



KING Hoff®



Pressure Cooker

KH-4801 5.0L +7.0L

KH-4804 4.0L

KH-4805 5.0L

KH-4807 7.0L

Pressure Cooker Instruction for Use

Preface

Thank you for selection the pressure cookers our company produced. We will offer the best service for you. In order to ensure safety, durable and beautiful of our products, we chose excellent materials for our pressure cookers, by way of aborative design and production, then perform strict test in every production procedure, therefore produce high quality products. If you can use it correctly ,you will cook foods quickly, yet gently. You will be saving up to 70% of the usual cooking time and up to 50% of the energy you would normally need – without sacrificing vitamins or natural flavor. The foods cooked in your pressure cooker will be healthful and delicious.

This Instruction for Use will tell you about the various functions and design details which make it easy and safe for you to cook in your pressure cooker. You will soon know all about it. Please follow the instructions for use very carefully, to prevent problems which might result from improper handling. Remember that the cooker is under pressure when it is in operation.

This product complies with the provisions of EU Directive EN12778:2002 on pressure equipment and also pass TUV GS and CE test.

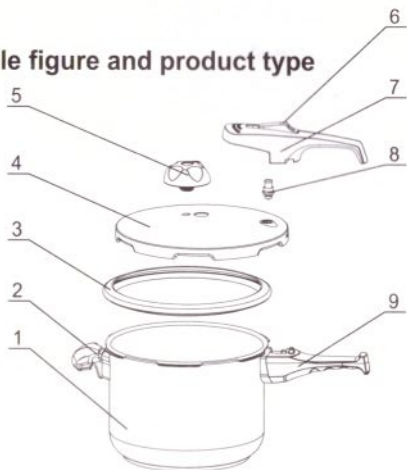
We hope that you will enjoy cooking healthful and nutritious foods with your new pressure cooker.

Contents

- 1, Pressure cooker disassemble figure and product type
- 2, Safety instruction
- 3, Six parts safety mechanism
- 4, Use instruction
- 5, Care instruction
- 6, Questions and answers
- 7, Cooking times

1, Pressure cooker disassemble figure and product type

- 01—Cooker Body
- 02—Side Handle
- 03—Rubber Gasket
- 04—Lid
- 05—Pressure-Limited Valve
- 06—Safety Slide
- 07—Upper Handle
- 08—Push-proof Valve and
Safety Valve(Indicator Rod)
- 09—Lower Handle



Model no.	Diameter	Volume	Working Pressure	Safety Pressure (Phase I)	Safety Pressure (Phase II)
KH-4801	22CM	5.0L+7.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4804	22CM	4.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4805	22CM	5.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4807	22CM	7.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa

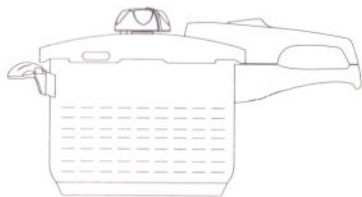
2, Safety instruction

- Read the Instruction for Use carefully before using your pressure cooker for the first time. Do not permit anyone who is not familiar with these Instructions to use the cooker.
- Keep children away from the pressure cooker when it is being used.
- Only use the pressure cooker for cooking in family, not to be used for other purposes, especially not as medical sterilizers, as pressure cookers are not designed to reach the temperatures necessary for sterilization.
- This pressure cooker can be used on electric stove, induction stove and gas stove.
- Before using your pressure cooker, and each time you use it, check to make sure that the safety mechanisms(such as Pressure limited valve, Safety valve, Airproof ring, Push-proof valve, Block-proof cover etc.) and lid, body are not damaged or dirty.
- The boiling point of the liquid in the pressure cooker should be below 120 Centigrade. When the liquid boil, It will produce large amount of steam, please take care of it.
- Don't use this pressure cooker for deep-frying, and never place this pressure cooker in the oven, as this would destroy plastic and rubber parts and the safety mechanisms.

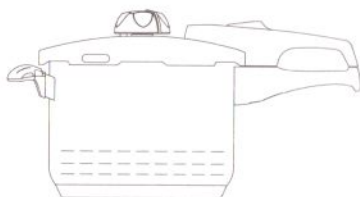
- Never use your pressure cooker without adding liquid, as this could result in damage from overheating to the cooker and the burner. Adhere strictly to the following content amounts:

Minimum: 1/4 liter of liquid.

Maximum: 2/3 of the volume of the pressure cooker. For foods which foam or rise (e.g. rice, legumes, broths, or dried vegetables), 1/3 of the volume of the cooker.



2/3 for common foods



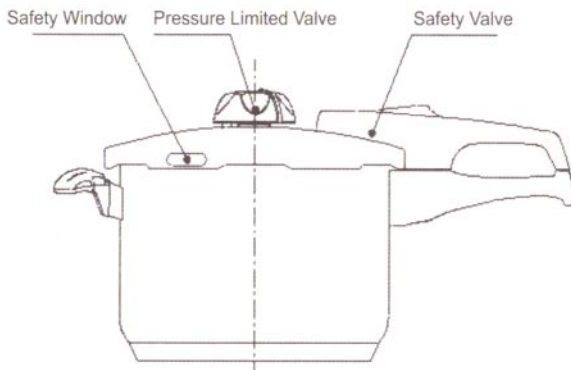
1/3 for swell or foam foods

- Pressure cookers are under pressure when in use! Not adhering to the Instructions for Use can lead to burns and scalding. Make sure that the cooker is properly closed, and never cover any matters on the Pressure limited valve before it is heated up.
- Keep an eye on the pressure cooker while cooking. If the steam escape through push proof valve, or rubber gasket escape through safety window, in this case, turn off the heat on your stove immediately and check the reason, solve the problem, then go on using.
- Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure. Do not touch the hot outer surfaces of the pressure cooker, as you could burn yourself by doing so! Only touch the handles when cooking, and use potholder gloves when necessary.
- Pressure cookers must be shaken before which might be caught within the food from splattering up when the pressure cooker is opened and scalding you. Do not cook applesauce or stewed fruits in a pressure cooker.
- Never try to force the pressure cooker open. Do not open it before you are certain that the steam inside has been expelled completely.
- Don't let the safety window aim at user while cooking. Always keep your hands, head and body out of the danger zone when releasing steam from the pressure cooker! Be particularly careful about this when depressurizing with the safety slide.
- If you have cooked meat with skin (e.g. tongue) or sausage with casing which can swell when under pressure, do not pierce the skin as long as it is swollen. This could result in scalding!
- Do not alter the safety mechanisms at random. Do not repair or oil the valves. If the pressure cooker-or any of its parts-is damaged or does not function as described in the Instruction for Use, do not use the pressure cooker. Let professional man repair it or get in touch with your retailer.
- Feel free to contact your retailer if you have any questions after reading the Instructions for Use.

- Keep these Instructions for Use in a safe place.

3, Six parts safety mechanism

- Pressure limited valve: When the pressure cooker works, if the pressure inside cooker is over working pressure, it will depressurize automatically. The design of Pressure limited valve makes cooking safe, stable and reliable.
- Push proof valve: Only when close the cooker properly, the pressure inside cooker should be up, then the red indicator rod will rise and appear, which indicate there is pressure in the cooker.
- If the cooker is not closed properly, the pressure inside the cooker can't be up, the steam will always escapes from the Push proof valve. In this case, you should turn off the heat, close the cooker properly.
- Push proof valve can indicate the pressure state inside the cooker automatically. As long as the pressure inside the cooker is lower than the pressure which can open the cooker safely, the indicator rod will fall back into its socket completely, then you just can open the cooker.
- Safety valve: When the Pressure limited valve doesn't work or can't work well, the pressure inside the cooker is too high, the Safety valve will work automatically, release redundant steam in the cooker, keep the pressure cooker at a safe level.
- Safety window: There is a safety window at the edge of the lid. When both the Pressure limited valve and Safety valve don't work or can't work well, the pressure inside the cooker is too high, the rubber gasket will be extruded from this window, and it can depressurize the cooker quickly to the safe state.



4, Use instruction

- Before using for the first time

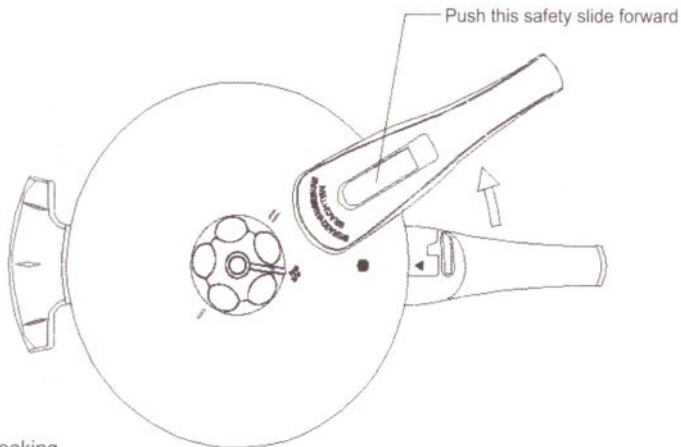
Read the Instruction for Use carefully before using your pressure cooker for the first time, especially the Safety instructions.

Wash the cooker and the lid thoroughly with dishwashing liquid, then fill the cooker about halfway with water, close the lid correctly for heating, in order to exclude the odor of new cooker, keep 10 minutes after the steam escape through Pressure limited valve, wait the cooker cool down, depressurize it and pour out water, as well as clean it with fresh water and dry up.

- Basic information

Opening the cooker

Push the safety slide forward and turn the lid to the right(counterclockwise),until the marks on the lid and on the the safety handle are lined up, then lift the lid.



