



INSTRUKCJA OBSŁUGI



SZYBKOWAR model MGS-08
wielofunkcyjny garnek ciśnieniowy

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ŚRODKÓW BEZPIECZEŃSTWA	4
OPIS URZĄDZENIA	6
ŹRÓDŁA CIEPŁA	7
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	7
FUNKCJE	8
INSTRUKCJA OBSŁUGI	9
WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK	12
KONSERWACJA	12
CZASY GOTOWANIA	14
GŁÓWNE PARAMETRY TECHNICZNE	16
OZNAKOWANIA PRAWNE	16
DANE TECHNICZNE	16

Szanowni Państwo,

Bardzo dziękujemy za zaufanie, które pokładacie Państwo w firmie MPM nabywając jedno z naszych naczyń kuchennych.

Poprzez ten zakup pokazujecie nam Państwo, że nasze wysiłki aby uprościć proces przygotowania i gotowania potraw zostały docenione.

Państwa szybkowar został dostosowany do kuchenek elektrycznych, ceramicznych, halogenowych, gazowych i indukcyjnych co zostało uwidocznione na stopce garnka.

Prosimy zatem o gruntowne przeczytanie niniejszej instrukcji.

W instrukcji tej znajdziecie Państwo wskazówki dotyczące gotowania, konserwacji, jak również dane techniczne i informacje o gwarancji.

Korzystanie z instrukcji spowoduje, że docenicie Państwo swoje nowo nabyte naczynie do gotowania, co przez długie lata przyniesie Państwu dużo zadowolenia.

Przed pierwszym użyciem należy szybkowar oraz akcesoria dokładnie umyć ciepłą wodą z użyciem łagodnego środka do mycia naczyń. Do produktów wykonanych ze stali nierdzewnej prosimy nie używać środków myjących na bazie cytrusów, gdyż może to spowodować uszkodzenia, czego skutkiem mogą być plamy podobne do korozji. Plamy te można w prosty sposób usunąć stosując środek czyszczący do stali nierdzewnej.

Zachęcamy do korzystania z naszego szybkowaru ze stali nierdzewnej. Postaramy się udzielić Państwu najlepszego możliwego wsparcia. Gwarancją bezpieczeństwa, wytrzymałości i dobrego wyglądu są nie tylko dobra konstrukcja i zastosowane materiały. Do uzyskania wysokiej jakości produktu przyczyniają się również testy procesu działania.

Szybkowar będzie dłużej sprawny, jeżeli będzie wykorzystywany w odpowiedni sposób. Instrukcja obsługi zawiera zasady odnoszące się do odpowiedniego użytkowania i zasad gotowania. Należy dokładnie zapoznać się z niniejszymi instrukcjami.

Szybkowar jest wykonany ze stali nierdzewnej, co zapewnia bezpieczeństwo oraz higienę. Posiada dobre właściwości wytrzymałości cieplnej i jest łatwy w czyszczeniu.

Trójwarstwowe kapsułowe dno zawiera wewnętrzny wkład z czystego aluminium. Wykorzystany materiał jest wytrzymały i posiada dobre właściwości przewodzenia, dzięki czemu jest odpowiedni do podgrzewania na płycie indukcyjnej i pełnego wykorzystania źródła ciepłego.

Pokrywa szybkowaru jest wyposażona w wielostopniowy system zabezpieczeń w celu zapewnienia wygody użytkownika i bezpieczeństwa użytkowania produktu.

Szybkowary wykonane są zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi normami.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ŚRODKÓW BEZPIECZEŃSTWA

PL

- Przeczytać uważnie wszystkie informacje zawarte w instrukcji.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się do pracującego szybkowaru.
- Niniejsze urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe stosowanie może powodować oparzenia. Przed rozpoczęciem gotowania, upewnić się, że garnek jest poprawnie zamknięty. Patrz „Instrukcja użytkowania”.
- Nie używać szybkowaru do innych celów niż te, do których został przeznaczony.
- Stosować odpowiednie źródła ciepła, zgodnie z instrukcją użytkowania.
- Przenosić szybkowar pod ciśnieniem z zachowaniem szczególnej ostrożności. Szybkowar należy przenosić, przedstawiać, przesuwając delikatnie w płaszczyźnie poziomej zawsze chwytając za dwa uchwyty jednocześnie. Nie dotykać gorących powierzchni. W razie potrzeby korzystać z ochronnych rękawic.
- Nigdy nie wkładać szybkowaru do gorącego piekarnika.
- Nigdy nie używać szybkowaru bez wody, może to spowodować poważne uszkodzenia.
- Nie napełniać garnka powyżej 2/3 jego pojemności. Podczas gotowania potraw zwiększających swoją objętość podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniać szybkowaru powyżej 1/2 jego pojemności. Niektóre warzywa, takie jak groch, fasola oraz warzywa i owoce suszone należy przed gotowaniem namoczyć w czystej wodzie. Potrawy, które podczas gotowania wytwarzają pianę powinny być najpierw gotowane bez pokrywki, następnie odcedzone i dopiero wówczas można je gotować w szybkowarze.
- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy zawory nie są zablokowane i zanieczyszczone. Patrz „Instrukcja użytkowania”.
- Nigdy nie używać szybkowaru w trybie ciśnieniowym do smażenia w płyt-kim lub głębokim oleju.

- ▶ Po gotowaniu mięsa ze skórą, która może pęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie przekłuwać mięsa, dopóki skóra jest napęczniała; może to spowodować oparzenia.
- ▶ Podczas gotowania ziarnistej żywności, po opadnięciu zaworu bezpieczeństwa i przed otwarciem pokrywy, należy delikatnie potrząsnąć szybkowarem aby uniknąć wyrzucenia potrawy.
- ▶ Nigdy nie otwierać szybkowaru, zanim nie upewnimy się, że wewnętrzne ciśnienie całkowicie spadło. Nigdy nie używać siły do otwarcia pokrywy. Patrz „Instrukcja użytkowania”.
- ▶ Nigdy nie myć pokrywy i uszczelki w zmywarce do naczyń.
- ▶ Używać tylko oryginalnych części zapasowych, odpowiednich do danego modelu szybkowaru. W szczególności używać korpusu i pokrywy pochodzących od tego samego producenta, wskazanych jako wzajemnie kompatybilne.
- ▶ Nie manipulować żadnymi urządzeniami zabezpieczającymi poza wykonywaniem czynności obsługowych wymienionych w instrukcji obsługi.
- ▶ Zachować niniejszą instrukcję.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE!**
Nie pozwalać dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!

