

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЧУДО™



СКОРОВАРКА

МОДЕЛЬ 65Д

МОДЕЛЬ 65Д-о



УРАЛ
СИБТЕХ

454012, Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П

ОТДЕЛ ПРОДАЖ:

тел./факс: 8 (351) 220-39-89

e-mail: info@uralsibtech.ru

узби.рф

Настоящее руководство предназначено для ознакомления потребителя с устройством алюминиевой кастрюли-скороварки (далее скороварка), принципом её работы и уходом за ней.

Прежде, чем пользоваться скороваркой, внимательно изучите настоящее руководство.

При покупке скороварки проверьте комплектность, отсутствие наружных механических повреждений, а также наличие руководства по эксплуатации, оформленного подписями и штампом магазина.

После продажи скороварки претензии по некомплектности и по наружным механическим повреждениям заводом-изготовителем не принимаются.

Скороварка в использовании сложнее, чем обычная кастрюля, поэтому уход за ней должен быть тщательным, обращение более аккуратным, а правила пользования ею, приведенные в этом руководстве, должны всегда и обязательно выполняться.

Скороварка предназначена для приготовления пищи на газовых и эл.плитах.

ВНИМАНИЕ! Не оставлять скороварку с приготовленной пищей на выключенной, но ещё не остывшей эл.плите, т.к. у электро-комфорки температура падает медленно и даже при её выключении будет продолжаться нагрев скороварки и будет продолжаться срабатывание клапанов и выход горячего пара наружу.

Скороварка должна храниться в сухих чистых крытых помещениях. Хранение скороварок в помещениях с наличием в них щелочей, кислот и пылящих веществ запрещается.

Изделие не имеет ограничений в свободной продаже. Продажа изделия через розничную сеть производится предприятием с соответствующими разрешительными документами на ведение торговой деятельности.

Продажа изделия производится в индивидуальной упаковке, в полной комплектации, указанной в руководстве по эксплуатации. Предприятие торговли должно иметь сертификат,

удостоверяющий соответствие изделия требованиям территориальных государственных стандартов.

Скороварку транспортируют любым видом транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается транспортировать скороварку в открытых транспортных средствах в контейнерах.

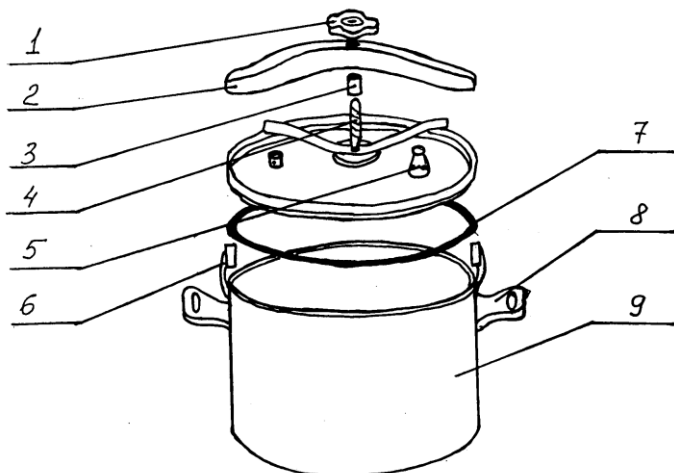
Транспортирование скороварки речным и морским транспортом должно производиться в контейнерах.

Данное руководство распространяется на модели:

- Скороварка "Чудо" модель 65Д - объем 6,5 л, вес не более 2,5 кг
- Скороварка "Чудо" модель 65Д-о - объем 6,5 л, с оксидированным покрытием, вес не более 2,5 кг

Обозначение модели скороварки указано на коробке.

УСТРОЙСТВО И РАБОТА



Составные части скороварки:

1. Рукоятка.....	1 шт.
2. Струбцина.....	1 шт.
3. Втулка.....	1 шт.
4. Винт.....	1 шт.
5. Клапан регулирующий давление (рабочий клапан).....	1 шт.
6. Проушины.....	2 шт.
7. Уплотнительное кольцо.....	2 шт.
8. Ручки.....	2 шт.
9. Корпус.....	1 шт.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом использования необходимо тщательно вымыть скороварку.

Залив воду и поместив продукты в скороварку закрыть крышку. Выкрутить рукоятку против часовой стрелки для ослабления струбцины. Струбцину повернуть по часовой стрелке и вставить под обе проушины до упора. Рукоятку закрутить по часовой стрелке до ощутимого сопротивления. (Чрезмерное затягивание рукоятки может привести к преждевременному выходу из строя уплотнительного кольца и зажимного устройства).

