

**ГП „Завод им. Я. М. Свердлова”
г. Дзержинск**



**КАСТРЮЛЯ - СКОРОВАРКА — 6 л
КАСТРЮЛЯ - СКОРОВАРКА — 4,5 л**

Руководство по эксплуатации

Кастрюля - скороварка

соответствует всем требованиям, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителей и охраны окружающей среды, предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным для данного товара (работы, услуги) в действующих на момент заявления ГОСТ 17151-81

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Кастрюля-скороварка предоставляет возможность введения в домашнее хозяйство самых современных и гигиеничных методов варки пищи на ГАЗОВЫХ ПЛИТАХ.

Продукты в кастрюле-скороварке варятся значительно быстрее чем в обычной кастрюле. Так, например (считая с момента закипания), картофель в обычной кастрюле варится — 20-30 мин, в скороварке — 5-8 мин, горох в обычной кастрюле варится — 60-90 мин, в скороварке — 10-15 мин, свекла в обычной — 50-100 мин, в скороварке — 10-20 мин, мясо в обычной — 60-180 мин, в скороварке — 15-25 мин.

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

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

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

Однако скороварка более сложна в употреблении, чем обычная кастрюля, поэтому уход за ней должен быть тщательным, обращение более аккуратным, а правила, приведенные в этом руководстве, должны всегда и обязательно выполняться.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование параметров	Кастриуля-сковарка	
	22Г – 15П ГОСТ 17151-81	22ПГ – 15П ГОСТ 17151-81
Вместимость, л		
полная	6	4,5
рабочая	4,5	3,0
Избыточное давление срабатывания рабочего клапана, Па (кгс/см ²)	7,84x10 ⁴ – 10,78x10 ⁴ (0,8 – 1,1)	
Избыточное давление срабатывания предохранительного клапана, Па (кгс/см ²)	10,78x10 ⁴ – 15,68x10 ⁴ (1,1 – 1,6)	

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Наименование параметров	Количество поставки	
	22Г – 15П ГОСТ 17151-81	22ПГ – 15П ГОСТ 17151-81
Основные детали и узлы:		
1. Корпус, шт.	I	I
2. Крышка с кольцом уплотнитель- ным, рабочим и предохранитель- ным клапанами, шт.	I	I
3. Решетка, шт.	I	I
4. Руководство по эксплуатации, шт.	I	I
5. Кольцо уплотнительное, шт.	I	I
6. Предохранитель плавкий, шт.	3	3
7. Коробка упаковочная, шт.	I	I

УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

Кастрюля-сковорода (рис. 1) состоит из корпуса 1 с пластмассовыми ручками и крышки 2 с качающейся ручкой 9. В паз крышки вкладывается кольцо уплотнительное 4 из пищевой термостойкой резины (рис. 2).

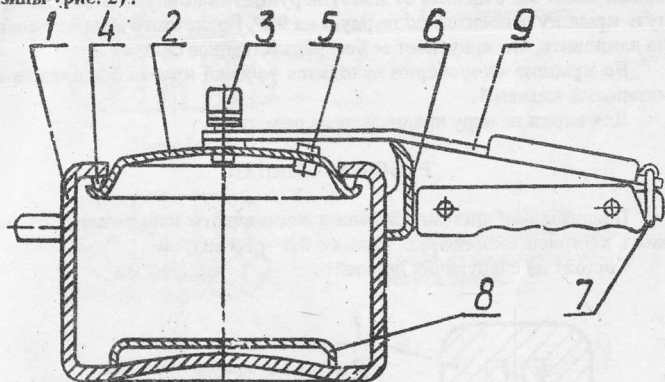


Рис. 1. Общий вид кастрюли-сковорода

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Корпус | 5. Предохранительный клапан |
| 2. Крышка | 6. Упор |
| 3. Рабочий клапан | 7. Петля |
| 4. Кольцо уплотнительное | 8. Решетка |
| | 9. Ручка крышки |

