



СУПЕРБЫСТРЫЕ СКОРОВАРКИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**МОДЕЛЬ:
ПРАСТИКА PLUS**



СОДЕРЖАНИЕ

1. УСТРОЙСТВО СКОРОВАРКИ	2
2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. ПОЗДРАВЛЕНИЕ	4
4. ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ СКОРОВАРКИ	4
5. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ	5
6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	8
7. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКОРОВАРКИ	8
8. НАПОЛНЕНИЕ СКОРОВАРКИ	9
9. ПРОВЕРКА КЛАПАНОВ	10
10. ЗАКРЫВАНИЕ КРЫШКИ	10
11. ГОТОВКА В СКОРОВАРКЕ	11
12. СБРОС ДАВЛЕНИЯ И ОТКРЫВАНИЕ	12
13. УХОД И ЧИСТКА	14
14. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	16
15. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА	18
16. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И НОРМЫ УТИЛИЗАЦИИ	18
17. ВРЕМЯ ГОТОВКИ	19
18. РЕЦЕПТЫ	22
19. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПЧАСТЕЙ	28

УСТРОЙСТВО СКОРОВАРКИ



1. Крышка

2. Датчик давления

3. Клапан-регулятор давления

4. Кнопка открывания (OPEN)

5. Рукоятка крышки

6. Окошко безопасности

7. Предохранительный клапан

8. Силиконовый уплотнитель

9. Ручка

10. Нижняя рукоятка

11. Корпус скороварки

12. Тройное термодиффузионное дно

13. Корзина-пароварка и подставка
(опционально)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Перед использованием скороварки внимательно прочтите данное руководство. Сохраняйте его для того, чтобы обращаться к нему в будущем.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Внимательно прочтите данные инструкции.
2. Не допускайте детей к работающей скороварке.
3. Не помещайте скороварку в нагретую духовку.
4. Когда скороварка под давлением, перемещайте ее с предельной осторожностью. Не касайтесь нагретых поверхностей. Берите скороварку только за ручки.
5. Используйте скороварку только по назначению.
6. В скороварке образуется высокое давление. Неправильное обращение с ней может привести к ожогам. Убедитесь, что скороварка правильно закрыта, прежде чем ставить ее на огонь.
7. Не открывайте скороварку, прилагая силу. Не открывайте, не дождавшись, пока полностью спадет давление.
8. Ни в коем случае не нагревайте скороварку без воды – от этого она будет испорчена.
9. Наполняйте скороварку не более чем на 2/3 ее емкости. Если вы готовите продукты, которые набухают или образуют пену (горох, рис, овощи), наполняйте скороварку не более чем наполовину. Переполнение скороварки может привести к засорению клапанов.
10. Используйте источники нагрева согласно их инструкциям.
11. Некоторые блюда – яблочный соус, ягоды, овсяные и другие хлопья, лущеный горох, лапша, макароны, ревень, спагетти – при готовке образуют обильную пену или сильно набухают и могут забить клапаны. Их НЕЛЬЗЯ готовить в скороварке.
12. После каждого использования производите чистку и уход согласно инструкции.
13. При готовке густых блюд аккуратно встряхните скороварку перед открытием, чтобы избежать разбрызгивания.
14. Не открывайте скороварку, пока она не остыла и все давление не вышло. Если рукоятки сдвигаются с трудом, внутри еще есть давление. Не прикладывайте силу, чтобы открыть скороварку. Горячий пар под давлением опасен.
15. Перед каждым использованием проверяйте, не забиты ли клапаны.
16. Ни в коем случае не обжаривайте ингредиенты в скороварке под давлением.
17. Не производите с системами безопасности никаких манипуляций, кроме описанных в главе об уходе в данной инструкции.
18. Используйте только оригинальные запчасти Magefesa.
19. Сохраняйте данную инструкцию. Дополнительные копии инструкции можно скачать с нашего сайта – www.magefesa.ru.

ПОЗДРАВЛЕНИЕ

Спасибо за то, что выбрали скороварку Magefesa! Мы ценим ваше доверие, оказанное нашей компании, и то, что вы позволили нашей продукции занять важное место на вашей кухне.

Скороварка Magefesa, разработанная и изготовленная в соответствии с высочайшими стандартами качества и безопасности, будет многие годы обеспечивать вас и вашу семью вкусными и здоровыми блюдами.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ СКОРОВАРКИ

С вашей новой скороваркой Practika Plus вы сможете готовить вкусные и полезные блюда для всей семьи всего за несколько минут. Скороварка сохранит все витамины и полезные вещества ингредиентов, их вкус и аромат.

Для готовки в скороварке Practika Plus вам потребуется меньше жидкости, чем при готовке традиционными способами и даже чем нужно было для скороварок первого поколения с пружинными клапанами. При готовке не требуется спускать пар для поддержания стабильного давления. Все растворимые витамины и микроэлементы останутся в скороварке, и блюдо сохранит вкус, цвет и аромат.

Скороварка Practika Plus позволит вам сэкономить. Вы сможете готовить до 3 раз быстрее, чем традиционными способами, и тратить значительно меньше газа или электроэнергии. Чем быстрее готовится блюдо – тем меньше расход энергии. Экономьте время и деньги!

Скороварка Practika Plus – одна из самых безопасных в мире. Ручка с автоматической запорной системой предотвратит открывание, если внутри есть давление. Рабочий и предохранительный клапаны и окошко безопасности позволят сбросить чрезмерное давление. 5 систем безопасности – вот что делает нашу скороварку одной из самых безопасных в мире.

Со скороваркой Practika Plus вы забудете о привычном шуме клапана при работе скороварки и о запахах готовящейся еды на кухне.

Приобретя скороварку Magefesa, вы получили посуду, которая поможет вам накормить полезной и вкусной едой всю семью меньше чем за 20 минут и почти не прилагая усилий, при этом держа под контролем весь процесс готовки.

Готовьте с удовольствием!

СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша скороварка оснащена пятью системами безопасности. Перед использованием скороварки ознакомьтесь с их устройством и принципом работы.

1. Система запирания Easy Lock. Благодаря ей скороварка автоматически запирается, только если крышка правильно совмещена с корпусом согласно инструкции. Главное назначение запорной системы – не допустить несчастных случаев из-за неправильного закрывания крышки. Если красная кнопка OPEN (4) не смещается назад, в скороварке не будет образовываться давление. Если правильно совместить верхнюю и нижнюю рукоятки, при закрытии скороварки будет слышен звук «клик». Просто и безопасно.