Before cooking

Check to see that the indicator rod and valve gate can move freely, by gently pushing them upward. If they spring back easily, they will function properly.

Check to see that the Pressure limited valve ,Block proof cover and Vent pipe do not stick and are in place in the lid and they will function properly.

Check to see that the rubber gasket is correctly in place in the lid.

Make sure that you always have the proper amount in the pressure cooker when it is closed.

Maximum volume: The maximum volume for common food is 2/3 of the cooker's capacity. For foods which swell or foam (e.g. legumes, rice, noodles, broths, or dried vegetables), the volume is then 1/3 of the cooker's capacity.

Minimum volume: Please remember that the cooker must always contain at least 1/4 liter of liquid when cooking.

Closing the cooker

Put on the lid so that the marks on the lid and the safety handle are lined up. Press the safety slide forward while turning the lid.

To close and lock, turn the lid to the left (clockwise) as far as possible, until you hear the safety slide click into place.

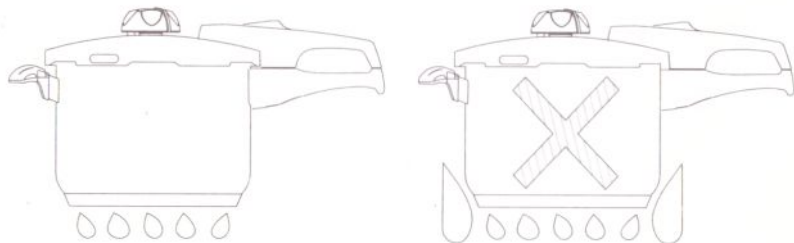
Important: Always add enough liquid for steam to form, and make sure that the liquid in the pressure cooker does not evaporate completely. Never allow the cooker to "cook until dry." As the resulting overheating could damage the cooker (e.g. melt the base or damage the safety mechanisms) and the burner. In case of overheating, never remove the cooker from the burner. Simply turn off the burner and let the cooker cool down for a while on it.

- The pressure cooking process

To begin cooking

Place the pressure cooker on the proper burner, the diameter of burners should be always smaller than the diameter of pressure cookers. And make sure the mark on the Pressure limited valve toward the working mark points (I and II), not toward the releasing mark points.

Always begin with the burner at high. When using a gas stove, make sure that the flame does not go beyond the edge of the pot base.



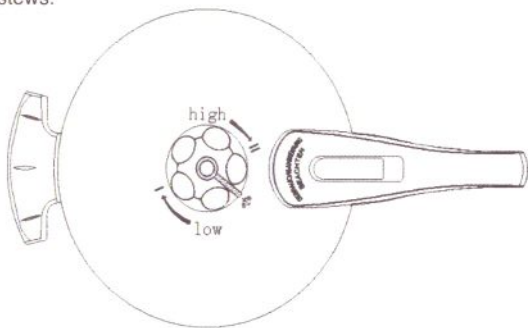
When cooking begins, the temperature rises and the process begins automatically. Steam escapes from Push proof valve(indicator rod),taking with it the oxygen in the air, which can destroy vitamins and minerals. This process may take a few minutes. The Push proof valve closes automatically. Shortly afterwards, the indicator rod begins to rise.

Adjust pressure

This pressure cooker design two levels working pressure(I and II), you can adjust pressure according to quality ,size and freshness of the items being cooked inside the pressure cooker.

I : It means gentle cooking. It is especially suited for delicate foods like vegetables etc..

II : It means fast cooking. It is especially suited for foods which must be cooked longer, such as soups,meats or stews.



Turn down the heat

When the steam escape through Pressure limited valve and the Pressure limited valve spring,(at this time, the actual cooking time begins), you can turn down the heat on your stove in order to saving energy. If there is no steam to escape through Pressure limited valve in the process of cooking, you can set the heat source at its highest setting. If the steam escape strongly, then you must turn down the heat.

The cooking time begins

The actual cooking period begins when the steam escape through Pressure limited valve. Cooking times can be found in the tables. These cooking times are only guidelines, however. The actual cooking time depends on the quality and size of the items being cooked, as well as personal taste. It is a good idea to use a kitchen timer, such as the magic timer.

End of the cooking time

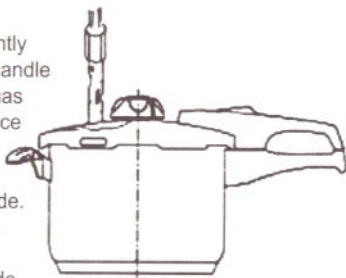
When the cooking time has elapsed, remove the pressure cooker from the stove and depressurize it.

Important: Never force the cooker open. It may only be opened if the indicator rod has fallen back into its socket completely and no more steam escapes when the safety slide is moved. Always shaker the cooker before you open it. This will prevent pockets of steam which might be caught within the food from spattering up when the pressure cooker is opened. If you do not do so, you are in serious danger of suffering burns and scalding by the escaping steam and food.

There are three different ways of depressurizing the cooker:

a, Cool the cooker under running water

Hold the cooker under the water tap and run gently flowing cold water over the lid-but not over the handle or pressure limited valve-until the indicator rod has fallen back into its socket completely. Do not place the cooker in water.



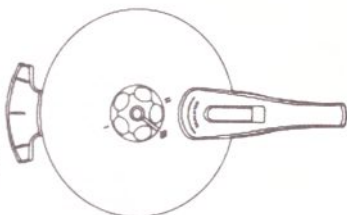
Shaker the cooker, and then move the safety slide. If steam still escapes, hold the cooker under the water tap again Repeat this until no escaping steam can be seen or heard when the safety slide is moved. To open, briefly release the safety slide and then push it all the way to the front.

b, Release steam

Moving the pressure limited valve knob until the mark on the knob toward the releasing mark on the lid , the steam will stream out automatically. It may take several minutes. When the indicator rod has fallen back into its socket completely , no more steam is escaping and the safety slide can push easily. Then shake the cooker gently, move the safety slide toward the open position. Then open the cooker.

c, Set aside to cool off

With this method, it takes quite a while for the temperature to fall .It should thus not be used for foods with very short cooking times, such as fish or vegetables, for they can easily become overcooked while the cooker is cooling down. It doesn't matter, however, if a pea soup cooks a little longer than planned.



When the indicator rod is no longer visible, shaker the cooker gently and then activate the safety slide. Repeat this until no escaping steam can be seen or heard when the safety slide is moved. To open, briefly release the slide and then push it all the way forward.

Opening during cooking

If you should need to open the pressure cooker during the cooking process, it must be depressurized first as described here. The lid will be hot, so be careful when opening and closing it! Only touch the handles, to avoid burning yourself.

Remember that you are interrupting the cooking process by opening the cooker. When you continue cooking, you must adjust the remaining cooking time and set the timer accordingly.

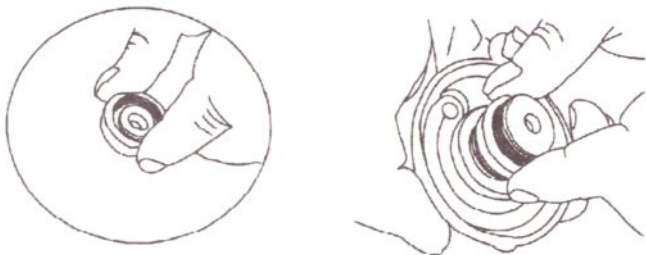
5, Care instruction

Wash the pressure cooker each time it is used. The pot can be washed by hand in the usual way or placed in the dishwasher. The lid just can be washed by hand in the usual way. Do not place the lid in the dishwasher, as they might be damaged by the dishwasher detergent.

Use soft cleanser to remove water spots and to give your pressure cooker a brilliant shine. Do not use steel wool or abrasive scouring powders or liquids.

Cleaning the valves

Each time you use the pressure cooker, you must clean the valves and rubber gasket on the lid, for the Pressure limited valve, you can remove it from the lid by hand, and thoroughly wash all of its part. Food particles can be removed from the valves under running water. It does not have to be removed to do so.



For a longer service life, after washing the pressure cooker, please keep the cooker and all its parts dry with soft cloth. The rubber gasket will last longer if you place the lid upside down on top of the pressure cooker after it has been washed.

Note: Depending on how often you use your pressure cooker, you should replace the rubber gasket, the O-ring for the valve base every 1-2 years. In case of damage (tears or cracks, deformation on the edges, hardening or discoloration), these parts should be replaced immediately. Failure to do so may affect proper functioning and safety.

6, Questions and answers

Problem	Possible reason	How to correct problem
The indicator rod does not rise after heating a while.	1. The cooker is not closed properly. 2. The heat is too low, the liquid haven't been boiled. 3. The airproof ring is dirty or damaged. 4. There is too little liquid in the cooker.	1. Close the cooker properly. 2. Set the heat source at its highest setting. 3. Clean or replace the parts. 4. Add the minimum amount (1/4 liter) of liquid.
The escaping steam through Pressure limited valve can be heard, but can not be seen.	1. Pressure limited valve is blocked. 2. Vent pipe is blocked. 3. Cook until dry. 4. The stove is leaned	1. Clean or replace the parts. 2. Clean or replace the parts. 3. Turn off the heat immediately, after check the reason, then add the liquid. 4. Place the stove level.
The steam escapes from safety valve after the indicator rod rise.	1. Vent pipe is blocked. 2. the food volume in the pressure cooker is overfilled. 3. The temperature is too high.	1. Clean or replace the parts. 2. Get out the food from the cooker, then heat. 3. Turn down the heat after checking the food volume in the pressure cooker.
The steam escapes at the edge of the lid	1. Pressure limited valve and safety valve wear out. 2. The rubber gasket is incorrectly in place in the lid. 3. The rubber gasket is damaged or hardened. 4. The rubber gasket is dirty 5. The cooker is not closed properly.	1. Clean or replace the parts. 2. Place the rubber gasket in place in the lid correctly. 3. Insert a new gasket. 4. Clean or insert a new gasket. 5. Close the cooker properly.
It is not flexible while open and close the lid.	1. The rubber gasket is not in correct size with the cooker. 2. Open the lid when the indicator rod hasn't fallen back into its socket completely. 3. Overexert when open and close the lid ,then some parts are damaged	1. Insert a new gasket. In correct size. 2. When the indicator rod has fallen back into its socket completely, then open the lid. 3. Don't force the cooker open or closed. When it is not flexible while open and close the lid, please check the cooker at first, then go on. If some parts are damaged, repair or replace the parts by professional man.

