala sub presiune de la sursa de căldură și lăsați-o să se răcească (așteptați să scadă presiunea). Când indicatorul scade, gătirea este completă. Rotiți mânerul în poziția prezentată în fig. 10, apoi scoateți capacul.

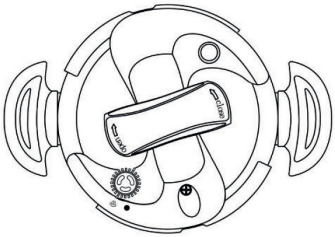


Fig.10

Fig.11

- Nu deschideți capacul decât dacă indicatorul cade.
- După ce ați terminat de gătit, deschideți capacul cu mănuși pentru a nu vă arde. (Fig.11)
- Nu deschideți capacul până când supapa de siguranță nu este coborâtă.

5.2. Eliberare rapidă a presiunii.

Puneți oala sub presiune în chiuvetă. Porniți apa rece și lăsați-o să curgă pe capac în timp ce supapa de siguranță scade (Fig. 12, deschiderea capacului este aceeași ca mai sus).

Atentie: Nu permiteti apa sa patrunda in mijlocul rezervorului prin supapele de serviciu si de siguranta.

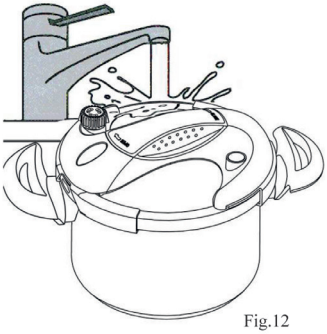


Fig.12

Depanare

Dacă se găsesc defecte în funcționare, ar trebui să scoateți imediat oala sub presiune din sursa de căldură, să o mutați într-un loc plan și să turnați încet apă peste ea pentru a reduce temperatura și presiunea.
Consultați tabelul de mai jos.

Problemă	Motiv posibil	Soluție
Din partea de jos a capacului iese abur	1. Inelul O este murdar.	1. Inelul O este murdar. 1. Curățați inelul O, marginea și capacul oalei sub presiune
	2. Inelul O este uzat.	2. Înlocuiți inelul O.
Capacul nu se poate bloca corect	Forma capacului este deformată.	Schimbați capacul
Scurgerea bruscă de abur și lichid din supapa de siguranță	1. Supapa de siguranță este înfundată sau deschiderea supapei este blocată.	1. Scoateți oala sub presiune de la sursa de căldură, scoateți supapa de presiune și curățați deschiderea.
	2. Supapa de siguranță nu își îndeplinește funcția.	Înlocuiți supapa.
Când gătiți, inelul O iese brusc.	1. Clema care ține inelul O nu își îndeplinește funcția	1. Scoateți oala sub presiune de la sursa de căldură și verificați și curățați canelurile carcasei care țin inelul O.
	2. Inelul O este uzat și și-a pierdut funcția.	2. Înlocuiți inelul O.

Întreținerea inelului O (Fig. 11):

• Scoateţi inelul O de pe capac. Curățați inelul și capacul cu apă fierbinte sau detergent.
• Ștergeți.
• Introduceți inelul O înapoi în capac.

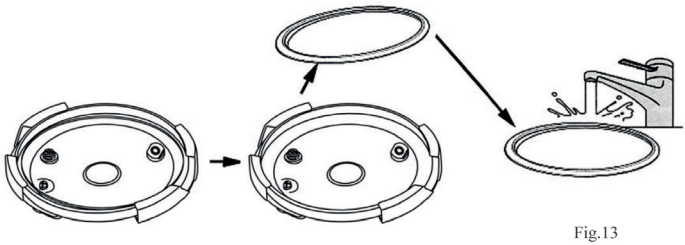


Fig.13

Întreținerea supapelor de siguranță și service.
Verificați conducta de evacuare a aburului a supapei de siguranță. Curățați și clătiți sub jet de apă.
Demontarea specială se efectuează după cum urmează: (Fig. 14)

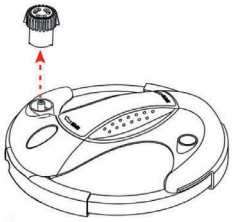


Fig.14

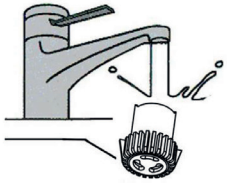


Fig.15

Supapa de presiune de lucru: scoateți supapa de presiune manual și curățați-o (vezi Fig.15)
Din spatele capacului, deșurubați supapa în sens invers acelor de ceasornic folosind o cheie, apoi dezasamblați-o (Fig. 13) și spălați-o așa cum se arată în Fig. 16.

