

**Pressure Cooker**

**Autocuiseur**

**Schnellkochtopf**

**Pentola a Pressione**

**Olla a Presión**

**Snelkookpan**

**Szybkowar**

**Tryckkokare**

**圧力鍋**

**B071G5KNXK, B071WPLND2**

**EN** .....Page 2

**FR** .....Page 15

**DE** .....Seite 29

**IT** ..... Pagina 43

**ES** ..... Página 56

**NL** ..... Pagina 69

**PL** ..... Strona 82

**SV** ..... Sidan 95

**日本語** ..... ページ 108

# 1. Safety and Compliance

**PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE.  
KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.  
IMPORTANT!**

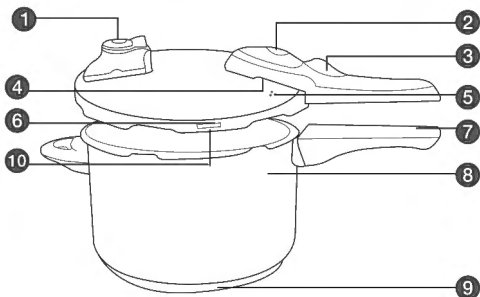
If repairs are necessary, please contact our Customer service department.  
Repairs may only be undertaken by authorised repairers.

- ▶ When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed:
- ▶ Read all instructions thoroughly.
- ▶ Do not touch hot surfaces; use handles or knobs.
- ▶ Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
- ▶ Do not place the pressure cooker in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
- ▶ Do not use the pressure cooker other than for its intended use.
- ▶ This appliance cooks under pressure – improper use may result in a scalding injury. Ensure the unit is properly closed before operating. See page 8 and 9.
- ▶ Do not fill the unit over 2/3 (two-thirds) full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 (half) full. Overfilling may cause the vent pipe to clog, causing the unit to develop excess pressure. See page 8.
- ▶ Be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti can foam and froth and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- ▶ Always check the pressure release devices for clogging before use.
- ▶ Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurised – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See page 9.
- ▶ Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- ▶ When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

- ▶ Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- ▶ Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
- ▶ After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- ▶ When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- ▶ Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- ▶ Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.

**Contents:**

Before getting started, ensure the package contains the following components:



- 1 Pressure regulator valve
- 2 Safety valve/Pressure indicator
- 3 Push Button
- 4 Safety window
- 5 Locking marks
- 6 Lid Safety Window
- 7 Handle with flame protection
- 8 Body of the pot
- 9 Triply Bottom
- 10 Rubber Gasket

## **BEFORE FIRST USING THE PRESSURE COOKER, PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS THOROUGHLY.**

- ▶ During the cooking process, the safety devices must not be interfered with.
- ▶ When the pressure cooker is under pressure, force must never be used to open it; the pressure cooker must be allowed to cool down before it is opened. Steam pressure must be completely released otherwise it will not be possible to open the cooker. Please observe the opening instructions (page 9).
- ▶ Do not undertake any modifications to the safety devices, otherwise there is risk of scalding. When releasing the steam, keep hands, head and body clear of the steam.
- ▶ Only original accessories and spare parts or lids and pans, specifically designed for these pressure cookers should be used.
- ▶ Pressure cookers or accessories which are deformed or damaged in any way should not be used under any circumstances.
- ▶ If repairs are necessary at any time, please contact our Customer Service department

### **Before Cooking**

- ▶ Each time before using the pressure cooker, check that the safety valve, pressure regulator valve and sealing ring are clean and in proper working order.
- ▶ Pay special attention to the fact that the safety valve on the underside of the lid should be free to move ("wiggles") and cannot be pushed so far into the recess of the lid that the red pin can be seen on top of the lid – this should only happen when the lid is locked and pressure has built up inside the cooker.

## **KEEP THESE INSTRUCTIONS.**

## 2. Superiority

1. Comparatively shorter cooker time than used for normal cookers  
It cost 10 percent of cooking time as normally for cooking beef, 50 percent for red beans. Cooking time varies for different foods.
2. Maximum fuel economy  
It cost 1/15 heating energy as normally for cooking beef, 1/3 for red beans. As higher cooking temperatures the cooking time required are greatly reduced so saving time and energy.
3. Better performance in nutrition saving  
Smaller amounts of cooking liquid are required due to the pressurized cooking way, and little liquids is lost during cooking so the maximum nutritional value of food is maintained.
4. Easy to tenderize food  
The higher pressure forces heat through the food and increases the tenderizing effects of cooking beef, shanks brisket and other tough foods.

**Regulator:** There are four levels, two working pressure levels 50 Kpa and 90 Kpa, one emit pressure level and one removing mode for cleaning. Different food choose different working pressure level.

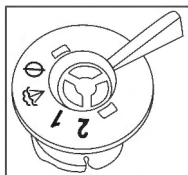
### Control module of Pressure control valve:

2- 90 Kpa

1- 50 Kpa

 — Steam release position

 — Removing the module



**Safety valve / Pressure indicator:** Safety valve will automatically check inside pressure, when the inside pressure is lower than safety opening pressure, the valve will drop down then it is safe to open the lid.

If the cooker has pressure inside, the valve post will rise up, red cap will appear from the hole in the handle. The safety valve will automatically emit overpressure to make safe. If the lid do not lock properly, the inside pressure do not go up, the safety valve only emit steam pressure, in this case you should stop heating and lock the lid properly.

**Safety window:** There is safety window in the side of the lid. It will release steam when regulator and safety valve can't work properly or too much steam inside. Make sure the cooker is safe.

### 3. Operating Instructions

FILL THE PAN WITH SUFFICIENT LIQUID TO GENERATE THE NECESSARY STEAM (WATER, SAUCE OR STOCK).

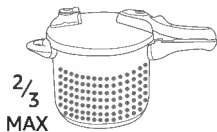
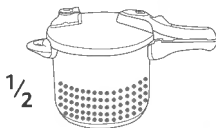
**⚠ WARNING** Always add adequate liquid. Never let the pressure cooker "cook dry".

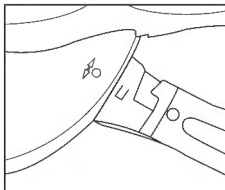
#### MINIMUM & MAXIMUM AMOUNT OF FOOD

Minimum  $\frac{1}{3}$  (one-third) of a litre of liquid (330 ml).

Maximum  $\frac{1}{2}$  (half) full for foods that swell or tend to foam up.

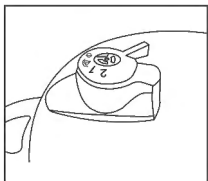
Maximum  $\frac{2}{3}$  (two-thirds) full for all other cooking.





## CLOSING THE PRESSURE COOKER

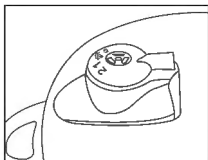
Before placing the lid on the pressure cooker, ensure the silicone ring/gasket is placed correctly. Then, place the lid so that the markings on the lid and handle are adjacent, and slide handles so they end up one over the other. Pull the Red Push Button towards you (longer handle). It is locked.



Select the desired cooking level with the help of the pressure regulator valve:

### POSITION 1:

Gentle cooking at about 50 kPa – 111.35°C For steaming and stewing more delicate foods such as vegetables, fish, fruit, etc.



### POSITION 2:

Fast cooking at about 90 kPa – 118.6°C.

For cooking and braising, e.g. meat, soups, stews, etc.

**PLACE THE PRESSURE COOKER WITH PRESET COOKING SETTING ON THE CORRECT SOURCE OF HEAT, AND TURN THIS UP TO FULL POWER.**



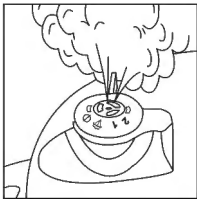
When working pressure is reached, the regulator valve releases steam continuously so that no excess pressure can build up.

Only at this point should the source of heat be turned down.



## 4. Releasing The Pressure

Turn off the heat source when cooking time is completed. Take the cooker away from the hob and place it on a suitable surface. The pressure, you have the following options:

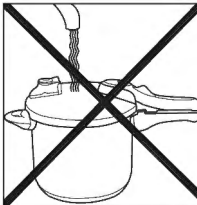


### LET IT COOL DOWN:

Wait until the safety valve has completely disappeared. This is the recommended method for foods which are mushy or tend to foam.

### GRADUAL RELEASE OF PRESSURE:

Turn the pressure regulator valve slowly to this position: 



**⚠ WARNING** The escaping steam is extremely hot. The steam escapes vertically, so please do not hold your hands above the valve. Wait until all the steam has escaped and the pressure indicator is no longer visible. This method is not suitable for foods which are mushy or tend to foam.

### QUICK RELEASE OF PRESSURE:

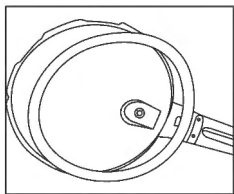
This model does not support the quick release method.

Do not release pressure by running tap water on top of the lid.

### ⚠ WARNING

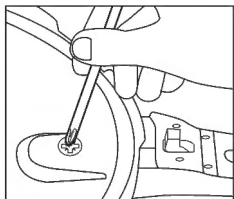
- ▶ Never use force to open the lid, and never interfere with the safety systems. The cooker can only be opened when it is no longer under pressure.
- ▶ Never submerge the cooker in water.