If you think something is wrong, turn the burner off and let the pressure cooker cool down.

Note: If a part is defective, do not continue to use your pressure cooker. Replace it immediately. Let professional man repair it or get in touch with your retailer.

7, Cooking times

The actual cooking period begins when the steam escape through Pressure limited valve and the Pressure limited valve spring. These cooking times are only guidelines, however. The actual cooking time depends on the quality ,size and freshness of the items being cooked, as well as personal taste. It is a good idea to use a kitchen timer, such as the magic timer. It won't take long for your to develop a feeling for this.

Foods	Cooking time in minutes	Foods	Cooking time in minutes
Asparagus (whole)	3-4	Beef (stewed in pieces)	15-20
Beans, French	6-8	Chicken (in pieces)	10-15
Brussel sprouts	4	Duck	15
Cabbage	3-4	Filet steak	8-10
Cauliflower	3-4	Fish	4-8
Pasta	5-6	Goose	18-22
Porridge	15-20	Mutton (in pieces)	10-15
Potatoes	4-6	Pig's Knuckle	15-20
Rice	4-8	Rabbit (in pieces)	13-18
Wheat	15-20	Turkey	15

Instrukcja obsługi szybkowara

Wstęp

Dziękujemy za zakup szybkowara wyprodukowanego przez naszą firmę. Naszym klientom zapewniamy najwyższy poziom zadowolenia. Chcemy, by nasze produkty były bezpieczne, trwałe i piękne, dlatego bardzo starannie je projektujemy, a do ich wytwarzania wykorzystujemy wysokiej klasy materiały. Na każdym etapie produkcji stosujemy ścisłą kontrolę gwarantującą wysoką jakość wyrobu. Prawidłowo użytkowany szybkowar pozwala gotować potrawy szybko, ale delikatnie. Dzięki niemu gotowanie pochłania do 70% mniej czasu i do 50% mniej energii niż przy użyciu zwykłego garnka – bez utraty witamin i naturalnego aromatu. Potrawy ugotowane w szybkowarze są smaczne i zdrowe.

Niniejsza instrukcja obsługi objaśnia różne funkcje i szczegóły konstrukcji szybkowara, dzięki którym gotowanie jest łatwe i bezpieczne. Prosimy o jej ścisłe przestrzeganie, by uniknąć ewentualnych problemów związanych z niewłaściwym użytkowaniem szybkowara. Należy pamiętać, że w trakcie gotowania w szybkowarze wytwarza się wysokie ciśnienie.

Niniejszy produkt jest zgodny z przepisami dyrektywy UE EN12778:2002 w sprawie urządzeń ciśnieniowych oraz posiada certyfikaty TUV GS i CE.

Mamy nadzieję, że gotowanie zdrowych i pożywnych potraw przy użyciu naszego szybkowara dostarczy Państwu wiele radości.

Spis treści

1. Budowa i charakterystyka techniczna szybkowara
2. Zasady bezpieczeństwa
3. Sześćoelementowy system zabezpieczeń
4. Instrukcja użytkowania
5. Mycie i konserwacja
6. Rozwiązywanie problemów
7. Czasy gotowania

1. Budowa i charakterystyka techniczna szybkowara

- 01—korpus
02—uchwyt boczny
03—uszczelka pokrywy
04—pokrywa
05—zawór regulacyjny
06—blokada pokrywy
07—uchwyt górny
08—zawór bezpieczeństwa
(ze wskaźnikiem ciśnienia)
09—uchwyt dolny



Typ	Średnica [cm]	Pojemność [L]	Ciśnienie robocze [kPa]	Ciśnienie dopuszczalne (faza I) [kPa]	Ciśnienie dopuszczalne (faza II) [kPa]
KH-4801	22CM	5.0L+7.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4804	22CM	4.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4805	22CM	5.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4807	22CM	7.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa

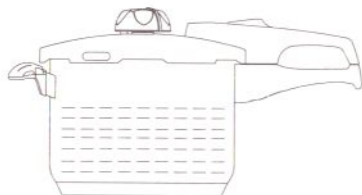
2. Zasady bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem szybkowara zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi. Nie pozwalaj używać szybkowara nikomu, kto nie zapoznał się z instrukcją obsługi.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do szybkowara podczas jego użytkowania.
- Używaj szybkowara wyłącznie do gotowania posiłków w domu. Nie stosuj go do innych celów, a w szczególności do sterylizacji narzędzi medycznych, bo szybkowary nie są przeznaczone do osiągnięcia temperatur wymaganych przy sterylizacji.
- Ten szybkowar nadaje się do gotowania na kuchenkach elektrycznych, indukcyjnych i gazowych.
- Przed użyciem szybkowara zawsze sprawdź, czy zabezpieczenia (zawór regulacyjny, zawór bezpieczeństwa, uszczelka pokrywy, blokada pokrywy, itp.) oraz pokrywa nie są uszkodzone lub zabrudzone.
- Temperatura wrzenia płynu w szybkowarze nie powinna przekraczać 120°C. Gdy płyn zaczyna wrzeć, wytwarza się duża ilość pary wodnej, więc należy wtedy zachować ostrożność.
- Nie należy używać szybkowara do smażenia na głębokim oleju ani umieszczać go w piekarniku, ponieważ grozi to zniszczeniem plastikowych i gumowych części oraz mechanizmów bezpieczeństwa.

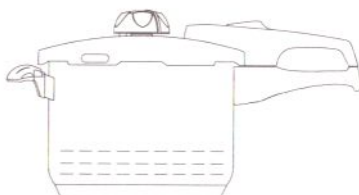
- Nigdy nie używaj szybkowara bez zalania go cieczą, gdyż może to prowadzić do uszkodzenia szybkowara i palnika kuchenki wskutek przegrzania. Ściśle przestrzegaj poniższych zaleceń dotyczących napełniania szybkowara:

Minimalnie: 1/4 litra płynu.

Maksymalnie: 2/3 pojemności szybkowara. W wypadku produktów, które pienia się lub pęcznią podczas gotowania (np. ryż, rośliny strączkowe, wywary lub suszone warzywa) – 1/3 pojemności szybkowara.



2/3 pojemności zwykłe produkty



1/3 pojemności produkty pęczniące lub pieniające się

- W szybkowarze podczas gotowania wytwarza się wysokie ciśnienie! Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi grozi poparzeniem. Sprawdź, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty, i nigdy nie zakrywaj niczym zaworu regulacyjnego, dopóki szybkowar się nie nagrzeje.
- Obserwuj szybkowar podczas gotowania. Jeśli para wydobywa się przez zawór bezpieczeństwa albo gumowa uszczelka wychodzi przez okienko bezpieczeństwa, natychmiast wyłącz kuchenkę i sprawdź, co się stało. Po usunięciu problemu możesz wznowić gotowanie.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy przenoszeniu szybkowara pod ciśnieniem. Nie dotykaj gorących, zewnętrznzych elementów szybkowara gdyż grozi to poparzeniem! Podczas gotowania trzymaj szybkowar wyłącznie za uchwyty i w razie potrzeby załóż rękawice kuchenne.
- Szybkowar należy przed otwarciem lekko wstrząsnąć, by uniknąć rozprysnięcia się jego zawartości, która może poparzyć użytkownika. Nie należy przyrządzać w szybkowarze sosu jabłkowego ani duszonych owoców.
- Nigdy nie próbuj otwierać szybkowara na siłę. Nie otwieraj go, dopóki nie masz pewności, że zgromadzona wewnątrz para całkowicie się ulotniła.
- Okienko bezpieczeństwa nie może być podczas gotowania skierowane w stronę użytkownika. Uwalniając parę z szybkowara, zawsze trzymaj ręce, głowę i tułów poza strefą zagrożenia poparzeniem! Szczególną ostrożność zachowaj zwłaszcza przy dekompresji szybkowara poprzez zwolnienie blokady pokryw.
- Jeśli gotujesz produkt ze skórą (np. ozór lub kielbasę), który może napęcznieć pod ciśnieniem, nie przebijaj skóry, dopóki produkt jest spęczniały, gdyż grozi to poparzeniem!
- Nie przerabiaj mechanizmów bezpieczeństwa na własną rękę. Nie próbuj naprawiać ani oliwić zaworów. Jeśli szybkowar lub którykolwiek z jego elementów jest

uszkodzony albo nie działa w sposób opisany w instrukcji obsługi, nie używaj szybkowaru. Oddaj go do naprawy do profesjonalnego serwisu lub skontaktuj się ze sprzedawcą.

- Skontaktuj się ze sprzedawcą, jeśli po przeczytaniu instrukcji obsługi masz jakiegolwiek wątpliwości.