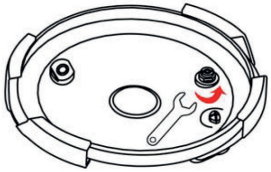


Fig.16

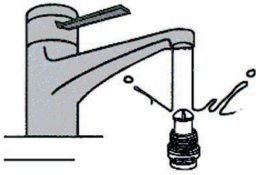


Fig.17

Atenție: Nu pierdeți piese mici.
Metoda de depozitare: Depozitați oala sub presiune într-un loc uscat, răcoros și ferit de praf.

Timp de gătit

Produs	Volumul de umplere (produs + apa)	Timp de gătire (după pornirea supapei de lucru)
Vită	1/2	15-20
Chelogach	1/2	8-12
Șuncă de porc	1/2	15-20
Pui	1/2	8-10
Pește	1/3	2-4
Carne de oaie	1/2	8-12
Zongzi - preparat chinezesc	2/3	10-15
Porumb	2/3	5-8
Dulce cartof	2/3	6-10
Orez	1/4	4-6
Terci	1/4	10-15
Leguminoase	1/4	12-16
Ciuperci	2/5	15-25

Note: Orele enumerate mai sus sunt recomandate.
Puteți alege individual parametrii de timp, ținând cont de preferințele dumneavoastră culinare.

DEPOZITARE
Depozitați într-un loc curat și uscat. Capacul nu trebuie să se potrivească strâns pe tigaie.

Благодарим Вас за покупку техники!

Скороварка предназначена для приготовления продуктов в бытовых (домашних) условиях.

Технические характеристики

Модель: MR-2901
Материал: нержавеющая сталь
Диаметр: 22 см.
Объем: 6 л.
Рабочее давление: 80 КПа
Диапазон поддерживаемого давления: 130-180 КПа

Устройство изделия
Рисунок 1 (страница 2)

1. Лицевая панель крышки
2. Индикатор
3. Указатель направления поворота ручки
4. Поворотная ручка 90°
5. Предохранительный клапан
6. Рабочий клапан давления
7. Окно безопасности
8. Зажим
9. Уплотнительное кольцо
10. Корпус
11. Нижняя ручка

Меры безопасности
Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

- Используйте скороварку после прочтения всей инструкции.
- Необходимо наблюдать за процессом приготовления, своевременно регулировать нагрев, поддерживать, контролировать давление и работу предохранительного клапана.
- Будьте очень осторожны при перемещении скороварки под давлением. Не

касайтесь нагретых поверхностей, используйте ручку.

- Скороварку можно использовать только по назначению, как указано в инструкции.
- Скороварка готовит под давлением. Неправильное использование может привести к ожогам! Не открывать скороварку с прикладыванием силы, только после снижения
давления кастрюлю можно будет легко открыть.
- Максимальное наполнение скороварки - ⅔ объема для продуктов, не увеличивающихся в объеме в процессе приготовления. Для приготовления продуктов, увеличивающих свой объем (риса, каш или обезвоженных овощей, следует наполнить скороварку только до 1/2 её объема.
- При приготовлении мяса (с кожей), которое набухает (напр. говяжий язык) не прокалывать его может вызвать ожоги.
- При приготовлении жидких блюд слегка встряхните скороварку перед открытием, чтобы избежать разбрызгивания.
- Перед использованием проверьте, не заблокирован ли клапан давления.
- Не нарушать предусмотренные инструкцией правила безопасности.
- Используйте только соответствующие запасные части, поставляемые производителем.

Данное изделие не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также людьми не имеющими знаний и опыта использования бытовых приборов, если они не находятся под контролем, или не проинструктированы лицом ответственным за их безопасность.

Под высоким давлением температура кипения жидкости порядка 120 □. Большой потокпара выходит при нагреве, особенно при быстром снижении давления.

Не готовьте блюда, такие как яблочный джем, жемчужный рис, морские водоросли, овсянку, и т. д., чтобы избежать блокировки отверстия для выпуска пара.

Перед каждым использованием проверить наличие всех элементов скороварки, чистоту и проходимость рабочего и предохранительного клапанов.

Для нагрева использовать только разрешенные источники тепла. Устанавливайте скороварку на устойчиво стоящей плите, не ставьте на горелки, диаметр которых больше диаметра дна. (рис. 2).

Fig.2

- Не направлять отверстия выхода пара в сторону на себя и рядом находящихся людей.
- В случаи выхода пара из предохранительного клапана, уплотнительного кольца немедленно выключите плиту. Проблема должна быть обнаружена и решена перед повторным использованием.
- Не открывайте скороварку, если внутри находится давление. Не готовьте, когда крышка плохо закрывается.
- Не храните соль, соевый соус, щелочь, сахар, уксус или паровую воду внутри корпуса изделия долгое время. Очищайте и свысушивайте каждый раз после использования.

