



Mari Easy Painekattila

Mari Easy Painekattilalla valmistat ruoat jopa 50% nopeammin maut ja vitamiinit säilyttäen. Painekattila toimii tavallisen painekattilan tavoin. Tiiviin kannen avulla kattilaan muodostetaan paine, jonka avulla keittolämpötila on mahdollista nostaa yli 100 celsiusasteen. Tämä nopeuttaa raaka-aineiden kypsymistä. Erona perinteiseen painekattilaan Mari Easy Painekattilan kannen voi avata milloin tahansa ruoanlaiton aikana ilman erillistä paineentasausta. Voit lisätä eri aikaan kypsyvät raaka-aineet oikeaan aikaan kattilaan sekä maustaa ja maistella valmistuvaa ruokaa helposti ruoanlaiton aikana. Kannen ollessa suljettu kannen höyryventtiili tasaa painetta kattilan sisällä ja laskee ylimääräisen höyryn ulos ja estää kattilan ylikiehumisen. Kattila on turvallinen käyttää eikä sen kansi voi jumiutua kiinni varaventtiin ansiosta. Lisäksi kansi on avattavissa ja suljettavissa yhdellä kädellä – molempikäisesti.

Mari Easy Painekattila sopii jokapäiväiseen ruoanlaittoon nopeuttamaan ruoan kypsentämisaikaa. Lisäksi painekattilalla kypsentämiseen tarvitaan vähemmän energiaa, kun ruoka valmistuu liedien pienemmillä tehoilla ja lyhyemmässä ajassa. Pataruokien nopeamman hauduttamisen lisäksi kattila soveltuu hyvin myös lisukkeiden kuten perunan tai kasvien nopeaan kypsentämiseen. Painekattilassa voit ruskistaa tai freesata kypsennettävät raaka-aineet ennen kannen sulkemista, jolloin et tarvitse erillistä paistinpannaa ja varmistat kaikkien makujen säilymisen valmiissa ruoassa.

Yleisohjeet

- Kuten muutkin keittoasiat, myös painekeitin on puhdistettava huolellisesti ennen käyttöönottoa. Pese kuumalla vedellä, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa hyvin.
- Varmista, että paineventtiili ei ole juuttunut kiinni ja liikkuu helposti.
- Tarkista, että tiiviste on ehjä eikä siinä ole halkeamia.

Vinkki: Tiiviste saattaa kovettua ja alkaa vuotaa ajan myötä. Tiiviste täytyy vaihtaa, jos sen reunoista alkaa vuotaa höyryä.

Ruoanvalmistus

- Täytä keitin halutulla ruokamäärällä. Varmista, että keittimessä on nestettä tai ruokaöljyä vähintään 0,2 l (ø 20 cm) tai 0,3 l (ø 24 cm), jolloin keitin ei ylikuumene ja aiheuta vahinkoa.
- Jos ruoan tilavuus kasvaa, täytä keitin korkeintaan puoliväliin asti (enimmäistäyttömerkki 1). Muiden ruokien osalta korkeintaan 2/3 tilavuuteen (enimmäistäyttömerkki 2).
- Sulje kansi painamalla yhdellä kädellä samanaikaisesti kahvan molemmin puolin olevia painonappeja. Aseta kansi kohtisuoraan keittimen reunan syvennyksiin ja paina se kevyesti kiinni. Vapauta molemmat painonapit ja varmista, etteivät merkit jää näkyviin – nyt keitin on ilmatiiviisti suljettu ja voit aloittaa ruoanvalmistuksen.
- Aseta keitin liedelle ja aloita käyttämällä korkeinta lämpötilaa.
- Pienennä liedien lämpöä heti nesteen kiehuessa tai ruoan alkaessa ruskistua. Asetus on kohdallaan kun paineventtiilistä purkautuu höyryä.

Säädä lämpöä tarpeen mukaan:

- Höyryventtiilistä saa tulla vain pieni määrä höyryä.
- Ruoka saa kiehua vain kevyesti.
- Voit avata kannen ja lisätä mausteita tai nestettä milloin tahansa. Avaa kansi painamalla keitintä kevyesti ja painamalla sananaikaisesti yhdellä kädellä kahvan

- molempia painonappeja.
- Paineventtiiliin silikoninen suoja kerää höyrystä muodostuvia vesipisaroita.

Kannen avaus

Kannen voi avata milloin tahansa, samalla tavoin kuin muita keittoastioita käyttäessä.