## 5. Cleaning and Maintenance



Clean your pressure cooker after every use with hot water and washing-up liquid. Please do not use any abrasive or caustic cleaners, or cleaners containing chlorine.

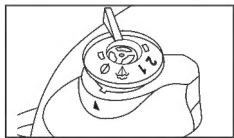
The cooker – without its lid – can also be cleaned in the dishwasher. The lid should always be cleaned by hand.



(FIG.1)

### CLEANING & REPLACING THE SEALING RING (GASKET)

To clean the sealing ring, rinse it under hot running water and dry it. As soon as the sealing ring becomes hard and turns a brownish colour it should be replaced.



(FIG.2)

### CLEANING THE SAFETY VALVE

Clean the base of the valve on the inside of the cooker.

Check that it is functioning properly with light pressure on the pin.

### CLEANING THE PRESSURE REGULATOR VALVE:

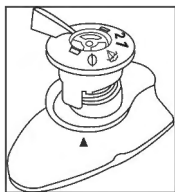
Use a bright light to check that the valve passages under the regulator valve are not blocked.

Clean these with a needle or a pin. (FIG.1)

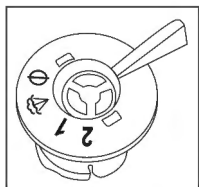
Turn the plastic top into position . (FIG.2)

Press the pressure regulator valve against the lid, and pull the pressure regulator until it comes off (FIG.3).

Clean with water and mild soap. After cleaning the pressure valve, assemble using the reverse method.



(FIG.3)



### Storage

- ▶ Store in a cool and dry place out of reach of children.
- ▶ After long disuse, the rubber gasket may harden and cease to perform its function. Always check before using the product again and if necessary replace it.

## 6. Trouble-Shooting

Problem	Solution
The pressure cooker takes a long time to come to the boil:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ The source of heat is not hot enough</li> <li>▶ Turn up the source of heat to maximum</li> </ul>
The pressure indicator does not rise, and during cooking no steam escapes from the valve:	<p>This is perfectly normal in the first few minutes. If this persists, check whether:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ The source of heat is hot enough; if not, turn it up</li> <li>▶ There is sufficient liquid in the cooker</li> <li>▶ The pressure regulator valve is set at "1" or "2" (if so, it's correct!)</li> <li>▶ The pressure cooker is closed properly</li> <li>▶ The sealing ring or the rim of the cooker is damaged</li> </ul>

Problem	Solution
The safety valve has risen, and during cooking no steam escapes from the pressure regulator valve:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Turn off the heat source, remove pressure cooker from burner and release pressure</li> <li>▶ Open the cooker, check if there is enough liquid</li> <li>▶ Clean the pressure regulator valve and the safety valve</li> </ul>
Steam escapes from all around the lid:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check the lid is properly closed</li> <li>▶ Check the gasket is properly fitted</li> <li>▶ Check the condition of the gasket (if necessary, change it)</li> <li>▶ Check the lid, the safety valve and the pressure regulator valve are clean</li> <li>▶ Check that the rim of the cooker is in good order</li> </ul>
The lid cannot be opened:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the safety valve has dropped completely; if not, release the pressure</li> </ul>
The food being cooked is either not fully cooked or overcooked:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verify the cooking time (it may vary depending on foods)</li> <li>▶ Check the hotplate output</li> <li>▶ Ensure that the pressure regulator valve is correctly set (1 or 2)</li> <li>▶ Check the amount of liquid</li> </ul>
The food being cooked has burnt onto the cooker:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Leave your pressure cooker to soak for a good time before cleaning it</li> <li>▶ Do not use any caustic cleaners or cleaners containing chlorine</li> <li>▶ Cooking times may vary according to each foods and meat tenderness. Change cooking time accordingly.</li> <li>▶ Increase amount of water in the recipe next time.</li> </ul>

Problem	Solution
One of the safety devices is triggered:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Turn off the source of heat and remove the cooker from it</li> <li>▶ Allow the cooker to cool down completely</li> <li>▶ Open it, following the instructions</li> <li>▶ Check the pressure regulator valve, the safety valve and the sealing ring and clean them.</li> </ul>

## 7. Specifications

Item number	B071G5KNXX	B071WPLND2
Body diameter	8.66 in (22 cm)	8.66 in (22 cm)
Nominal capacity	4.0 L	6.0 L
Working pressure	50 (kPa) or 7.25 psi - Max. 111.35°C	90 (kPa) or 13.05 psi - Max. 118.6°C

### 7.1 Importer Information

	For UK
Postal:	Amazon EU SARL, UK Branch, 1 Principal Place, Worship St, London EC2A 2FA, United Kingdom
Business Reg.:	BR017427
	For EU
Postal:	Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
Business Reg.:	134248

## 8. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. To ensure we are providing the best customer experience possible, please consider writing a customer review.

Scan QR Code below with your phone camera or QR reader:



US:



**UK: [amazon.co.uk/review/review-your-purchases#](https://amazon.co.uk/review/review-your-purchases#)**

If you need help with your Amazon Basics product, please use the website or number below.



**US: [amazon.com/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.com/gp/help/customer/contact-us)**

**UK: [amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us)**



**+1 877-485-0385 (US Phone Number)**

# 1. Sécurité et Conformité

**VEUILLEZ LIRE L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

**IMPORTANT !**

En cas de réparations nécessaires, veuillez contacter notre service client. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par des réparateurs agréés.

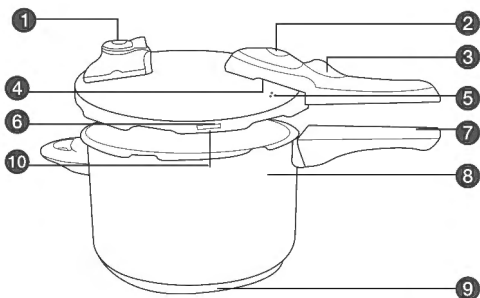
- Lorsque vous utilisez un autocuiseur, vous devez toujours prendre des mesures de sécurité de base :
- Lisez attentivement l'ensemble des instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil ; utilisez les poignées ou les pommeaux.
- Une surveillance attentive est de rigueur lorsque vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne pas placer l'autocuiseur dans un four préchauffé.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur contenant des liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur à des fins autres que son usage prévu.
- Cet appareil cuit les aliments sous pression. Une utilisation incorrecte est susceptible d'entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant utilisation. Voir pages 22 et 23.
- Ne pas remplir l'appareil au-delà des 2/3 (deux tiers). Lorsque vous faites cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme du riz ou des légumes séchés, ne pas remplir l'appareil au-delà de 1/2 (la moitié). Un remplissage excessif est susceptible d'obstruer les tuyaux de ventilation, créant ainsi une pression excessive à l'intérieur de l'appareil. Voir page 22.
- Gardez à l'esprit le fait que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, le gruau ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti sont susceptibles de mousser, d'écumer et d'obstruer le dispositif de libération de pression (évent à vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
- Vérifiez toujours l'état des dispositifs de libération de pression afin de détecter toute obstruction éventuelle avant utilisation.

- ▶ Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant que l'appareil ait refroidi et que toute la pression interne ait été libérée. Si vous rencontrez des difficultés pour écarter les poignées, cela signifie que l'autocuiseur est toujours pressurisé. Ne pas forcer l'ouverture. Toute pression à l'intérieur de l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir page 23.
- ▶ Ne pas utiliser cet autocuiseur pour faire frire des aliments sous pression avec de l'huile.
- ▶ Une fois la pression normale de fonctionnement atteinte, réduisez la chaleur afin d'éviter que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore.
- ▶ Ne jamais utiliser votre autocuiseur sans y ajouter de l'eau, car cela l'endommagerait gravement.
- ▶ Utilisez la ou les source (s) de chaleur adéquate(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- ▶ Après avoir fait cuire une viande avec une peau (par ex. de la langue de bœuf) susceptible de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande alors que la peau est encore gonflée ; vous pourriez vous brûler.
- ▶ Lorsque vous faites cuire des aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, afin d'éviter toute projection d'aliments.
- ▶ Ne touchez pas aux systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien figurant dans les instructions d'utilisation.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces de rechange du fabricant conformes au modèle correspondant. En particulier, utilisez un corps et un couvercle provenant du même fabricant et signalés comme étant compatibles.



**Contenu :**

Avant de commencer, veuillez vous assurer que l'emballage contient les composants suivants :



- 1 Valve de régulation de la pression
- 2 Valve de sécurité/Indicateur de pression
- 3 Bouton-poussoir
- 4 Fenêtre de sécurité
- 5 Marques de verrouillage
- 6 Couvercle avec fenêtre de sécurité
- 7 Poignée avec protection ignifuge
- 8 Corps de la casserole
- 9 Triple fond
- 10 Joint en caoutchouc

## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**

- ▶ Pendant le processus de cuisson, vous ne devez pas interférer avec les dispositifs de sécurité.
- ▶ Lorsque l'autocuiseur est sous pression, n'employez jamais la force pour l'ouvrir. Vous devez laisser l'autocuiseur refroidir avant de l'ouvrir. La pression de vapeur doit être complètement libérée. Dans le cas contraire, il ne sera pas possible d'ouvrir l'autocuiseur. Veuillez suivre les instructions d'ouverture (page 23).
- ▶ N'effectuez aucune modification sur les dispositifs de sécurité. Dans le cas contraire, il existe un risque de brûlures. Pendant le processus de libération de la vapeur, maintenez vos mains, votre tête et votre corps à l'écart de la vapeur.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires et les pièces de rechange ou les couvercles et casseroles d'origine spécialement conçus pour ces autocuiseurs.
- ▶ N'utilisez en aucun cas un autocuiseur ou un accessoire déformé ou endommagé de quelque façon que ce soit.
- ▶ En cas de réparations nécessaires, veuillez contacter notre service client à tout moment.

