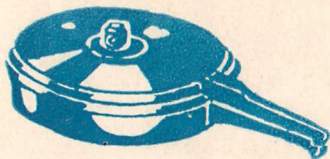




Киевское производственное объединение
им. Артема

СКОРОЖАРКА



*Руководство по
эксплуатации*

776 РЭ

УВАЖАЕМАЯ ХОЗЯЙКА!

Вы приобрели скорожарку. В скорожарке можно тушить и варить различные блюда при повышенном давлении пара, что значительно ускоряет процесс приготовления и улучшает вкусовые качества блюд. Скорожарку также можно использовать как обыкновенную сковороду.

Различные мясные и овощные блюда, приготовленные в скорожарке, отличаются высокими вкусовыми качествами, ароматом и привлекательным внешним видом.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. 1. Использование скорожарки дает возможность применения в домашних условиях современных и гигиеничных методов кулинарии.

1. 2. Ввиду того, что внутри скорожарки создается повышенное давление, необходимо перед пользованием ею тщательно ознакомиться с данным руководством и строго выполнять его рекомендации.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочее избыточное давление	— 1 кгс/см ²
Емкость	— 3 л
Габариты	— 445×275×140 мм
Внутренний диаметр корпуса	— 240 мм
Масса	— 2,6 кг

Комплектность

В комплект входят:

1. Скорожарка	— 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации	— 1 шт.
3. Коробка	— 1 шт.

Запасные части:

1. Уплотнительное кольцо	— 1 шт.
2. Предохранительный клапан	— 1 шт.

3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

3. 1. При давлении в скорожарке не приподнимайте колпак рабочего клапана или штырь предохранительного клапана рукой, так как это может привести к ожогу вырвавшимися из скорожарки парами.

3. 2. Не допускается снимать крышку до тех пор, пока скорожарка находится под давлением.

3. 3. Не приподнимайте колпак рабочего клапана, если в скорожарке много жидкости.

4. УСТРОЙСТВО

4. 1. Скорожарка представляет собой герметически закрывающийся сосуд, в котором ускорение процесса приготовления пищи происходит за счет повышения температуры и давления водяного пара. Корпус и крышка скорожарки изготовлены из алюминиевого сплава, а ручки — из пластмассы.

4. 2. Общий вид скорожарки с указанием основных частей дан на рис. 1.

4. 3. Рабочий клапан обеспечивает поддержание нормального рабочего давления пара внутри скорожарки.

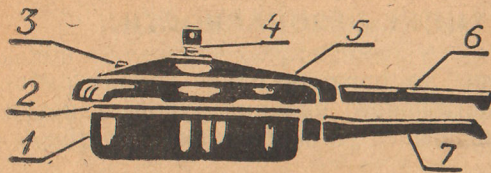


Рис. 1

1 — корпус; 2 — уплотнительное кольцо; 3 — предохранительный клапан; 4 — рабочий клапан; 5 — крышка; 6 — ручка крышки; 7 — ручка корпуса.

Предохранительный клапан срабатывает при повышении давления в скорожарке больше рабочего в случае отказа в работе рабочего клапана или перегреве.

4. 4. Герметизация скорожарки обеспечивается резиновым уплотнительным кольцом, установленным в крышке, в процессе парообразования.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

5. 1. Откройте скорожарку (рис. 2). Для этого разведите ручки до совмещения треугольной метки на крышке с ручкой корпуса, а затем снимите крышку.

5. 2. Перед первым использованием тщательно вымойте скорожарку горячей водой с мылом, налейте в корпус воду, доведите ее до кипения и прокипятите некоторое время, после чего ополосните холодной водой.

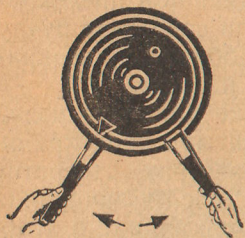


Рис 2

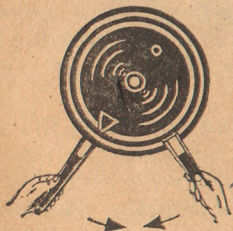


Рис 3

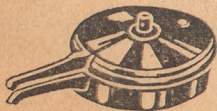


Рис 4

5. 3. Перед приготовлением пищи проверьте не засорился ли рабочий клапан.

5. 4. Заполните скорожарку продуктами не более, чем на $\frac{2}{3}$ объема, а при приготовлении пищи из продуктов, разбухающих при варке (крупы, бобовые, макароны и т. п.), только до $\frac{1}{2}$ объема.

5. 5. Добавьте в скорожарку необходимое количество воды (жидкости), закройте ее крышкой. При этом общий объем не должен быть больше указанного в п. 5. 4.

Предупреждение. В скорожарке должно быть не менее полстакана жидкости ($\frac{1}{10}$ литра).