OPIS URZĄDZENIA

PL



1. Uchwyt garnka
2. Zawór bezpieczeństwa
3. Regulator ciśnienia
4. Pokrywa
5. Pokrętko pokrywy
6. Wskaźnik poziomu ciśnienia
7. Okienko bezpieczeństwa
8. Korpus szybkowaru/garneka
9. Otwór wentylacyjny
10. Śruba blokująca
11. Uszczelka

Nr elementu	Średnica	Pojemność	Ciśnienie robocze	Pierwsze ciśnienie bezpieczeństwa	Drugie ciśnienie bezpieczeństwa
MGS-05	22 CM	5,0 L	100 kPa	130-160 kPa	180-300 kPa
MGS-06	22 CM	6,0 L	60/100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa
MGS-07	22 CM	7,0 L	100 kPa	130-160 kPa	180-300 kPa
MGS-08	22 CM	6,0 L	60/100 kPa	130-160 kPa	180-300 kPa
MGS-09	22 CM	7,0 L	60/100 kPa	130-160 kPa	180-300 kPa

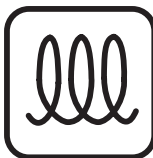
ŹRÓDŁA CIEPŁA

Szybkowar przystosowany jest do wszystkich rodzajów kuchni, w tym indukcyjnych.

KUCHNIA
ELEKTRYCZNA



KUCHNIA
INDUKCYJNA



HALOGEN



KUCHNIA
GAZOWA



PŁYTA
CERAMICZNA



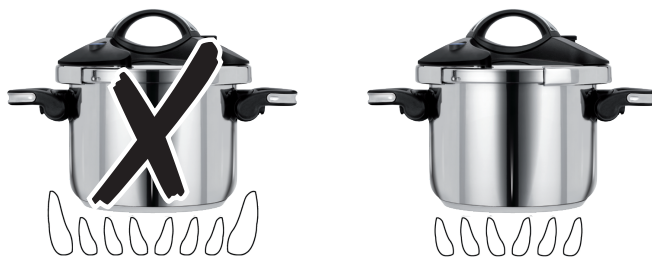
PL

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytać ze zrozumieniem wszystkie instrukcje i bezwzględnie zachować instrukcję obsługi do wglądu.

Użytkownik ponosi wszelką odpowiedzialność za ewentualne wypadki, do których może dojść w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

1. Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego a inne zastosowania są niedozwolone. Nie korzystać z urządzenia jeśli w pobliżu znajdują się dzieci. W żadnym wypadku dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu szybkowaru w czasie gotowania i po jego zakończeniu, gdy szybkowar jest jeszcze gorący. Nie korzystać z urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się osoby niepełnosprawne lub osoby, które nie zapoznały się ze zrozumieniem z instrukcją obsługi a także gdy w pobliżu znajdują się zwierzęta domowe.
2. Nie dotykać bezpośrednio rozgrzanych powierzchni metalowych. W razie potrzeby używać rękawic ochronnych.
3. Punkt wrzenia w szybkowarze wynosi ok. 120 stopni Celsjusza i może generować duże ilości pary.
4. Nie używać szybkowaru do gotowania soku i dżemu, artykułów ziarnistych itp., ponieważ może to spowodować powstanie dużej ilości bąbelków, rozprysków, które mogą zablokować zawór bezpieczeństwa. Zabrania się gotowania tego typu pożywienia.
5. Nigdy nie gotować w szybkowarze dań na bazie mleka.
6. Nie używać gruboziarnistej soli. Potrawy należy posolić drobną solą pod koniec gotowania, **gdy szybkowar nie znajduje się w trybie ciśnieniowym.**
7. Utrzymywać czysty i suchy regulator ciśnienia, zawór bezpieczeństwa, uszczelkę a także korpus i pokrywę.
8. Nie umieszczać sody bezpośrednio w garnku, nie podgrzewać oleju i wina.
9. Umieścić garnek stabilnie na kuchence. W przypadku kuchenek gazowych, płomień nie może dotykać ścianek garnka. W przypadku kuchenek elektrycznych średnica kuchenki musi być mniejsza niż spód garnka.



10. Nie używać szybkowaru do gotowania na głębokim oleju i do suchego gotowania (bez wody), gdyż może to spowodować uszkodzenia i skrócić żywotność produktu.
11. **Jeżeli z zaworu bezpieczeństwa lub okienka bezpieczeństwa wydobywa się para, bezzwłocznie zdjąć garnek ze źródła grzania. Nie używać do momentu rozwiązania problemu.**
12. Podczas używania szybkowaru nie dotykać okienka bezpieczeństwa.
13. Nigdy nie przykrywać podczas gotowania żadnych elementów pokrywy (okienka bezpieczeństwa, zaworu bezpieczeństwa, regulatora ciśnienia, wskaźnika poziomu ciśnienia).
14. Gotując pożywienie lub wodę nigdy nie przekraczać 2/3 pojemności. Gotując potrawy, produkty zwiększające pod wpływem temperatury i wody swoją objętość np. ryż, warzywa i inne, nie przekraczać 1/2 pojemności garnka.



15. Nigdy nie otwierać pokrywy przy ciśnieniu wytworzonym wewnątrz. Nigdy nie podgrzewać, gdy pokrywa znajduje się w nieprawidłowej pozycji.
16. Nie dopuścić do zbyt długiego pozostawiania soli, octu, cukru lub wody po gotowaniu w szybkowarze. Może to spowodować powstanie plam wewnątrz garnka. Po użyciu wytrzeć i wysuszyć.
17. Sprawdzić każdy element szybkowaru przed użyciem, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania i uniknąć ewentualnych wypadków.

FUNKCJE

1. Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Pokrywa i korpus są wykonane z wytrzymałej i estetycznej stali nierdzewnej. Szybkowar posiada trzywarstwowe dno wypełnione aluminium. Produkt jest przeznaczony do gotowania na kuchenkach elektrycznych ze stałą płytą, szklano-ceramicznych, halogenowych, gazowych i indukcyjnych.
2. Elementy zapewniające bezpieczeństwo:
 - * **REGULATOR CIŚNIENIA:** Dostępne są trzy ustawienia zaworu: wyrównywanie ciśnień oraz praca pod ciśnieniem roboczym na niskim i wysokim poziomie. Jeżeli ciśnienie wzrośnie

ponad bezpieczny poziom z regulatora ciśnienia zacznie wydobywać się para zapobiegając dalszemu wzrostowi ciśnienia i temperatury.