Tärkeää:

Mitä useammin kansi avataan ruoanvalmistuksen aikana, sitä pitempi keittoaika ja pienempi energiansäästö. Paine pysyy tasaisena kun höyryventtiili toimii. Näin estetään vaaratilanteet, joita paineen nousu voi aiheuttaa painekeitinissä. Uuden Mari Easy -painekeitin kansi on todella helppo pitää toimintakunnossa. Noudata aina seuraavia puhdistussuosituksia ja voit nauttia kauan keittimesi käytöstä.

Kannen puhdistus

Puhdista aina kaikki osat käytön jälkeen:

- Pese kaikki osat kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Huuhtelet osat puhtaalla vedellä.
- Kuivaa pois vesipisarat kaikista osista.
- Jos kannen alla sijaitsevaan paineventtiiliin kertyy likaa, voit kiertää sen irti, puhdistaa ja kiertää jälleen paikalleen.

Voit helposti purkaa kannen ja puhdistaa tiivisteiden perusteellisesti: Poista kannen alla olevat uramutterit. Avaa kannen kiinnikkeet painamalla kannen sulkumekanismia. Nyt voit poistaa lasilaatan. Sen jälkeen voit helposti vaihtaa tiivisteiden. Venttiilit on helppo purkaa ja puhdistaa. Kannen kahvan suojuksen kiinnitetään napsauttamalla paikalleen ja poistetaan helposti.

Vinkit

- Kansiosa on käsin pestävä, ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Kattilaosa on helppo pestä astianpesukoneessa.
- Tiivistettä ei saa pestä astianpesukoneessa, sillä se aiheuttaa ennenaikaisen kovettumisen.
- Jos ruoantähteitä on vaikea poistaa, liota osat ensin astianpesuvessässä.
- Erityisen hankalat ruoantähteet voi myös poistaa varovasti puulastalla ja teräsastioiden puhdistamiseen tarkoitetuilla aineilla, kuten esim. Opa Monipuhdistaja tai Patapata.
- Säännöllisessä käytössä ollut tiiviste on vaihdettava kerran vuodessa.

Säilytys

- Mari Easy -painekeitintä ei saa säilyttää kansi suljettuna. Keittimen osille kosteuden tiivistyminen saattaa aiheuttaa epämiellyttävää tuoksua tai vahinkoa.
- Tiivistettä ei saa säilyttää taitettuna tai vääntyneenä.
- Jos kahvan kiinnitysruuvit löystyvät, kiristä ne sopivalla ruuvimeisselillä.



Mari Easy Tryckkokare

I Mari Easy Tryckkokaren lagar du maten upp till 50 % snabbare utan att förstöra smak eller vitaminer. Tryckkokaren fungerar som en vanlig tryckkokare. Det tättslutande locket gör att trycket i tryckkokaren stiger och därmed kan man få koktemperaturen att stiga till över 100 grader celsius. Detta ger kortare koktider för matvaror. Till skillnad från vanliga tryckkokare kan man öppna locket på Mari Easy Tryckkokaren när som helst under matlagningen utan särskild tryckutjämning. Du kan tillsätta ingredienser som behöver längre eller kortare koktid i rätt tid, och det är lätt att krydda och smaka av maten under tillagningen. När locket är stängt jämnar ångventilen i locket ut trycket i tryckkokaren och släpper ut ånga så att kastrullen inte överhettas. Tryckkokaren är säker att använda. Tack vare säkerhetsventilen kan locket inte fastna. Dessutom kan locket öppnas och stängas med en hand.

Mari Easy Tryckkokaren är lämplig för daglig matlagning med kortare koktider. Dessutom behövs mindre energi med Tryckkokaren då maten blir färdig med mindre värme och på kortare tid. Förutom att gryrätter blir färdiga snabbare kan man även värma potatis, grönsaker och andra bärätter snabbt i Tryckkokaren. I Mari Easy Tryckkokaren kan du bryna eller fräsa ingredienser som ska lagas innan du stänger locket – då behöver du ingen stekpanna, och du kan vara säker på att alla aromerna kommer att finnas kvar i den färdiga maten. Alla Tryckkokarens delar är maskintvättbara.

Allmänna anvisningar

- Tryckkokaren måste, som alla andra kokkärl, rengöras ordentligt innan den tas i bruk. Använd hett vatten, skölj med rent vatten och torka.
- Se till att tryckreduceringsventilen är styrbar och inte har fastnat.
- Kolla att packningen oskadad och inte har sprickor.