2. Датчик давления. Когда скороварка правильно закрыта, регулятор установлен в позицию I или II и скороварка помещена на горячую плиту, внутри начнет образовываться пар, и красный датчик давления поднимется и заблокирует крышку, не позволяя открыть ее. Датчик давления поднимается при давлении примерно 0,04 бар. Если датчик давления поднялся – значит, внутри скороварки еще есть давление. Не пытайтесь открыть ее, пока он не опустится.

3. Клапан-регулятор давления. Это одна из главных особенностей этой скороварки. Регулятор позволяет выбрать, как быстро вы хотите готовить блюдо. Вы можете выбрать уровень давления, подходящий для того или иного типа блюд, времени готовки и вашего опыта. У регулятора есть 4 позиции. Помните, что эта скороварка не шумит клапаном при готовке и не выпускает пар. Она готовит тихо. Настоятельно рекомендуем выбрать желаемый уровень давления до начала готовки. Переключение регулятора во время готовки снизит эффективность.

4. Предохранительный клапан. Внутри датчика давления находится предохранительный клапан. Он срабатывает, когда внутри скороварки достигается определенный уровень давления. Такое давление может развиться, только если рабочий клапан-регулятор окажется засорен. Этого можно не допустить, если перед каждым использованием проверять клапаны, как описано далее в данной инструкции. Если предохранительный клапан начал выпускать пар – сохраняйте спокойствие, но немедленно снимите скороварку с плиты.

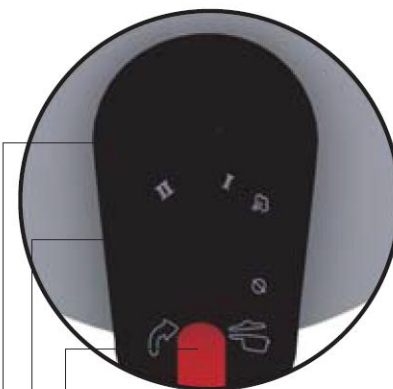
5. Окошко сброса давления. Последняя система безопасности – предохранительное окошко на крышке скороварки. Если давление будет превышено до 1,8 – 3 бар, а другие системы безопасности окажутся засорены, уплотнитель выдавится, и давление сбросится через это окошко.

ПОЗИЦИИ КЛАПАНА-РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ

Ø ВЫКЛ.: В этой позиции регулятор выключен. Внутри скороварки не может образовываться давление. Весь образующийся внутри пар будет постоянно автоматически выпускаться, т. е. готовка будет происходить, как в обычной кастрюле с крышкой. Если внутри скороварки еще есть давление, НЕ переключайте клапан в эту позицию.

☞ СБРОС ПАРА: При переключении клапана в эту позицию скороварка автоматически выпустит весь пар внутри. После окончания процесса вы сможете открыть скороварку. Если внутри еще будет оставаться давление, вы не сможете открыть крышку – это одна из систем безопасности.

Поскольку клапан может выпускать горячий пар, настоятельно рекомендуем обращаться с ним только в защитной рукавице.



ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ

КЛАПАН-РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ

I Низкое давление

II Высокое давление

☞ Сброс пара

Ø Выкл.

КНОПКА ОТКРЫВАНИЯ/ЗАКРЫВАНИЯ

I Позиция низкого давления: Низкий уровень давления скороварки равен 0,6 бар (60 кПа). Эта позиция рекомендуется для готовки мягких ингредиентов – риса, пасты, рыбы, некоторых овощей и т. д. Клапан-регулятор будет поддерживать внутри постоянное давление.

II Позиция высокого давления: Высокий уровень давления у этой модели скороварки – 1 бар (100 кПа). Этот уровень давления рекомендуется для готовки плотных ингредиентов – мяса, бобовых и т. д. Клапан-регулятор будет поддерживать внутри постоянное давление. Не требуется выпускать пар. Если клапан начал выпускать пар, убавьте огонь до минимума.

Чтобы переключить регулятор, возьмите его двумя пальцами, плавно нажмите и поверните в желаемую позицию (I, II или ☞). **Ни в коем случае не поворачивайте регулятор в позицию «Выкл.» (Ø), если давление не полностью сброшено!** (Для этого убедитесь, что красный датчик давления скрылся).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

1. Термодиффузионное дно скороварки обладает повышенной прочностью и равномерно распределяет тепло.
2. Дно толще, чем у обычных скороварок, и лучше передает тепло от плиты блюду.
3. Клапан-регулятор позволяет изменять давление в процессе готовки.
4. Не нужно постоянно сбрасывать пар и, следовательно, для готовки требуется меньше воды. Скороварка не шумит и не теряет ароматы блюд. При правильном нагреве скороварка приготовит ваше блюдо самостоятельно.

ВНИМАНИЕ!

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ НАГРЕВАТЬ СКОРОВАРКУ ПОД ДАВЛЕНИЕМ ОДНИМ МАСЛОМ!
ДЛЯ ГОТОВКИ В СКОРОВАРКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЬШЕ 250 МЛ (1 СТАКАНА)
ЖИДКОСТИ!**

**ЕСЛИ СКОРОВАРКА БЫЛА НАГРЕТА НА ПЛИТЕ ПУСТОЙ, ОБРАТИТЕСЬ ДЛЯ
ПРОФИЛАКТИКИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СНОВА ЕЕ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ.**

НЕ СТАВЬТЕ СКОРОВАРКУ В НАГРЕТУЮ ДУХОВКУ!

**ПРИ ОТКРЫВАНИИ ДЕРЖИТЕ СКОРОВАРКУ НА БЕЗОПАСНОМ РАССТОЯНИИ ОТ
ЛИЦА – ВНУТРИ МОЖЕТ ОСТАВАТЬСЯ ГОРЯЧИЙ ПАР!**

СКОРОВАРКА PRACTIKA PLUS ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18/10. ЕЕ ТЕРМОДИФфуЗИОННОЕ ДНО ПОДХОДИТ ДЛЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ЛЮБЫХ ТИПАХ КУХОННЫХ ПЛИТ, ВКЛЮЧАЯ СОВРЕМЕННЫЕ
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Скороварка предназначена только для домашнего использования. Используйте скороварку только по прямому назначению.

Скороварка Magefesa идеально подходит для блюд с длительным временем готовки – супов, мяса (тушеное мясо, гуляш), овощей, картофеля, десертов.