### **Avant la cuisson**

- ▶ Avant chaque utilisation de l'autocuiseur, vérifiez que la valve de sécurité, la valve de régulation de la pression et la bague d'étanchéité sont propres et en parfait état de marche.
- ▶ Accordez une attention particulière au fait que la valve de sécurité située sous le couvercle doit être libre de mouvements (« remuer ») et ne doit pas être poussée dans le renforcement du couvercle au point que la tige rouge soit visible sur le dessus du couvercle. Cela ne doit se produire que lorsque le couvercle est verrouillé et que la pression s'est constituée à l'intérieur de l'autocuiseur.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

## 2. Supériorité

1. Temps de cuisson relativement plus court que celui des cuiseurs ordinaires  
Cela vous prend 10 % du temps de cuisson habituel pour faire cuire du bœuf, et 50 % du temps de cuisson habituel pour faire cuire des haricots rouges. Le temps de cuisson diffère en fonction des aliments.
2. Économie maximale de combustible  
Il consomme 1/15 de l'énergie chauffante habituelle pour faire cuire du bœuf, et 1/3 de l'énergie chauffante habituelle pour faire cuire des haricots rouges. Avec des températures de cuisson plus élevées, le temps de cuisson nécessaire s'en trouve considérablement réduit, afin de réaliser un gain de temps et des économies d'énergie.
3. Meilleure économie nutritionnelle  
De plus petites quantités de liquide de cuisson sont nécessaires en raison du mode de cuisson sous pression, et une faible quantité de liquide est perdue au cours du processus de cuisson, afin de préserver la valeur nutritionnelle maximale des aliments.
4. Attendrissement facile des aliments  
La pression plus élevée oblige la chaleur à pénétrer au cœur des aliments et augmente les effets d'attendrissement pour la cuisson du bœuf, des jarrets, de la poitrine et d'autres aliments durs.

**Régulateur :** Il existe quatre niveaux : deux niveaux de pression de fonctionnement de 50 kPa et 90 kPa, un niveau d'émission de pression et un mode de retrait pour le nettoyage. Des aliments différents requièrent un niveau de pression de fonctionnement différent.

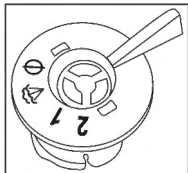
### Module de commande de la valve de contrôle de la pression :

2- 90 kPa

1- 50 kPa

 —Position de libération de la vapeur

 —Retrait du module



**Valve de sécurité/Indicateur de pression :** La valve de sécurité vérifie automatiquement la pression interne. Lorsque la pression interne est inférieure à la pression d'ouverture de sécurité, la valve descend. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle en toute sécurité.

Si l'intérieur de l'autocuiseur est pressurisé, la soupape de la valve s'élève et le bouchon rouge apparaît dans le trou sur la poignée. La valve de sécurité émet automatiquement une pression excessive pour sécuriser. Si le couvercle ne se verrouille pas correctement, la pression interne ne monte pas, et la valve de sécurité émet uniquement de la pression de vapeur. Dans ce cas, vous devez interrompre le chauffage et verrouiller correctement le couvercle.

**Fenêtre de sécurité :** Le couvercle est doté d'une fenêtre de sécurité sur le côté. Celle-ci libère la vapeur lorsque la valve de régulation de la pression et la valve de sécurité ne fonctionnent pas correctement, ou lorsque l'autocuiseur contient une trop grande quantité de vapeur. Assurez-vous que l'autocuiseur est sécurisé.

### 3. Manuel d'utilisation

REMPLEZ LA CASSEROLE AVEC UNE QUANTITÉ SUFFISANTE DE LIQUIDE AFIN DE PRODUIRE LA QUANTITÉ DE VAPEUR NÉCESSAIRE (EAU, SAUCE OU BOUILLON).

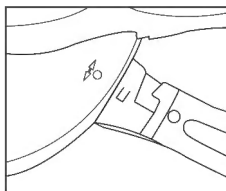
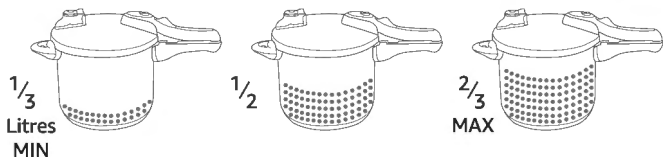
**⚠ AVERTISSEMENT** Ajoutez toujours un liquide approprié. Ne JAMAIS laisser l'autocuiseur « cuire à sec ».

QUANTITÉ DE NOURRITURE MINIMALE ET MAXIMALE

Au minimum 1/3 (un tiers) d'un litre de liquide (330 ml).

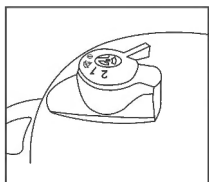
Au maximum 1/2 (la moitié) pour des aliments qui gonflent ou ont tendance à mousser.

Au maximum 2/3 (deux tiers) pour tous les autres types d'aliments.



## FERMER L'AUTOCUISEUR

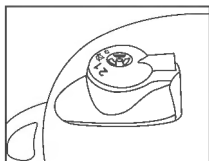
Avant de placer le couvercle sur l'autocuiseur, assurez-vous que la bague/le joint en silicone est placé (e) correctement. Puis, placez le couvercle de façon à ce que les marquages sur le couvercle et la poignée soient côte à côte, puis faites glisser les poignées de façon à ce qu'elles se superposent l'une sur l'autre. Tirez le bouton-poussoir rouge vers vous (poignée plus longue). Le couvercle est verrouillé.



Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité à l'aide de la valve de régulation de la pression :

### POSITION 1 :

Cuisson douce à environ 50 kPa – 111,35 °C  
 Pour faire cuire à la vapeur et faire mijoter des aliments plus délicats tels que des légumes, du poisson, des fruits, etc.



### POSITION 2 :

Cuisson rapide à environ 90 kPa – 118,6 °C.

Pour faire cuire et faire braiser par exemple de la viande, de la soupe, des ragoûts, etc.

**PLACEZ L'AUTOCUISEUR AVEC LE RÉGLAGE DE CUISSON PRÉRÉGLÉ SUR LA SOURCE DE CHALEUR APPROPRIÉE, PUIS RÉGLEZ CELLE-CI À PLEINE PUISSANCE.**

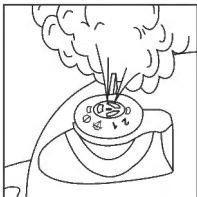


Une fois la pression de fonctionnement atteinte, la valve de régulation libère la vapeur en continu afin qu'aucune pression excessive ne se forme.

Vous ne devez baisser la source de chaleur qu'à ce moment-là.


## **4. Libération de la pression**

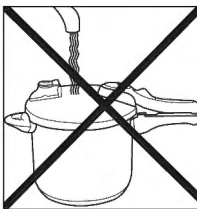
Une fois le temps de cuisson écoulé, mettez la source de chaleur hors tension. Retirez l'autocuiseur de la plaque et placez-le sur une surface adaptée. Pour libérer la pression, vous disposez des options suivantes :



### LAISSEZ-LE REFROIDIR :

Patiencez jusqu'à ce que la valve de sécurité disparaisse complètement. Cela constitue la méthode recommandée pour les aliments en bouillie ou qui ont tendance à mousser.

**LIBÉRATION PROGRESSIVE DE LA PRESSION :**  
Tournez lentement la valve de régulation de la pression jusqu'à cette position : 



**⚠ AVERTISSEMENT** La vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude. La vapeur s'échappe verticalement, c'est pourquoi vous ne devez pas placer vos mains au-dessus de la valve. Patientez jusqu'à ce que toute la vapeur se soit échappée et que l'indicateur de pression ne soit plus visible. Cette méthode ne convient pas pour les aliments en bouillie ou qui ont tendance à mousser.

### LIBÉRATION RAPIDE DE LA PRESSION :

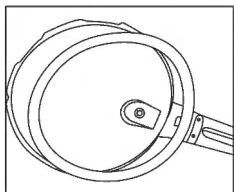
Ce modèle ne prend pas en charge la méthode de libération rapide de la pression.

NE PAS libérer la pression en faisant couler de l'eau du robinet sur le couvercle.

### ⚠ AVERTISSEMENT

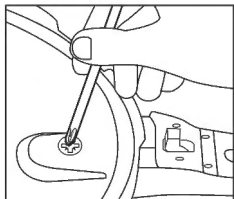
- ▶ N'employez jamais la force pour ouvrir le couvercle, et n'interférez jamais avec les systèmes de sécurité. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsqu'il n'est plus sous pression.
- ▶ Ne jamais plonger l'autocuiseur dans l'eau.