Не используйте скороварку без воды - это может вывести её из строя.
Не используйте для жарки или запекания продуктов.

Наполнение скороварки

Допустимый объем продуктов внутри скороварки:

- Менее 1/4 высоты емкости для приготовления продуктов увеличивающихся в объеме, таких как рис, фасоль и т. д. (рис. 3).
- Менее 2/3 высоты емкости для продуктов, которые не увеличиваются в объеме, таких как мясо, овощи и др. (рис. 4);

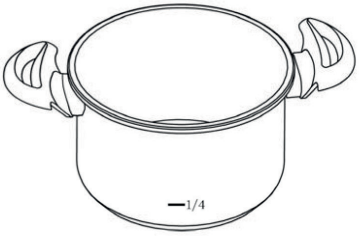


Fig.3

Fig.4

На рабочий клапан давления (рис. 5) запрещается что-либо ставить.

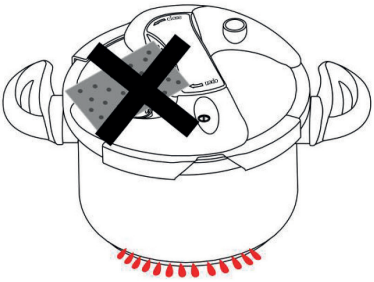


Fig.5

• **Устройство блокировки обеспечивает правильное и безопасное закрытие крышки.**

• **Трехступенчатое устройство сброса давления обеспечивает безопасное использование.**

1. Рабочий клапан давления.

Если давление внутри находится в нормальном рабочем диапазоне, рабочий клапан давления выпустит лишний пар.

2. Предохранительный клапан.

При повышении давления до 4 кПа обеспечивает выпуск избыточного пара.

3. Уплотнительное кольцо/защитное окно.

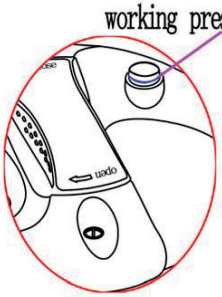
В случаи когда рабочий и предохранительный клапан не функционируют должным образом, уплотнительное кольцо будет сдвинуто и видно в окне безопасности.

4. Ручка.

Чтобы открыть крышку, необходимо повернуть ручку.

Fig.6

Рабочее давление в норме



Рабочее давление не в норме

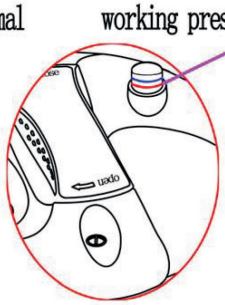


Fig 7

Использование устройства

ПЕРЕД ПЕРВЫМ использованием тщательно вымойте емкость скороварки горячей водой с добавлением жидких моющих средств и высушите. Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, растворители, щелочь, металлические предметы и
мочалки.

Скороварку запрещено использовать без воды.

1. Перед использованием убедитесь, что отверстие рабочего и предохранительного клапана не засорены.
(Рис.8. Проверьте, не заблокирован ли выпуск пара.)

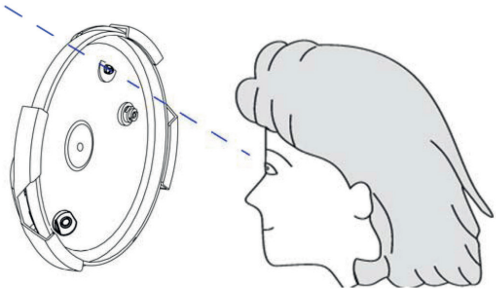


Fig.8

2. Закрытие
Закрытие крышки выполняйте согласно инструкциям на рисунках A и B ниже (рис. 9). Прежде чем повернуть ручку, слегка нажмите на нее.

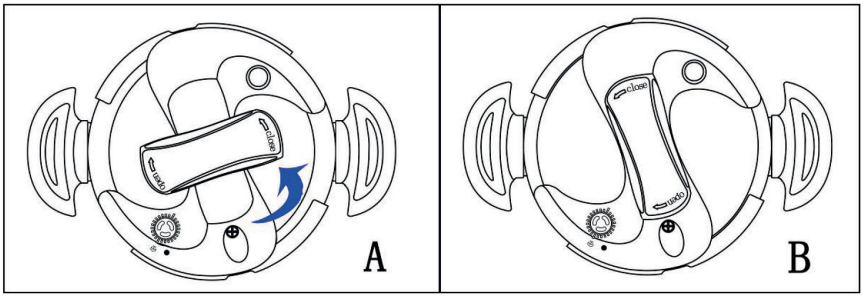


Fig.9

3. Нагрев.
Поставьте скороварку с продуктом и наполненную водой на источник тепла. Установите максимальную температуру. Из предохранительного клапана выходит немного пара.
Откройте предохранительный клапан после нагрева на некоторое время. Пар не должен просачивается после того, как поднимается предохранительный клапан и нагрев идет нормально.

