



СУПЕРБЫСТРЫЕ СКОРОВАРКИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

МОДЕЛЬ:
NOVA / NOVA PRO



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	7
7. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКОРОВАРКИ	7
8. НАПОЛНЕНИЕ СКОРОВАРКИ	8
9. ПРОВЕРКА КЛАПАНОВ	9
10. ЗАКРЫВАНИЕ КРЫШКИ	10
11. ГОТОВКА В СКОРОВАРКЕ	10
12. СБРОС ДАВЛЕНИЯ И ОТКРЫВАНИЕ	11
13. УХОД И ЧИСТКА	13
14. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	15
15. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА	17
16. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И НОРМЫ УТИЛИЗАЦИИ	17
17. ВРЕМЯ ГОТОВКИ	18
18. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПЧАСТЕЙ	21

УСТРОЙСТВО СКОРОВАРКИ



1. Крышка

2. Датчик давления

3. Рабочий клапан

4. Кнопка открывания (OPEN)

6. Окошко безопасности

7. Предохранительный клапан

8. Силиконовый уплотнитель

9. Ручка

10. Нижняя рукоятка

11. Корпус скороварки

12. Термодиффузионное дно

13. Корзина-пароварка и подставка
(опционально)

40. Цифровой таймер (Nova Pro)

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. Используйте рукавицы.
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, ревен, 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 прилагайте 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. Вы можете приобрести их в наших сервисных центрах или на сайте www.magefesa.ru.
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 Nova 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 Nova вам потребуется меньше жидкости, чем при готовке традиционными способами и даже чем нужно было для скороварок первого поколения с пружинными клапанами. Все растворимые витамины и микроэлементы останутся в скороварке, и блюдо сохранит вкус, цвет и аромат.

Скороварка Nova 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 Nova оснащена пятью системами безопасности. Это одна из самых безопасных скороварок в мире.

Приобретая 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!

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Датчик давления (2). Эта двойная система безопасности работает следующим образом:

а) Безопасность при закрывании крышки: если крышка закрыта неправильно, в скороварке не будет образовываться давление, поскольку датчик давления не поднимется, и весь пар будет выпускаться, даже если поставить скороварку на огонь.

б) Безопасность при открывании крышки: если внутри скороварки есть давление, датчик поднимется и заблокирует крышку. Открыть ее можно будет, только когда все давление будет сброшено, и датчик опустится.

2. Рабочий клапан (3): Он поддерживает внутри скороварки постоянное необходимое давление, выпуская лишний пар.

3. Предохранительный клапан (7). Он срабатывает, когда внутри скороварки достигается определенный уровень давления. Такое давление может развиваться, только если рабочий клапан окажется засорен. Этого можно не допустить, если перед каждым использованием проверять клапаны, как описано далее в данной инструкции. Если предохранительный клапан начал выпускать пар, немедленно снимите скороварку с плиты, дайте остыть, откройте и промойте рабочий клапан большим количеством воды со средством для мытья посуды. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

4. Окошко безопасности (6). Если оба клапана окажутся засорены, силиконовый уплотнитель (8) будет выдавлен через окошко в крышке, и давление будет сброшено. Если это произошло, обратитесь в сервисный центр для проверки систем безопасности перед следующим использованием скороварки.

ПОЗИЦИИ РАБОЧЕГО КЛАПАНА

 **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.

● **ГОТОВКА ПОД ДАВЛЕНИЕМ:** Рабочее давление для данной модели скороварки – 80 кПа (0,8 бар). Рабочий клапан поддерживает постоянное давление внутри скороварки.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

1. Трехслойное 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. Не нужно постоянно сбрасывать пар и, следовательно, для готовки требуется меньше воды. Установите температуру, достаточную для поддержания давления, и скороварка будет готовить сама.
4. Цифровой таймер (модель Nova Pro). Нажмите кнопку на ручке, чтобы включить таймер. Нажмите кнопку столько раз, сколько минут на таймере хотите задать (до 30 мин.). Цифры мигают, и начнется отсчет времени. По окончании прозвучит звуковой сигнал. Чтобы остановить отсчет времени, длительно нажмите кнопку. Вскоре таймер остановится.

СКОРОВАРКА 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 большего объема можно использовать для консервирования под давлением. Для этого потребуются специальные аксессуары.

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 вымойте 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, ревень, 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 готовое блюдо надолго в скороварке – кислоты и соль могут вызвать коррозию при длительном контакте.