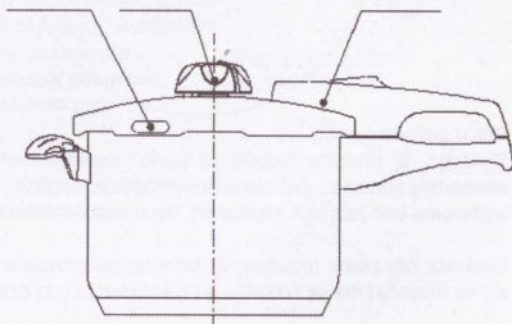
- **Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu.**

3. Sześćoelementowy system zabezpieczeń

- Zawór regulacyjny: jeśli w trakcie gotowania ciśnienie wewnątrz szybkowaru przekroczy ciśnienie robocze, zawór otwiera się automatycznie w celu jego obniżenia. Konstrukcja zaworu regulacyjnego sprawia, że gotowanie przebiega w sposób bezpieczny, stabilny i bezproblemowy.
- Zawór bezpieczeństwa: ciśnienie wewnątrz szybkowaru może wzrosnąć tylko wtedy, gdy naczynie jest prawidłowo zamknięte – o wzroście ciśnienia świadczy podniesienie się czerwonego wskaźnika.
- Gdy szybkowar nie zostanie prawidłowo zamknięty, ciśnienie wewnątrz nie może wzrosnąć i para ciągle się ulatnia przez zawór bezpieczeństwa. W tej sytuacji należy wyłączyć podgrzewanie i prawidłowo zamknąć szybkowar.
- Wskaźnik zaworu bezpieczeństwa pokazuje poziom ciśnienia wewnątrz szybkowaru. Dopóki ciśnienie wewnątrz szybkowaru nie wzrośnie do poziomu uniemożliwiającego jego bezpieczne otwarcie, czerwony wskaźnik pozostaje całkowicie schowany.
- Zawór bezpieczeństwa: gdy zawór regulacyjny nie działa lub nie może działać prawidłowo, w szybkowarze wytwarza się zbyt wysokie ciśnienie – wtedy zawór bezpieczeństwa automatycznie uwalnia nadmiar pary, by obniżyć ciśnienie do bezpiecznego poziomu.
- Okienko bezpieczeństwa: Na obrzeżu pokrywy znajduje się okienko bezpieczeństwa. Kiedy ani zawór regulacyjny, ani zawór bezpieczeństwa nie działają lub nie mogą działać prawidłowo, w szybkowarze wytwarza się zbyt wysokie ciśnienie – wtedy przez okienko bezpieczeństwa zostaje wypchnięta gumowa uszczelka pokrywy, co powoduje szybkie obniżenie ciśnienia do bezpiecznego poziomu.

Okienko bezpieczeństwa Zawór regulacyjny

Zawór bezpieczeństwa



4. Instrukcja użytkowania

- Przed pierwszym użyciem

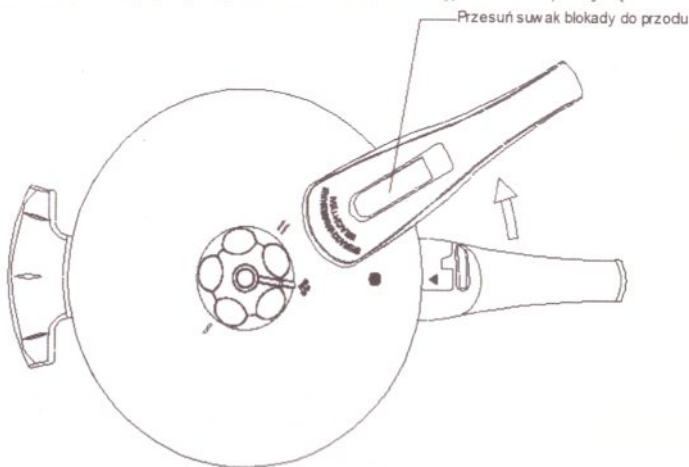
Przed pierwszym użyciem szybkowara zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi, a zwłaszcza z zasadami bezpieczeństwa.

W celu pozbycia się fabrycznego zapachu umyj dokładnie korpus i pokrywę szybkowara płynem do mycia naczyń, a następnie napełnij go do połowy wodą, zamknij dobrze pokrywę, ustaw na kuchence i włącz podgrzewanie. Odczekaj 10 minut od chwili, gdy para zacznie się wydobywać przez zawór regulacyjny, wyłącz podgrzewanie i zostaw szybkowar, aż ostygnie. Otwórz go, wylej wodę, przepłucz czystą wodą i odstaw do wyschnięcia.

- Podstawowe informacje

Otwieranie szybkowara

Przesuń suwak blokady do przodu i obróć pokrywę w prawo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) do punktu, w którym oznaczenia umieszczone na pokrywie i na uchwycie dolnym znajdują się naprzeciwko siebie, a następnie unieś pokrywę.



Przed gotowaniem

Sprawdź, czy pręcił wskaźnika ciśnienia i zapadka zaworu bezpieczeństwa mogą się swobodnie poruszać, delikatnie popychając je ku górze. Jeśli wracają do pozycji wyjściowej bez żadnych przeszkód, będą działać prawidłowo.

Sprawdź, czy zawór regulacyjny, rurka odpowietrzająca i nasadka ochronna znajdują się na miejscu i nie są zatkane, bo tylko wtedy będą działać prawidłowo.

Sprawdź, czy gumowa uszczelka pokrywy jest prawidłowo ułożona.

Pamiętaj, żeby szybkowar zawsze był napełniony w odpowiednim stopniu. Maksymalny stopień napełnienia: dla zwykłych produktów żywnościowych wynosi 2/3 pojemności szybkowara, natomiast dla produktów, które pęcznieją lub pienia się w trakcie gotowania (np. rośliny strączkowe, ryż, makaron, wywary lub suszone warzywa), wynosi 1/3 pojemności szybkowara.

Minimalny stopień napełnienia: w szybkowarze podczas gotowania zawsze musi znajdować się co najmniej 1/4 litra cieczy.

Zamykanie szybkowara

Położ pokrywę tak, by oznaczenia umieszczone na pokrywie i uchwycie dolnym znalazły się naprzeciw siebie.

Przesuń suwak blokady do przodu i obróć pokrywę w lewo (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), aż poczujesz opór i usłyszysz, jak zatrząsk blokady wskazuje na miejsce.

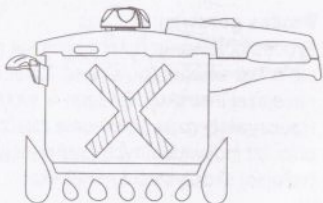
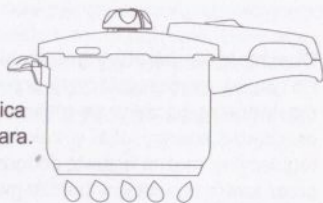
Ważne: Zawsze nalej do szybkowara tyle cieczy, by mogła się wytworzyć wystarczająca ilość pary. Pilnuj, by zakończyć gotowanie przed całkowitym odparowaniem cieczy. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia szybkowara (np. stopienia podstawy albo uszkodzenia mechanizmów bezpieczeństwa) lub palnika kuchenki w wyniku przegrzania. Gdy nastąpi przegrzanie szybkowara, nigdy nie zdejmuj go z palnika. Po prostu wyłącz palnik i poczekaj, aż szybkowar ostygnie.

- Gotowanie

Rozpoczęcie gotowania

Umieść szybkowar na odpowiednim palniku – średnica palnika nie może być większa niż średnica szybkowara. Sprawdź, czy wskaźnik kontrolny na zaworze regulacyjnym ustawiony jest w pozycji gotowania (I i II), a nie w pozycji wypuszczania pary.

Zawsze zaczynaj gotowanie przy mocno rozkręconym palniku. Używając kuchenki gazowej dopilnuj, by płomień nie wychodził poza krawędź podstawy szybkowara.

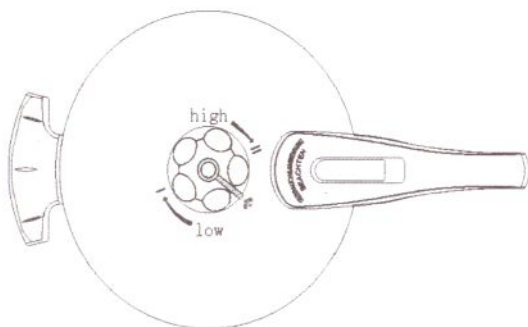


Po rozpoczęciu gotowania temperatura w szybkowarze wzrasta i zaczyna się wytwarzanie pary. Para wydobywa się przez zawór bezpieczeństwa, zabierając ze sobą tlen, który może niszczyć witaminy i minerały zawarte w żywności. Może to potrwać kilka minut, po czym zawór bezpieczeństwa zamyka się automatycznie, a po chwili zaczyna się podnosić wskaźnik ciśnienia.

Regulacja ciśnienia

Ten szybkowar umożliwia ustawienie dwóch wartości ciśnienia roboczego (I i II) – wybór zależy od właściwości, rozmiarów i stopnia świeżości produktów gotowanych w szybkowarze.

- I : Gotowanie łagodne – ten tryb jest przeznaczony zwłaszcza dla produktów delikatnych, takich jak warzywa, itp.
- II : Gotowanie szybkie – ten tryb jest przeznaczony zwłaszcza dla potraw, które wymagają dłuższego gotowania, takich jak zupy, mięsa i gulasze.



Obniżanie temperatury gotowania

Po tym jak zawór regulacyjny, przed który wydobywa się para zamknie się (w tym momencie rozpoczyna się właściwy proces gotowania), można przykręcić palnik, aby oszczędzić energię. Jeśli w trakcie gotowania para nie wydobywa się przez zawór regulacyjny, można ustawić podgrzewanie na najwyższą moc. Jeśli para wydobywa się przez zawór regulacyjny bardzo gwałtownie, należy zmniejszyć temperaturę gotowania.