- * **ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA:** Zawór bezpieczeństwa automatycznie sprawdza ciśnienie wewnątrz szybkowaru. Jeżeli zawór wykryje ciśnienie robocze to uniesie się czerwony trzpień zaworu blokując jednocześnie możliwość otworzenia garnka. Jeżeli z zaworu wydobywa się para na początku procesu gotowania należy sprawdzić czy uszczelka pokrywki szybkowaru i sama pokrywka są prawidłowo zainstalowane i zablokowane.
- * **WSKAŹNIK POZIOMU CIŚNIENIA** – pokazuje aktualny poziom ciśnienia wewnątrz naczynia, co ułatwia dostosowanie odpowiedniej mocy grzania, a także informuje, kiedy można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
- * **POKRYWA Z SYSTEMEM BEZPIECZNEGO ZAMYKANIA** – zapewnia prawidłowe i szczelne zamknięcie. Uniemożliwia przypadkowe otwarcie szybkowaru, gdy wewnątrz panuje wysokie ciśnienie.
- * **SILIKONOWA USZCZELKA** – tworzy szczelne połączenie między pokrywą, a korpusem szybkowaru i nie dopuszcza do uwolnienia pary podczas gotowania.
- * **OKIENKO BEZPIECZEŃSTWA:** Z boku pokrywki znajduje się okienko bezpieczeństwa. Jego zadaniem jest wypuszczanie pary, jeżeli regulator ciśnienia i zawór bezpieczeństwa nie mogą działać poprawnie lub gdy wewnątrz znajduje się za dużo pary. **Należy zwrócić uwagę, by okienko bezpieczeństwa nigdy nie było skierowane w stronę użytkownika lub osób trzecich.**



ZASADA DZIAŁANIA

Szybkokwar to garnek o grubych ściankach ze szczelnie przylegającą pokrywą, dzięki czemu temperatura wzrasta nawet do 120°C, wytwarzając ciśnienie, które 2-3 krotnie skraca czas gotowania.

ZALETY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE

- * znacznie przyspiesza proces gotowania
- * oszczędność czasu do 70% i energii do 50%
- * potrawy zachowują wartości odżywcze i smakowe
- * ogranicza rozchodzenie się zapachów w trakcie gotowania
- * idealny do sporządzania jednogarnkowych potraw (np. gulaszu)

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z SZYBKOWARU PO RAZ PIERWSZY

1. Przeczytać dokładnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem. Szczególnie dokładnie zapoznać się z częścią „zasady bezpieczeństwa”.
2. Przed pierwszym użyciem należy garnek, pokrywkę i uszczelkę umyć łagodnym detergentem, następnie opłukać i wytrzeć do sucha.
3. Regulator ciśnienia ustawić w pozycji wyrównywania ciśnień.
4. Napełnić szybkowar w 1/2 zimną wodą, zamknąć pokrywkę, postawić na źródle grzania i odczekać, aż para zacznie wydobywać się z regulatora ciśnienia. Zdjąć szybkowar z kuchenki i zostawić zamknięty na około 10-30 minut w celu pozbycia się zapachu poprodukcyjnego garnka.
5. Po ochłodzeniu otworzyć pokrywkę. Wylać wodę, umyć i wysuszyć ponownie szybkowar.

PRZED GOTOWANIEM

1. Upewnić się, że otwór wentylacyjny, zawór bezpieczeństwa i regulator ciśnienia nie są zablokowane. Jeżeli występuje blokada, użyć cienkiego patyczka (wykałaczki) do wyczyszczenia przewodu i usunięcia blokady. Upewnić się, że zawór bezpieczeństwa jest czysty i działa prawidłowo, a uszczelka jest poprawnie umieszczona.
2. Szybkowar musi być wypełniony co najmniej 1/4 l wody lub innego płynu, żeby umożliwić prawidłowe gromadzenie się pary. Żywność lub woda nigdy nie mogą przekraczać 2/3 objętości garnka. **Jeżeli żywność wytwarza pianę, pęcznieje podczas gotowania, nie może przekraczać 1/2 objętości.**
3. Zamykanie pokrywki: przekręcić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara w tym momencie słyszalne będzie kliknięcie, co znaczy, że pokrywka jest całkowicie i prawidłowo zamknięta. Jeżeli jest to konieczne, docisnąć ręką, by zamknąć lub otworzyć pokrywkę.



GOTOWANIE

1. Ustawić szybkowar na płaskiej i stabilnej powierzchni palnika. Podczas podgrzewania średnica palnika kuchenki nie może być większa niż średnica garnka. Podczas podgrzewania na kuchenie gazowej upewnić się, że płomień nie dotyka bocznych ścianek garnka. Aby umożliwić jak najszybszy wzrost temperatury użyć dużej mocy grzania. UWAGA: Zawsze podczas przenoszenia, przesuwania trzymać za obydwa uchwyty garnka.

2. Regulator ciśnienia ustawić w pozycji wybranego ciśnienia roboczego. W początkowej fazie podgrzewania możliwe jest delikatne wydzielanie się pary z zaworu bezpieczeństwa. Po wzroście temperatury proces ten zaniknie.
3. Gdy na wskaźniku poziomu ciśnienia zauważone zostanie białe oznaczenie oznacza to, że szybkowar osiągnął roboczą temperaturę i ciśnienie. Z regulatora ciśnienia zacznie wydobywać się para i od tego momentu należy odliczać czas gotowania.
4. **Ustawić źródło grzania na najniższy poziom** aby zapobiec dalszemu wzrostowi temperatury i ciśnienia.
5. Jeżeli zostanie zauważone, że wskaźnik ciśnienia wrócił do początkowej pozycji, należy zwiększyć nieco poziom mocy podgrzewania szybkowaru.
6. Jeżeli wskaźnik poziomu ciśnienia pokazuje czerwoną kreskę – zmniejszyć natychmiast poziom mocy podgrzewania.
7. Gdy upłynie czas gotowania wyłączyć źródło ciepła.

SZYBKIE CHŁODZENIE SZYBKOWARU

W celu szybkiego zmniejszenia temperatury i ciśnienia należy:

- * używając rękawic ochronnych ostrożnie ustawić (za pomocą widelca lub innego przyboru kuchennego) regulator ciśnienia w pozycji wyrównywania ciśnień, co spowoduje zwolnienie pary i zmniejszenie ciśnienia wewnątrz szybkowaru

lub

- * umieścić szybkowar pod delikatnym strumieniem zimnej wody, uważając by nie zalać zaworu bezpieczeństwa. Po opadnięciu zaworu bezpieczeństwa można otworzyć pokrywkę.



Gotowanie zakończone. Uwaga: Nie wlewać wody do środka zaworu bezpieczeństwa.

NATURALNE CHŁODZENIE SZYBKOWARU

Po gotowaniu pozwolić na naturalne schłodzenie się garnka i nie otwierać pokrywki, aż zawór bezpieczeństwa i wskaźnik ciśnienia nie opadną.