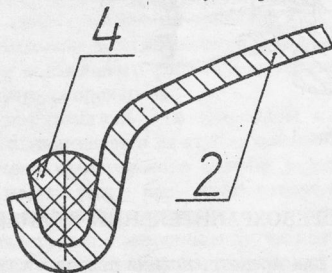


Рис. 2. Правильное положение кольца уплотнительного в пазу крышки

При нажатии на ручку крышки через упор 6 осуществляется прижатие кольца уплотнительного к корпусу скороварки, чем и достигается герметизация. Постоянное прижатие крышки осуществляется посредством петли 7, накидываемой на выступ рукоятки корпуса. Открывание скороварки осуществляется следующим образом.

Необходимо нажать на ручку так, чтобы петлю ручки крышки можно было бы отцепить от выступа рукоятки корпуса. Затем повернуть крышку относительно корпуса на 90° . После этого крышку слегка наклонить, что допускает ее беспрепятственное снятие.

На крышке скороварки находятся рабочий клапан 3 и предохранительный клапан 5.

Для варки на пару предназначена решетка 8.

РАБОЧИЙ КЛАПАН

Предназначен для поддержания постоянного избыточного давления в кастрюле-скороварке, равного $0,8 - 1,1 \text{ кгс/см}^2$.

Состоит из следующих деталей:

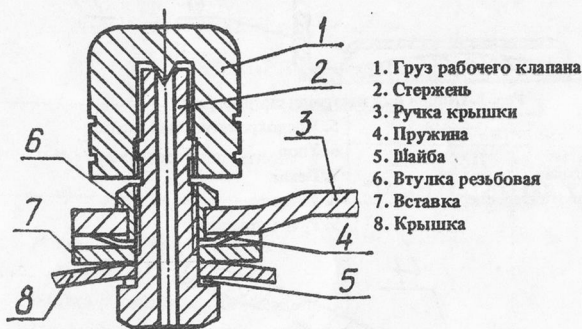


Рис. 3

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН

Предназначен для предотвращения аварии в случае засорения или неисправности рабочего клапана.

Предохранительный клапан может быть изготовлен двух вариантов.

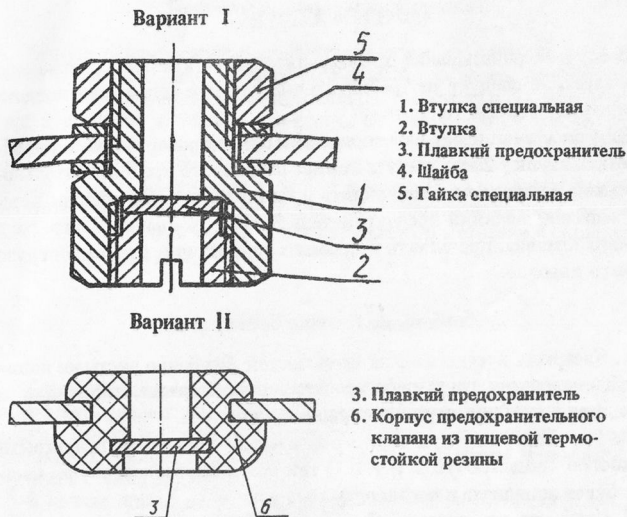


Рис. 4

Избыток пара при кипении выходит через отверстие груза рабочего клапана. Предохранительный клапан срабатывает в том случае, когда испортится или засорится и перестанет действовать рабочий клапан и давление в кастрюле-скороварке поднимется до $1,5 - 1,6 \text{ кгс/см}^2$.

Действие клапана основано на принципе плавления плавкого предохранителя (изготовленного из специального легкоплавкого сплава) при превышении нормального рабочего давления, а следовательно, и температуры внутри скороварки.

Плавкий предохранитель 3 в аварийном случае оплавляется и давлением пара выталкивается из втулки специальной 1 или из корпуса резинового предохранительного клапана 6, герметичность кастрюли-скороварки нарушается, пар через отверстие клапана выходит наружу, чем и предотвращается авария.