Proces gotowania

Proces gotowania rozpoczyna się dopiero w momencie, gdy para zaczyna wydobywać się przez zawór regulacyjny. Zalecane czasy gotowania podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji. Podane w nich wartości mają jedynie charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania zależy od właściwości i rozmiarów gotowanych produktów oraz od indywidualnych preferencji. W celu zachowania właściwego czasu gotowania najlepiej skorzystać z minutnika.

Zakończenie

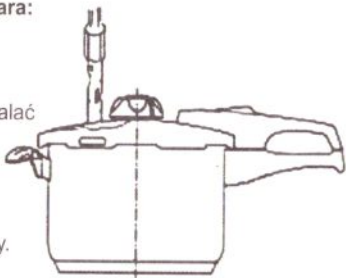
Po zakończeniu gotowania zdejmij szybkowar z kuchenki i obniż panujące wewnątrz ciśnienie.

Ważne: Nigdy nie otwieraj szybkowara na siłę. Szybkowar można otworzyć dopiero wtedy, gdy wskaźnik ciśnienia opadnie całkowicie, a po zwolnieniu blokady spod pokrywy nie wydobywa się para. Przed otwarciem szybkowara zawsze lekko go wstrząśnij, by uwolnić pęcherzyki pary, które mogą być uwięzione w potrawie. W ten sposób unikniesz rozprysnięcia się potrawy po zdjęciu pokrywy, co grozi silnymi poparzeniami.

Istnieją trzy sposoby dekompresji szybkowara:

a. Schłodzenie pod bieżącą wodą

Umieść szybkowar pod kranem i puść słaby strumień zimnej wody na pokrywę, tak by nie zalać uchwyty ani zaworu regulacyjnego – poczekaj, aż wskaźnik ciśnienia schowa się całkowicie. Nie zanurzaj szybkowara w wodzie.



Wstrząśnij szybkowar i zwolnij blokadę pokrywy.

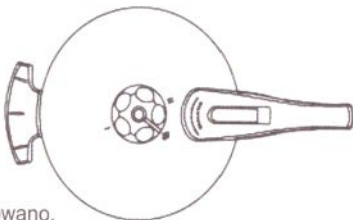
Jeśli ze środka nadal wydobywa się para, ponownie umieść szybkowar pod strumieniem wody. Studź go, dopóki po zwolnieniu blokady nie będzie widać ani słysać wydobywającej się pary. W celu zdjęcia pokrywy zwolnij blokadę pokrywy i przesun suwak do przodu do samego końca.

b. Wypuszczenie pary

W celu wypuszczenia pary z szybkowara należy obrócić pokrętkę zaworu regulacyjnego tak, by strzałka wskazywała symbol dekompresji umieszczony na pokrywce. Całkowite ulotnienie się pary może potrwać do kilku minut. Gdy wskaźnik ciśnienia opadnie do końca i para przestanie wydobywać się przez zawór, a suwak blokady pokrywy nie stawia oporu, wstrząśnij lekko szybkowar, przesun suwak blokady do pozycji otwarcia i zdejmij pokrywę.

c. Odstawienie do ostygnięcia

Samoczynne stygnięcie szybkowara trwa dosyć długo. Dlatego nie należy stosować tej metody w wypadku produktów o krótkim czasie gotowania, takich jak ryby i warzywa, gdyż mogą ulec rozgotowaniu w trakcie stygnięcia. Nic natomiast się nie stanie, jeśli grochówka pogotuje się trochę dłużej niż planowano.



Gdy wskaźnik ciśnienia opadnie całkowicie, wstrząśnij lekko szybkowar i zwolnij blokadę pokrywę. Powtarzaj tę czynność do momentu, w którym po zwolnieniu blokady nie będzie widać ani słysać wydobywającej się pary. Aby otworzyć szybkowar, zwolnij blokadę i przesun suwak blokady do przodu, do samego końca.

Otwieranie szybkowara podczas gotowania

Jeśli chcesz otworzyć szybkowar w trakcie gotowania, musisz go najpierw zdekompresować w sposób opisany powyżej. Pokrywa będzie gorąca, więc przy jej otwieraniu i zamykaniu należy zachować ostrożność! Żeby uniknąć poparzeń, nie dotykaj żadnych innych elementów szybkowara poza uchwyty.

Pamiętaj, że otwierając szybkowar, przerywasz proces gotowania. Dlatego kiedy wznowisz gotowanie, musisz określić czas pozostały do końca i na nowo nastawić minutnik.

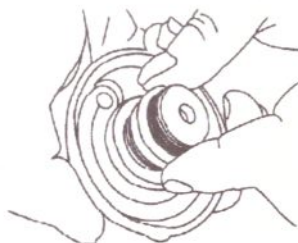
5. Mycie i konserwacja

Po każdym użyciu szybkowar trzeba umyć. Garnek można myć ręcznie lub w zmywarce, natomiast pokrywę tylko ręcznie. Nie wkładaj pokrywę do zmywarki, bo preparaty do zmywarek mogą ją uszkodzić.

Aby usunąć plamy po wodzie i nadać szybkowarowi połysk, przetrzyj go ściereczką nasączoną łagodnym środkiem myjącym. Nie stosuj druczanych zmywaków ani środków do szorowania.

Czyszczenie zaworów.

Po każdym użyciu szybkowaru należy wyczyścić zawory i gumową uszczelkę pokrywę. Zawór regulacyjny można wyjąć z pokrywę, bo wtedy łatwiej umyć dokładnie wszystkie jego elementy. Grudki jedzenia można usunąć poprzez płukanie pod bieżącą wodą. Wyjmowanie zaworu z pokrywę nie jest w tym celu konieczne.



Chcąc wydłużyć okres użytkowania szybkowara, wszystkie jego elementy należy wytrzeć po umyciu do sucha miękką ściereczką. Uszczelka pokrywę będzie dłużej spełniać swoją funkcję, jeśli po umyciu położysz pokrywę na szybkowarze spodem do góry.

Zalecenie: W zależności od tego, jak często używasz szybkowara, uszczelki pokryw i zaworu regulacyjnego należy wymieniać co 1-2 lata. Jeśli doszło do uszkodzenia (rozerwania, pęknięcia, odkształcenia, stwardnienia lub odbarwienia) uszczelki, konieczna jest jej natychmiastowa wymiana. Niezastosowanie się do tego zalecenia może mieć wpływ na działanie i bezpieczeństwo użytkowania szybkowara.

6. Rozwiązywanie problemów.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wskaźnik ciśnienia nie podnosi się mimo podgrzewania szybkowara przez pewien czas.	1. Niedokładnie zamknięty szybkowar. 2. Podgrzewanie ustawione na zbyt niską moc, więc ciecz nie może się zagotować. 3. Brudna lub uszkodzona uszczelka pokryw. 4. Za mało cieczy w szybkowarze.	1. Zamknij prawidłowo szybkowar. 2. Ustaw podgrzewanie na największą moc. 3. Wyczyść lub wymień uszczelkę. 4. Nalej do szybkowara co najmniej 1/4 litra cieczy.
Słychać, że para wydobywa się przez zawór regulacyjny, ale jej nie widać.	1. Zatkany zawór regulacyjny. 2. Zatkana rurka odpowietrzająca. 3. Cała ciecz odparowała. 4. Krzywo ustawiona kuchenka.	1. Wyczyść lub wymień zawór. 2. Wyczyść lub wymień rurkę. 3. Natychmiast wyłącz podgrzewanie, sprawdź przyczynę i dolej cieczy do szybkowara. 4. Ustaw kuchenkę w pionie.
Para wydobywa się przez zawór bezpieczeństwa przy podniesionym wskaźniku ciśnienia.	1. Zatkana rurka odpowietrzająca. 2. Przpełniony szybkowar. 3. Zbyt wysoka temperatura.	1. Wyczyść lub wymień rurkę. 2. Wyjmij z szybkowara część wsadu i wznow gotowanie. 3. Jeśli szybkowar nie jest przepełniony, przykręć palnik.
Para wydobywa się spod krawędzi pokryw	1. Zużyte zawory: regulacyjny i bezpieczeństwa. 2. Żle ułożona uszczelka pokryw. 3. Uszkodzona lub stwardniała uszczelka pokryw. 4. Zabrudzona uszczelka pokryw. 5. Niedokładnie zamknięty szybkowar.	1. Wyczyść lub wymień zawory. 2. Popraw ułożenie uszczelki. 3. Wymień uszczelkę. 4. Wyczyść lub wymień uszczelkę. 5. Zamknij prawidłowo szybkowar.
Pokrywa stawia opór przy otwieraniu i zamykaniu	1. Niewłaściwy rozmiar uszczelki pokryw. 2. Próba otwarcia szybkowara przy podniesionym wskaźniku ciśnienia. 3. Uszkodzenie elementów szybkowara na skutek otwierania i zamykania pokryw na siłę.	1. Załóż uszczelkę o prawidłowym rozmiarze. 2. Otwieraj pokrywę dopiero gdy wskaźnik ciśnienia opadnie do końca. 3. Nie otwieraj szybkowara na siłę. Jeśli pokrywa stawia opór przy otwieraniu i zamykaniu, sprawdź najpierw wszystkie elementy szybkowara. Jeśli któryś z nich jest uszkodzony, wymień go lub napraw w profesjonalnym serwisie.

Jeśli masz wrażenie, że coś jest nie w porządku, wyłącz palnik i poczekaj, aż szybkowar ostygnie.

Ostrzeżenie: Jeśli jakaś część jest uszkodzona, nie używaj szybkowara, tylko jak najszybciej ją wymień lub napraw. W tym celu oddaj szybkowar do profesjonalnego serwisu lub skontaktuj się ze sprzedawcą.