Достигнув необходимой температуры, рабочий клапан немедленно начнет выпускать пар из-за сильного теплового воздействия, что указывает на то, что температуру нагрева плиты нужно понизиить, удерживая рабочий клапан давления в открытом положении.
Рабочий клапан будет поддерживать одинаковое давление внутри кастрюли на протяжении всего процесса приготовления.

Внимание: Время нагрева начинается с момента открытия рабочего клапана давления.

- Наблюдайте за процессом приготовления.

- Не прикасайтесь к металлической поверхности скороварки руками или другими частями тела. Соблюдайте осторожность и пользуйтесь ручками, чтобы не обжечься.

4. Выключаем огонь. Перед тем как открыть крышку скороварки, необходимо полностью снизить давление внутри кастрюли.

4.1. Естественный сброс давления.
Снимите скороварку с источника тепла и дайте ей остыть (ждем снижения давления). Когда индикатор упал вниз, приготовление окончено. Поверните ручку в положение, как показано на рис. 10, затем сними крышку.

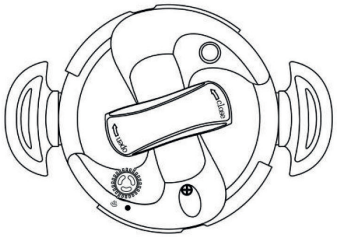


Fig.10

Fig.11

- Не открывайте крышку, если индикатор не упадет.
- После окончания приготовления открывайте крышку в перчатках, чтобы не обжечься. (Рис.11)
- Не открывайте крышку, пока предохранительный клапан не опустится.

4.2. Быстрый сброс давления.
Поставьте скороварку в раковину. Включите холодную воду и дайте ей стечь на крышку пока предохранительный клапан падает (рис. 12, открывание крышки такое же, как указано выше).

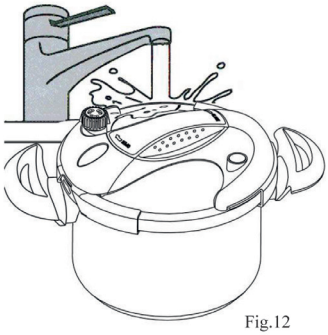


Fig.12

Внимание: Не допускайте попадания воды в середину емкости через рабочий и предохранительные клапаны.

Поиск неисправностей

Если обнаружены какие-либо дефекты в работе, Вы должны немедленно снять скороварку с источника тепла, перенести на ровное место и медленно полить ее водой, чтобы снизить температуру и давление.
Руководствуйтесь таблицей ниже.

Проблема	Возможная причина	Решение
Пар выходит из под нижней части крышки	1. Уплотнительное кольцо загрязнено.	1. Очистите уплотнительное кольцо, ободок и крышку скороварки
	2. Уплотнительное кольцо износилось.	2. Замените уплотнительное кольцо.
Крышка не может нормально зафиксироваться	Форма крышки деформирована.	Сменить крышку
Внезапная утечка пара и жидкости из предохранительного клапана	1. Предохранительный клапан засорен либо отверстие клапана заблокировано.	1. Снимите скороварку с источника тепла, извлеките клапан давления и прочистите отверстие.
	2. Предохранительный клапан не выполняет свою функцию.	Замените клапан.
При приготовлении уплотнительное кольцо внезапно выходит наружу.	1. Зажим, удерживающий уплотнительное кольцо не выполняют свою функцию.	1. Снимите скороварку с источника тепла, проверьте и прочистите пазы корпуса, удерживающие уплотнительное кольцо.
	2. Уплотнительное кольцо изношено и потеряло свою функцию.	2. Замените уплотнительное кольцо.

Обслуживание уплотнительного кольца (рис. 13):
• Снимите уплотнительное кольцо с крышки. Очистите кольцо и крышку горячей водой или моющим средством.
• Вытрите насухо.
• Вставьте уплотнительное кольцо обратно в крышку

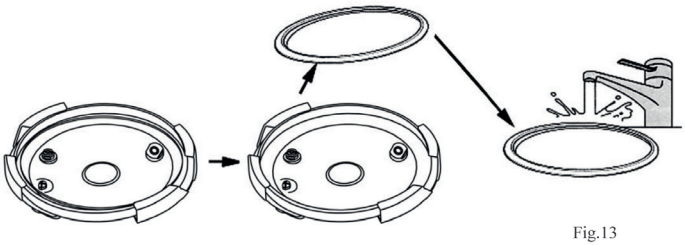


Fig.13

Техническое обслуживание предохранительного и рабочего клапана.
Проверьте паровыпускающую трубку предохранительного клапана. Очистите и прополощите под проточной водой.
Специальный демонтаж осуществляется следующим образом: (рис.14)

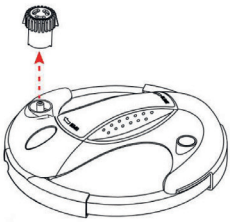


Fig.14

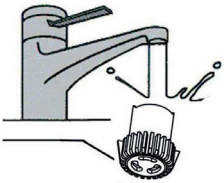


Fig.15

Клапан рабочего давления: извлеките клапан давления вручную и очистите его (см. Рис.14)
С тыльной стороны крышки открутите клапан против часовой стрелки с помощью гаечного ключа, затем разберите его (рис. 16) и промойте как показано на рис. 17.