Следует помнить, что в аварийном случае вместе с паром через отверстие клапана вследствие бурного вскипания происходит выброс содержимого. В этом случае следует выключить газ и накинуть на скороварку полотенце.

ВНИМАНИЕ

В случае срабатывания предохранительного клапана содержимое скороварки не следует употреблять в пищу, т. к. в него могли попасть частицы расплавленного сплава.

Для восстановления работоспособности скороварки необходимо отвинтить втулку 2 или вынуть корпус резинового предохранительного клапана 6, промыть и прочистить предохранительный клапан, вставить запасной плавкий предохранитель 3, собрать клапан. Снять груз рабочего клапана, прочистить и промыть отверстия в стержне и грузе рабочего клапана.

Требования по технике безопасности

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

2. Дно кастрюли при варке обязательно должно быть покрыто жидкостью (водой, соусом и т. п.), так как в противном случае кастрюля будет приведена в негодность.

3. Чтобы не засорился и не прекратил действовать во время кипения рабочий клапан, никогда нельзя наполнять кастрюлю больше чем на $3/4$ ее объема, а при варке сильнопенающихся и разбухающих продуктов кастрюлю следует наполнять только до половины ее объема.

4. Нельзя допускать сильного шипения пара из-под груза рабочего клапана. При сильном шипении убавьте огонь.

5. Ни в коем случае нельзя снимать крышку, не убедившись, что в скороварке нет давления. Если крышка снимается с трудом, значит, внутри скороварки есть давление, не следует пытаться снять ее силой, ждите охлаждения.

6. 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.

7. Не рекомендуется оставлять скороварку после употребления закрытой, т. к. скороварка должна проветриваться.

8. Оберегайте скороварку, особенно борта кастрюли и края крышки, от механических повреждений, в результате которых может нарушиться ее герметичность.

Подготовка скороварки к работе

Новую скороварку перед употреблением необходимо тщательно вымыть горячей водой с мылом. Каждый раз перед употреблением необходимо проверить рабочий клапан. Отверстия груза рабочего клапана и стержня должны быть всегда чистыми, а груз должен легко наворачиваться и совершенно свободно вращаться, находясь в нижнем положении. Всегда необходимо следить за чистотой уплотнительного кольца и тех поверхностей крышки и корпуса, к которым прилегает уплотнительное кольцо. Засорение мест соприкосновения резины с материалом корпуса или крышки нарушает герметизацию скороварки и приводит к пропуску пара.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

В начале варки огонь под кастрюлей должен быть сильным, но с момента закипания его надо убавить. Началом кипения условно считается тот момент, когда из-под груза рабочего клапана начинает пробиваться пар, скороварка „шипит“.

Не рекомендуется до момента закипания оставлять скороварку без присмотра.

Следует заметить, что время до закипания для скороварки несколько больше, чем для обычной кастрюли. До закипания и во время варки, если прекратилось шипение, груз рабочего клапана надо слегка приподнять и поворачивать вилкой, чтобы исключить прилипание иглы.

По окончании варки кастрюлю снимают с огня и охлаждают на воздухе или в емкости с холодной водой. После этого выпускают остатки пара, приподнимая вилкой груз рабочего клапана, и открывают крышку. Иногда, положив продукты в скороварку, налив воду, как обычную кастрюлю, ставят на огонь до закипания.

Когда содержимое закипит, убирают пену, закрывают крышку и продолжают варить, как это описано ранее.

Иногда же варят не все продукты сразу, сначала кладут мясо, закрывают кастрюлю и варят, как в первом случае, потом охлаждают, открывают, кладут остальные продукты и варят снова.