7. Czasy gotowania

Gotowanie rozpoczyna się dopiero w momencie, gdy zawór regulacyjny zadziała i zacznie wydobywać się przez niego para. Podanej niżej czasy gotowania mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania zależy od właściwości, rozmiarów i stopnia świeżości gotowanych produktów oraz indywidualnych preferencji. W celu zachowania właściwego czasu gotowania najlepiej skorzystać z minutnika. Wystarczy trochę doświadczenia, by nabrać wprawy w dobieraniu czasu gotowania.

Produkt	Czas gotowania [min]	Produkt	Czas gotowania [min]
Szparagi (w całości)	3-4	Wołowina (duszona w kawałkach)	15-20
Fasolka szparagowa	6-8	Kurczak (w kawałkach)	10-15
Brukselka	4	Kaczka	15
Kapusta	3-4	Befszytk	8-10
Kalafior	3-4	Ryba	4-8
Makaron	5-6	Gęś	18-22
Owsianka	15-20	Baranina (w kawałkach)	10-15
Ziemniaki	4-6	Golonka	15-20
Ryż	4-8	Królik (w kawałkach)	13-18
Pszenica	15-20	Indyk	15

Vorwort

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Schnellkochtopf aus dem Hause entschieden haben. Unser Ziel ist es, Ihnen besten Service zu bieten. Um die Sicherheit und Langlebigkeit unserer Produkte zu gewährleisten, haben wir Materialien in höchster Qualität für unsere Schnellkochtöpfe ausgewählt. Als Beleg dient das TÜV/GS-Siegel, welches Ihnen Produktionsabläufe im Herstellbetrieb gemäß höchster Anforderungen bescheinigt. Die Verwendung eines Schnellkochtopfs ermöglicht eine schnelle und schonende Zubereitung Ihres Wunschgerichts. Sparen Sie bis zu 70% an Kochzeit und 50% der Energie, welche Sie normalerweise aufbringen müssten - ohne auf Vitamine und natürlichen Geschmack zu verzichten. Die in Ihrem Schnellkochtopf zubereiteten Lebensmittel sind gesund und schmackhaft.

Diese Gebrauchsanweisung enthält Informationen zu den verschiedenen Funktionen und Design-Details, die Ihnen eine sichere und einfache Verwendung Ihres Schnellkochtopfs ermöglichen. Bitte lesen Sie diese daher sorgfältig durch, um durch unsachgemäße Handhabung verursachte Problem zu vermeiden. Vergessen Sie nicht, dass der Topf sich während des Betriebs unter Druck befindet.

Ihr Schnellkochtopf entspricht den Bestimmungen der EU-Richtlinie EN12778:2002 und besitzt neben einer CE-Zertifizierung auch das TÜV/GS-Siegel.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß bei der Verwendung des Schnellkochtopfs.

Inhalte

1. Explosionszeichnung und Spezifikationen
2. Sicherheitshinweis
3. Sicherheitsmechanismen
4. Hinweise bei Erstgebrauch
5. Pflegeanleitung
6. Häufig gestellte Fragen
7. Garzeiten

1. Explosionszeichnung und Spezifikationen

- 01—Cooker Body
- 02—Side Handle
- 03—Rubber Gasket
- 04—Lid
- 05—Pressure-Limited Valve
- 06—Safety Slide
- 07—Upper Handle
- 08—Push-proof Valve and
Safety Valve(Indicator Rod)
- 09—Lower Handle



Art.-Nr.	Durchmesser	Volumen	Betriebsdruck	Sicherheitsdruck (Phase I)	Sicherheitsdruck (Phase II)
KH-4801	22CM	5.0L+7.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4804	22CM	4.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4805	22CM	5.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa
KH-4807	22CM	7.0L	60/100kPa	130-180kPa	200-300 kPa

2. Sicherheitshinweise

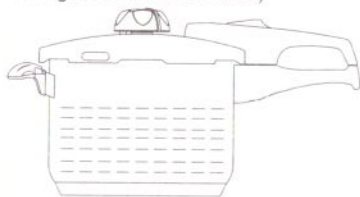
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf das erste Mal benutzen. Es ist nur der Person gestattet, den Schnellkochtopf zu verwenden, welche sich diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durchgelesen hat.
- Halten Sie während des Kochvorgangs Kinder fern von Ihrem Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur zum Kochen und niemals für andere Zwecke wie z.B. die medizinische Sterilisation. Ein Schnellkochtopf ist nicht für die notwendige Temperaturerreichung ausgelegt.
- Dieser Schnellkochtopf ist geeignet für die Benutzung auf Elektro-, Induktions- und Gasherden geeignet.
- Überprüfen Sie vor dem Erstgebrauch sowie jeder weiteren Verwendung des Schnellkochtopfs die Sicherheitsmechanismen, wie z.B. Druckbegrenzungsventil, Sicherheitsventil, Gummidichtung, stoßsicheres Ventil, auf Verschmutzung oder Beschädigung.
- Der Siedepunkt von Flüssigkeiten im Schnellkochtopf sollte unter 120° C liegen. Wenn die Flüssigkeit siedet, achten Sie bitte auf den dabei erzeugten Dampf.

- Verwenden Sie diesen Kochtopf nicht zum Frittieren und stellen Sie ihn nicht in den Ofen, da Gummi- und Kunststoffteile beschädigt werden können.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Flüssigkeit, da die Überhitzung zu Schäden am Herd bzw. am Brenner führen können.

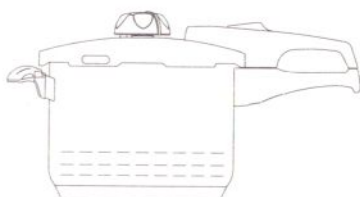
Halten Sie sich an die folgenden Richtwerte bzgl. des Inhalts:

Minimum: 1/4 Liter Flüssigkeit

Maximum: 2/3 des Schnellkochtopfvolumens. 1/3 des Schnellkochtopfvolumens für Lebensmittel, die schäumen oder sich ausdehnen (z.B. Reis, Hülsenfrüchte, Brühen oder getrocknetes Gemüse)"



2/3 für reguläre Lebensmittel"



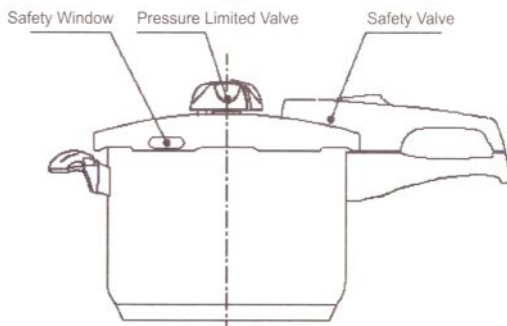
1/3 für schäumende oder sich ausdehnende Lebensmittel

- Schnellkochtöpfe befinden sich während des Kochvorgangs unter Druck. Die Nichtbefolgung dieser Gebrauchsanweisungen kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen. Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist. Legen Sie vor dem Erwärmen niemals Gegenstände auf das Druckbegrenzungsventil.
- Behalten Sie den Schnellkochtopf während des Kochens im Auge. Wenn der Dampf durch das stoßgeschützte Ventil entweicht, reduzieren Sie sofort die Hitze des Herds, überprüfen die Ursache und lösen das Problem, bevor Sie mit dem Kochvorgang fortfahren.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, solange er unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heiße Außenfläche des Schnellkochtopfs, um sich nicht zu verbrennen. Fassen Sie beim Kochen nur die Handgriffe an und verwenden Sie notfalls Topflappenhandschuhe.
- Schnellkochtöpfe müssen zuerst geschüttelt werden, um zu vermeiden, dass Wasserdampf, der sich in den Lebensmitteln befindet, beim Öffnen des Deckels plötzlich entweicht. Kochen Sie nicht Apfelsauce oder Kompott in einem Dampfkochtopf.
- Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Öffnen Sie ihn nicht, bevor sichergestellt ist, dass der Dampf im Inneren vollständig entwichen ist.
- Halten Sie das Sicherheitsfenster während des Kochens stets von Ihnen abgewandt. Halten Sie Ihre Hände, Kopf und Körper immer aus der Gefahrenzone während Dampf aus dem Topf entweicht.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut (z.B. Zunge) oder Wurst mit Pelle kochen, welche unter Druck anschwellen können, bringen Sie diese nicht zum Platzen. Dies könnte zu Verbrennungen führen.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Schutzmechanismen des Schnellkochtopfs vor. Reparieren oder ölen Sie nicht die Ventile. Sollten Sie feststellen, dass der Topf ganz oder zum Teil beschädigt ist oder nicht den Gebrauchsanweisungen entsprechend funktioniert, darf dieser solange nicht verwendet werden, ehe er von einem Fachmann repariert worden ist. Nehmen Sie in diesem Fall Kontakt mit Ihrem Einzelhändler auf.
- Wenden Sie sich an Ihren Einzelhändler, wenn Sie nach dem Lesen der Gebrauchsanweisung Fragen haben.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig an einem sicheren Ort auf.