## 5. Nettoyage et Entretien



Nettoyez votre autocuiseur à l'eau chaude et à l'aide d'un liquide vaisselle après chaque utilisation. N'utilisez aucun nettoyant abrasif ou corrosif, et aucun nettoyant contenant du chlore.

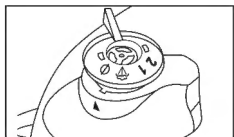
L'autocuiseur peut également être nettoyé au lave-vaisselle (sans son couvercle). Le couvercle doit toujours être nettoyé à la main.



### NETTOYER ET REMPLACER LA BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ (JOINT)

Pour nettoyer la bague d'étanchéité, rincez-la sous le robinet à l'eau chaude, puis séchez-la. La bague d'étanchéité doit être remplacée dès qu'elle devient dure et prend une couleur brunâtre.

(FIG. 1)



### NETTOYER LA VALVE DE SÉCURITÉ

Nettoyez la base de la valve à l'intérieur de l'autocuiseur.

Vérifiez qu'elle fonctionne correctement avec une pression légère sur la tige.

(FIG. 2)

### NETTOYER LA VALVE DE RÉGULATION DE LA PRESSION :

Utilisez une lumière vive pour vérifier que les soupapes de la valve sous la valve de régulation ne sont pas obstruées.

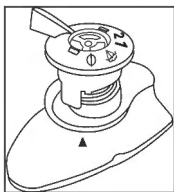
Nettoyez-les à l'aide d'une aiguille ou d'une épingle. (FIG. 1)

Tournez le bouchon en plastique jusqu'à la position . (FIG. 2)

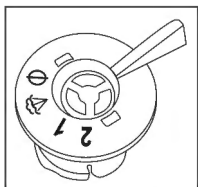


Pressez la valve de régulation de la pression contre le couvercle, puis tirez le régulateur de pression jusqu'à ce qu'il se détache (FIG. 3).

Nettoyez-le à l'eau et à l'aide d'un savon doux. Après avoir nettoyé la valve de pression, remontez-la dans l'ordre inverse.



(FIG. 3)



### Rangement

- Rangez le produit dans un endroit frais et sec, hors de la portée des enfants.
- Lorsque vous n'utilisez pas le produit pendant une période prolongée, le joint en caoutchouc est susceptible de durcir et de cesser de remplir sa fonction. Vérifiez toujours son état avant de réutiliser le produit, et remplacez-le si nécessaire.

## 6. Dépannage

Problème	Solution
L'autocuiseur met longtemps pour parvenir à ébullition :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La source de chaleur n'est pas assez chaude</li> <li>▶ Réglez la source de chaleur sur la température maximale</li> </ul>
L'indicateur de pression ne se relève pas, et aucune vapeur ne s'échappe de la valve pendant la cuisson :	<p>Cela est parfaitement normal pendant les premières minutes. Si cela persiste, vérifiez si :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La source de chaleur est assez chaude. Si ce n'est pas le cas, augmentez la température</li> <li>▶ L'autocuiseur contient suffisamment de liquide</li> <li>▶ La valve de régulation de la pression est réglé sur « 1 » ou « 2 » (si c'est le cas, le réglage est correct !)</li> <li>▶ L'autocuiseur est correctement fermé</li> <li>▶ La bague d'étanchéité ou le bord de l'autocuiseur est endommagé(e)</li> </ul>
La valve de sécurité s'est relevée, mais aucune vapeur ne s'échappe de la valve de régulation de la pression pendant la cuisson :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettez la source de chaleur hors tension, retirez l'autocuiseur du brûleur et libérez la pression</li> <li>▶ Ouvrez l'autocuiseur et vérifiez s'il contient suffisamment de liquide</li> <li>▶ Nettoyez la valve de régulation de la pression et la valve de sécurité</li> </ul>
De la vapeur s'échappe tout autour du couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si le couvercle est correctement fermé</li> <li>▶ Vérifiez si le joint est correctement ajusté</li> <li>▶ Vérifiez l'état du joint (changez-le si nécessaire)</li> <li>▶ Vérifiez si le couvercle, la valve de sécurité et la valve de régulation de la pression sont propres</li> <li>▶ Vérifiez si le rebord de l'autocuiseur est en bon état</li> </ul>

Problème	Solution
Le couvercle ne s'ouvre pas :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si la valve de sécurité est complètement descendue. Si ce n'est pas le cas, libérez la pression</li> </ul>
Les aliments à cuire ne sont pas complètement cuits ou sont trop cuits :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez le temps de cuisson (il est susceptible de différer en fonction des aliments)</li> <li>▶ Vérifiez la production de chaleur de la plaque de cuisson</li> <li>▶ Assurez-vous que la valve de régulation de la pression est correctement réglée (1 ou 2)</li> <li>▶ Vérifiez la quantité de liquide</li> </ul>
Les aliments à cuire ont brûlé et sont restés incrustés dans l'autocuiseur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Laissez votre autocuiseur à tremper pendant un bon moment avant de le nettoyer</li> <li>▶ N'utilisez aucun nettoyant corrosif et aucun nettoyant contenant du chlore</li> <li>▶ Les temps de cuisson sont susceptibles de varier en fonction des aliments et de la dureté de la viande. Modifiez le temps de cuisson de façon appropriée.</li> <li>▶ Augmentez la quantité d'eau dans la recette la prochaine fois.</li> </ul>
L'un des dispositifs de sécurité est activé :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettez la source de chaleur hors tension et retirez l'autocuiseur de la source de chaleur</li> <li>▶ Laissez l'autocuiseur refroidir complètement</li> <li>▶ Ouvrez-le en suivant les instructions</li> <li>▶ Vérifiez l'état de la valve de régulation de la pression, de la valve de sécurité et de la bague d'étanchéité, puis nettoyez-les.</li> </ul>

## 7. Caractéristiques

Référence produit	B071G5KNXX	B071WPLND2
Diamètre du corps	22 cm	22 cm
Capacité normale	4,0 l	6,0 l
Pression de fonctionnement	50 (kPa) ou 7,25 psi - Max. 111,35 °C	90 (kPa) ou 13,05 psi - Max. 118,6°C

### 7.1 Renseignements sur l'Importateur

	Pour l'UE
Adresse :	Amazon EU S.à r.l., 38, avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
No d'immatriculation :	134248

## 8. Vos Avis et Aide

Nous serions ravis de connaître votre avis. Afin de nous assurer de fournir la meilleure expérience client possible, veuillez considérer la rédaction d'un commentaire client.

**FR :** [amazon.fr/review/review-your-purchases#](https://amazon.fr/review/review-your-purchases#)



**BE :** [amazon.com.be/review/review-your-purchase#](https://amazon.com.be/review/review-your-purchase#)

**CA :** [amazon.com/review/review-your-purchases#](https://amazon.com/review/review-your-purchases#)

Si vous avez besoin d'assistance concernant votre produit Amazon Basics, veuillez consulter le site web suivant.

**FR :** [amazon.fr/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.fr/gp/help/customer/contact-us)



**BE :** [amazon.com.be/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.com.be/gp/help/customer/contact-us)

**CA :** [amazon.ca/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.ca/gp/help/customer/contact-us)

# 1. Sicherheit und Konformität

**LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DIE GESAMTE BEDIENUNGSANLEITUNG.**

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN ZUM NACHSCHLAGEN AUF. WICHTIG!**

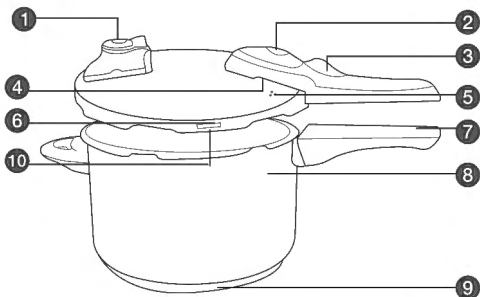
Falls Reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Reparaturpersonal durchgeführt werden.

- ▶ Beim Benutzen von Schnellkochtöpfen müssen immer grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden:
- ▶ Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- ▶ Berühren Sie keine heißen Oberflächen; verwenden Sie Griffe.
- ▶ Es ist eine sorgfältige Beaufsichtigung notwendig, wenn sich Kinder in der Nähe des Schnellkochtopfes aufhalten.
- ▶ Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Ofen.
- ▶ Einen Schnellkochtopf gefüllt mit heißer Flüssigkeit nur mit äußerster Vorsicht bewegen.
- ▶ Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für seinen vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Dieses Gerät kocht unter Dampfdruck – eine unsachgemäße Handhabung kann zu Verbrühungen führen. Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf vor der Inbetriebnahme einwandfrei verriegelt wurde. Siehe Seite 35 und 36.
- ▶ Füllen Sie das Gerät nicht mehr als  $\frac{2}{3}$  (zwei Drittel) voll. Beim Kochen von Nahrungsmitteln, die sich während des Garvorgangs ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, befüllen Sie das Gerät nur zur Hälfte ( $\frac{1}{2}$ ). Eine Überfüllung kann dazu führen, dass die Entlüftungsleitung verstopft, wodurch ein Überdruck im Gerät entsteht. Siehe Seite 35.