OTWIERANIE SZYBKOWARU

Przekręcić pokrętkę zgodnie ze wskazaniem strzałki (kierunek przeciwny do ruchu wskazówek zegara).



WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Faza	Przyczyna	Metoda zaradczą
Nagrzewanie szybkowaru – przez regulator ciśnienia nie wydobywa się para	1. Regulator jest zablokowany. 2. Pożywienie zalega w obszarze wentylacji. 3. Podgrzewanie na sucho. 4. Szybkowar znajduje się na pochylej powierzchni.	1. Usunąć materiał z regulatora. 2. Usunąć przyczynę zalegania za pomocą igły z obszaru wentylacji. 3. Wyłączyć, umieścić szybkowar na płaskiej powierzchni i umożliwić regulatorowi spuszczenie ciśnienia, następnie otworzyć pokrywkę i sprawdzić. 4. Umieścić szybkowar na płaskiej powierzchni.
Para wydobywa się z zaworu bezpieczeństwa	1. Otwór wentylacyjny jest zablokowany. 2. Za dużo pożywienia w środku. 3. Za duży płomień (źródło grzania).	1. Usunąć materiał z otworu wentylacyjnego. 2. Umieścić w garnku prawidłową ilość pożywienia. 3. Zmniejszyć płomień (źródło grzania), wyregulować regulator i wybrać odpowiednie ciśnienie.
Zawór bezpieczeństwa nie podnosi się	1. Pokrywka nie jest poprawnie zablokowana. 2. Źródło ciepła jest zbyt słabe do zagotowania wody. 3. Uszczelka jest brudna lub zdeformowana. 4. Zbyt mała ilość płynu.	1. Zablokować poprawnie pokrywkę. 2. Zwiększyć źródło grzania. 3. Wyczyścić lub wymienić uszczelkę. 4. Sprawdzić, czy w szybkowarze jest wystarczająco dużo płynu. W razie potrzeby uzupełnić.
Para wydobywa się z różnych miejsc	1. Regulator i zawór bezpieczeństwa nie działają poprawnie. 2. Źle ułożona uszczelka. 3. Uszczelka jest zniszczona. 4. Brudna uszczelka. 5. Pokrywka nieodkładnie zamknięta.	1. Usunąć z regulatora i zaworu ewentualne zanieczyszczenia za pomocą igły. 2. Poprawnie zamontować uszczelkę. 3. Wymienić uszczelkę na nową. 4. Wyczyścić uszczelkę. 5. Zamknąć poprawnie pokrywkę.
Utrudnione zamykanie/otwieranie	1. Niepoprawnie założona uszczelka. 2. Uniesiony zawór bezpieczeństwa. 3. Zdeformowana uszczelka.	1. Upewnić się, że uszczelka pasuje do pokrywki. Używać tylko oryginalnej uszczelki. 2. Odczekać, aż zawór bezpieczeństwa opadnie całkowicie. 3. Wymienić uszczelkę na oryginalną, dostępną jedynie u producenta/dostawcy bądź w autoryzowanym serwisie.

Wszelkich napraw dokonywać może tylko autoryzowany serwis agd (wykaz adresów dostępny na stronie internetowej www.mpm.pl).

KONSERWACJA

SZYBKOWAR

- * Do oczyszczenia zabrudzonych miejsc stosować łagodne detergenty.
- * Po każdym użyciu umyć i wysuszyć garnek oraz pokrywę.
- * Nie stosować szczotek metalowych do czyszczenia, żeby nie uszkodzić metalowej powierzchni.
- * Nie dotykać korpusu garnka bezpośrednio metalowymi narzędziami.

Uwaga! W przypadku dużej zawartości wapnia w wodzie, na dnie garnka mogą pojawić się odbarwienia, osad. Nie ma to wpływu na jakość potraw ani właściwości szybkowaru. W celu usunięcia ewentualnych plam, można przetrzeć garnek wodą z octem a następnie dokładnie umyć i wysuszyć. Nie pozostawiać w garnku kwaśnych i słonych produktów, sosu pomidorowego itp., ponieważ może to doprowadzić do powstania plamek rdzy.

Jeśli szybkowar nie jest używany przez dłuższy czas, należy garnek i pokrywę przechowywać osobno w suchym miejscu.

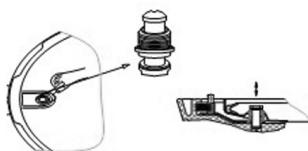
USZCZELKA

- * Usunąć z uszczelki wszelkie nieczystości, delikatnie umyć w ciepłej wodzie.
- * Dokładnie osuszyć uszczelkę.
- * Zamontować uszczelkę w poprawnej pozycji.
- * Wymienić uszczelkę na nową raz w roku, po długim czasie stosowania, w przypadku zdeformowania lub uszkodzenia. W celu wydłużenia okresu użytkowania oraz poprawy jej funkcjonalności, nanieść na suchą uszczelkę odrobinę oleju jadalnego. Jeśli nie używamy szybkowaru przez dłuższy czas, uszczelkę należy przechowywać osobno.

REGULATOR, PRZEWÓD WENTYLACYJNY I ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA



- * Po każdym użyciu szybkowaru należy zdemontować regulator ciśnienia poprzez energiczne wyjęcie go z kanału wentylacyjnego, wykałaczką usunąć resztki po gotowaniu a następnie umyć go w zimnej wodzie. Podobnie postępować z kanałem wentylacyjnym. Po wyczyszczeniu go sprawdzić jego drożność wizualnie.
- * Po każdym użyciu szybkowaru wyczyścić zawór bezpieczeństwa i sprawdzić czy prawidłowo się porusza.
- * Otwór wentylacyjny oraz zawór bezpieczeństwa należy okresowo zdemontować za pomocą klucza i poddać czyszczeniu przy pomocy wykałaczki. Po czyszczeniu zamontować na miejscu. Przed użyciem obrócić pokrywę i sprawdzić czy czerwony korek swobodnie opada.



Nieprawidłowe zamontowanie zaworu może stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

USUWANIE PRZYPALONEGO POŻYWIENIA

- * Do usuwania przypalonego pożywienia stosować produkty z drewna lub inne specjalnie przystosowane do wyrobów ze stali nierdzewnej.
- * Jeżeli przypalona masa jest lepka, zalać ciepłą wodą z dodatkiem oleju. Następnie delikatnie usunąć. Nie usuwać ostrym narzędziem.