3. Sicherheitsmechanismen

- Druckbegrenzungsventil: Wenn der Schnellkochtopf ordnungsgemäß funktioniert, wird sich bei Erhitzung aufbauender Druck ab einer gewissen Grenze automatisch entweichen. Die Auslegung des Druckbegrenzungsventil macht das Kochen sicher und zuverlässig.
- Stoßgeschütztes Ventil mit Druckindikator: Nur wenn der Topf richtig verschlossen ist, erhöht sich der Druck im Topf. Dabei steigt der stoßgeschützte Indikator, um den Deckel zu verschließen. Sollte der Topf nicht richtig verschlossen sein, erfolgt kein Druckaufbau im Inneren des Topfes und der Dampf entweicht durch das Ventil. Stellen Sie in diesem Fall den Herd ab und schließen Sie den Topf ordnungsgemäß.
- Das stoßgeschützte Ventil kann den im Topf erzeugten Druck automatisch anzeigen. Solange der Druck im Topf niedrig genug ist und Sie den Topf öffnen können, wird der Druckindikator zurück in seine Ausgangsposition gehen.
- Sicherheitsventil: Wenn das Druckbegrenzungsventil nicht ordnungsgemäß funktioniert und der sich durch Erhitzung aufgebaute Druck zu hoch ist, wird das Sicherheitsventil sich automatisch öffnen und den Überdruck auf ein sicheres Maß absenken.
- Sicherheitsfenster: An der Kante des Deckels befindet sich ein Sicherheitsfenster. Wenn das Druckbegrenzungsventil und das Sicherheitsventil nicht funktionieren sollten und der Druck im Topf unvermindert ansteigt, wird ein Gummiring aus diesem Sicherheitsfenster sich verformen und Luft entweichen lassen, damit sich der Druck reduziert.



4. Gebrauchsanleitung

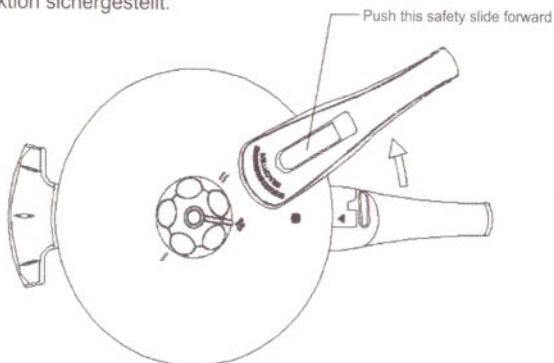
- Vor Erstverwendung

Lesen Sie die Gebrauchshinweise, insbesondere die Sicherheitshinweise, aufmerksam und sorgfältig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Waschen Sie den Topf und Deckel gründlich mit Spülmittel. Füllen Sie dann den Topf etwa zur Hälfte mit Wasser und verschließen Sie ihn ordnungsgemäß vor dem Erhitzen. Dieser Vorgang dient dazu, den produktionstypischen Geruch zu entfernen. Nachdem der Druck durch das Druckbegrenzungsventil entwichen ist, warten Sie ca. 20 Minuten ab, bis der Schnellkochtopf abgekühlt ist. Entfernen Sie den Deckel, schütten Sie das Wasser aus, spülen Sie mit frischem Wasser nach und trocknen Sie den Topf ab.

- Grundlegende Informationen

Vor dem Kochen

Überprüfen Sie, ob der Druckindikator und das Schiebeventil sich frei bewegen können, indem Sie diese nach oben drücken. Wenn sie leicht zurückfedern, ist die ordnungsgemäße Funktion sichergestellt.



Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil und das Entlüftungsrohr nicht kleben, am Deckel vorhanden sind und ordnungsgemäß funktionieren. Überprüfen Sie, ob die Gummidichtung im Deckel vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass Sie dem Topf immer die richtige Menge hinzugefügt haben, wenn dieser geschlossen ist.

Öffnen des Topfes

Stellen Sie den Topf auf eine ebene Fläche und stellen Sie sicher, dass Sie den Topf ordnungsgemäß öffnen. Drehen Sie hierfür den Griff entsprechend der Abbildung in Pfeilrichtung, bis sich der Griff und das Deckelbedienfeld kreuzen, um dann den Deckel anzuheben.

Höchstvolumen: Das Höchstvolumen für reguläre Lebensmittel sind 2/3 der Topfkapazität und 1/3 der Topfkapazität für Lebensmittel, die schäumen oder sich ausdehnen (z.B. Hülsenfrüchte, Reis, Nudeln, Brühe oder getrocknetes Gemüse).

Mindestvolumen: Vergessen Sie nicht, dass sich im Topf beim Kochen immer mindestens 1/4 an Flüssigkeit befinden muss.

Schließen des Topfes

Setzen Sie den Deckel auf den Topfkörper. Stellen Sie sicher, dass der Deckel im Öffnungszustand ist. Verschieben Sie dann den Drehknopf in Richtung des Pfeils, welcher auf dem Griff markiert ist (Schließen), bis der Drehgriff und das Deckelbedienfeld in einer Linie stehen.

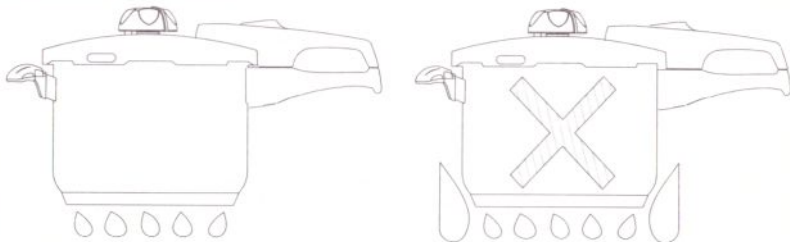
Wichtig: Fügen Sie immer ausreichend Flüssigkeit hinzu, damit sich Dampf bilden kann. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeit im Schnellkochtopf nicht vollständig verdampft. Lassen Sie den Topf nie solange kochen, bis alle Flüssigkeiten verdampft sind. Die daraus folgende Überhitzung kann Schäden am Topf (Schmelzen des Bodens oder Beschädigung der Sicherheitsmechanismen) und am Brenner verursachen. Schalten Sie einfach den Brenner ab und lassen Sie den Topf dort für eine Weile abkühlen.

Der Schnellkoch-Vorgang

Zu Beginn des Kochens

Setzen Sie den Schnellkochtopf auf den Brenner. Der Durchmesser des Brenners sollte immer kleiner sein als der des Schnellkochtopfs. Stellen Sie sicher, dass das Druckentweichungsventil immer den Arbeitsmarkierungen zugewandt ist.

Beginnen Sie den Kochvorgang immer mit einer hochgestellten Flamme. Wenn Sie einen Gasherd verwenden, achten Sie darauf, dass die Flamme nicht über die Kante des Kochtopfs hinausgeht.



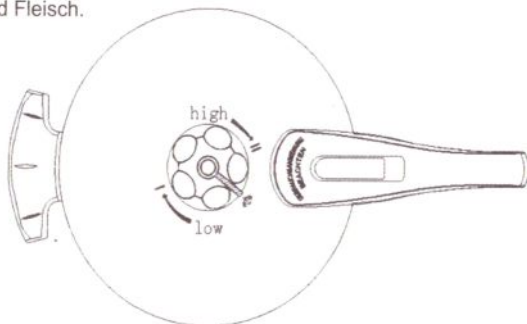
Zu Beginn steigt die Temperatur und leitet den folgenden Prozess automatisch ein: Dampf entweicht aus dem stoßgeschützten Ventil (Druckindikator). Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern. Das stoßgeschützte Ventil schließt automatisch.

Druckeinstellung

Ihr Schnellkochtopf ist mit zwei unterschiedlichen Arten von Betriebsdruck ausgestattet. (I und II). Sie können zwischen diesen beiden Stufen auswählen, um den Schnellkochtopf an Qualität, Größe und Frische der Ware anzupassen.

I („low“): Nutzen Sie diese Stufe für eine schonende Zubereitung. Diese Art eignet sich speziell für Gemüse.

II („high“): Nutzen Sie diese Stufe für eine schnelle Zubereitung von Mahlzeiten wie Suppen, Eintöpfe und Fleisch.



Hitze verringern

Sobald Dampf durch das Druckbegrenzungsventil und dessen Feder entweicht, können Sie die Heizzufuhr an Ihrem Herd verringern, um Energie zu sparen. Solange kein Dampf entweicht, können Sie die Heizzufuhr auf die maximale Stufe stellen. Sobald Dampf in großen Mengen entweicht, sollten Sie die Heizzufuhr verringern.

Beginn der Garzeit

Die eigentliche Garzeit beginnt, sobald Dampf durch das Druckbegrenzungsventil entweicht. Hinsichtlich der Kochdauer können Sie sich an Zeitvorgaben in der Tabelle halten. Die eigentliche Garzeit hängt von der Qualität und Größe der gekochten Lebensmittel sowie Ihrem persönlichen Geschmack ab. Es ist ratsam, einen Wecker zu verwenden.

Ende der Garzeit

Sobald das Ende der Garzeit erreicht ist, entfernen Sie den Schnellkochtopf vom Herd und machen Sie den Topf drucklos.

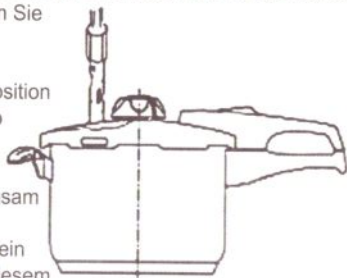
WICHTIG: Versuchen Sie niemals, das Öffnen des Topfs zu erzwingen. Dieser lässt sich nur dann öffnen, wenn der Druckindikator zurück in seine Ausgangsposition gewichen ist und kein Dampf mehr entweicht. Schütteln Sie den Topf immer vor dem

Öffnen, damit sich mit Wasserdampf gefüllte Kammern in Ihrem Gargut auflösen und Ihnen nach dem Öffnen nicht ins Gesicht spritzen. Bei Missachtung dieses Hinweises besteht die Gefahr einer Verbrennung oder Verbrühung durch den entweichenden Dampf.