Tips: Packningen kan hårdna med tiden och därför inte längre täta ordentligt. Detta är ett tecken på att packningen måste bytas.

Användning

- Fyll tryckkokaren med den önskade mängden mat. Se till att det finns minst 0,2 l (ø 20 cm) eller ca 0,3 l (ø 24 cm) vätska eller lite olja i tryckkokaren så att den inte blir överhettad och orsakar skada.
- Om maten kommer att svälla ska tryckkokaren fyllas högst till hälften (ej högre än till 1), och all annan mat högst till 2/3 (ej högre än till 2).
- Stäng locket genom att trycka på knapparna till vänster och höger om lockhandtaget samtidigt med en hand. Placera locket direkt i de motsvarande fördjupningarna i tryckkokarens kant och tryck locket försiktigt fast. Släpp knapparna och se till att märkningarna inte längre syns – nu är tryckkokaren hermetiskt stängd och du kan börja använda den.
- Placera tryckkokaren på spisen och börja med den högsta temperaturen.
- Så snart vätskan kokar eller maten bryns, sätt spisen på lägre temperatur; att temperaturen är rätt märker du på att det kommer värme ut ur ångtrycksventilen

Reglera värmen enligt behov:

- Endast en liten mängd ånga får komma ut ur ångventilen.
- Maten får endast koka lätt.

- Du kan öppna locket när som helst för att tillsätta kryddor eller vätska. Öppna locket genom att trycka lätt på tryckkokaren och samtidigt trycka på knapparna på lockhandtaget med en hand.
- Några vätskedroppar kan komma ur tryckreduceringsventilen beroende på vad för mat som tillagas. Tryckreduceringsventilens silikonskydd samlar ihop vattendroppar som bildas av ångan.

Öppning av locket

Du kan öppna locket när som helst på samma sätt som du brukar öppna andra kokkärl.

Viktigt:

Ju oftare du öppnar tryckkokaren medan du lagar mat, desto längre tid kommer matlagningen att ta, och då sparar du mindre energi. Ångventilen ger hela tiden tryckutjämning. Därför undviker du risker som kan förekomma med tryckkokare när trycket stiger. Locket på din nya tryckkokare är mycket lätt att underhålla. Om du alltid rengör tryckkokaren enligt följande rekommendationer, så håller tryckkokaren i många år.

Rengöring av locket

Rengör alla delarna efter varje användning:

- Tvätta alla delarna med hett vatten och diskmedel
- Skölj delarna med rent vatten
- Torka delarna för att undvika vattenfläckar

Om tryckreduceringsventilen har blivit mycket smutsig, kan du skruva loss den under locket, rengöra den och skruva in den igen.

Du kan lätt ta isär locket för att byta eller rengöra packningen ordentligt: Ta bort de räfflade muttrarna under locket. Tryck på lockets stängningsmekanism tills klämmorna är öppna. Nu kan du ta bort glasplattan. Efter det är det lätt att byta tätningen. Det är också lätt att ta isär ventilerna och rengöra dem. Lockhandtagets skyddspanel är bara klämd på och lätt att ta bort.

Tips

- Vi rekommenderar att locket tvättas för hand, får ej tvättas i diskmaskin.
- Det är lätt att tvätta tryckkokaren i diskmaskinen.
- Packningen hårdnar för tidigt av att man tvättar den i en diskmaskin.
- Om matrester har fastnat och är svåra att få bort, låt delarna ligga i blöt och rengör dem sedan för hand i vasken.
- Speciellt ingrodda matrester kan även tas bort försiktigt med en stekspade av trä och med stålrengöringsmedel, som t.ex. Opa Multi-Rengöringsmedel eller liknande.
- Packningen bör bytas en gång om året om den används regelbundet.

Förvaring

- Mari Easy tryckkokaren bör inte förvaras med locket stängt.
- Packningen får inte förvaras vikt eller skrynklad.
- Om skruvarna i handtaget blir lösa kan de dras åt med en lämplig skruvmejsel.



Mari Easy Pressure Cooker

In the Mari Easy Pressure Cooker, you prepare your food up to 50 % faster still preserving the flavours and vitamins. The Mari Easy works like an ordinary pressure cooker. The sealing lid causes pressure to rise in the Cooker. The pressure enables the boiling temperature to rise above 100 degrees centigrade, and food can be cooked within a shorter time. Unlike traditional pressure cookers, the lid on the Mari Easy Pressure Cooker can be opened at any time during cooking without separate pressure balancing. You can add an ingredient that needs a longer or shorter cooking time at the right time. It is easy to season and taste the food while cooking. While the lid is closed, the steam valve in the lid balances the pressure in the Cooker and releases steam. The Cooker is safe to use, and, thanks to the safety valve, the lock cannot get jammed. The lid can be opened and closed with one hand.