UWAGI SPECJALNE, PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

- * Nigdy nie stosować do mycia ostrych zmywaków, metalowych szczotek. Używać łagodnego środka do mycia naczyń.
- * **Nigdy nie myć pokrywki i uszczelki w zmywarce;** uszczelka nie może być czyszczona żadnymi płynami i środkami do mycia naczyń.
- * Smarować uszczelkę olejem jadalnym, aby wydłużyć jej żywotność.
- * Nigdy nie zamykać garnka po użyciu. Pozwala to wydłużyć żywotność uszczelki.
- * Rozmrażać produkty przed gotowaniem, namoczyć fasolę i suszoną żywność.
- * Otworzyć pokrywkę i gotować przez chwilę żywność wydzielającą bąbelki, pianę. Zamknąć pokrywkę po zakończeniu formowania się bąbli, piany.
- * Zaletą szybkowaru jest to, że nie ubywa w nim wody mimo dłuższego gotowania.
- * Zmniejszyć płomień, jeżeli poziom pożywienia zacznie się nadmiernie podnosić.

WYMIANA USZCZELKI

Zaleca się wymianę uszczelki na nową co rok. Wymienić natychmiast, jeżeli jest uszkodzona, popękana lub zdeformowana.

Nigdy nie stosować zamienników. Skontaktować się z producentem lub dostawcą.

CZASY GOTOWANIA

- * Czas gotowania liczony jest od wypuszczenia pary przez regulator.
- * Poniższa lista służy wyłącznie jako referencja, proszę dostosować czasy gotowania do własnego smaku.

Nazwa produktu	Czas gotowania w min.	Uwagi
Zupy	W przypadku warzyw wytwarzających podczas gotowania pianę, należy je najpierw zagotować w normalnym trybie gotowania (bez wytworzonego ciśnienia), następnie zdjąć pianę.	
fasolowa	10-20	Fasola pod wpływem wody pęcznieje, dlatego przed gotowaniem wskazane jest namoczenie jej w czystej wodzie. Do gotowania w trybie ciśnieniowym nie napełniać powyżej 1/2 pojemności garnka.
gulaszowa	15-20	
jarzynowa	4-8	
kapuśniak	15	
pomidorowa	4-8	
rosół drobiowy	15-20	
rybna	6-8	
ziemniaczana	6-8	
Warzywa	Im drobniej pokrojone tym krótszy czas gotowania. Jeśli chcemy, by warzywa były bardziej kruche należy skrócić czas gotowania.	
brukselka	4	
buraki	20-25	
grostek zielony	3-5	
kalaflor	3-5	
kalarepa	4-5	
kapusta	8-10	
marchew	3-7	
ziemniaki	10	
Mięso	Mięso podsmażać w garnku bez pokrywy . Następnie zalać wodą (wywarem). Duże porcje można pokroić na mniejsze kawałki.	
golonka	30-40	
gulasz	15-25	
kotlet wieprzowy	10-12	
kurczak cały	20-25	
ozorki cielęce	10-15	
pieczeń cielęca	20-25	
pieczeń jagnięca	25-30	
pieczeń wieprzowa	20-30	
pieczeń wołowa	40-50	
udko z indyka	25-35	
wołowina gotowana	35-45	
zeberka	10-12	
Ryby	Należy pamiętać, że wywar z ryb ma lepką konsystencję. W związku z tym należy natychmiast po całkowitym opadnięciu ciśnienia zdjąć pokrywę szybkowaru.	
Ryba w całości	4	
Ryba duszona	4-8	
Filet rybny	3	

GŁÓWNE PARAMETRY TECHNICZNE

- * Specyfikacje: ciśnienie robocze 60/100 kPa (+/-10%).
- * Niezawodność uszczelnienia: poniżej 20 kPa ciśnienia roboczego, brak wycieku wody lub pary.
- * Ciśnienie działania zabezpieczeń: (I): od 130 kPa do 160 kPa (II): 180-300 kPa.
- * Bezpieczne otwarcie pokrywki: jeżeli ciśnienie wewnętrzne przekracza 4 kPa, pokrywki nie można otworzyć.
- * Bezpieczne zamknięcie pokrywki: jeżeli pokrywka nie jest poprawnie zamknięta to ciśnienie wewnętrzne jest na poziomie poniżej 4 kPa.

OZNAKOWANIA PRAWNE

OZNAKOWANIE	LOKALIZACJA
Identyfikacja producenta / marki handlowej	Dno zbiornika / garnka
Rok produkcji i nr partii Ciśnienie robocze (PF) Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa (PS)	Wewnętrzna strona pokrywki

DANE TECHNICZNE

Pojemność: 6 L

Średnica garnka: 22 cm

Średnica dna garnka: 18,5 cm

Wysokość garnka: 17 cm

Waga netto garnka: 3,1 kg

Ciśnienie robocze: 60/100 kPa



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych!

smile
USER MANUAL



PRESSURE COOKER model MGS-08

READ THIS USER MANUAL BEFORE USE

IMPORTANT SAFETY GUIDELINES	20
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	22
HEAT SOURCE.....	23
SAFETY RULES.....	23
FEATURES	24
INSTRUCTIONS FOR USE	25
TROUBLESHOOTING	28
MAINTENANCE	28
COOKING TIMES.....	30
KEY TECHNICAL SPECIFICATIONS	32
REGULATORY LABELLING	32
TECHNICAL SPECIFICATIONS	32

Dear Customer,

Thank you very much for the trust you have placed in MPM by purchasing one of our cookware products.

By choosing our products you show us that our efforts to make the cooking process easier for you have been recognised.

Your pressure cooker is suitable for use with electric, ceramic, halogen, gas and induction cooktops, as indicated on the underside of each pot.

Please read all of this user manual carefully.

It contains useful cooking tips as well as technical data, maintenance and warranty information.

This user manual will help you fully appreciate your new cookware and enjoy many years of satisfactory use.

Before first use, wash your pressure cooker and accessories thoroughly with warm soapy water. Do not use citrus fruit-based cleaning agents on stainless steel as this might damage kitchenware by making rust-like stains. Discolorations can be removed with a stainless steel cleaner.

We hope our stainless-steel pressure cooker will serve you well. We will spare no effort to provide you with the best support possible. The safety, durability and sleek appearance of the product is guaranteed not only by excellent design and materials but its high quality is also additionally ensured by means of operational testing.

The pressure cooker will have a longer life if properly used. This User Manual will guide you through the use and cooking principles regarding your pressure cooker. Please read the instruction below carefully.

This pressure cooker is made of stainless steel for better safety and hygiene. It has good heat resistance properties and is easy to clean.

Its three-ply sandwich base includes a pure aluminium insert. The material we used is durable and has good conductivity properties, which makes it suitable for heating on induction hobs and enables effective use of the heat source.