Скороварки большого объема можно использовать для консервирования под давлением.

В скороварке продукты готовятся под высоким давлением. Несмотря на то, что она изготовлена из высококачественных материалов и отличается высочайшим уровнем надежности и безопасности, неправильное использование может привести к ее повреждению и травмам. Во избежание ожогов обращайтесь со скороваркой строго в соответствии с инструкцией.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКОРОВАРКИ

Перед первым использованием вымойте корпус, крышку и уплотнитель горячей водой с моющим средством. Чтобы стерилизовать скороварку и удалить остатки пыли, рекомендуем наполнить ее водой до половины и прокипятить с открытой крышкой. Тщательно вымыв скороварку, покройте ее изнутри несколькими каплями растительного масла, растерев бумажной салфеткой. При готовке на электроплите диаметр дна скороварки должен соответствовать диаметру конфорки. Подходящий размер конфорки отмечен на дне скороварки. При готовке на газе пламя не должно выходить за пределы дна и касаться боков скороварки – это может привести к повреждению полировки и ручек скороварки. Настраивайте пламя так, чтобы пламя оставалось под дном скороварки.



НАПОЛНЕНИЕ СКОРОВАРКИ

1. Наполняйте скороварку не более чем на 2/3 ее емкости. В этот объем включены и вода, и ингредиенты блюда (Рис. А).

2. При готовке блюд, набухающих в процессе – риса, злаков и т. д. – наполняйте скороварку не более чем наполовину объема (Рис. А2).

При переполнении скороварки могут забиться клапаны, что создает риск ожогов!

3. ВСЕГДА добавляйте жидкость в скороварку. Для готовки любых блюд, кроме блюд на пару, добавляйте не менее 250 мл (1/4 л, 1 стакана) жидкости. Это предотвратит выпаривание блюда и его подгорание и прилипание. Недостаток жидкости может привести к повреждению скороварки из-за перегрева (Рис. А3).

4. При готовке на пару налейте 750 мл (3/4 л, 3 стакана) воды. Ингредиенты поместите в корзину-пароварку (продается отдельно) (Рис. А4).

5. Помните, что некоторые блюда – яблочный соус, ягоды, овсяные и другие хлопья, лущеный горох, лапша, макароны, ревен, спагетти – при готовке образуют обильную пену или сильно набухают и могут забить клапаны. Их НЕЛЬЗЯ готовить в скороварке.

6. Во избежание повреждения поверхности скороварки важно добавлять соль, когда ингредиенты начнут закипать – тогда соль полностью растворится. Не оставляйте соленую воду или блюда с большим количеством соли надолго в скороварке – даже небольшое ее количество может вызвать коррозию при длительном контакте.

Максимальный уровень



Рис. А1



Рис. А2

Минимальный уровень



Рис. А3



Рис. А4

ПРОВЕРКА КЛАПАНОВ

Клапаны являются частью системы безопасности. Перед использованием скороварки проверьте, не забиты ли клапаны.

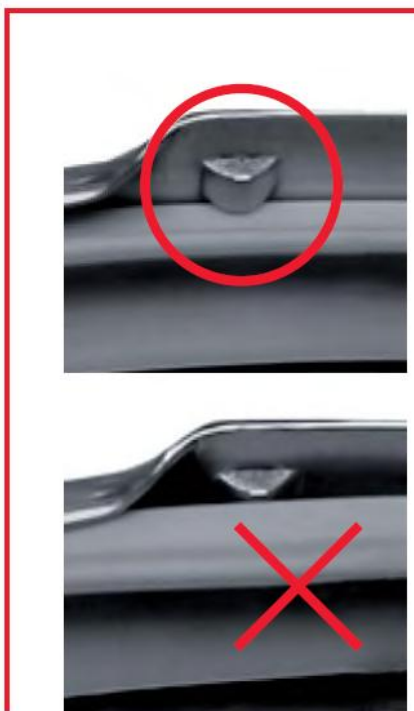
1. Датчик давления: Снимите крышку и переверните. На нижней стороне рукоятки крышки вы увидите ограничитель. Плавнo нажмите его ручкой или отверткой. Запорная система сразу же сдвинется назад в позицию В. Это позиция при закрытой крышке. Подвигайте датчик давления – он должен свободно двигаться. Это важно, поскольку эта система безопасности срабатывает, когда в скороварке есть даже небольшое давление. Переверните крышку обратно. Датчик давления должен легко упасть вниз под собственным весом. Нажмите красную кнопку открывания, чтобы вернуть крышку в исходное положение.

2. Предохранительный клапан: Внутри датчика давления находится пружинный предохранительный клапан. Чтобы его проверить, плавнo нажмите в центр основания датчика давления. Сердечник должен двигаться свободно, но с ощутимым сопротивлением из-за пружины. Если клапан заблокирован, не используйте скороварку. Прочистите предохранительный клапан или замените новым.



ЗАКРЫВАНИЕ КРЫШКИ

1. Уложите уплотнитель под крышку, разместив его под фланцем.
2. Поместите в скороварку ингредиенты и рекомендуемое количество жидкости.
3. Поместите крышку (1) на корпус скороварки (11) так, чтобы красный кружок на крышке (1) совместился с красной стрелкой на рукоятке (10) (Рис. 1).
4. Слегка прижмите крышку вниз и поверните по часовой стрелке (Рис. 2), пока рукоятки не совместятся и не зафиксируются (Рис. 3).
5. Когда рукоятки совместятся, вы услышите звук «клик». Красная кнопка открывания автоматически выдвинется назад. Теперь скороварка надежно закрыта. Если вы неправильно установили крышку, кнопка открывания не выдвинется, и скороварка не будет закрыта. Тогда, даже если вы поставите скороварку на плиту, весь пар будет выходить через датчик давления.



6. Чтобы началось образовываться давление, поверните регулятор из позиции выпуска пара в позицию I или II. Если оставить регулятор в положении выпуска пара, давление не будет образовываться.



Рис. 1

Рис. 2

Рис. 3

ГОТОВКА В СКОРОВАРКЕ

Поставьте правильно закрытую скороварку на конфорку плиты, соответствующую диаметру дна скороварки. Включите сильный огонь. Если нагрев будет слишком сильным, клапан-регулятор сбросит пар. В этом случае немного убавьте огонь.