- ▶ Beachten Sie, dass bestimmte Nahrungsmittel, wie z. B. Apfelsmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidearten, geteilte Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, schäumen und sich ausdehnen können und die Druckablassvorrichtung (das Druckventil) verstopfen können. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gekocht werden.
- ▶ Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Druckablassvorrichtungen auf Verstopfung.
- ▶ Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, nachdem er ausreichend abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Wenn sich die Griffe nur schwer auseinander drücken lassen, bedeutet dies, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht – öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Jeder Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein. Siehe Seite 36.
- ▶ Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nicht zum Frittieren mit flüssigem Öl.
- ▶ Wenn der normale Betriebsdruck erreicht ist, schalten Sie die Hitze herunter, damit nicht die gesamte Flüssigkeit verdunstet, die den Dampf erzeugt.
- ▶ Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser, er könnte sonst stark beschädigt werden.
- ▶ Verwenden Sie den Gebrauchsanweisungen entsprechende, geeignete Wärmequellen.
- ▶ Stechen Sie nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge), die unter der Einwirkung von Druck aufquellen kann, das Fleisch nicht an, während die Haut aufgequollen ist; Sie können sich Verbrühungen zuziehen.
- ▶ Beim Garen von weichen, teigartigen Nahrungsmitteln schütteln Sie den Kochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht, um ein Herausspritzen von Nahrungsmitteln zu vermeiden.
- ▶ Verändern Sie keine Sicherheitssysteme auf andere Weise, als in den Gebrauchsanweisungen vorgesehenen Wartungsanweisungen.
- ▶ Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers, die für das dazugehörige Modell bestimmt sind. Benutzen Sie insbesondere einen Topf und einen Deckel des selben Herstellers, der als kompatibel angegeben wird.

**Inhalt:**

Bevor Sie beginnen, prüfen Sie, ob die Verpackung die folgenden Teile enthält:



- 1 Druckregelventil
- 2 Sicherheitsventil/Druckanzeige
- 3 Druckknopf
- 4 Sicherheitsfenster
- 5 Markierungen für die Verriegelung
- 6 Sicherheitsfenster am Deckel
- 7 Griff mit Flammenschutz
- 8 Topf
- 9 Dreifacher Boden
- 10 Gummidichtung

## **LESEN SIE VOR DER ERSTMALIGEN VERWENDUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES DIE GESAMTE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.**

- ▶ Während des Garvorgangs dürfen die Sicherheitseinrichtungen nicht beeinträchtigt werden.
- ▶ Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, darf niemals Kraft zum Öffnen verwendet werden; der Schnellkochtopf muss abkühlen, bevor er geöffnet wird. Der Dampfdruck muss vollständig abgelassen werden, sonst kann der Kochtopf nicht geöffnet werden. Beachten Sie die Hinweise zum Öffnen (Seite 36).
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an den Sicherheitseinrichtungen vor, da sonst Verbrühungsgefahr besteht. Halten Sie beim Ablassen des Dampfes die Hände, den Kopf und den Körper vom Dampf fern.
- ▶ Es dürfen nur Originalzubehör und Ersatzteile oder Deckel und Pfannen verwendet werden, die speziell für diese Schnellkochtöpfe entwickelt wurden.
- ▶ Schnellkochtöpfe oder Zubehörteile, die in irgendeiner Weise verformt oder beschädigt sind, dürfen unter keinen Umständen verwendet werden.
- ▶ Falls Reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

### **Vor dem Kochen**

- ▶ Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Schnellkochtopfes, ob das Sicherheitsventil, das Druckregelventil und der Dichtungsring sauber und funktionsfähig sind.
- ▶ Achten Sie insbesondere darauf, dass sich das Sicherheitsventil an der Unterseite des Deckels frei bewegen kann („wackelt“) und nicht so weit in die Aussparung des Deckels geschoben werden kann, dass der rote Stift oben am Deckel zu sehen ist – Dies sollte nur geschehen, wenn der Deckel verriegelt ist und sich im Kochtopf Druck aufgebaut hat.

### **BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**



## 2. Vorteile

1. Vergleichsweise kürzere Kochzeit als mit normalen Kochtöpfen  
Es werden nur 10 Prozent der üblichen Kochzeit für das Kochen von Rindfleisch, 50 Prozent für das Kochen roter Bohnen benötigt. Die Kochzeit variiert je nach Lebensmittelart.
2. Maximale Energieeffizienz  
Zum Garen von Rindfleisch wird nur 1/15 der üblicherweise benötigten Energie benötigt, 1/3 bei roten Bohnen. Durch die höheren Kochtemperaturen verringert sich die Kochzeit deutlich und man spart Zeit und Energie.
3. Verbesserter, sparsamerer Einsatz von Nährstoffen  
Da aufgrund des Druckgarens kleinere Mengen an Kochflüssigkeit benötigt werden und da diese Flüssigkeit während des Garvorgangs kaum verloren geht, bleiben die Nährwerte optimal im Gargut erhalten.
4. Einfaches Zartmachen von Lebensmitteln  
Durch die hohe Druckkraft, die durch das Gargut dringt, werden beispielsweise Rindfleisch, Haxe und andere zähen Fleischarten schneller zart.

**Regler:** Es sind vier Stufen verfügbar, zwei Betriebsdruckstufen mit 50 kPa und 90 kPa, eine Stufe zum Druckablassen und ein Abbau-Modus zur Reinigung. Für unterschiedliche Lebensmittel sind unterschiedliche Betriebsdruckstufen erforderlich.

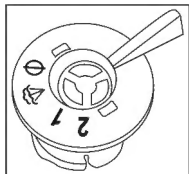
### Steuerungsmodul des Druckregelventils:

2- 90 kPa

1- 50 kPa

 — Position zum Ablassen von Dampf

 — Entfernen des Moduls



**Sicherheitsventil/Druckanzeige:** Das Sicherheitsventil überprüft automatisch den Druck im Inneren. Wenn der Druck im Inneren niedriger ist als der Sicherheitsöffnungsdruck, fällt das Ventil nach unten, danach ist es sicher, den Deckel zu öffnen.

Wenn im Inneren des Kochtopfes Druck vorhanden ist, steigt die Ventilsäule nach oben und eine rote Kappe erscheint aus dem Loch im Griff. Das Sicherheitsventil gibt automatisch Überdruck ab, um einen sicheren Druck zu schaffen. Wenn der Deckel nicht ordnungsgemäß verriegelt ist, steigt der Innendruck nicht an, das Sicherheitsventil gibt nur Dampfdruck ab. In diesem Fall sollten Sie aufhören, zu heizen und den Deckel richtig verriegeln.

**Sicherheitsfenster:** Es befindet sich ein Sicherheitsfenster an der Seite des Deckels. Dieses gibt Dampf ab, wenn der Regler und das Sicherheitsventil nicht richtig funktionieren oder zu viel Dampf im Inneren vorhanden ist. So wird sichergestellt, dass der Kochtopf sicher ist.

### 3. Bedienungsanleitung

BEFÜLLEN SIE DIE PFANNE MIT AUSREICHEND FLÜSSIGKEIT, UM DEN ERFORDERLICHEN DAMPF ZU ERZEUGEN (WASSER, SAUCE ODER BRÜHE).

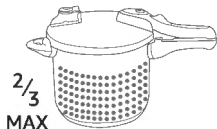
**⚠ WARNUNG** Fügen Sie immer ausreichend Flüssigkeit hinzu. Lassen Sie den Schnellkochtopf NIEMALS „trocken kochen“.

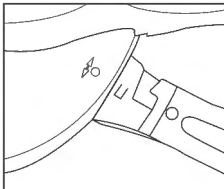
MINDEST- UND HÖCHSTMENGE AN LEBENSMITTELN

Mindestens  $\frac{1}{3}$  (ein Drittel) eines Liters Flüssigkeit (330 ml).

Maximal  $\frac{1}{2}$  (zur Hälfte) für Lebensmittel, die aufquellen oder aufschäumen.

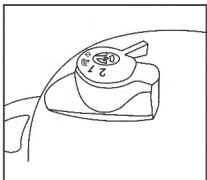
Maximal  $\frac{2}{3}$  (zwei Drittel) für alle anderen Garvorgänge.





## SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

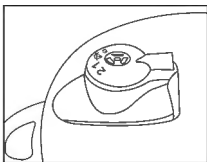
Bevor Sie den Deckel auf den Schnellkochtopf setzen, achten Sie darauf, dass der Silikonring/ die Dichtung korrekt positioniert ist. Platzieren Sie den Deckel dann so, dass die Markierungen auf dem Deckel und dem Griff nebeneinander liegen, und schieben Sie die Griffe so zusammen, dass sie übereinander liegen. Ziehen Sie den roten Druckknopf zu sich hin (längerer Griff). Der Topf ist verriegelt.



Wählen Sie die gewünschte Kochstufe mit Hilfe des Druckregelventils aus:

### POSITION 1:

Schonendes Kochen bei ca. 50 kPa - 111,35°C.  
Zum Dämpfen und Dünsten von empfindlichen Lebensmitteln wie Gemüse, Fisch, Obst usw.



### POSITION 2:

Schnelles Kochen bei ca. 90 kPa - 118,6°C.

Zum Kochen und Schmoren, z. B. Fleisch, Suppen, Eintöpfe, etc.