Максимальный уровень



Рис. А1



Рис. А2

Минимальный уровень



Рис. А3



Рис. А4

ПРОВЕРКА КЛАПАНОВ

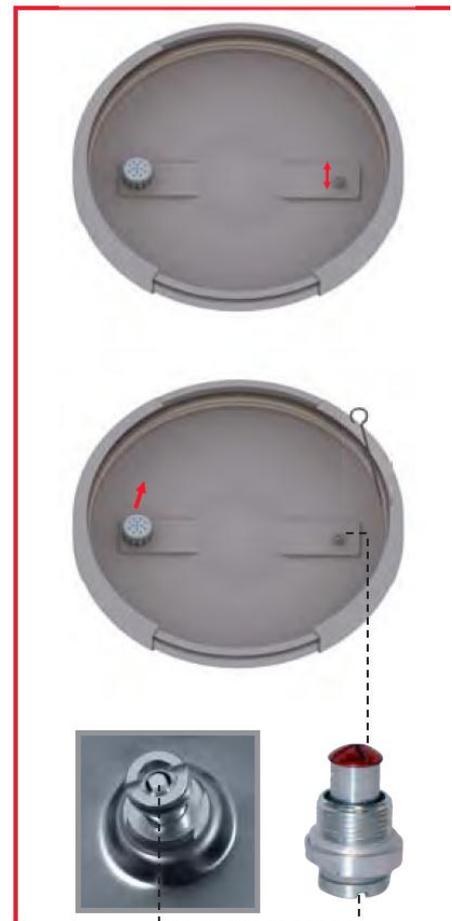
Клапаны являются частью системы безопасности. Перед использованием скороварки проверьте, не забиты ли клапаны.

1. Датчик давления: Снимите крышку и поверните ручку (4) против часовой стрелки, в позицию запирания крышки.

Поворачивайте крышку – датчик давления (2) должен легко скользить вверх и вниз. Это важно, поскольку датчик должен блокировать крышку, даже если внутри есть небольшое давление.

2. Предохранительный клапан: Внутри датчика давления находится пружинный предохранительный клапан (7). Чтобы его проверить, плавно 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.

3. Рабочий клапан: Снимите рабочий клапан и с внутренней стороны крышки снимите колпачок, закрывающий нижнюю часть парового патрубка, на который устанавливается рабочий клапан. Убедитесь, что клапан и патрубок чисты, и ничто не препятствует их нормальной работе.



При обнаружении любых неполадок клапанов обратитесь в сервисный центр для проверки систем безопасности.

ВНИМАНИЕ!

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ НАГРЕВАТЬ СКОРОВАРКУ ПОД ДАВЛЕНИЕМ С 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.**

ЗАКРЫВАНИЕ КРЫШКИ

1. Уложите уплотнитель под крышку, разместив его под фланцем.
2. Поместите в скороварку ингредиенты и рекомендуемое количество жидкости.
3. Поверните рукоятку (4) по часовой стрелке, открыв запорную систему крышки.
4. Поместите крышку (1) на корпус скороварки (11).
5. Слегка прижмите крышку вниз и поверните рукоятку (3) против часовой стрелки. убедитесь, что крышка зафиксировалась на корпусе.
6. Чтобы начать нагнетание давления, поверните рабочий клапан в позицию ●. Если рабочий клапан будет установлен в позицию выпуска пара, давление не будет образовываться.



ГОТОВКА В СКОРОВАРКЕ

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

Когда ингредиенты закипят, и начнет образовываться пар, воздух, оставшийся внутри скороварки, будет выпущен через датчик давления (3). В это время мы рекомендуем включить плиту почти на полную мощность, пока из рабочего клапана (2) не начнет выходить пар. С этого момента можно убавить огонь, и начинается отсчет времени готовки. Помните:

- Готовка начинается, когда достигнут выбранный уровень давления.
- Когда из рабочего клапана (3) 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.

- 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 окошком безопасности от себя.
- Для переключения рабочего клапана (3) 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 рабочий клапан (3) в позицию «Сброс пара» и подождите, пока скроется датчик давления (2), позволив открыть крышку.

Автоматический способ: Снимите скороварку с огня, поверните рабочий клапан в позицию сброса пара и дождитесь, когда выйдет весь пар.



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 (2) не опустится. При этом немного наклоните скороварку, чтобы вода стекала с нее.

Если датчик давления (2) опустился вниз, внутри скороварки нет давления. Когда все давление сброшено, можно открыть скороварку. Для этого поверните рукоятку (4) по часовой стрелке, пока запорная система не откроется.

Даже если вы сбросили все давление, держите скороварку на безопасном расстоянии от лица – внутри может оставаться горячий пар. Перед открыванием слегка встряхните скороварку, чтобы предотвратить выплескивание блюда. Не прилагайте физическую силу для открывания скороварки!