Когда ингредиенты закипят, и начнет образовываться пар, воздух, оставшийся внутри скороварки, будет выпущен через датчик давления. В это время мы рекомендуем включить плиту почти на полную мощность, пока из клапана-регулятора не начнет выходить немного пара. С этого момента можно убавить огонь, и начинается отсчет времени готовки. Помните:

- Готовка начинается, когда достигнут выбранный уровень давления.
- Когда из клапана-регулятора начнет выходить пар, мы рекомендуем убавить огонь.
- Не ставьте пустую скороварку на горячую плиту – от этого она может повредиться.
- Не давайте полностью выкипать скороварке.
- Если во время готовки возникли какие-либо неполадки, снимите скороварку с плиты и дайте ей остыть. См. Раздел «Устранение неполадок» в этой инструкции.
- При открывании держите скороварку на безопасном расстоянии от лица – внутри может оставаться горячий пар.
- При готовке поворачивайте скороварку предохранительным клапаном от себя.
- Для переключения давления регулятором во время готовки используйте защитные рукавицы.
- Готовьте только продукты, подходящие для готовки в скороварке.
- Ни в коем случае не используйте скороварку для обжарки в масле под давлением.

СБРОС ДАВЛЕНИЯ И ОТКРЫВАНИЕ

Скороварку можно открыть, только когда внутри нет давления – это одна из систем безопасности. Сбросьте давление одним из следующих способов:

Естественный способ: Снимите скороварку с огня и дайте остыть. В зависимости от количества воды и ингредиентов в ней это займет 10-15 мин. После этого поверните регулятор в позицию «Сброс пара» и подождите, пока скроется датчик давления, позволив открыть крышку.

Автоматический способ: Снимите скороварку с огня, поверните регулятор в позицию сброса пара и дождитесь, когда выйдет весь пар. Этот способ мы рекомендуем применять только при готовке блюд под низким давлением (в позиции I).

Быстрый способ: Поставьте скороварку под струю холодной воды, следя, чтобы вода не всасывалась внутрь нее. Этот способ используется, чтобы сбросить давление как можно быстрее – как правило, при готовке овощей, морепродуктов и других нежных ингредиентов, которые легко развариваются. Чтобы использовать этот метод, снимите скороварку с плиты, поставьте в раковину и поливайте из крана струей холодной воды, пока пар не перестанет выходить и датчик давления не опустится. При этом немного наклоните скороварку, чтобы вода стекала с нее.



Если датчик давления (7) опустился вниз, внутри скороварки нет давления. Когда все давление сброшено, можно открыть скороварку. Для этого сдвиньте кнопку открывания вперед. Возьмитесь левой рукой за рукоятку корпуса, правой – за рукоятку крышки и плавно поверните крышку против часовой стрелки. Теперь крышку можно снять.

Даже если вы сбросили все давление, держите скороварку на безопасном расстоянии от лица – внутри может оставаться горячий пар (Рис. 9).

При готовке соусов они не должны быть слишком густыми. В этом случае, а также при готовке зерновых, бобовых и других набухающих ингредиентов перед открыванием слегка встряхните скороварку, чтобы предотвратить выплескивание блюда. Не прилагайте физическую силу для открывания скороварки!



Рис. 9

СПОСОБЫ СБРОСА ДАВЛЕНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

- *Блюда с малым временем готовки:* Используйте быстрый способ при готовке риса или овощей, так как эти блюда легко передержать.

- *Сухие бобовые и овощи с длительным временем готовки, супы, тушеное мясо, картофель, зерновые:* Используйте естественный способ. Не охлаждайте скороварку водой. Картофель от этого может развалиться.

- *Мясо, овощи, замороженные овощи, свежие фрукты, сухие ингредиенты (кроме бобовых):* Используйте естественный способ или быстрый способ.

- *Рыба и ризотто:* Используйте быстрый способ.

- *Блюда с большим количеством жира или соуса:* Используйте естественный способ. Слегка встряхните скороварку перед открытием, чтобы блюдо не выплеснулось. После готовки мяса с кожей, которое может набухать в процессе, не протыкайте кожу мяса – это может привести к ожогам.

УХОД И ЧИСТКА

Чтобы ваша скороварка служила долго и всегда хорошо работала, выполняйте приведенные далее инструкции (Рис. 7а, 7б, 7с, 7d). Мойте скороварку в теплой воде с мягким средством для мытья посуды и неабразивной тканью или губкой.

НЕ МОЙТЕ скороварку или ее компоненты в посудомоечной машине. Поверхность нержавеющей стали может повредиться и выцвести после нескольких циклов мойки горячей водой или от воздействия соли.

КРЫШКА

Чтобы удалить остатки еды, промойте датчик давления, клапан-регулятор и предохранительный клапан под струей теплой воды. Ни в коем случае не мойте крышку в посудомоечной машине – это может повредить системы безопасности.

КОРПУС

1. Некоторые ингредиенты блюд, а также жесткая вода могут вызвать появление желтоватых или голубоватых разводов на дне скороварки. Чтобы удалить эти разводы, налейте в скороварку 0,5 стакана лимонного сока и 1-2 стакана воды. Прокипятите смесь под давлением 15 мин. и снимите скороварку с плиты. Когда скороварка остынет, сбросьте давление быстрым способом и вымойте скороварку, как обычно.

2. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ для чистки агрессивные средства, такие, как отбеливатель, даже разведенные в воде!

УПЛОТНИТЕЛЬ

1. Уплотнитель изготовлен из износостойкого силикона. Вымойте его теплой водой с мылом, сполосните и вытрите насухо. Покройте тонким слоем растительного масла. Чтобы продлить срок службы уплотнителя, проделывайте эту процедуру при каждой мойке скороварки.

2. При хранении скороварки переверните крышку, чтобы позволить ей проветриваться.



КЛАПАН-РЕГУЛЯТОР

И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН

Установите клапан-регулятор (3) в позицию \emptyset , снимите все детали клапана и прочистите (Рис. 7е). Клапан состоит из 4 деталей: верхняя крышка, пружина, силиконовая прокладка и внутренний пластиковый ограничитель. Снимите все детали и промойте теплой водой с мягким моющим средством. Просушите и соберите клапан. Для этого возьмите верхнюю крышку, поместите внутрь ее пружину, на ее выступающий конец наденьте ограничитель широкой стороной и сверху наденьте силиконовую прокладку. Плавное нажатие на ограничитель, убедившись, что он движется.