Для закрывания скорожарки установите крышку так, чтобы треугольник на крышке совпал с ручкой корпуса (рис. 3), затем прижмите крышку к корпусу и поверните до совмещения ручек корпуса и крышки (рис. 4).

5. 6. Установите скорожарку на нагревательное устройство и доведите до кипения интенсивным нагревом.

Примечание. При повышении давления возможно незначительное пропускание пара или появление капель из-под уплотнения и предохранительного клапана. Для устранения пропускания пара поверните ручку крышки в одну и в другую сторону несколько раз, добившись прекращения пропускания пара, и повысьте интенсивность нагрева.

Признаком, указывающим на то, что в скорожарке закипела вода, является запираение предохранительного клапана (штырь предохранительного клапана поднялся вверх и выход пара через отверстия клапана прекратился). Через несколько секунд после запираения предохранительного клапана начинает работать рабочий клапан в (скорожарке появилось избыточное давление). Работа рабочего клапана сопровождается выходом пара. С этого момента следует вести время отсчета приготовления пищи (см. таблицу). Когда начнет работать рабочий клапан, уменьшите интенсивность нагрева для обеспечения спокойного кипения.

5. 7. Для удаления накипи из мясного бульона рекомендуется предварительное кипячение воды с мясом производить в открытой скорожарке.

5. 8. При приготовлении блюд из продуктов с разными сроками варки рекомендуется закладывать их в несколько приемов. При этом первым закладывается продукт, имеющий самое продолжительное время приготовления.

5. 9. По истечении времени варки снимите скорожарку с огня и понизьте давление одним из следующих способов (рис. 5):

- а) поставьте скорожарку в посуду с холодной водой;
- б) охладите скорожарку струей холодной воды;

в) приподнимите колпак рабочего клапана вилкой или другим предметом (при приготовлении блюд с небольшим содержанием жидкости).

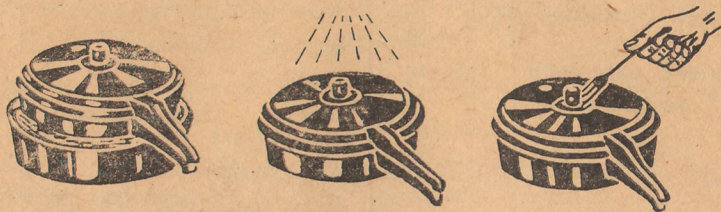


Рис. 5

О снижении давления свидетельствует прекращение выхода пара из рабочего клапана при поднятом колпаке.

5. 10. После снятия давления пара в скороварке откройте крышку.

ВРЕМЯ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ

Наименование продукта	Время (в мин.)	Наименование продукта	Время (в мин.)
Мясо (говядина и свинина), котлеты	25—30	Капуста белокачанная	5—7
Мясо (телятина, баранина)	15—20	Капуста квашеная	8—10
Курица (в зависимости от веса)	20—35	Грибы	6—10
Сердце	15—20	Фасоль (предварительно намоченная)	12—15
Печенка	10—15	Горох целый	15—20
Язык говяжий	40—50	Горох намоченный или половинками	10—15
Язык свиной и телячий	20—25	Перловая крупа	25—30
Рыба	8—10	Рис	15—20
Картофель неочищенный	10—15	Манная крупа	3—5
Картофель очищенный и нарезанный	5—7	Макаронные изделия	3—5
Свекла	15—25	Бульон мясной и костный	35—40
Морковь	10—12	Бульон куриный	25—35
Цветная капуста	4—6	Студень	35—40

Время приготовления мяса зависит от качества, величины кусков и личного вкуса, то есть до какой степени желаете смягчить выбранный сорт мяса.

6. УХОД И ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

6. 1. После пользования скорожаркой корпус и крышку вымойте горячей водой. Уплотнительное кольцо снимайте только в том случае, если иначе нельзя удалить остатки пищи. Снятое уплотнительное кольцо установите гладкой стороной к крышке.

При мытье скорожарки пользуйтесь мягкой тряпкой, нейлоновой мочалкой или губкой.

Не применяйте для мытья стиральный порошок, соду, песок и другие подобные материалы.

6. 2. Во избежание нарушения герметичности оберегайте скорожарку, особенно края корпуса и крышки, от механических повреждений.

Следите за чистотой уплотнительного кольца.

6. 3. При засорении рабочего клапана сработает предохранительный клапан и уменьшит давление пара в скорожарке. В этом случае скорожарку немедленно снимите с плиты, сбросьте остаточное давление пара любым способом.

Разберите рабочий клапан (рис. 6). Для чего: колпак (1) клапана приподнимите и выверните из основания (2).