The pressure cooker lid is equipped with a multi-stage safety system to ensure user convenience and product safety.

The pressure cooker has been manufactured in line with all applicable standards.

IMPORTANT SAFETY GUIDELINES

- Please read this user manual thoroughly before use.
- Keep the appliance out of reach of children aged under 8 years old.
- This product may only be operated by children aged 8 or more, by mentally or physically deficient persons, and by persons without knowledge of or experience in operating this appliance provided that they are supervised or have been instructed in its safe operation, and as a result have clear understanding of all related risks. Children without supervision must never clean or care for this appliance.
- Do not allow children to come near the pressure cooker when it is in operation.
- This appliance cooks food under pressure. Inappropriate use may cause burns. Please make sure that the pot is correctly closed before you begin cooking. See the Instruction for Use below.
- Do not use the pressure cooker for other purposes than the ones it is intended for.
- Use appropriate heat sources in compliance with the Instructions for Use.
- Exercise particular caution when handling a pressure cooker. The pressure cooker must always be carried, shifted or moved gently on a horizontal plane by gripping both handles at the same time. Do not touch its hot surfaces. Use protective gloves if required.
- Never put the pressure cooker inside a hot oven.
- Never use the pressure cooker without water as it may cause serious damage.
- Do not fill the pot more than to 2/3 of its volume. When preparing dishes that expand while cooking, including rice and dried vegetables, do not fill the pressure cooker above 1/2 of its volume. Some vegetables, including peas, beans and dried vegetables and fruits, must be soaked in clean water prior to cooking. Dishes that generate foam or froth while cooked should be first boiled with the lid off, next strained, and only then cooked in pressure cooker.
- Prior to every use check that the valves are not blocked or dirty. See the Instruction for Use below.
- Never use your pressure cooker in pressurised condition for shallow or deep frying.

- ▶ After cooking meat with an outer layer of skin, which tends to swell in pressure conditions, do not pierce the meat when the skin is swollen as this could scald you.
- ▶ When cooking grain products, once safety valve is down and before you open the lid, shake your pressure cooker gently to prevent the dish from spurting.
- ▶ Never open the pressure cooker before you are sure that the pressure inside has dropped. Never apply force to open the lid of your pressure cooker. See the Instruction for Use below.
- ▶ Never wash the lid and the gasket in a dishwasher.
- ▶ Use only genuine spare parts suitable for your pressure cooker model. In particular, use the body and the lid from the same manufacturer and specified as fully compatible.
- ▶ Do not manipulate with the safety devices except within the scope of maintenance activities specified in this User Manual.
- ▶ Keep this User Manual for future reference.
- ▶ To keep your children safe, do not leave any parts of the packaging readily accessible (e.g. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING!**
Never let children play with plastic film or bags. Choking hazard!

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Pot handle | 7. Safety window |
| 2. Safety valve | 8. Pressure cooker body / pot |
| 3. Pressure regulator | 9. Venting duct |
| 4. Lid | 10. Locking screw |
| 5. Lid knob | 11. Gasket |
| 6. Pressure level indicator | |

Item number	Diameter	Volume	Operating pressure	First safety pressure	Second safety pressure
MGS-05	22 CM	5,0 L	100 kPa	130-160 kPa	180-300 kPa
MGS-06	22 CM	6,0 L	60/100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa
MGS-07	22 CM	7,0 L	100 kPa	130-160 kPa	180-300 kPa
MGS-08	22 CM	6,0 L	60/100 kPa	130-160 kPa	180-300 kPa
MGS-09	22 CM	7,0 L	60/100 kPa	130-160 kPa	180-300 kPa

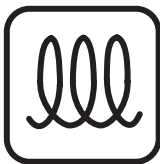
HEAT SOURCE

This pressure cooker is intended for all types of hobs, including induction hobs.

ELECTRIC
COOKER



INDUCTIVE
COOKER



HALOGEN



GAS
COOKER



CERAMIC
HOB



SAFETY RULES

Please read and understand all instructions contained in this User Manual, and make sure to keep it for future reference.

The User is fully responsible for any potential accidents resulting from failure to comply with this User Manual.

1. Your pressure cooker is intended for household use only – any other applications are strictly forbidden. Do not use the appliance with children close by. Children must never be near your pressure cooker when it is in operation and when the cooking has finished but the appliance has not cooled down yet. Do not use the appliance when disabled people or people who have not read and understood this User Manual are in close proximity, or with pets nearby.
2. Do not touch hot metal surfaces. Use protective gloves if required.
3. The boiling point of the pressure cooker is around 120 degrees Celsius, and it may generate large amounts of steam.
4. Do not use your pressure cooker to prepare juice or jam and grain products, etc. as this could result in the formation of large amounts of bubbles and create splashes that could block the safety valve. Cooking this type of food in the pressure cooker is strictly forbidden.
5. Never use your pressure cooker to prepare milk-based dishes.
6. Do not use coarse salt. Dishes must be salted with fine-grained salt at the end of cooking **when your cooker is not pressurised**.
7. Keep the pressure regulator, safety valve and gasket, as well as the body and lid, clean and dry.
8. Do not put soda directly in your pressure cooker, and do not use it to heat up oil or wine.
9. Put the pot securely on the hob. With gas hobs, the flame must not lick the walls of the pot. On electric hobs, the diameter of the cooking zone must be smaller than the diameter of the pot base.



10. Do not use your pressure cooker for deep frying or dry cooking (without water) as this can damage the product and reduce its life.
11. **If there is steam coming out of the safety valve or the safety window, remove the pot from the heat source immediately. Do not use it until the problem has been solved.**
12. Do not touch the safety window when the pressure cooker is in operation.
13. Never cover any parts of the lid (safety window, safety valve, pressure regulator or pressure level indicator) when cooking.
14. When cooking food or when boiling water, never use more than $\frac{2}{3}$ of the volume of your pressure cooker. When cooking products that expand in water and high temperature, e.g. rice or vegetables, do not use more than $\frac{1}{2}$ of the pot's volume.



15. Never open the lid when the cooker is under pressure. Never heat up your dish when the lid is not placed securely in its correct place..
16. Prevent salt, vinegar, sugar or water from staying for too long in your pressure cooker after you finish cooking. This can leave stains inside the pot. Clean and dry your pressure cooker after use.
17. Check each part of the pressure cooker before use to ensure safe operation and to prevent any potential accidents.