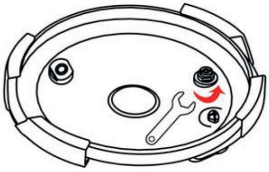


Fig.16

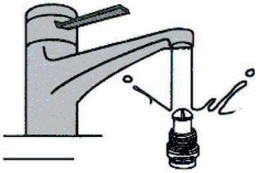


Fig.17

Внимание: Не потеряйте мелкие детали.

Способ хранения: храните скороварку в сухом, прохладном, не запыленном месте.

Время приготовления

Продукт	Объем заполения (продукт + вода)	Время приготовления (после начала старта рабочего клапана)
Говядина	1/2	15-20
Челогач	1/2	8-12
Свинной окорок	1/2	15-20
Курица	1/2	8-10
Рыба	1/3	2-4
Баранина	1/2	8-12
Цзунцзы — китайское блюдо	2/3	10-15
Кукуруза	2/3	5-8
Сладкий картофель	2/3	6-10
Рис	1/4	4-6
Каша	1/4	10-15
Бобовые	1/4	12-16
Грибы	2/5	15-25

Примечание: Время, указанное выше, является рекомендованным.
Параметры времени можно выбрать индивидуально учитывая свои кулинарные предпочтения.

ХРАНЕНИЕ
Хранить в чистом и сухом месте. Крышка не должна плотно прилегать к кастрюле.

Благодарим Вас за покупку техники!

Скороварка призначена для приготування продуктів у побутових (домашніх) умовах.

.**Технічні характеристики**

Модель: MR-2901
Матеріал: нержавіюча сталь
Діаметр: 22 см.
Об'єм: 6 л.
Робочий тиск: 80 КПа
Діапазон тиску що підтримується: 130-180 КПа

Склад приладу

Малюнок 1 (сторінка 2)
1. Лицьова панель кришки
2. Індикатор
3. Вказівник напрямку повороту ручки
4. Поворотна ручка 90°
5. Запобіжний клапан
6. Робочий клапан тиску
7. Вікно безпеки
8. Затискач
9. Ущільнююче кільце
10. Корпус
11. Нижня ручка

Заходи безпеки
Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

-- Використовуйте скороварку після прочитання всієї інструкції.
- Необхідно спостерігати за процесом приготування, своєчасно регулювати нагрівання, підтримувати, контролювати тиск та роботу запобіжного клапана.
- Будьте дуже обережні під час переміщення скороварки під тиском. Не торкайтеся нагрітих поверхонь, використовуйте ручку.

- Скороварку можна використовувати лише за призначенням, як зазначено в інструкції. Скороварка готує під тиском. Неправильне використання може призвести до опіків! Не відкривати скороварку із застосуванням сили лише після зниження тиску каструлю можна буде легко відкрити.
- Максимальне наповнення скороварки - ⅔ об'єму для продуктів, що не збільшуються в об'ємі під час приготування. Для приготування продуктів, які збільшують свій об'єм (рису, каш або зневоднених овочів, слід наповнити скороварку лише до 1/2 її обсягу).
- При приготуванні м'яса (зі шкірою), яке набухає (напр. яловичий язик), не проколювати його може спричинити опіки.
- При приготуванні рідких страв злегка струсіть скороварку перед відкриттям, щоб уникнути розбризкування.
- Перед використанням перевірте, чи клапан тиску не заблокований.
- Не порушувати передбачені вказівкою правила безпеки.
- Використовуйте лише відповідні запасні частини, що постачаються виробником.

Цей виріб не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними або розумовими можливостями, а також людьми, які не мають знання та досвіду використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або не проінструктовані особою, яка відповідає за їхню безпеку.

Під високим тиском температура кипіння рідини близько 120 Великий поток пари виходить при нагріванні, особливо при швидкому зниженні тиску.
Не готуйте страви, такі як яблучний джем, перлинний рис, морські водорості, вівсянку тощо, щоб уникнути блокування отвору для випуску пари.
Перед кожним використанням перевірити наявність всіх елементів скороварки, чистоту та прохідність робочого та запобіжного клапанів.
Для нагрівання використовувати лише дозволені джерела тепла. Встановлюйте скороварку на плиті, що стійко стоїть, не ставте на пальники, діаметр яких більше діаметра дна. (Мал.2).