**STELLEN SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF MIT DER VOREINGESTELLTEN KOCH-EINSTELLUNG AUF DIE KORREKTE WÄRMEQUELLE UND SCHALTEN SIE DIESE BEI VOLLER LEISTUNG EIN.**

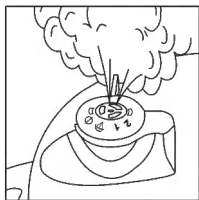


Bei Erreichen des Betriebsdrucks gibt das Regelventil kontinuierlich Dampf ab, so dass sich kein Überdruck aufbauen kann.

Nur zu diesem Zeitpunkt sollte die Wärmequelle abgeschaltet werden.

## 4. Ablasen des Drucks

Schalten Sie die Wärmequelle aus, wenn die Kochzeit beendet ist. Nehmen Sie den Kochtopf vom Kochfeld und stellen Sie ihn auf eine geeignete Unterlage. Hinsichtlich des Drucks haben Sie folgende Möglichkeiten:

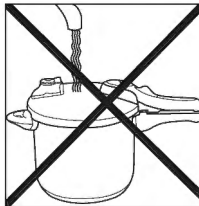


### DAS GERÄT ABKÜHLEN LASSEN:

Warten Sie, bis das Sicherheitsventil vollständig verschwunden ist. Dies ist die empfohlene Methode für Lebensmittel, die breiig sind oder zum Schäumen neigen.

### LANGSAMES ABLASSEN DES DRUCKES:

Drehen Sie das Druckregelventil langsam in diese Position: 



### WARNUNG

Der austretende Dampf ist extrem heiß. Der Dampf entweicht vertikal, halten Sie Ihre Hände daher nicht über das Ventil. Warten Sie, bis der gesamte Dampf entwichen und die Druckanzeige nicht mehr sichtbar ist. Diese Methode ist nicht für Lebensmittel geeignet, die breiig sind oder zum Schäumen neigen.

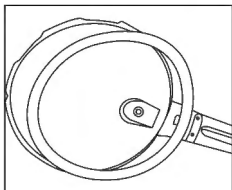
### SCHNELLES ABLASSEN DES DRUCKES:

Dieses Modell verfügt über keine Schnell-Ablassmethode.

Lassen Sie den Druck NICHT ab, indem Sie Wasser über den Deckel laufen lassen.

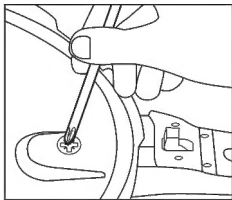
**⚠️ WARNUNG**

- Wenden Sie niemals Gewalt an, um den Deckel zu öffnen, und greifen Sie niemals in die Sicherheitssysteme ein. Der Kochtopf kann nur geöffnet werden, wenn er nicht mehr unter Druck steht.
- Tauchen Sie den Kochtopf niemals in Wasser ein.

**5. Reinigung und Pflege**

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel.

Der Kochtopf – ohne Deckel – kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Deckel sollte immer von Hand gereinigt werden.



(ABB. 1)

**REINIGUNG UND ERSATZ DES DICHUNGSRINGES (DICHTUNG)**

Um den Dichtungsring zu reinigen, spülen Sie ihn unter fließendem, warmem Wasser und trocknen Sie ihn ab. Sobald der Dichtungsring hart wird und eine bräunliche Farbe annimmt, sollte er ersetzt werden.



(ABB. 2)

**REINIGUNG DES SICHERHEITSVENTILS**

Reinigen Sie die Unterseite des Ventils auf der Innenseite des Kochtopfes.

Überprüfen Sie durch einen leichten Druck auf den Stift, ob es einwandfrei funktioniert.

**REINIGUNG DES DRUCKREGELVENTILS:**

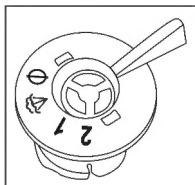
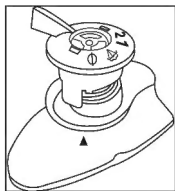
Überprüfen Sie unter ausreichender Beleuchtung, ob die Ventilabschnitte nicht blockiert sind.

Reinigen Sie diese mit einer Nadel oder einem Stift. (ABB. 1)

Drehen Sie die Kunststoff-Einlage in die Position . (ABB. 2)

Drücken Sie das Druckregelventil gegen den Deckel und ziehen Sie am Druckregler, bis er sich löst (ABB. 3).

Reinigen Sie ihn mit Wasser und milder Seife. Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung des Druckventils in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.



(ABB. 3)

**Aufbewahrung**

- ▶ An einem kühlen und trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- ▶ Nach längerer Nichtbenutzung kann die Gummidichtung hart werden und ihre Funktion nicht mehr ausüben. Überprüfen Sie das Produkt immer, bevor Sie es erneut verwenden und ersetzen Sie es gegebenenfalls.

## 6. Fehlersuche

Problem	Behebung
Der Schnellkochtopf benötigt sehr lange, bis der Inhalt zum Kochen kommt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Wärmequelle ist nicht heiß genug</li> <li>▶ Drehen Sie die Wärmequelle auf maximale Leistung</li> </ul>
Die Druckanzeige steigt nicht an und beim Kochen entweicht kein Dampf aus dem Ventil:	<p>Dies ist in den ersten Minuten völlig normal. Wenn das Problem fortbesteht, überprüfen Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ob die Wärmequelle heiß genug ist; falls nicht, drehen Sie diese höher</li> <li>▶ Ob sich ausreichend Flüssigkeit im Kochtopf befindet</li> <li>▶ Ob das Druckregelventil auf „1“ oder „2“ eingestellt ist (wenn ja, ist das korrekt!)</li> <li>▶ Ob der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist</li> <li>▶ Ob der Dichtungsring oder der Rand des Kochtopfes beschädigt ist</li> </ul>
Das Sicherheitsventil ist gestiegen und während des Kochens ist kein Dampf vom Druckregelventil entwichen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schalten Sie die Wärmequelle ab, entfernen Sie den Kochtopf vom Herd und lassen Sie Dampf ab</li> <li>▶ Öffnen Sie den Kochtopf und überprüfen Sie, ob ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist</li> <li>▶ Reinigen Sie das Druckregelventil und das Sicherheitsventil</li> </ul>

Problem	Behebung
Dampf entweicht überall um den Deckel:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Überprüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist</li> <li>▶ Überprüfen Sie, ob die Dichtung korrekt eingelegt wurde</li> <li>▶ Überprüfen Sie den Zustand der Dichtung (tauschen Sie diese bei Bedarf aus)</li> <li>▶ Überprüfen Sie, ob der Deckel, das Sicherheitsventil und das Druckregelventil sauber sind</li> <li>▶ Überprüfen Sie, ob der Rand des Kochtopfes in Ordnung ist</li> </ul>
Der Deckel kann nicht geöffnet werden:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Überprüfen Sie, ob das Sicherheitsventil vollständig gefallen ist; wenn nicht, lassen Sie Druck ab</li> </ul>
Die gekochten Lebensmittel sind entweder nicht vollständig gegart oder zerkocht:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Überprüfen Sie die Kochzeit (diese kann je nach Lebensmittel variieren)</li> <li>▶ Überprüfen Sie die Ausgangsleistung der Herdplatte</li> <li>▶ Stellen Sie sicher, dass das Druckregelventil korrekt eingestellt ist (1 oder 2)</li> <li>▶ Überprüfen Sie die Flüssigkeitsmenge</li> </ul>
Die gekochten Lebensmittel sind am Kochtopf angebrannt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf vor dem Reinigen gut einweichen</li> <li>▶ Verwenden Sie keine ätzenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel</li> <li>▶ Die Kochzeiten können je nach Lebensmittelart und Fleisch Zartheit variieren. Passen Sie die Kochzeit entsprechend an.</li> <li>▶ Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Wassermenge im Rezept.</li> </ul>



Problem	Behebung
Eine der Sicherheitseinrichtungen wird ausgelöst:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schalten Sie die Wärmequelle aus und entfernen Sie den Kochtopf von der Wärmequelle</li> <li>▶ Lassen Sie den Kochtopf vollständig abkühlen</li> <li>▶ Öffnen Sie ihn den Anweisungen entsprechend</li> <li>▶ Kontrollieren Sie das Druckregelventil, das Sicherheitsventil und den Dichtring und reinigen Sie diese.</li> </ul>

## 7. Technische Daten

Artikelnummer	B071G5KNXK	B071WPLND2
Topf-Durchmesser	22 cm	22 cm
Nennkapazität	4,0 L	6,0 L
Betriebsdruck	50 (kPa) oder 7,25 psi - Max. 111,35°C	90 (kPa) oder 13,05 psi - Max. 118,6°C

### 7.1 Informationen zum Importeur

	Für EU
Postanschrift:	Amazon EU S.à r.l., 38 Avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxemburg
Handelsregisternummer:	134248

## 8. Feedback und Hilfe

Wir würden uns sehr über Ihr Feedback freuen. Um sicherzustellen, dass wir die bestmögliche Kundenerfahrung bieten, möchten wir Sie bitten, eine Kundenbewertung zu schreiben.



**DE: [amazon.de/review/review-your-purchases#](https://amazon.de/review/review-your-purchases#)**

**BE: [amazon.com.be/review/review-your-purchase#](https://amazon.com.be/review/review-your-purchase#)**

Bitte nutzen Sie die untenstehende Website, falls Sie Hilfe mit Ihrem Amazon Basics-Produkt benötigen.