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.

ВНИМАНИЕ!

НЕ СТАВЬТЕ СКОРОВАРКУ В НАГРЕТУЮ ДУХОВКУ!

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

УХОД И ЧИСТКА

Чтобы ваша скороварка служила долго и всегда хорошо работала, выполняйте приведенные далее инструкции. 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, рабочий клапан 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.



РАБОЧИЙ КЛАПАН И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН

3. Рабочий клапан: Снимите рабочий клапан и с внутренней стороны крышки снимите колпачок, закрывающий нижнюю часть парового патрубка, на который устанавливается рабочий клапан.

Промойте теплой водой с моющим средством.

Прочистите патрубок изнутри тонким стержнем.

2. Предохранительный клапан: Плавно нажмите тонким стержнем в центр основания датчика давления. Если клапан забит, промойте его теплой водой с моющим средством.

Если клапаны не функционируют нормально после чистки, не используйте скороварку. Обратитесь в сервисный центр.



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 НЕПОЛАДОК

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 РАБОЧЕГО КЛАПАНА ПОСТОЯННО ВЫХОДИТ ПАР

ПРИЧИНЫ:

1. Внутри скороварки осталось давление.
2. Уплотнитель смещен, загрязнен или изношен.
3. Рукоятка открывания неправильно установлена.

ДЕЙСТВИЯ:

1. Сбросьте давление одним из способов, описанных в Разделе «Сброс давления». Убедитесь, что датчик давления опустился вниз.
2. Проверьте силиконовый уплотнитель. Смажьте уплотнитель водой или растительным маслом.
3. Проверьте, в каком положении находится рукоятка открывания. Слегка прижмите крышку рукой вниз при закрывании.

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. 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. Включен слишком сильный огонь.
2. Клапан загрязнен.
3. Клапан требует замены.
4. Клапан установлен в позицию выпуска пара.

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 (●).

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

. Приведенные значения нужно рассматривать как рекомендуемые – они могут отличаться в зависимости от нарезки ингредиентов, количества воды и, конечно, ваших предпочтений.

Минимальное необходимое количество воды – 250 мл.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВРЕМЯ ГОТОВКИ, мин	ПОЗИЦИЯ	КОЛ-ВО ЖИДКОСТИ
СУПЫ			
Бульон	20	1	По необходимости
Гороховый суп	12	1	По необходимости
Овощной суп	5-8	1	По необходимости
Сермолина	8	1	По необходимости
Суп с мясом	20	1	По необходимости
Куриный бульон	40	1	По необходимости
Суп с цыпленком	15	1	По необходимости
Суп с картофелем	6	1	По необходимости
Суп с мукой	12	1	По необходимости
Минестроне	8	1	По необходимости
Суп из говяжьего хвоста	30	1	По необходимости
Говяжий суп	45	1	По необходимости
Луковый суп	4	1	По необходимости
РЫБА (с подставкой)			
Целая или большой хвост	6	1	До уровня подставки*
Рыба кусками	3	1	До уровня подставки*
Большое филе	2	1	До уровня подставки*
Рыбный суп	5	1	До уровня подставки*
МЯСО			
Телятина	30	2	Согласно рецепту*
Телячья рулька (кусками)	45	2	Согласно рецепту*
Телячья рулька (разрез)	25	2	Согласно рецепту*
Тушеная телятина	20	2	Согласно рецепту*
Телячий язык	40	2	Полностью покрыть водой
Телячья голова	20	2	Полностью покрыть водой
Говядина (жаркое)	45	2	Согласно рецепту*
Говяжий рулет	13	2	Согласно рецепту*
Говядина (разрез)	12	2	Согласно рецепту*
Говяжьи шницели	15	2	Согласно рецепту*
Говяжий гуляш	25	2	Согласно рецепту*