Fig.2

- Не спрямовувати отвори виходу пари на себе і в бік людей, що знаходяться поруч.
- У випадку виходу пари із запобіжного клапана, кільця ущільнювача негайно вимкніть плиту. Проблема має бути виявлена та вирішена перед повторним використанням.
- Не відкривайте скороварку, якщо всередині знаходиться тиск. Не готуйте, коли кришка погано закривається.
- Не зберігайте сіль, соєвий соус, луг, цукор, оцет чи парову воду всередині корпусу виробу тривалий час. Очищайте і зсушуйте кожного разу після використання.

Не використовуйте скороварку без води - це може вивести її з ладу.
Не використовуйте для смаження або запікання продуктів.

Наповнення скороварки

Допустимий обсяг продуктів усередині скороварки:

- Менше 1/4 висоти ємності для приготування продуктів, що збільшуються в обсязі, таких як рис, квасоля тощо (Мал. 3).
- Менше 2/3 висоти ємності для продуктів, які не збільшуються в обсязі, таких як м'ясо, овочі та інше (Мал.4);

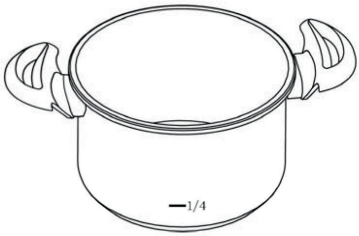


Fig.3

Fig.4

На робочий клапан тиску (Мал. 5) забороняється будь-що ставити.

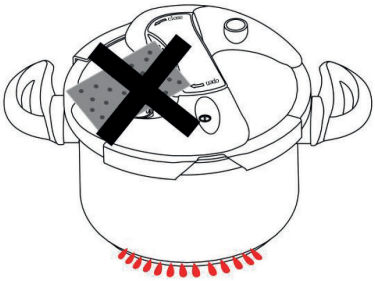


Fig.5

• **Пристрій блокування забезпечує правильне та безпечне закриття кришки.**

• **Триступінчастий пристрій скидання тиску забезпечує безпечне використання.**

1. Робочий клапан тиску.

Якщо тиск усередині знаходиться в нормальному робочому діапазоні, робочий клапан тиску випустить зайву пару.

2. Запобіжний клапан.

При підвищенні тиску до 4 кПа забезпечує випуск надлишкової пари.

3. Кільце ущільнювача/захисне вікно.

У випадку коли робочий та запобіжний клапан не функціонують належним чином, кільце ущільнювача буде зсунуто і видно у вікні безпеки.

4. Ручка.

Щоб відкрити кришку, потрібно повернути ручку.

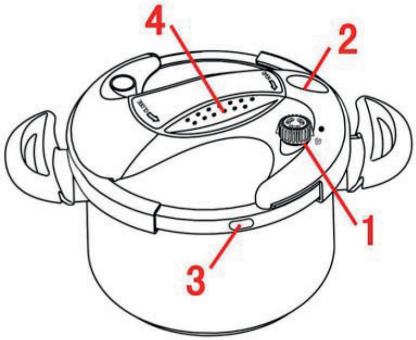
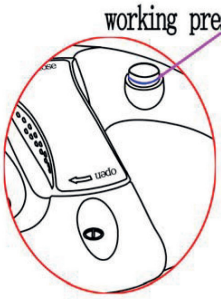


Fig.6

Робочий тиск у нормі



Робочий тиск не в нормі

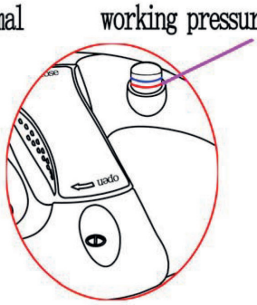


Fig 7

Використання пристрою

ПЕРЕД ПЕРШИМ використанням ретельно вимийте ємність скороварки гарячою водою з додаванням рідких миючих засобів і висушіть. Не використовуйте абразивні та сильно діючі засоби для чищення, розчинники, луг, металеві предмети та мочалки.

Скороварку заборонено використовувати без води.

1. Перед використанням переконайтеся, що отвір робочого та запобіжного клапана не засмічений.
(Мал.8. Перевірте, чи не заблоковано випуск пари.)

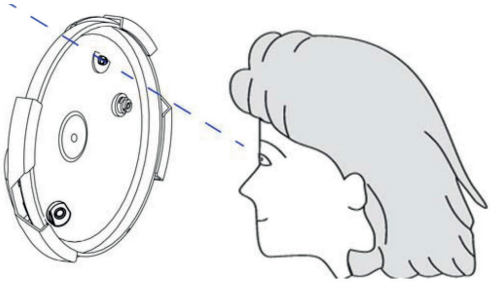


Fig.8

2. Закривання кришки.
Закрийте кришку відповідно до інструкцій на малюнках A і B нижче (рис. 9).
Перш ніж повернути ручку, трохи натисніть на неї.