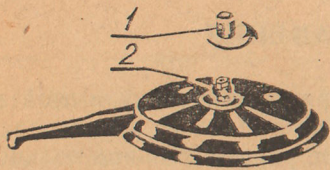


Рис. 6

Прочистите и промойте внутреннюю полость колпака и его отверстия, а также канал и отверстия в основании рабочего клапана.

Соберите клапан наворачиванием колпака на основание.

6. 4. Нажатием на штырь предохранительного клапана возвратите его в исходное положение.

6. 5. При выходе из строя уплотнительного кольца или предохранительного клапана замените их запасными.

6. 6. Не оставляйте скорожарку после пользования закрытой, так как она должна проветриваться.

7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

№№ п/п	Наименование неисправности, внешнее проявление	Вероятная причина	Метод устранения
1	Не выходит пар и нет характерного шипения рабочего клапана	В скорожарке нет жидкости	Влейте не менее полстакана воды или другой жидкости
2	Полностью поднялся штырь предохранительного клапана	Сильный нагрев Засорен рабочий клапан	Уменьшите нагрев Прочистите рабочий клапан. Предохранительный клапан приведите в исходное положение, нажав на штырь
3	Пар сильно выходит по краям крышки	Загрязнено или повреждено уплотнительное кольцо	Выньте уплотнительное кольцо, очистите его от загрязнения, а при повреждении—замените запасным
4	Сильно шипит рабочий клапан	Сильный нагрев	Уменьшите нагрев
5	Не закрывается предохранительный клапан	Загрязнен или неисправен предохранительный клапан	Очистите предохранительный клапан от загрязнения, а в случае неисправности — замените запасным

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Скорожарка соответствует техническим условиям ТУ 1-01.50.0034-78 и признана годной для эксплуатации.

М. П.

Дата выпуска

06.09.78

Контролер ОТК

[Подпись]

Изделие	Вид наружной поверхности		Цена
	Корпуса	Крышки	
СКЖ-3.	полированный	полированный	12 р.
СКЖ-3.-Э1	полированный	эмалированный	13 р.

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу скорожарки в течение 12 месяцев со дня продажи ее магазином при условии правильной эксплуатации ее покупателем в соответствии с настоящим руководством.

В течение указанного гарантийного срока предприятие бесплатно устраняет дефекты, нарушающие нормальную работу скорожарки.

Без предъявления руководства по эксплуатации с отметкой магазина гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный ремонт производится в мастерских, указанных в настоящем руководстве.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Отзывы и пожелания шлите по адресу:

255500: г. Вишневый Киевской области, ул. Ломоносова, 2.

Корешок талона № 1

на гарантийный ремонт скорожарки

Изъят « _____ » 197 г.

Механик ателье

(фамилия, подпись)

ЛИНИЯ ОТРЕЗА

**Киевское производственное объединение им. Артема
Талон № 1**

на гарантийный ремонт скорожарки

Продана магазином № 24, Рошторга №659
(наименование торгового предприятия)

« 15 » сентября 197 9 г.

Штамп магазина _____ (подпись)

Владелец и его адрес г. Москва, ул. Гурьянова, д. 10, кв. 24
Молотовых С.П.
г. Москва, ул. Гурьянова, д. 10, кв. 24
Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

Механик ателье

(дата)

(подпись)

Владелец

(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Зав. ателье

Штамп _____ (наименование бытового предприятия)

ателье « _____ » 197 г. _____
(подпись)

Корешок талона № 2

на гарантийный ремонт скорожарки

Изъят « _____ » 197 г.

Механик ателье

(фамилия, подпись)

ЛИНИЯ ОТРЕЗА

Киевское производственное объединение им. Артема
Талон № 2

на гарантийный ремонт скорожарки

Продана магазином № 24, Волятер № 659

(наименование торгового)

«15» иссерте 1979 г.

Штамп магазина _____ (подпись)

Владелец и его адрес Молодцовский с/п

Московской обл. в. Арзамас, Кушеров
кв. 2, 29 кв. 1. Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

Механик ателье

(дата)

(подпись)

Владелец

(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Зав. ателье

Штамп

(наименование бытового предприятия)

ателье « _____ » 197 г.

(подпись)

1978 г. Зак. 00167

АДРЕСА ГАРАНТИЙНЫХ МАСТЕРСКИХ

600000, г. Владимир, ул. Некрасова, 8, завод «Рембытмашин и приборов».

230023, г. Гродно, пер. Виленский, 16, завод «Рембыттехника».

340001, г. Донецк, проспект Ленинский, 4а, Донецкий завод по ремонту технически сложных бытовых машин и приборов.

252050, г. Киев, ул. Глубочицкая, 53, завод «Рембыттехника».

220073, г. Минск, ул. Ольшевского, 10, завод «Рембыттехника».