После приготовления пищи и охлаждения скороварки необходимо

раскрутить рукоятку против часовой стрелки.

После ослабления струбцины повернуть ее против часовой стрелки. Далее можно поднимать крышку, предварительно убедившись, что в скороварке отсутствует давление.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

Скороварка всегда должна быть чистой. Особенно чистыми должны быть отверстия груза и стержня рабочего клапана, прокладка и места прилегания прокладки на крышке и корпусе.

Дно скороварки при варке должно быть закрыто жидкостью (водой, соусом и т.п.). так как в противном случае скороварка будет приведена в негодность.

Чтобы не засорился и не прекратил действовать во время кипения содержимого рабочий клапан, никогда нельзя наполнять скороварку больше чем на 3/4 её объёма, а при варке сильнопенящихся и разбухающих продуктов скороварку следует наполнять только до половины её объёма.

В процессе готовки нельзя допускать интенсивного и непрерывного шипения пара из-под груза рабочего клапана. При таком шипении необходимо убавить нагрев конфорки. В процессе готовки груз рабочего клапана не должен постоянно находиться в крайне верхнем положении от напора выходящего пара.

Необходимо установить нагрев скороварки таким образом, чтобы рабочий клапан выпускал избыток пара с интервалом 1÷10 секунд, либо постоянно, но в спокойном режиме и с несильным напором.

Ни в коем случае нельзя снимать крышку, предварительно не убедившись, что в скороварке нет давления. Если после прекращения шипения пара крышка снимается с трудом, значит, внутри скороварки есть давление. Не следует пытаться снять крышку силой, ждите охлаждения скороварки или охладите скороварку, полив на крышку холодной водой, а потом снимайте крышку.

Во избежание нагревания ручек скороварки следите, чтобы пламя горелки не выступало за края скороварки.

Нельзя снимать груз рабочего клапана, не охладив предварительно скороварку. В противном случае возможно

бурное вскипание содержимого скороварки, вследствие чего кипящая жидкость из скороварки будет вытекать фонтаном через отверстие в стержне рабочего клапана.

Оберегайте скороварку, особенно места прилегания прокладки к корпусу скороварки и кольцевому пазу крышки, от механических повреждений, в результате которых может нарушаться ее герметичность.

Не допускается хранить в скороварке соль, квашеную капусту, солёные огурцы, другие квашения и соленья, а также содержащие кислоту продукты.

ДЕЙСТВИЯ В ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Избыток пара при кипении содержимого скороварки выходит через отверстия груза рабочего клапана. Если испортится или засорится и перестанет действовать рабочий клапан и давление в скороварке поднимется выше рабочего, то далее сработают предохранительные клапана.

Действие предохранительных клапанов происходит при чрезмерном нагреве скороварки либо при засорении рабочего клапана и срабатывание предохранительных клапанов указывает на ненормальную работу скороварки.

СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ, что в аварийном случае вместе с паром через отверстие предохранительного клапана вследствие бурного вскипания скороварки происходит выброс содержимого наружу. В этом случае следует отключить нагрев и накинуть на скороварку полотенце.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

В скороварке можно варить, тушить и готовить пищу на пару. В пище, приготовленной в скороварке, лучше сохраняются витамины, а также вкус, аромат и цвет продуктов.

Готовить пищу (например, суп) в скороварке можно по-разному. Чаще всего это делают так. Кладут в скороварку сразу все продукты и специи, наливают нужное количество воды, закрывают скороварку крышкой с уплотнительным кольцом, навёртывают груз рабочего клапана и ставят на огонь.

В начале варки нагрев под скороваркой должен быть сильным, но с момента закипания его надо убавить. Началом кипения условно

считается тот момент, когда из-под груза рабочего клапана начинает выходить пар, скороварка начинает шипеть.

Не рекомендуется до момента закипания оставлять скороварку без присмотра. Следует заметить, что время до начала закипания содержимого в скороварке несколько больше, чем при варке в обычной кастрюле. До закипания и во время варки, если нет или прекратилось шипение, надо груз рабочего клапана осторожно слегка приподнять и поворачивать чем-нибудь, например вилкой, чтобы исключить прилипание груза рабочего клапана к стержню.

По окончании варки скороварку снимают с огня и охлаждают на воздухе или в ёмкости с холодной водой. После этого выпускают остатки пара, приподняв груз рабочего клапана, и открывают крышку.