*Но не менее 250 мл

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВРЕМЯ ГОТОВКИ, мин	ПОЗИЦИЯ	КОЛ-ВО ЖИДКОСТИ
Вареная говядина	45	2	Согласно рецепту*
Говяжья рулька	35	2	Согласно рецепту*
Говяжий язык	50	2	Полностью покрыть водой
Свинина	40	2	Согласно рецепту*
Свинина ломтиками	13	2	Согласно рецепту*
Свиная рулька	40	2	Согласно рецепту*
Свиной гуляш	25	2	Согласно рецепту*
Свиное филе	20	2	Согласно рецепту*
Свиная нога	35	2	Полностью покрыть водой
Копченый бекон	25	2	Полностью покрыть водой
Солёный/несолёный бекон	20	2	Полностью покрыть водой
БАРАНИНА			
Жареная	30	2	Согласно рецепту*
Тушеная	20	2	Согласно рецепту*
ДИЧЬ			
Заяц	30	2	Согласно рецепту*
Оленина	30	2	Согласно рецепту*
Сиве	18	2	Согласно рецепту*
Дичь ломтиками	20	2	Согласно рецепту*
РАЗНОЕ			
Мясной фарш	8	2	Согласно рецепту*
Кролик (кусочками)	30	2	Согласно рецепту*
Требуха	15	2	Согласно рецепту*
Мясной бульон	30	2	Согласно рецепту*
Мясной террин	15	2	Согласно рецепту*
Разогрев блюд из мяса	3	2	Согласно рецепту*
Заливное	60	2	Согласно рецепту*
КУРИЦА			
Кусочками	8	2	Согласно рецепту*
Целый цыпленок	15	2	Согласно рецепту*
СВЕЖИЕ ОВОЩИ НА ПАРУ			
Артишоки	14		До уровня подставки*
Листья (мангольд, латук)	3		До уровня подставки*
Цветная капуста	3		До уровня подставки*
Фасоль	3		До уровня подставки*

*Но не менее 250 мл

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВРЕМЯ ГОТОВКИ, мин	ПОЗИЦИЯ	КОЛ-ВО ЖИДКОСТИ
Брокколи	2	2	До уровня подставки*
Фенхель	6	2	До уровня подставки*
Капуста (половинами)	6	2	До уровня подставки*
Орехи	12	2	До уровня подставки*
Сладкий горошек	3	2	До уровня подставки*
Кольраби ломтиками	2	2	До уровня подставки*
Лук-порей ломтиками	3	2	До уровня подставки*
Кукуруза початками	7	2	До уровня подставки*
Сладкий перец ломтиками	3	2	До уровня подставки*
Брюква четвертинками	12	2	До уровня подставки*
Брюква ломтиками	5	2	До уровня подставки*
Свекла	25	2	До уровня подставки*
Брюссельская капуста	4	2	До уровня подставки*
Краснокочанная капуста	10	2	До уровня подставки*
Морковь	6	2	До уровня подставки*
Квашеная капуста	30	2	До уровня подставки*
Сальсифи	12	2	До уровня подставки*
Сельдерей ломтиками	2	2	До уровня подставки*
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ			
Листья шпината (500 г)	10	2	Только до подставки
Цветная капуста соцветиями	6	2	Только до подставки
Фасоль	5	2	Только до подставки
Брокколи соцветиями	5	2	Только до подставки
Сладкий горошек	4	2	Только до подставки
Брюссельская капуста	3	2	Только до подставки
Краснокочанная капуста (500 г)	12	2	Только до подставки
КАРТОФЕЛЬ (с подставкой)			
В мундире	7-10		До уровня подставки*
Вареный (четвертинками)	4		До уровня подставки*
Ломтиками	2		До уровня подставки*
ФРУКТЫ (с подставкой)			
Яблоки, персики, груши, сливы, абрикосы	3		До уровня подставки*
Айва	10		До уровня подставки*
Орехи	12		До уровня подставки*

*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 сковарке небольшими порциями до темно-золотистого цвета. Снимите и отложите. В сковарке смешайте воду, вино, жидкость из банки с помидорами бульон и специи. Положите в сковарку мясо, сверху положите лук и помидоры. Доведите до кипения, закройте сковарку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 20 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте сковарку. 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 сковарке на среднем огне, при необходимости добавьте еще. Обжарьте мясо с луком в сковарке без крышки на среднем огне. Когда мясо обжарится с обеих сторон, добавьте жидкость. Доведите до кипения. Закройте сковарку и доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте 60 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте сковарку. Добавьте овощи, закройте сковарку и снова доведите до высокого давления. Убавьте огонь и готовьте еще 8 мин. Снимите с огня и сбросьте давление естественным способом. Откройте сковарку 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 лукович
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 луковича, 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 сковороде 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 сковороде 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
большеголова (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	NOVA / NOVA PRO 09REMEASN46	 8 429113 545338	 8 13310 01403 8
	Рабочий клапан	03	NOVA / NOVA PRO 09REMEVTN46	 8 429113 545345	 8 13310 01404 8
	Уплотнитель	08	NOVA / NOVA PRO 09REMEJSN46	 8 429113 545352	 8 13310 01405 2
	Цифровой таймер	40	NOVA / NOVA PRO 09REMETIN46	 8 429113 545369	 8 13310 01406 8