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 кастрюлей-скороваркой.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Наименование неисправности	Вероятная причина	Способ устранения
Скороварка не обеспечивает герметичность	Уплотнительное кольцо деформировалось от неправильного хранения.	Положить кольцо на несколько минут в горячую воду и снова поставить
	Уплотнительное кольцо дало усадку от длительного применения.	Растянуть кольцо в руках или поставить новое
	Деформирована ручка крышки.	Выпрямить ручку крышки.
Пар выходит из-под ручки крышки.	Ослабло крепление узла рабочего клапана.	Подтянуть втулку резбовую.
Ручки перемещаются относительно корпуса и относительно друг друга	Ослабло крепление винтов.	Подтянуть винты крепления ручек.
Рабочий клапан не срабатывает.	Недостаточное парообразование из-за слабого нагрева.	Увеличить нагрев скороварки.
	Загрязнение рабочего клапана.	Снять груз рабочего клапана. Промыть и прочистить отверстия в стержне и грузе рабочего клапана.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель гарантирует безотказную работу кастрюли-скороварки в течение 2 лет со дня продажи через розничную торговую сеть при условии соблюдения правил эксплуатации, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Кольца уплотнительные можно приобрести в розничной торговле.

В случае порчи скороварки в течение гарантийного срока следует написать письмо с указанием обнаруженных неисправностей по адресу: 606002, г. Дзержинск Нижегородской области,

ул. Свердлова, дом №4,

ГП „Завод им. Я. М. Свердлова”.

В письмо необходимо вложить руководство по эксплуатации с отметкой торгующей организации, продавшей скороварку, и полный адрес отправителя.

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

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Кастрюля-скороварка 22Г-15П соответствует ГОСТ 17151-81 и признана годной для эксплуатации.

Штамп ОТК

Скороварка вм. 6 л.

Дата выпуска
Контролер ОТК

МАРТ

11/15/01
20:13

Штамп магазина
Дата продажи

Подпись продавца

Кастрюля-скороварка 22ПГ-15П соответствует ГОСТ 17151-81 и признана годной к эксплуатации.

Штамп ОТК

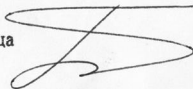
Скороварка вм. 4,5 л

Дата выпуска
Контролер ОТК

Штамп магазина
Дата продажи

1/15-93

Подпись продавца



ПАМЯТКА ХОЗЯЙКЕ

по уходу за полированной алюминиевой посудой

1. Новую алюминиевую посуду вымойте горячей водой с мылом, затем тщательно промойте теплой или холодной водой с целью удаления остатков полировочной пасты.

2. Мойте внутреннюю поверхность алюминиевой полированной посуды горячей водой с мылом и мочалкой после каждого приготовления пищи.

3. Чистить внутреннюю поверхность посуды от пригаров пищи можно мелким песком, металлической мочалкой, чайной содой, затем вымыть сразу же после чистки в мыльной воде.

4. Не хранить в алюминиевой посуде соль, квашенную капусту, соленые огурцы, грибы и другие квашения и соленья.

5. В случае появления на внутренней поверхности посуды темного налета следует прокипятить в ней воду с прибавкой 1 столовой ложки 4-5% (столового) уксуса на 5 литров воды, после чего посуду несколько раз промыть чистой водой.

6. Если вымытая посуда ставится на полку и длительное время ею пользоваться не будут, то ее надлежит досуха обтереть.

ПОЛИРОВАННУЮ ПОВЕРХНОСТЬ алюминиевой посуды следует мыть мягкой тряпкой или губкой в теплой мыльной воде.

Блеск полированной поверхности сохраняется при периодической чистке предварительно хорошо высушенной посуды зубным порошком с последующей протиркой мягкой тряпкой.

Помутнение полированной поверхности посуды удаляется чистой мягкой суконой тряпкой с нанесением на нее слоя пасты ГОИ, в продаже называемой „Паста для правки бритв”.

7. Во избежание потемнения полированной поверхности посуды не протирать: стиральным порошком, содой, золой, мелом, разведенным в воде, нельзя протирать полированную поверхность наждачной бумагой, песком и другими твердыми материалами.

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