Снимите предохранительный клапан (7) подходящим инструментом (Рис. 7f) и прочистите согласно инструкции, соберите и установите на место.

Рис. 7е



Рис. 7f



Рис. 7g



ВНИМАНИЕ!

Уплотнитель считается изношенным, если он начал пропускать пар и не позволяет достичь нужного давления. Для правильного функционирования скороварки уплотнитель нужно заменять примерно каждые два года.

Никакие элементы скороварки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Не удаляйте разводы и следы пригоревшей еды ножом, металлической мочалкой и любыми другими инструментами, которые могут поцарапать поверхность. Для удаления замочите скороварку в горячей воде и смойте загрязнения губкой или мягкой тканью с моющим средством.

Не используйте для чистки отбеливатели и другие агрессивные средства, даже разведенные в воде. Стойкие загрязнения удаляйте, добавив в воду несколько капель уксуса или лимонного сока.

Если крышка стала закрываться с трудом, нанесите тонкий слой растительного масла на силиконовый уплотнитель.

Не запирайте крышку при долгом хранении скороварки. При хранении кладите крышку вверх ногами, чтобы уплотнитель не сдавливался.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

Перед началом использования скороварки ознакомьтесь с тем, как она работает. Если у вас возникли вопросы относительно ее функций или систем безопасности, обратитесь в местное представительство **Magefesa**. Далее вы найдете некоторые практические советы и рекомендации по устранению наиболее часто встречающихся неполадок.

НЕ ОБРАЗУЕТСЯ ДАВЛЕНИЕ

ПРИЧИНЫ:

1. Крышка скороварки неправильно установлена на место.
2. Уплотнитель смещен, загрязнен или изношен.
3. Недостаточно жидкости добавлено или осталось в скороварке.

ДЕЙСТВИЯ:

1. Откройте скороварку и снова установите крышку согласно инструкции, убедившись, что она надежно закрыта.
2. Проверьте силиконовый уплотнитель. Мы рекомендуем заменять изношенный уплотнитель каждые 2 года.
3. Долейте воду или другую жидкость для готовки до минимального необходимого уровня.

ИЗ КЛАПАНА-РЕГУЛЯТОРА ПОСТОЯННО ВЫХОДИТ ПАР

ПРИЧИНЫ:

1. Включен слишком сильный огонь.
2. Клапан-регулятор загрязнен.
3. Клапан-регулятор требует замены.
4. Клапан-регулятор установлен в неверную позицию (верная I или II).

ДЕЙСТВИЯ:

1. Убавьте огонь. Если готовите на электроплите, для готовки должно быть достаточно остаточного тепла от выключенной конфорки.
2. Проверьте клапан и при необходимости прочистите согласно инструкции (см. Раздел «Уход и чистка»).
3. Если после чистки клапан все равно не работает, замените его на новый, обратившись на наш сайт **www.magefesa.ru**.
4. Установите регулятор в правильную позицию (I или II).

ПАР ВЫХОДИТ ИЗ-ПОД КРЫШКИ

ПРИЧИНЫ:

1. Крышка скороварки неправильно установлена на место.
2. Уплотнитель смещен, загрязнен или изношен.
3. Скороварка переполнена.

ДЕЙСТВИЯ:

1. Откройте скороварку и снова установите крышку согласно инструкции, убедившись, что она надежно закрыта.
2. Проверьте уплотнитель – он должен быть чистым, не изношенным и правильно уложен на место. Чтобы уплотнитель лучше работал, смажьте его растительным маслом или смочите водой. Мы рекомендуем заменять изношенный уплотнитель каждые 2 года.
3. Не наполняйте скороварку больше чем на 2/3 ее объема. Если готовите ингредиенты, которые набухают в процессе, наполняйте не больше чем на 1/2 объема.

КРЫШКА ОТКРЫВАЕТСЯ/ЗАКРЫВАЕТСЯ С ТРУДОМ

ПРИЧИНЫ:

1. Внутри скороварки осталось давление.
2. Уплотнитель смещен, загрязнен или изношен.
3. Рукоятки скороварки не точно совмещены для открытия/закрытия.
4. Кнопка на крышке находится в неверном положении.

ДЕЙСТВИЯ:

1. Сбросьте давление одним из способов, описанных в Разделе «Сброс давления». Убедитесь, что датчик давления опустился вниз.
2. Проверьте силиконовый уплотнитель. Мы рекомендуем заменять изношенный уплотнитель каждые 2 года.
3. Чтобы открыть/закрыть скороварку, поворачивайте рукоятку против ЧС/по ЧС от отметки до отметки. Ни в коем случае не прилагайте силу для открывания крышки.
4. Сдвиньте кнопку в позицию OPEN (в сторону клапана-регулятора). При закрывании будет проще совместить крышку с корпусом, если слегка нажать на нее со стороны, противоположной рукоятке.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ЗАПЧАСТИ

Не вносите никаких изменений в конструкцию скороварки и ее систем безопасности. Использование запчастей сторонних производителей может повлиять на безопасность работы скороварки. Magefesa не несет ответственности за любой прямой или косвенный ущерб, нанесенный вследствие использования запчастей от других производителей. Используйте только оригинальные запчасти, производимые и продаваемые Magefesa.

При обращении в службу поддержки сообщите модель вашей скороварки и название необходимой запчасти.

Для технической поддержки, приобретения запчастей или получения любой информации обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр, а также на наш сайт **www.magefesa.ru**.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И НОРМЫ УТИЛИЗАЦИИ

Сама посуда, ее упаковка и аксессуары должны утилизироваться экологически безопасным способом в соответствии с местными нормами утилизации.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Готовка в скороварке сокращает время приготовления блюд в сравнении с традиционными методами, снижает расход энергии и необходимое количество воды. Готовка в скороварке позволяет сохранить полезные вещества, текстуру и аромат блюда.

Рабочие давления для данной модели скороварки – 0,6 и 1 бар (60 и 100 кПа).

Время готовки отсчитывается с момента, когда из рабочего клапана начинает выходить пар. В этот момент нужно убавить огонь до минимума, необходимого для поддержания давления в скороварке. Приведенные значения нужно рассматривать как рекомендуемые – они могут отличаться в зависимости от нарезки ингредиентов, количества воды и, конечно, ваших предпочтений.

Минимальное необходимое количество воды для готовки под давлением – 250 мл.