**DE: [amazon.de/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.de/gp/help/customer/contact-us)**

**BE: [amazon.com.be/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.com.be/gp/help/customer/contact-us)**

## 1. Sicurezza e Conformità

**LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.**

**CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER FUTURO RIFERIMENTO.**

**IMPORTANTE!**

In caso di necessità di riparazioni, contattare il servizio clienti della Società.

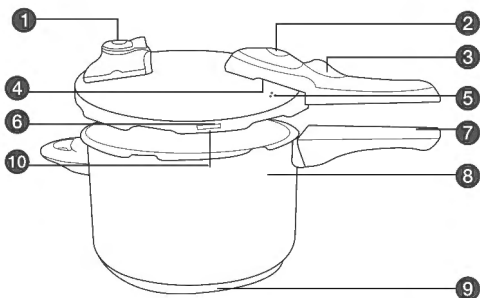
Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato.

- ▶ Quando si utilizzano pentole a pressione, è necessario adottare sempre le precauzioni di base:
- ▶ Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- ▶ Non toccare le superfici calde; utilizzare i manici o le impugnature.
- ▶ Quando la pentola a pressione è utilizzata nelle vicinanze di bambini, è necessaria una stretta supervisione.
- ▶ Non inserire la pentola a pressione in un forno caldo.
- ▶ Quando si sposta una pentola a pressione contenente liquido caldo, è necessario prestare la massima cautela.
- ▶ Non utilizzare la pentola a pressione per scopi diversi da quello previsto.
- ▶ Il prodotto cuoce sotto pressione: un utilizzo improprio potrebbe provocare ustioni. Assicurarsi che il prodotto sia chiuso correttamente prima di utilizzarlo. Vedere pagina 49 e 50.
- ▶ Non riempire il prodotto oltre i 2/3 (due terzi). Quando si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come riso o verdure essiccate, non riempire oltre 1/2 (metà). Un riempimento eccessivo potrebbe ostruire il tubo di sfianto, causando uno sviluppo eccessivo di pressione da parte del prodotto. Vedere pagina 50.
- ▶ Ricordare che determinati alimenti, quali salsa di mele, mirtilli, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli secchi, tagliatelle, maccheroni, rabarbaro o spaghetti, possono produrre schiuma e ostruire il dispositivo di rilascio della pressione (scarico del vapore). Tali alimenti non devono essere cucinati in una pentola a pressione.
- ▶ Controllare sempre che i dispositivi di rilascio della pressione non siano ostruiti prima dell'uso.
- ▶ Non aprire la pentola a pressione prima che si sia raffreddata e che tutta la pressione interna sia stata rilasciata. Se risulta difficile spingere i manici, ciò indica che la pentola è ancora pressurizzata. Non forzare l'apertura. La pressione presente all'interno può essere pericolosa. Vedere pagina 50.

- ▶ Non utilizzare la pentola per friggere a pressione con olio.
- ▶ Raggiunta la normale pressione di esercizio, ridurre la fiamma in modo che il liquido, che crea il vapore, non evapori.
- ▶ Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua: ciò danneggerebbe gravemente il prodotto.
- ▶ Utilizzare fonti di calore appropriate, seguendo le istruzioni per l'uso.
- ▶ Terminata la cottura di alimenti con pelle (come la lingua di bue) che potrebbero gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, evitare di forare quando la pelle è ancora gonfia: ciò potrebbe provocare ustioni.
- ▶ Quando si cucinano alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita del cibo.
- ▶ Non manomettere alcuno dei sistemi di sicurezza oltre quanto consentito per la manutenzione e specificato nelle istruzioni per l'uso.
- ▶ Utilizzare solo pezzi di ricambio originali del produttore in base al relativo modello. In particolare, utilizzare un corpo della pentola e un coperchio dello stesso produttore espressamente indicati come compatibili.

**Contenuto:**

Prima di iniziare, assicurarsi che la confezione contenga i seguenti componenti:



- 1 Valvola di regolazione della pressione
- 2 Valvola di sicurezza/Indicatore di pressione
- 3 Pulsante
- 4 Finestra di sicurezza
- 5 Simboli di bloccaggio
- 6 Finestra di sicurezza del coperchio
- 7 Manico con protezione antifiamma
- 8 Corpo della pentola
- 9 Triplo fondo
- 10 Guarnizione in gomma

## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI.**

- ▶ Durante la cottura, non interferire con i dispositivi di sicurezza.
- ▶ Quando la pentola è sotto pressione, non forzare mai l'apertura; lasciare raffreddare la pentola prima di aprirla. La pressione del vapore deve essere rilasciata completamente, altrimenti l'apertura della pentola risulta impossibile. Consultare le istruzioni per l'apertura (pagina 50).
- ▶ Non applicare modifiche ai dispositivi di sicurezza, poiché sussiste il rischio di ustioni. Durante il rilascio del vapore, tenere mani, testa e corpo lontano dal vapore.
- ▶ Utilizzare solo accessori, pezzi di ricambio, coperchi e padelle originali, progettati appositamente per queste pentole a pressione.
- ▶ Pentole a pressione o accessori deformati o in qualsiasi modo danneggiati non devono essere utilizzati in alcuna circostanza.
- ▶ In caso di necessità di riparazioni, contattare il servizio clienti della Società.

### **Prima della cottura**

- ▶ Prima di ogni uso della pentola a pressione, controllare che la valvola di sicurezza, la valvola di regolazione della pressione e la guarnizione ad anello siano pulite e in adeguate condizioni di funzionamento.
- ▶ Prestare particolare attenzione al fatto che la valvola di sicurezza sul fondo del coperchio sia libera di muoversi ("oscilli") e non sia spinta a fondo nella cavità del coperchio al punto che il perno rosso sia visibile del lato superiore del coperchio medesimo. Ciò deve accadere solo quando il coperchio è bloccato ed è esercitata pressione all'interno della pentola.

## **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.**

## **2. Vantaggi**

1. Tempi di cottura più rapidi rispetto alle comuni pentole 10% del normale tempo di cottura per la carne bovina e metà tempo per i fagioli rossi. Il tempo di cottura varia in base ai diversi alimenti.

2. **Massimo risparmio energetico**  
1/15 del normale consumo energetico per la cottura di carne bovina e 1/3 per la cottura di fagioli rossi. Grazie a una più elevata temperatura, il tempo di cottura si riduce notevolmente, garantendo un enorme risparmio di tempo e di consumo energetico.
3. **Ottimizzazione dei valori nutrizionali**  
La cottura a pressione richiede un minore quantitativo di liquidi e riduce la perdita dei liquidi dagli alimenti durante la cottura, garantendo il mantenimento del massimo valore nutrizionale degli alimenti.
4. **Semplice intenerimento degli alimenti**  
L'alta pressione forza il calore ad attraversare il cibo e aumenta gli effetti di intenerimento nella cottura di carne bovina, stinchi, punta di petto e altri alimenti solidi.

**Regolatore:** esistono quattro livelli, due livelli di pressione di esercizio 50 Kpa e 90 Kpa, un livello di emissione della pressione e una modalità di rimozione per la pulizia. Differenti alimenti richiedono diversi livelli di pressione di esercizio.

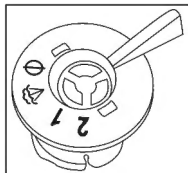
#### Modulo di controllo della valvola di controllo della pressione:

2- 90 Kpa

1- 50 Kpa

 — Posizione di rilascio del vapore

 — Rimozione del modulo



**Valvola di sicurezza / Indicatore di pressione:** la valvola di sicurezza controlla automaticamente la pressione interna; quando la pressione interna è inferiore al livello di sicurezza, la valvola si abbassa e consente l'apertura del coperchio.

Se vi è pressione all'interno della pentola, la valvola si solleva e il tappo rosso appare dal foro sul manico. La valvola di sicurezza espelle automaticamente la pressione in eccesso per garantire la sicurezza. Se il coperchio non si blocca correttamente, la pressione interna non aumenta e la valvola di sicurezza emette solo la pressione del vapore. In questo caso, è necessario interrompere il riscaldamento e chiudere il coperchio correttamente.

**Finestra di sicurezza:** il coperchio è dotato di una finestra di sicurezza laterale. Rilascia il vapore quando il regolatore e la valvola di sicurezza non funzionano correttamente o quando è presente troppo vapore all'interno. Garantisce la sicurezza della pentola.

### 3. Istruzioni Operative

RIEMPIRE LA PENTOLA CON LIQUIDO SUFFICIENTE A GENERARE IL VAPORE NECESSARIO (ACQUA, SALSA O BRODO).

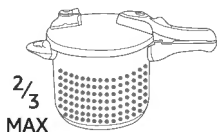
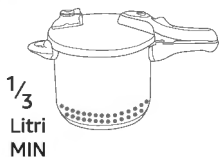
**⚠ AVVERTENZA** Aggiungere sempre una quantità di liquido adeguata. MAI lasciare che la pentola a pressione "cucini a secco".

#### QUANTITÀ MINIMA E MASSIMA DI ALIMENTI

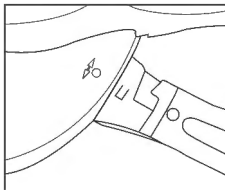
Minimo  $1/3$  (un terzo) di un litro di liquido (330 ml).