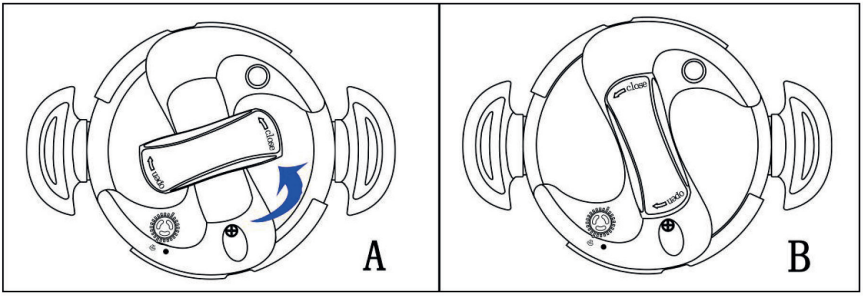


Fig.9

3. Нагрів.
Поставте скороварку з продуктом та наповнену водою на джерело тепла.
Встановіть максимальну температуру. З запобіжного клапана виходить трохи пари.
Відкрийте запобіжний клапан після нагрівання на деякий час. Пар не повинен проникати після того, як піднімається запобіжний клапан і нагрівання йде нормально.
Досягнувши необхідної температури, робочий клапан негайно почне випускати пару через сильний тепловий вплив, що вказує на те, що температуру нагрівання плити

потрібно знизити, утримуючи робочий клапан тиску у відкритому положенні. Робочий клапан підтримуватиме однаковий тиск усередині каструлі протягом усього процесу приготування.

Увага: Час нагріву починається з моменту відкриття робочого клапана тиску.

- **Спостерігайте процес приготування.**
- **Не торкайтеся металевої поверхні скороварки руками або іншими частинами тіла.**

Будьте обережні і користуйтеся ручками, щоб не обпектися.

4. Вимикаємо вогонь. Перед тим, як відкрити кришку скороварки, необхідно повністю знизити тиск усередині каструлі.

4.1. Природне скидання тиску.

Зніміть скороварку з джерела тепла і дайте їй охолонути (чекаємо на зниження тиску). Коли індикатор впав, приготування закінчено. Поверніть ручку в положення, як показано на Мал.10, потім зніміть кришку.

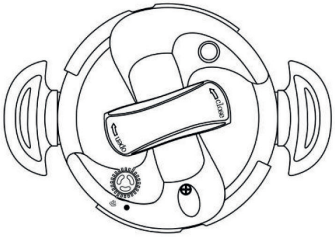


Fig.10

Fig.11

- Не відкривайте кришку, якщо індикатор не впаде.
- Після закінчення приготування відкривайте кришку в рукавичках, щоб не обпектися. (Мал.11)

Не відкривайте кришку, доки запобіжний клапан не опуститься.

4.2. Швидке скидання тиску.

Поставте скороварку в раковину. Увімкніть холодну воду і дайте їй стекти на кришку доки запобіжний клапан падає (Мал. 12, відкривання кришки таке ж, як зазначено вище).

Увага: Не допускайте потрапляння води в середину ємності через робочий та запобіжні клапани.

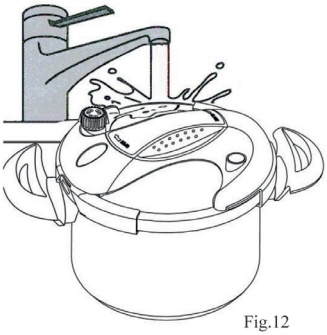
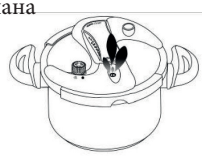


Fig.12

Пошук несправностей

Якщо виявлені будь-які дефекти в роботі, Ви повинні негайно зняти скороварку з джерела тепла, перенести на рівне місце і повільно полити водою, щоб знизити температуру і тиск.