Иногда, положив продукты в скороварку и налив воду, её как обычную кастрюлю ставят на плиту до закипания содержимого. Когда содержимое закипит, убирают пену, закрывают крышку и продолжают варить, как это описано ранее.

Иногда варят не все продукты сразу. Сначала кладут мясо, закрывают скороварку крышкой и варят, как в первом случае, потом охлаждают скороварку, открывают крышку, кладут остальные продукты и продолжают варить, закрыв скороварку крышкой.

Время приготовления пищи зависит от многих причин: от интенсивности нагрева, от рода продуктов и т.п., поэтому советчиком в этом будет ваш личный опыт, который вы будете приобретать, пользуясь скороваркой.

ВРЕМЯ ВАРКИ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ С МОМЕНТА ЗАКИПАНИЯ

Наименование продукта	Количество воды (мл)	Вес (кг)	Время (мин)
Цыплёнок	600	1	15
Курица	1000	1,5	25
Свинина	500	1	15
Говядина	600	1	25
Каша	2000	0,2	15

Скороварка исключительно хороша для варки компотов, потому что фрукты за несколько минут становятся мягкими, вкус их почти не изменяется и сохраняется цвет.

Пара из скороварки во время приготовления пищи выделяется значительно меньше, чем из обычной кастрюли. Повышенная температура делает скороварку стерилизатором, а сокращение времени варки экономит газ или эл. энергию.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

1. Если не обеспечивается герметичность скороварки, то возможная причина - деформация уплотнительного кольца, расположенного в крышке. И как способ устранения данного дефекта - это положить кольцо в горячую воду на несколько минут.

2. Если при работе скороварки не срабатывает рабочий клапан, то возможная причина - это засорение его. Клапан необходимо прочистить.

3. Если ручки перемещаются относительно корпуса и относительно друг друга, то возможная причина - это ослабление крепления винтов. Необходимо подтянуть крепление винтов.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мойте внутреннюю поверхность скороварки горячей водой с мылом и мочалкой после каждого приготовления пищи.

Чистить внутреннюю поверхность скороварки от пригаров пищи можно мочалкой, чайной содой, затем вымыть сразу же после чистки в тёплой мыльной воде.

В случае появления на внутренней поверхности скороварки темного налёта следует прокипятить в ней воду с добавлением одной столовой ложки 4—5% уксуса на 5 литров воды, после чего скороварку несколько раз промыть чистой водой.

Не рекомендуется оставлять скороварку после использования закрытой, так как скороварка должна проветриваться.

Если скороварка длительное время не используется, то её перед хранением необходимо вымыть и досуха обтереть.

ПОЛИРОВАННУЮ ПОВЕРХНОСТЬ скороварки следует мыть мягкой

тряпкой или губкой в тёплой мыльной воде.

Блеск полированной поверхности сохраняется при периодической чистке зубным порошком и последующей протиркой мягкой тряпкой. Перед чисткой полированная поверхность должна быть хорошо высушена.

Помутнение полированной поверхности скороварки удаляется чистой мягкой суконной тряпкой с нанесением на неё слоя пасты ГОИ, в продаже называемой "Паста для правки бритв".

Во избежание потемнения полированную поверхность скороварки нельзя протирать стиральным порошком, содой, золой и мелом, разведёнными в воде, а также наждачной бумагой, песком и другими твёрдыми материалами.

ПОРЯДОК УТИЛИЗАЦИИ

Скороварка и ее составные части после окончания срока службы (эксплуатации) не представляют опасности для жизни, здоровья людей и окружающей среды, поэтому её можно использовать в домашнем хозяйстве в любом другом качестве или сдать в металлолом.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Завод-изготовитель устанавливает срок гарантии на скороварку 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 18 месяцев с момента производства при условии соблюдения правил эксплуатации, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

Завод-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- Несоблюдения владельцем скороварки правил её эксплуатации, изложенных в настоящем руководстве;
- Небрежного хранения и транспортирования скороварки как покупателем, так и торгующей организацией.

В течение гарантийного срока все неисправности, возникшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно.

Уплотнительные кольца можно приобрести в розничной торговле.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Сковарка соответствует ГОСТ 17151-81 и всем требованиям, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителей и охрану окружающей среды, предотвращение вреда имуществу потребителей.

Дата выпуска _____ Штамп ОТК _____

Продан _____
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи _____

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи _____ Штамп продавца _____

Причина отказа _____

Выполнение работы по устранению неисправностей _____

Ремонт произвел _____

Подпись _____ Дата _____