FEATURES

1. This pressure cooker is for household use only. The lid and the body are made from strong and sleek stainless steel. Your pressure cooker has three-ply base filled with aluminium. The product is intended for cooking on fixed-plate electrical hobs, glass and ceramic hobs, halogen hobs, gas hobs and induction hobs.
2. Safety devices:
 - * **PRESSURE REGULATOR:** There are three possible settings of this valve: pressure equalisation and operating pressure on low and high level.
 - * **SAFETY VALVE:** The safety valve automatically checks the pressure inside your pressure cooker. If the valve detects the operating pressure, a red valve stem will go up and block the ability to open the pot. Should the pressure go above a safe level, the valve will begin releasing steam to prevent a further increase of pressure and temperature. If steam is released through the valve at the beginning of the cooking process, you must check whether the pressure cooker lid gasket and the lid itself are properly fitted and interlocked.
 - * **PRESSURE LEVEL INDICATOR** - displays the current pressure level inside the vessel, facilitating adjustment of the appropriate heating power and also indicating when it is safe to open the lid.

- * **SAFETY LOCKING LID SYSTEM** - ensures proper and tight closure. It prevents accidental opening of the pressure cooker when there is high pressure inside.
- * **SILICONE SEAL** - creates a tight connection between the lid and the pressure cooker body, preventing steam from escaping during cooking.
- * **SAFETY WINDOW:** The safety window is located on the side of the lid. Its purpose is to release steam if the pressure regulator and the safety valve cannot work properly or when there is too much steam in the pressure cooker. **Ensure that the safety window is never directed towards the user or any third parties.**



PRINCIPLE OF OPERATION

A pressure cooker is a thick-walled pan with a tightly secured lid that enables a temperature increase of up to 120°C, generating pressure that shortens the cooking time by 2 to 3 times.

ADVANTAGES OF A PRESSURE COOKER

- * Significantly speeds up the cooking process
- * Saves up to 70% of time and 50% of energy
- * Dishes keep their nutritional and taste values
- * Reduces the spread of smells during cooking
- * Perfect for preparing one-pot dishes (e.g. a goulash)

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE YOU BEGIN USING YOUR PRESSURE COOKER

1. Read this User Manual thoroughly before first use. Pay special attention to the Safety Rules section.
2. Before first use, wash the pot, lid and gasket with a mild detergent, then rinse them and wipe them dry. Set the pressure regulator to the pressure equalisation position. Fill your pressure cooker to $\frac{1}{2}$ with cold water, close the lid, put the pot on the heat source, and wait for the steam to begin coming out through the pressure regulator. Remove the pressure cooker from the hob and leave it closed for 10 to 30 minutes to get rid of the smell from manufacturing.

3. Once the pot has cooled, open the lid. Pour the water out of the pressure cooker, wash it, and dry it again.

BEFORE COOKING

1. Ensure that the venting ducts, safety valve and pressure regulator are not blocked. If there is any blockage, use a thin stick (a toothpick) to clean the duct and remove the blockage. Make sure that the safety valve is clean and works properly, and that the gasket is fitted correctly in its place.
2. The pressure cooker must be filled with at least $\frac{1}{4}$ litre of water or other liquid to enable proper accumulation of steam. Food and water must never exceed $\frac{2}{3}$ of the pot's volume. **If the food generates foam or froth, or if it expands when cooked, it may not take up more than $\frac{1}{2}$ of the volume.**
3. To close the lid, turn the knob clockwise until you hear a click indicating that the lid has been fully and properly closed. If required, apply pressure with your hand to close or open the lid.



COOKING

1. Put your pressure cooker on a firm and flat surface of the hob. When cooking, the cooking zone diameter must not be greater than the pot diameter. If you use a gas hob for cooking, ensure that the flames do not lick the side walls of the pot. To enable the highest temperature increase possible, use high heating power.
NOTE: Whenever you move or shift your pressure cooker, hold it by its both handles.
2. Set the pressure regulator to the chosen operating pressure position. At the initial heating stage, minor amounts of steam may come out through the safety valve. This will stop when the temperature increases.
3. When the marking on the pressure indicator turns white, your pressure cooker has reached the operating temperature and pressure. Steam will start getting out through the pressure regulator – this is when counting down of the cooking time should begin.
4. Set the heat source to the lowest level possible to prevent a further temperature increase.
5. When you see that the pressure indicator has come back to the initial position increase a little the heating power below your pressure cooker.

6. When the pressure indicator shows a red line, reduce the heating power immediately.
7. When the cooking time has elapsed, turn off the heat source.

QUICK COOLING OF THE PRESSURE COOKER

To quickly decrease the temperature and pressure:

- * Use protective gloves and proceed with caution to set the pressure regulator (with a fork or other kitchen implement) to the pressure equalisation position to release the steam and reduce the pressure inside the pressure cooker.

or

- * Put the pressure cooker under a thin stream of cold running water while being cautious not to pour water on the safety valve. Once the safety valve has dropped down, you can open the lid.



GB

The cooking is complete. Note: Do not pour water into the safety valve.

NATURAL COOLING OF THE PRESSURE COOKER

Leave the pot to cool naturally after cooking, and do not open the lid until the safety valve and the pressure indicator have dropped down.

OPENING THE PRESSURE COOKER

Turn the knob in the direction indicated by the arrow (anticlockwise).



TROUBLESHOOTING

Stage	Cause	Remedy
The pressure cooker is overheating – the pressure regulator does not release steam.	1. The regulator is blocked. 2. There is some food clogging the venting area. 3. Dry heating. 4. The pressure cooker stands on an inclined surface.	1. Remove the blocking material from the pressure regulator. 2. Use a needle to remove the cause of clogging from the venting area. 3. Turn off the heat source, put the pressure cooker on a flat surface, and leave it for the pressure regulator to reduce pressure, then open the lid to see inside. 4. Put the pressure cooker on a flat surface.
There is steam coming out of the safety valve.	1. The vent is blocked. 2. Too much food inside. 3. Excessive flame (heat source).	1. Remove the blocking material from the vent. 2. Put the right amount of food inside the pot. 3. Reduce the flame (heat source), adjust the pressure regulator, and select the appropriate pressure.
The safety valve does not go up.	1. The lid is not secured correctly in place. 2. Insufficient heat source to make the water boil. 3. The gasket is dirty or deformed. 4. Insufficient amount of liquid.	1. Secure the lid correctly. 2. Increase the heat source. 3. Clean or replace the gasket. 4. Check if the pressure cooker contains enough liquid. Refill if required.
There is steam coming out from different areas.	1. The pressure regulator and the safety valve do not work correctly. 2. The gasket has not been fitted correctly in place. 3. The gasket is damaged. 4. Dirty gasket. 5. The lid has not been closed properly.	1. Use a needle to remove any clogging material from the pressure regulator and the safety valve. 2. Fit the gasket correctly in place. 3. Replace the gasket with a new one. 4. Clean the gasket. 5. Close the lid properly.
Restrained closing/opening.	1. The seal has not been fitted correctly in place. 2. The safety valve is up. 3. Deformed gasket.	1. Ensure that the gasket fits the lid. Use a genuine gasket only. 2. Wait until the safety valve has dropped down completely. 3. Replace the gasket with a genuine one available from the manufacturer/supplier or from an authorised service centre.