Наведено нижче таблицю.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пара выходить и під нижньої частини кришки	1. Ущільнююче кільце забруднене	1. Очистіть кільце ущільнювача, обідок і кришку скороварки
	2. Ущільнююче кільце зносилося	2. Замініть Ущільнююче кільце
Кришка не може нормально зафіксуватися	Форму кришки деформовано.	Змінити кришку
Раптовий витік пари та рідини із запобіжного клапана 	1. Запобіжний клапан засмічений або отвір клапана заблоковано	1. Зніміть скороварку з джерела тепла, вийміть клапан тиску та прочистіть отвір
	2. Запобіжний клапан не виконує своєї функції.	Замініть клапан.
При приготуванні кільце ущільнювача раптово виходить назовні	1. Затискач, що утримує кільце ущільнювача не виконують свою функцію.	1. Зніміть скороварку з джерела тепла, перевірте та прочистіть пази корпусу, що утримують кільце ущільнювача.
	2. Кільце ущільнювача зношене і втратило свою функцію.	2. Замініть кільце ущільнювача

Обслуговування ущільнюючого кільця (Мал. 13):

• Зніміть кільце ущільнювача з кришки. Очистіть кільце та кришку гарячою водою або миючим засобом.

• Витріть насухо.

• Вставте кільце ущільнювача назад кришку.

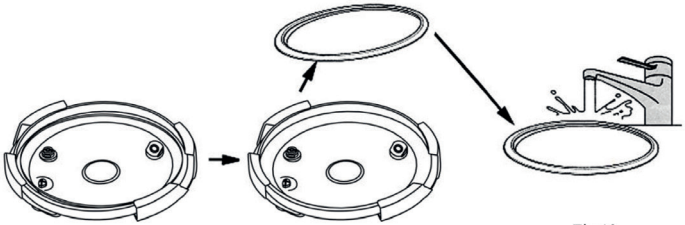


Fig.13

Технічне обслуговування запобіжного та робочого клапана.
Перевірте трубку запобіжного клапана, що випускає пару. Очистіть та прополощіть під проточною водою.
Спеціальний демонтаж здійснюється так: (Мал.14

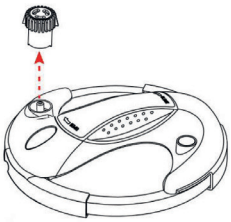


Fig.14

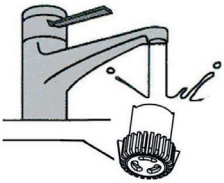


Fig.15

Клапан робочого тиску: вийміть клапан тиску вручну та очистіть його (див. Мал.14). З тильного боку кришки відкрутіть клапан проти годинникової стрілки за допомогою гайкового ключа, потім розберіть його (мал. 16) і промийте, як показано на мал.17.

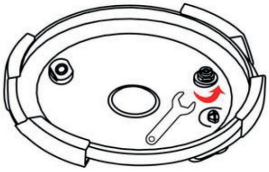


Fig.16

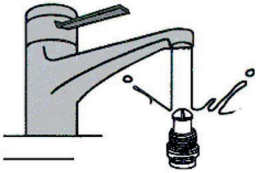


Fig.17

Увага: Не загубіть дрібні деталі.

Спосіб зберігання: зберігайте скороварку у сухому, прохолодному, не запиленому місці.

Час приготування

Продукт	Об'єм заповнення (продукт + вода)	Час приготування (після початку старту робочого клапана)
Яловичина	1/2	15-20
Челогач	1/2	8-12
Свинячий окіст	1/2	15-20
Курицяя	1/2	8-10
Риба	1/3	2-4
Баранина	1/2	8-12
Цзунцзи - китайська страва	2/3	10-15
Кукурудза	2/3	5-8
Солодка картопля	2/3	6-10
Рис	1/4	4-6
Каша	1/4	10-15
Бобові	1/4	12-16
Гриби	2/5	15-25

Примітка: Час, вказаний вище, є рекомендованим.
Параметри часу можна вибрати індивідуально з урахуванням своїх кулінарні уподобань.

ЗБЕРІГАННЯ
Зберігати у чистому та сухому місці. Кришка не повинна щільно прилягати до каструлі.

Для нотаток

Feel Maestro at home ®

Ознакомиться со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании

- Посуда из алюминия
- Наборы посуды
- Эмалированная посуда
- Чайники
- Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
- Столовые наборы
- Кафетерий
- Аксессуары
- Термосы
- Хлебницы
- Посуда из стекла
- Кофеварки
- Кофемолки
- Кухонные процессоры
- Хлебопечи
- Тостеры
- Аэрогриль
- Электрические печи
- Соковыжималки
- Мясорубки
- Электрические чайники
- Пылесосы
- Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
- Весы

feel-maestro.eu

Made in P.R.C. for Maestro
Apollo Corporation Limited ADD: Room801-2, 8/F.,
Easey Commercial Building, 253-261 Hennessy Road, Wanchai, Hong Kong,
Аполло Корпорейшн Лимитед Адрес: Рум 801-2, 8/F,
Изи Комершиал Билдинг, 253-261 Хеннесси Роад, Ванчай, Гонконг
Аполло Корпорейшн Лімітед Адреса: Рум 801-2, 8/F,
Ізі Комершиал Білдінг, 253-261 Хеннессі Роад, Ванчай, Гонкон