The Mari Easy Pressure Cooker is ideal for faster everyday cooking. In addition, cooking with the Mari Easy takes less energy, as the food is cooked with less heat and within a shorter time. Stews and casseroles are braised faster and the Cooker is also ideal for cooking potatoes or vegetables quickly. In the Mari Easy Pressure Cooker, you can brown or frizzle ingredients to be cooked before closing the lid – so you won't need a separate frying pan, and you can be sure that the food won't lose any flavours. The parts of the Cooker are all machine washable. Suitable for all cookers and stoves. Made of high-quality, durable stainless steel. The lid is made of silicone, glass and plastic.

General instructions

- Just like all cooking pots, pressure cooker must be thoroughly cleaned before the first. Use hot water, rinse with clean water and dry the cooker off.
- Make sure that the pressure release valve is manoeuvrable and not stuck.
- Check that the gasket is undamaged, i.e. has no cracks.

Tip: The gasket could become hard over time and therefore no longer forms a complete seal. If steam is released on the rim of the lid, this is a sign that the gasket needs to be replaced.

Cooking

Fill the pot with the desired amount of food. Make sure that at least 0.2 l (ø 20 cm) or approx. 0.3 l (ø 24 cm) liquid or some oil is in the pot, so that it does not overheat and cause damage.

- If the food is going to expand, fill the pot no more than half full (maximum to scale mark 1) and for all other foods, no more than 2/3 full (maximum to scale mark 2).
- To close the lid, push both buttons to the left and right of the lid handle simultaneously with one hand. Place the lid straight into the corresponding indentations on the rim of the pot and press the lid lightly onto the pot. Release both buttons and make sure the markings are no longer visible – now the pot is hermetically closed and you can begin cooking.
- Place the pot on the stove and use the highest heat to start.
- As soon as the liquid boils or the food is seared, turn down the stove heat setting; you will recognise the right setting by the heat escaping from the steam pressure valve.

Regulate the heat as necessary:

- Only a small amount of steam should escape through the steam valve.
- The food should only boil slightly.
- It is inevitable that steam will be released. You can open the lid at any time to add seasoning or to top up the liquid. To do so, push on the pot with light pressure and at the same time press both buttons on the lid handle with one hand and lift the lid.

- From the pressure release valve and depending on the type of cooking, some drops of liquid could escape. These drops can be collected using the silicon cover, provided as an accessory in the package.

Opening the lid

You can open the lid at any time, the same way you are accustomed to opening other cookware.

Important:

The more often you open the pot while cooking, the longer the cooking time will be and the energy savings are reduced. Pressure equalisation is constantly achieved via the steam valve. This way, dangers are avoided, which can occur with pressure cookers when the high pressures is able to develop. Your new Mari Easy pressure cooker lid is exceptionally easy to maintain. You should always execute the following cleaning recommendations thoroughly so that you may enjoy using your Mari Easy pressure cooker for a long time to come.

Cleaning the lid

Clean all parts after each use:

- Wash all parts with hot water and washing-up liquid
- Rinse them with clean water
- Dry the parts off in order to avoid water spots

- Should the pressure release valve be very soiled, you can unscrew it under the lid, clean the valve and screw it in again.

You can easily disassemble the lid to exchange or clean the gasket thoroughly: Remove the knurled nuts under the lid. Press the lid closure mechanism until the clamps are open. Now you can remove the glass plate. After that you can exchange the seal easily. The valves can be disassembled and cleaned easily. The cover panel of the lid handle is only clipped on and can simply be removed.

Tips

- We recommend that you hand wash the lid in the sink.
- Pot can easily be washed in the dishwasher.
- The gasket cannot be washed in the dishwasher, since it would cause it to harden prematurely.
- If some leftover food is difficult to remove soak the parts before cleaning in some dishwasher.
- Especially sticky leftover food can also be carefully removed with a wooden spatula and some stove cleanser.
- The gasket should be replaced once a year when used regularly.

Storage

- Mari Easy pressure cooker should not be stored with the lid closed. In the absence of ventilation, condensation can form and develop unpleasant odours or cause damage.
- The gasket should never be stored folded or deformed.
- Should the handle screws loosen, they can be tightened with a suitable screwdriver.