Минимальное необходимое количество воды для готовки на пару – 250 мл.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВРЕМЯ ГОТОВКИ, мин	ПОЗИЦИЯ	КОЛ-ВО ЖИДКОСТИ
СУПЫ И БУЛЬОНЫ			
Рыбный бульон	12-15	I	Макс. уровень
Куриный бульон	18-20	II	Макс. уровень
Мясной бульон	20-25	II	Макс. уровень
Овощной бульон	18-20	I	Макс. уровень
Галисийский бульон	14-16	II	Чтобы покрыть ингредиенты
Луковый суп	6-8	I	По необходимости*
Минестроне	6-8	I	По необходимости*
Суп из говяжьего хвоста	28-35	II	По необходимости*
Суп с креветками	4-6	I	По необходимости*
Томатный суп	6-8	I	По необходимости*
Тыквенный суп-пюре	6-10	I	Чтобы покрыть ингредиенты
Вишисуаз	8-10	I	Чтобы покрыть ингредиенты
Суп-пюре из спаржи	6-8	I	Чтобы покрыть ингредиенты
Гороховый суп-пюре	6-8	I	Чтобы покрыть ингредиенты
Суп-пюре из нута	23-25	II	Чтобы покрыть ингредиенты
РИС			
Бахия, басмати. бомба, жасмин, сеня	8-9	I	Согласно рецепту*
Коричневый рис	8-12	II	Согласно рецепту*
Дикий рис	6-10	II	Согласно рецепту*
Венере (черный рис)	14-16	II	Согласно рецепту*
Ризотто	6-8	I	Согласно рецепту*
Рис по-кубински	8-9	I	Согласно рецепту*
Рис мариньер	8-9	I	Согласно рецепту*

*Но не менее 250 мл

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВРЕМЯ ГОТОВКИ, мин	ПОЗИЦИЯ	КОЛ-ВО ЖИДКОСТИ
ОВОЩИ			
Мангольд, листья	2-4	I	250 мл
Мангольд, стебли	3-4	II	250 мл
Артишоки (средние)	4-6	II	250 мл
Сельдерей	4-5	I	250 мл
Сладкий картофель	4-6	II	250 мл
Брокколи (четвертинками)	4-6	I	250 мл
Тыква (кусочками)	4-6	II	250 мл
Цуккини	4-6	I	250 мл
Чертополох кулинарный	18-20	II	Чтобы покрыть ингредиенты
Лук	3-4	II	250 мл
Брюссельская капуста	2-3	II	250 мл
Цветная капуста (нарезанная)	4-6	I	250 мл
Спаржа	8-10	II	До половины
Свежий шпинат	2-3	I	250 мл
Эндивий	2-3	I	250 мл
Горох	3-5	I	250 мл
Фенхель	4-6	I	250 мл
Стручковая фасоль	6-10	I	250 мл
Ломбардия	4-6	II	До половины
Кукуруза початками	6-8	II	До половины
Абельмош	4-6	I	250 мл
Картофель (цельный)	6-8	II	До половины
Картофель кусочками	2-4	I	Чтобы покрыть ингредиенты
Лук-порей	6-8	I	250 мл
Свекла цельная	15-20	II	До половины
Сальсифи	6-8	II	До половины
Снежный горох	6-8	I	250 мл
Помидоры цельные	3-4	I	250 мл
Морковь цельная	4-6	II	До половины
Морковь нарезанная	2-3	II	250 мл
БОБОВЫЕ			
Фасоль, стручковая фасоль			
Фасоль вердина (зеленая)			
Фасоль пинто			
Астурийская фасоль			
Бобы			
Чечевица (не замоченная)			
Нут			
Голубиный горох			
Соя			
*Но не менее 250 мл			

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВРЕМЯ ГОТОВКИ, мин	ПОЗИЦИЯ	КОЛ-ВО ЖИДКОСТИ
МЯСО, ПТИЦА И ДИЧЬ			
Говядина тушеная	18-22	II	Согласно рецепту*
Говядина рубленая	4-6	II	Согласно рецепту*
Говяжий язык	28-32	II	Согласно рецепту*
Говядина, оссобуко	12-18	II	Согласно рецепту*
Телятина тушеная	16-20	II	Согласно рецепту*
Телятина рубленая	4-6	II	Согласно рецепту*
Телячий язык	20-26	II	Согласно рецепту*
Телячья ребуха	25-30	II	Согласно рецепту*
Свинина тушеная	12-16	II	Согласно рецепту*
Свиные ребра	10-15	II	Согласно рецепту*
Свинья рулька	22-28	II	Согласно рецепту*
Баранина тушеная	10-12	II	Согласно рецепту*
Баранья рулька	18-20	II	Согласно рецепту*
Жареный цыпленок	12-16	II	Согласно рецепту*
Цыпленок тушеный	6-8	II	Согласно рецепту*
Курица нарезанная	20-25	II	Согласно рецепту*
Фазан тушеный	12-14	II	Согласно рецепту*
Кролик тушеный	18-20	II	Согласно рецепту*
Оленина тушеная	20-25	II	Согласно рецепту*
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ			
	3-4	I	250 мл
Моллюски	3-5	I	250 мл
Тунец ломтиками	4-6	II	Согласно рецепту*
Каракатица	3-4	I	250 мл
Мидии на пару	3-5	I	Согласно рецепту*
Филе рыбы	4-6	I	Согласно рецепту*
Рыба ломтиками	2-4	I	Согласно рецепту*
Креветки			
ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ			
Абрикосы, персики, сливы, вишня и т. д.	3-5	I	Согласно рецепту*
Груши, яблоки	4-6	I	Согласно рецепту*
Айва	6-10	II	Согласно рецепту*
Крем-карамель	6-10	II	Покрыть форму на 3/4

*Но не менее 250 мл

РЕЦЕПТЫ

Указанное в рецептах время готовки примерное и может отличаться в зависимости от количества и качества ингредиентов. Больше рецептов вы найдете на нашем сайте www.magefesa.ru

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

5 МИН.

Ингредиенты:

600 г мяса кусочками
1/4 стакана муки
2 ст. л. оливкового масла
1 большая луковица,
порезанная на 8 частей
1,5 л горячего говяжьего
бульона
6-8 морковок
3-4 картофелины
3 пучка сельдерея
1/2 ч. л. соли
Перец по вкусу

Посолите мясо и присыпьте мукой. Нагрейте оливковое масло в скороварке на среднем огне. Добавьте мясо и готовьте без крышки, пока оно не поджарится (чем дольше вы будете обжаривать мясо, тем темнее получится блюдо). Добавьте горячий бульон и лук. Доведите до кипения, периодически помешивая. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 15 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку. Добавьте оставшиеся овощи, посолите и поперчите. Закройте крышку и снова доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 5 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку. При необходимости еще посолите и подавайте.