Es existieren drei verschiedene Wege, um den Schnellkochtopf drucklos zu machen:

a) Den Topf unter fließendem Wasser abkühlen

Halten Sie den Topf unter den geöffneten Wasserhahn und lassen Sie kaltes Wasser vorsichtig über den Deckel fließen. Verhindern Sie hierbei jedoch, dass Wasser über das Druckbegrenzungsventil fließt, solange der Druckindikator nicht in seine ursprüngliche Position zurückgegangen ist. Setzen Sie den Topf also nicht komplett unter Wasser!



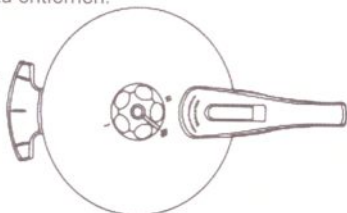
Schütteln Sie den Topf und betätigen Sie langsam den Sicherheitsschieber. Sollte immer noch Dampf entweichen, halten Sie den Topf noch ein wenig länger unter den Wasserhahn bis bei diesem Prozess schließlich kein Dampf mehr durch den Sicherheitsschieber entweicht.

b) Dampf entweichen lassen

Sobald Sie den Knopf am Druckbegrenzungsventil in Richtung der Markierung schieben, wird der Dampf automatisch entweichen. Dieser Vorgang kann einige Minuten in Anspruch nehmen. Sobald der Druckindikator in seine Ausgangsposition gegangen ist, entweicht kein weiterer Dampf mehr, sodass den Sicherheitsschieber ohne Problem betätigen können. Schütteln Sie den Topf leicht und betätigen Sie den Sicherheitsschieber, um den Deckel des Topfs zu entfernen.

c) Den Topf beiseite stellen und abwarten

Mit dieser Methode dauert es eine ganze Weile, bis die Temperatur im Topf gefallen ist. Sie empfiehlt sich nicht für Gargut wie Fisch oder Gemüse, welche leicht zerkochen. Bei Suppen stellt diese Methode jedoch kein Problem dar.



Wenn der Druckindikator nicht mehr sichtbar ist, schütteln Sie den Topf vorsichtig und aktivieren dann den Sicherheitsschieber. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht, wenn der Sicherheitsschieber bewegt wird.

Öffnung während des Kochens

Wenn es nötig werden sollte, den Schnellkochtopf beim Kochen zu öffnen, muss er

zuerst drucklos gemacht werden. Der Deckel ist heiß, also seien Sie vorsichtig beim Öffnen und Schließen! Fassen Sie nur die Griffe an, um Verbrennungen zu vermeiden.

Vergessen Sie es nicht, dass das Öffnen des Topfes den Kochvorgang unterbricht. Wenn Sie den Kochvorgang fortsetzen, müssen Sie die verbleibende Garzeit korrigieren und Ihre Uhr entsprechend einstellen.

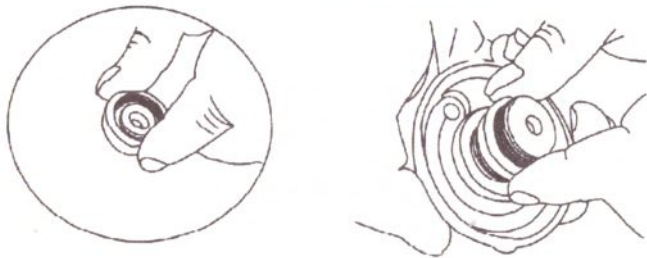
5. Pflegeanleitung

Waschen Sie den Schnellkochtopf jedes Mal nachdem er verwendet wurde. Der Topf kann per Hand oder in der Spülmaschine gesäubert werden. Der Deckel kann nur mit der Hand gereinigt werden. Setzen Sie den Deckel nicht in der Spülmaschine, weil dieser durch die Geschirrspülmittel beschädigt werden könnte.

Verwenden Sie ein schonendes Reinigungsmittel, um Wasserflecken zu entfernen und Ihren Schnellkochtopf einen brillanten Glanz zu verleihen. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerpulver oder Scheuerflüssigkeiten.

Reinigung der Ventile

Jedes Mal, nachdem Sie den Schnellkochtopf verwenden haben, sollten Sie die Ventile und die Gummidichtung am Deckel reinigen. Das Druckbegrenzungsventil können Sie mit der Hand aus dem Deckel nehmen und gründlich alle Teile waschen. Rückstände von Lebensmitteln können unter fließendem Wasser von den Ventilen entfernt werden. Diese brauchen nicht entfernt zu werden, um es zu machen.



Für eine längere Lebensdauer, nach dem Waschen des Schnellkochtopfs, reiben Sie bitte den Topf und alle seine Teile mit einem Tuch trocken.

Hinweis: Je nachdem, wie oft Sie Ihren Schnellkochtopf verwenden, sollten Sie die Gummidichtung, den O-Ring für den Ventifuß alle 1-2 Jahre ersetzen. Im Falle einer Beschädigung (Risse oder harte Schläge, Verformungen an den Rändern, Verhärtung oder Verfärbung), sollten diese Teile sofort ersetzt werden. Andernfalls können unter Umständen die richtige Funktion und Sicherheit beeinflusst werden.

6. Fragen und Antworten

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Der Druckindikator steigt nicht an, nachdem bereits eine Zeit lang Hitze zugeführt wurde.	1. Der Herd ist nicht richtig geschlossen. 2. Die Hitze ist so gering, dass die Flüssigkeit noch nicht gesiedet ist. 3. Der luftdichte Ring ist verschmutzt oder beschädigt. 4. Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	1. Schließen Sie den Topf richtig. 2. Setzen Sie die Wärmequelle auf die höchste Stufe. 3. Reinigen oder ersetzen Sie einzelne Teile. 4. Fügen Sie die Mindestmenge an Flüssigkeit hinzu.
Der entweichende Dampf durch das Druckbegrenzungsventil ist hörbar aber nicht sichtbar.	1. Das Druckbegrenzungsventil ist verstopft. 2. Das Entlüftungsrohr ist blockiert. 3. Der Tropf ist „trockengekocht“. 4. Der Herd ist schräg.	1. Reinigen oder ersetzen Sie einzelne Teile. 2. Reinigen oder ersetzen Sie die Teile. 3. Schalten Sie die Hitzezufuhr sofort nach Überprüfung des Grundes ab und fügen Sie dann Flüssigkeit hinzu. 4. Sorgen Sie dafür, dass der Herd waagrecht steht.
Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil, nachdem der Kochanzeiger steigt.	1. Das Entlüftungsrohr ist blockiert. 2. Das Volumen der Lebensmittel in den Schnellkochtopf ist zu hoch. 3. Die Temperatur ist zu hoch.	1. Reinigen oder ersetzen Sie einzelne Teile. 2. Entfernen Sie das Gargut aus dem Topf, um ihn anschließend zu erhitzen. 3. Verringern Sie die Hitzezufuhr, um das Volumen der Lebensmittel im Schnellkochtopf zu überprüfen.
Dampf entweicht am Rand des Deckels.	1. Das Druckbegrenzungsventil und das Sicherheitsventil verschleißen. 2. Die Gummidichtung ist nicht richtig im Deckel angebracht. 3. Die Gummidichtung ist beschädigt oder verhärtet. 4. Die Gummidichtung ist verschmutzt. 5. Der Herd ist nicht richtig geschlossen.	1. Reinigen oder ersetzen Sie einzelne Teile. 2. Setzen Sie die Gummidichtung an die richtige Stelle des Deckels. 3. Fügen Sie eine neue Dichtung ein. 4. Reinigen oder fügen Sie eine neue Dichtung hinzu. 5. Schließen Sie den Topf ordnungsgemäß.

Das Öffnen und Schließen des Deckels ist schwergängig.	1. Die Gummidichtung stimmt nicht mit der Größe des Topfs überein. 2. Öffnen Sie den Deckel, wenn der Druckindikator sich in seiner ursprünglichen Position befindet.	1. Fügen Sie eine neue Dichtung ein. In richtigen Größe. 2. Nachdem die Indikatorstange wieder völlig in seine Fassung gefallen hat, dann öffnen Sie den Deckel.
--	--	---

Wenn Sie glauben, dass etwas nicht stimmt, schalten Sie den Brenner aus und lassen den Schnellkochtopf abkühlen.

Hinweis: Wenn ein Teil defekt ist, verwenden Sie Ihren Dampfkochtopf keinesfalls ein weiteres Mal, sondern ersetzen ihn umgehend. Lassen Sie nur geschultes Fachpersonal Reparaturen durchführen oder nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Einzelhändler auf.

7. Garzeiten

Die eigentliche Garzeit beginnt, wenn der Dampf durch das Druckbegrenzungsventil und die Druckbegrenzungsventilfeder entweicht. Die Garzeiten sind jedoch nur Richtwerte. Die eigentliche Garzeit hängt von der Qualität, Größe und Frische der gekochten Artikeln sowie persönlichen Geschmack ab. Es ist eine gute Idee, einen Küchenwecker zu verwenden. Nach kurzer Zeit werden Sie ein Gefühl für ihre präferierte Garzeit entwickeln.

Lebensmittel	Garzeit in Minuten	Lebensmittel	Garzeit in Minuten
Spargel (ganz)	3-4	Rind (geschmort in Stücken)	15-20
Bohnen	6-8	Huhn (Stück)	10-15
Rosenkohl	4	Ente	15
Kraut	3-4	Steak-Filet	8-10
Blumenkohl	3-4	Fisch	4-8
Pasta	5-6	Gans	18-22
Haferbrei	15-20	Hammelfleisch (Stück)	10-15

Lebensmittel	Garzeit in Minuten	Lebensmittel	Garzeit in Minuten
Kartoffeln	4-6	Schweinshaxe	15-20
Reis	4-8	Karnickel (Stück)	13-18
Weizen	15-20	Truthahn	15