Any repairs may be carried out only by authorised home appliance service centres (for the address list, please go to our website at www.mpm.pl).

MAINTENANCE

PRESSURE COOKER

- * Use mild detergents to clean any dirty areas.
- * Wash and dry the pot and the lid after each use.
- * Do not use metal brushes for cleaning to avoid damaging the metal surface of your pressure cooker.
- * Do not apply any metal tools directly to the body of the pot.

Note: If there is a high concentration of calcium in water, discolouration and sediment may appear on the pot base. This will not affect the quality of your dishes or the performance of your pressure cooker. To remove any such stains, you can wipe the pot using water with vinegar, then wash it thoroughly, and wipe it dry. Do not store any acidic or salty products, e.g. tomato sauce, in your pressure cooker as this may create corrosion stains.

If your pressure cooker will not be used for a longer time, store the pot and the lid separately in a dry place.

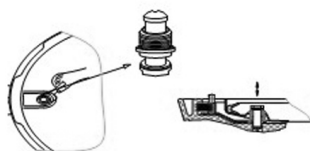
GASKET

- * Remove any impurities from the gasket and wash it gently with warm water.
- * Wipe the gasket completely dry.
- * Fit the gasket correctly in place.
- * Replace the gasket with a new one once a year, after prolonged use or when it is deformed or damaged. Apply a hint of edible oil on the gasket to increase its lifetime and to improve its performance. If you will not be using your pressure cooker for an extended period of time, store the gasket separately.

PRESSURE REGULATOR, VENTING DUCT AND SAFETY VALVE



- * After each use of the pressure cooker, dismantle the pressure regulator by removing it briskly from the venting duct, use a toothpick to take out any cooking residues, then rinse the regulator with cold water. Follow a similar procedure for the venting duct. Once it is clean, inspect it visually for any obstructions.
- * After each use of the pressure cooker, clean the safety valve and check whether it moves correctly.
- * The venting duct and the safety valves must be periodically dismantled using a key in order to be cleaned. Remember to mount them back in place after cleaning. Turn the lid upside down before use to check if the red plug falls down freely.



Incorrect mounting of the valve may put the User at risk.

REMOVAL OF BURNT FOOD

- * Use wooden implements or other products dedicated for stainless steel to remove any burnt food.
- * If the burnt mass is sticky, pour warm water with some oil over it. Next, remove the mass gently. Do not remove it with a sharp tool.

SPECIAL REMARKS AND PRACTICAL TIPS

- * Never use abrasive scouring pads or metal brushes for washing. Use mild washing-up liquid.
- * **Never wash the lid and the gasket in a dishwasher;** the gasket must not be cleaned with any washing-up liquids or agents.
- * Spread some edible oil on the gasket to extend its life.
- * Never close the pot after use. This will extend the life of the gasket.
- * Defrost products, and soak beans and dried food prior to cooking.
- * For food that forms bubbles and foam/froth, remove the lid and cook it for a while. When the bubbling and foaming/frothing stops, close the lid.
- * One advantage of a pressure cooker is that the amount of water inside does not decrease even with prolonged cooking.
- * If the top surface of your dish begins to go too high up, reduce the flame.

REPLACING THE GASKET

Replace the gasket with a new one every one year. If it is damaged, cracked or deformed, replace it immediately.

Never use any substitute products. Please contact the manufacturer or the supplier.

COOKING TIMES

- * The cooking time begins to be measured once the pressure regulator starts releasing steam.
- * The list below is only for reference purposes. Please adopt the cooking times to your individual taste.

Product	Cooking time in minutes	Comments
Soups	For vegetables that produce foam or froth while cooked, begin by cooking them in a traditional way (without generated pressure), and then remove the foam/froth.	
Bean soup	10-20	Beans swell in water, so it is recommended to soak them in clean water before cooking. Fill the pot to ½ of its volume when cooking under pressure
Goulash soup	15-20	
Vegetable soup	4-8	
Cabbage soup	15	
Tomato soup	4-8	
Chicken broth	15-20	
Fish soup	6-8	
Potato soup	6-8	

Vegetables	The smaller the pieces, the shorter the cooking time. If you want your vegetables to be crispier, shorten the cooking time.	
Brussels sprouts	4	
Beetroot	20-25	
Green peas	3-5	
Cauliflower	3-5	
Kohlrabi	4-5	
Cabbage	8-10	
Carrots	3-7	
Potatoes	10	
Meat	Meat needs to be first stir-fried in the pot with the lid off . Next, pour water (stock) into it. Large portions may be cut into smaller pieces.	
Pork knuckle	30-40	
Goulash	15-25	
Pork cutlet	10-12	
Whole chicken	20-25	
Veal tongues	10-15	
Roast veal	20-25	
Roast lamb	25-30	
Roast pork	20-30	
Roast beef	40-50	
Turkey thigh	25-35	
Boiled beef	35-45	
Ribs	10-12	
Fish	Note that fish stock is sticky. With that in mind, remove the pressure cooker lid immediately after the pressure has dropped down completely.	
Whole fish	4	
Fish stew	4-8	
Fish fillet	3	

KEY TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Specifications – Operating pressure: 60/100 kPa (+/-10%).
- * Sealing reliability: below 20 kPa of the operating pressure, no water or steam leakage.
- * Limit pressure for safety devices: (I): from 130 kPa to 160 kPa (II): from 180 kPa to 300 kPa.
- * Safe lid opening: if the internal pressure is above 4 kPa, the lid cannot be opened.
- * Safe lid closing: If the lid is not secured correctly, the internal pressure is at the level of 4 kPa.

REGULATORY LABELLING

labelling	location
Manufacturer / brand details	Base of the container / pot
Year of manufacture and batch number Operating pressure (PF) Maximum safety pressure (PS)	Inside the lid

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Volume: 6 L

Pot diameter: 22 cm

Pot bottom diameter: 18,5 cm

Pot height: 17 cm

Pot gross weight: 3,1 kg

Operating pressure: 60/100 kPa



NOTE: MPM agd S.A. may change the technical features of the product without notice.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy
do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide
range of other **MPM** appliances*

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
biuro tel.: (22) 380 52 00, **INFOLINIA: 500 801 901**, BDO: 000027599