ЧИЛИ С ФАСОЛЬЮ

10 МИН.

Ингредиенты:

600 г измельченной говядины
2 средние луковицы,
порезанные
2 зубчика чеснока,
измельченных
400 мл говяжьего бульона
400 г томатного пюре
1 ч. л. молотого тмина
1/2 ч. л. сушеного орегано
3 ст. л. молотого перца чили
1-2 ч. л. соли
1/2 ч. л. перца
Кайенский перец
400 г консервированной
фасоли пинто
2 ст. л. кукурузной муки
1/2 стакана горячей воды

Обжарьте мясо с луком и чесноком в открытой скороварке на среднем огне. Добавьте бульон, томатное пюре и приправы. Доведите до кипения, периодически помешивая. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 10 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку. Добавьте фасоль и доведите до кипения на слабом огне в открытой скороварке. Разведите кукурузную муку в горячей воде и добавьте в блюдо. Готовьте, помешивая, пока блюдо не загустеет. Посолите по вкусу. Подавайте, посыпав тертым сыром чеддер и сырым луком.

ШВЕЙЦАРСКИЙ СТЕЙК

20 МИН.

Ингредиенты:

600 г раунд-стейка

толщиной 1,5 см

1/3 стакана муки

1/2 ч. л. соли

Перец по вкусу

3 ст. л. оливкового масла

200 мл воды

50 мл сухого красного или
белого вина

1 ч. л. сушеного базилика

1/2 ч. л. сушеного чабреца

1 большая луковица

450 г консервированных
тушеных помидоров

Разрежьте стейк на кусочки для подачи. Посолите мясо и присыпьте мукой. Обжаривайте мясо в скороварке небольшими порциями до темно-золотистого цвета. Снимите и отложите. В скороварке смешайте воду, вино, жидкость из банки с помидорами бульон и специи. Положите в скороварку мясо, сверху положите лук и помидоры. Доведите до кипения, закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 20 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку. При необходимости еще посолите и подавайте.

ГОРШЕЧНОЕ ЖАРКОЕ С ОВОЩАМИ

68 МИН.

Ингредиенты:

1,5 кг мяса (шея)

2 ст. л. муки

Соль, перец, специи по вкусу
(чесночный порошок, травы)

2 ст. л. оливкового масла

750 мл варочной жидкости
(воды, бульона или вина)

2 луковицы

2 картофелины

4 морковки

1/2 упаковки замороженной
стручковой фасоли
(оттаянной)

Срежьте жир с мяса. Посолите мясо и присыпьте мукой. Нагрейте оливковое масло в скороварке на среднем огне, при необходимости добавьте еще. Обжарьте мясо с луком в скороварке без крышки на среднем огне. Когда мясо обжарится с обеих сторон, добавьте жидкость. Доведите до кипения. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 60 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку. Добавьте овощи, закройте скороварку и снова доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте еще 8 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку и подавайте.

ТУШЕНАЯ БАРАНИНА

30 МИН.

Ингредиенты:

900 г баранины кубиками
3х3 см
2-3 ст. л. муки
2 ст. л. оливкового масла
600 мл воды
1 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока, измельченных
1/2 стакана лука, измельченного
2 ст. л. измельченной свежей
петрушки
1/4 ч. л. сушеного базилика
1/4 ч. л. сушеного майорана
1 лавровый лист
1 ч. л. перца
2 ст. л. томатной пасты
4 морковки
2 репы четвертинами
2 большие картофелины,
порезанные на 8 частей
6 маленьких луковок
1/2 упаковки замороженного
горошка, оттаянного

Посолите мясо и присыпьте мукой. Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в скороварке на среднем огне. Положите мясо и обжарьте без крышки до золотистого цвета. Снимите скороварку с огня. Достаньте мясо и отложите. Влейте в скороварку 1/4 стакана воды и размешайте. Верните скороварку на плиту и нагрейте в ней 1 ст. л. оливкового масла на среднем огне. Добавьте нарезанный лук, чеснок и пассеруйте несколько минут. Добавьте мясо, петрушку и специи, томатную пасту и оставшуюся воду. Доведите до кипения, периодически помешивая. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 15 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку. Добавьте остальные овощи, кроме горошка, и перемешайте. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 8 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку, добавьте горошек и дайте блюду постоять 5 мин. перед подачей.

ПОСТНАЯ СВИНИНА ПО-ЮЖНОМУ

20 МИН.

Ингредиенты:

4 больших отреза постной
свинины толщиной 2,5 см
1/4 стакана муки
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. уксуса
3/4 стакана воды
1 зубчик чеснока, измельченный
1 луковичка, мелко порезанная
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. сухой горчицы
1 ст. л. коричневого сахара
1 ч. л. соли
1/4 ч. л. перца
500 г консервированного
несладкого ананаса с сиропом
1 ст. л. кукурузного крахмала
1/4 стакана холодной воды

Срежьте жир с мяса. Присыпьте мясо мукой. Нагрейте оливковое масло в скороварке на среднем огне. Добавьте мясо и обжарьте без крышки до золотистого цвета. Добавьте остальные ингредиенты, кроме кукурузного крахмала и 2 столовых ложек воды. Доведите до кипения, периодически помешивая. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 20 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку. Достаньте мясо. Размешайте кукурузный крахмал в воде и добавьте в соус. Доведите до кипения и готовьте, пока соус не загустеет. Полейте соусом кусочки мяса и подавайте.

ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЕНОК

8 МИН.

Ингредиенты:

Антипригарный спрей

2 ст. л. оливкового масла

1 целый цыпленок

1/2 стакана кипятка

Соль и перец по вкусу

Паприка и/или приправа для

курицы по вкусу

Покройте сковородку изнутри антипригарным спреем. Нагрейте в сковородке оливковое масло на среднем огне. Положите в сковородку цыпленка и аккуратно обжаривайте, переворачивая, со всех сторон до золотистого цвета. Снимите сковородку с огня и достаньте цыпленка. Налейте в сковородку горячую воду и размешайте. Снова поставьте сковородку на огонь и положите в нее цыпленка грудкой вверх. Цыпленка можно положить прямо на дно сковородки или на подставку. Посолите и приправьте перцем и специями по вкусу. Закройте сковородку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте из расчета 5 мин. на 500 г веса цыпленка (8 мин. на 500 г фаршированного цыпленка). Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте сковородку. Достаньте цыпленка. По желанию сделайте подлив. Разрежьте и подавайте.

БАРБЕКЮ ИЗ РЕБРЫШЕК

13 МИН.

Ингредиенты:

Антипригарный спрей

2 ст. л. оливкового масла

1 целый цыпленок

1/2 стакана кипятка

Соль и перец по вкусу

Паприка и/или приправа для

курицы по вкусу

Покройте сковородку изнутри антипригарным спреем. Нагрейте в сковородке оливковое масло на среднем огне. Положите в сковородку цыпленка и аккуратно обжаривайте, переворачивая, со всех сторон до золотистого цвета. Снимите сковородку с огня и достаньте цыпленка. Налейте в сковородку горячую воду и размешайте. Снова поставьте сковородку на огонь и положите в нее цыпленка грудкой вверх. Цыпленка можно положить прямо на дно сковородки или на подставку. Посолите и приправьте перцем и специями по вкусу. Закройте сковородку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте из расчета 5 мин. на 500 г веса цыпленка (8 мин. на 500 г фаршированного цыпленка). Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте сковородку. Достаньте цыпленка. По желанию сделайте подлив. Разрежьте и подавайте.

СТЕЙКИ ИЗ ЛОСОСЯ В ВИНЕ

6 МИН.

Ингредиенты:

*4 маленьких или 2 больших
стейка лосося толщиной 2 см
1 средняя луковица кольцами
1/2 стакана хорошего сухого
белого вина
Соль и белый перец по вкусу
1 свежий лимон ломтиками*

Установите в скороварку корзину-пароварку. Разложите в корзине кольца лука. Полейте рыбу вином и приправьте солью и перцем по вкусу (если вы предпочитаете другую приправу для рыбы, можете использовать ее). Сверху разложите ломтики лимона. Доведите до кипения. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 6 мин. Снимите с огня и сбросьте давление быстрым способом. Откройте скороварку. Уберите лук и лимон и подавайте.

АТЛАНТИЧЕСКИЙ БОЛЬШЕГОЛОВ С АПЕЛЬСИНОМ

25 МИН.

Ингредиенты:

*4 филе атлантического
большевого (900 г)
1/4 стакана соуса терияки
1/4 стакана хереса
1/2 стакана воды
Паприка, тертая цедра
апельсина, мускат, белый перец
по вкусу*

Смешайте соус терияки, херес и воду в мелкой посуде. Положите в маринад рыбу одним слоем и переверните один раз. Приправьте рыбу всеми специями. Оставьте мариноваться на 10 мин., затем переверните филе и приправьте специями с другой стороны. Дайте постоять еще 10 мин. Переложите филе на тарелку и перелейте маринад в скороварку. Нагрейте маринад на среднем огне, пока он не начнет закипать. Положите в скороварку рыбу. Можно уложить ее в два слоя. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 5 мин. Снимите с огня и сбросьте давление быстрым способом. Откройте скороварку. Достаньте рыбу двумя ложками с отверстиями и подавайте.

ТУШЕНАЯ РЫБА

5 МИН.

Ингредиенты:

900 г (всего) плотной рыбы двух
или трех видов – трески,
палтуса, морского черта, без
кожи и костей, кусочками по 5 см
1 ч. л. сушеного базилика
1/2 ч. л. сушеного укропа
Соль по вкусу
1/4 ч. л. перца
1/4 стакана измельченной
петрушки
1/2 стакана воды
3 помидора, очищенных,
ломтиками толщиной 0,5 см
1 средняя луковица, порезанная
250 г грибов ломтиками
1 большой пучок сельдерея,
порезанный
2 зубчика чеснока, измельченных

Положите все ингредиенты в скороварку. Доведите до кипения на среднем огне, периодически помешивая, закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 5 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте скороварку и выложите рыбу и овощи ложкой с отверстиями на сервировочную тарелку. Снова поставьте скороварку на огонь и кипятите оставшийся бульон без крышки, пока он не уварится вдвое, периодически помешивая. Полейте полученным соусом рыбу и подавайте.

КИСЛО-СЛАДКИЕ КРЕВЕТКИ

5 МИН.

Ингредиенты:

450 г больших креветок,
очищенных
250 г снежного гороха (свежего
или замороженного)
1 маленькая луковица соломкой
1/2 стакана ананасового сока без
сахара
3/4 стакана куриного бульона
3 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. уксуса
3 ст. л. сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала

Смешайте все ингредиенты, кроме кукурузного крахмала и холодной воды. Доведите до кипения, периодически помешивая. Закройте скороварку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 2 мин. Снимите с огня и сбросьте давление быстрым способом. Откройте скороварку. В маленькой чашке размешайте кукурузный крахмал в воде. Влейте в скороварку и готовьте на среднем огне, помешивая, пока соус не загустеет (примерно 2 мин.). Подавайте с горячим отварным рисом.

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПЧАСТЕЙ

Следующая таблица содержит наиболее важные запчасти для вашей скороварки. За дополнительной информацией обращайтесь к нашему сайту www.magefesa.ru.

	Название	Номер	Код	EAN 13	UPC-A
	Вспомогательная ручка	09	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMEASCP3		
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEASCPP		
	Предохранительный клапан	07	PRÁCTIKA PLUS 4 - 6 - 8 - TRIO ATHENAS 4 - 6 - 8 - TRIO 09REMEVAPPL		
	Клапан-регулятор давления	03	PRÁCTIKA PLUS 4 - 6 - 8 - TRIO 09REMEVAPP		
	Нижняя рукоятка	10	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMEMACP3		
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEMACPP		
	Верхняя рукоятка	05	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMEMAFFP3		
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEMAFFP		
	Уплотнитель	08	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMEJSP3		
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEJSP68		
	Пароварка и подставка	13	PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMECOPP8		
	Крышка	01	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMETAPP4		
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMETAPP8		
	Набор силиконовых колец		PRÁCTIKA PLUS 4-6-8-TRIO ATHENAS 4 - 6 - 8 - TRIO 09REMEPJAT		
	Стеклоанная крышка		PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMETACP6		