Massimo  $1/2$  (metà) per alimenti che si gonfiano o tendono a generare schiuma.

Massimo  $2/3$  (due terzi) per tutti gli altri tipi di cottura.

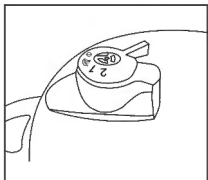






## CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

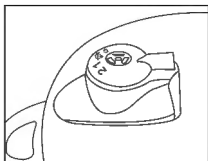
Prima di posizionare il coperchio sulla pentola a pressione, assicurarsi che la guarnizione/l'anello in silicone sia posizionato correttamente. Quindi, posizionare il coperchio in modo che i simboli sullo stesso e sul manico siano adiacenti e far scorrere le impugnature in modo che finiscano una sopra l'altra. Tirare il pulsante rosso verso se stessi (impugnatura più lunga). Ora la pentola è chiusa.



Selezionare il livello di cottura desiderato con l'aiuto della valvola di regolazione della pressione:

### POSIZIONE 1:

Cottura delicata a circa 50 kPa – 111,35 °C. Per la cottura a vapore e la stufatura di alimenti delicati come verdure, pesce, frutta e così via.



### POSIZIONE 2:

Cottura rapida a circa 90 kPa – 118,6 °C.

Per la cottura e la brasatura di carne, zuppe, stufati e così via.

**POSIZIONARE LA PENTOLA A PRESSIONE CON LE IMPOSTAZIONI DI COTTURA PREIMPOSTATE SULLA FONTE DI CALORE CORRETTA E ACCENDERE AL MASSIMO.**

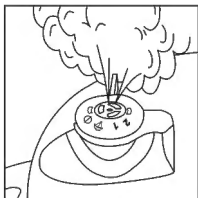


Raggiunta la pressione di esercizio, la valvola di regolazione rilascia continuamente vapore in modo da evitare la formazione di pressione in eccesso.

Solo a questo punto la fonte di calore può essere abbassata.

## 4. Rilascio Della Pressione


Spegnere la fonte di calore una volta raggiunto il tempo di cottura. Togliere la pentola dal fornello e posizionarla su una superficie idonea. Per la pressione, sono disponibili le seguenti opzioni:

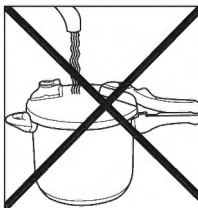


### RAFFREDDAMENTO:

Attendere che la valvola di sicurezza scompaia completamente. Questo metodo è consigliato per alimenti morbidi o che tendono a formare schiuma.

### RILASCIO GRADUALE DELLA PRESSIONE:

Ruotare lentamente la valvola di regolazione della pressione fino a questa posizione: 



**⚠ AVVERTENZA** il vapore in uscita è estremamente caldo. Il vapore viene rilasciato verso l'alto, quindi non tenere le mani sopra la valvola. Attendere la completa fuoriuscita del vapore e che l'indicatore della pressione non sia più visibile. Questo metodo non è indicato per alimenti morbidi o che tendono a formare schiuma.

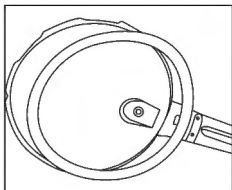
### RILASCIO RAPIDO DELLA PRESSIONE:

Questo modello non supporta il rilascio rapido della pressione.

**NON** rilasciare la pressione facendo scorrere l'acqua del rubinetto sul coperchio.

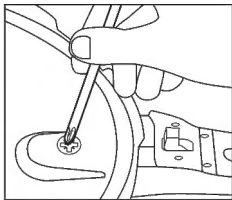
**⚠ AVVERTENZA**

- ▶ Non forzare mai l'apertura del coperchio e non interferire con i sistemi di sicurezza. La pentola può essere aperta solo quando non è più sotto pressione.
- ▶ Non immergere mai la pentola in acqua.

**5. Pulizia e Manutenzione**

Pulire la pentola a pressione dopo ogni uso utilizzando acqua calda e detergente liquido. Non utilizzare detersivi caustici o abrasivi o detersivi contenenti cloro.

La pentola, senza coperchio, può essere anche lavata in lavastoviglie. Il coperchio deve essere sempre lavato a mano.

**PULIZIA E SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE AD ANELLO**

Per pulire la guarnizione ad anello, sciacquarla con acqua corrente calda e asciugarla. Quando la guarnizione ad anello diventa rigida o assume un colore tendente al marrone, sostituirla.

(FIG. 1)

**PULIZIA DELLA VALVOLA DI SICUREZZA**

Pulire la base della valvola all'interno della pentola.

Controllare che funzioni regolarmente esercitando una leggera pressione sul perno.

(FIG. 2)

**PULIZIA DELLA VALVOLA DI REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE:**

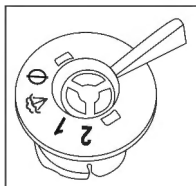
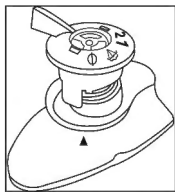
Utilizzare una fonte luminosa per verificare che i passaggi della valvola sotto il regolatore non siano ostruiti.

Pulire i passaggi con un ago o uno spillo. (FIG. 1)

Ruotare il tappo di plastica in posizione . (FIG. 2)

Premere la valvola di regolazione della pressione contro il coperchio e tirare il regolatore di pressione fino a farlo uscire (FIG. 3).

Pulire con acqua e detergente delicato. Dopo la pulizia della valvola della pressione, riassemblare seguendo la procedura inversa.



(FIG. 3)

**Conservazione**

- Conservare in un luogo fresco e asciutto fuori dalla portata dei bambini.
- Dopo un prolungato inutilizzo, la guarnizione in gomma potrebbe irrigidirsi e non essere più idonea per l'uso. Controllare sempre prima di utilizzare il prodotto e, se necessario, sostituirla.

**6. Risoluzione Dei Problemi**

Problema	Soluzione
La pentola a pressione impiega molto tempo per arrivare alla bollitura:	<ul style="list-style-type: none"> <li>► La fonte di calore non è abbastanza potente</li> <li>► Impostare la fonte di calore al massimo</li> </ul>

Problema	Soluzione
L'indicatore di pressione non si solleva e, durante la cottura, non esce vapore dalla valvola:	<p>Ciò è perfettamente normale durante i primi minuti. Se continua, verificare le condizioni seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La fonte di calore è sufficientemente alta; se non lo è, alzarla</li> <li>▶ Vi è liquido sufficiente all'interno della pentola</li> <li>▶ La valvola di regolazione della pressione è impostata su "1" o "2" (se così, è corretto!)</li> <li>▶ La pentola a pressione è chiusa correttamente</li> <li>▶ La guarnizione ad anello o il bordo della pentola presentano danni</li> </ul>
La valvola di sicurezza è sollevata e, durante la cottura, non fuoriesce vapore dalla valvola di regolazione della pressione:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spegnerne la fonte di calore, rimuovere la pentola a pressione dal fornello e rilasciare la pressione</li> <li>▶ Aprire la pentola e controllare che vi sia liquido a sufficienza</li> <li>▶ Pulire la valvola di regolazione della pressione e la valvola di sicurezza</li> </ul>
Il vapore fuoriesce tutto intorno al coperchio:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare che il coperchio sia chiuso correttamente</li> <li>▶ Controllare che la guarnizione sia posizionata correttamente</li> <li>▶ Controllare le condizioni della guarnizione (se necessario, sostituirla)</li> <li>▶ Controllare che il coperchio, la valvola di sicurezza e la valvola di regolazione della pressione siano puliti</li> <li>▶ Controllare che il bordo della pentola sia in buone condizioni</li> </ul>
Non è possibile aprire il coperchio:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare che la valvola di sicurezza sia abbassata completamente; in caso contrario, rilasciare la pressione</li> </ul>

Problema	Soluzione
Gli alimenti in cottura non sono completamente cotti o sono troppo cotti:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare i tempi di cottura (possono variare in base agli alimenti)</li> <li>▶ Controllare la potenza di uscita della piastra</li> <li>▶ Assicurarsi che la valvola di regolazione della pressione sia impostata correttamente (su 1 o 2)</li> <li>▶ Controllare la quantità di liquido</li> </ul>
Gli alimenti in cottura sono bruciati all'interno della pentola:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lasciare la pentola a pressione a mollo per un po' prima di procedere alla pulizia</li> <li>▶ Non utilizzare detergenti caustici o contenenti cloro</li> <li>▶ I tempi di cottura variano in base agli alimenti e alla tenerezza della carne. Modificare il tempo di cottura di conseguenza.</li> <li>▶ La volta successiva, aumentare la quantità di acqua nella ricetta.</li> </ul>
Uno dei dispositivi di sicurezza è attivato:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spegnerne la fonte di calore e rimuovere la pentola</li> <li>▶ Lasciar raffreddare completamente la pentola</li> <li>▶ Aprire la pentola seguendo le istruzioni</li> <li>▶ Controllare la valvola di regolazione della pressione, la valvola di sicurezza e la guarnizione ad anello e pulirle.</li> </ul>

## 7. Specifiche

Codice articolo	B071G5KNXK	B071WPLND2
Diametro del corpo	22 cm	22 cm
Capacità nominale	4,0 L	6,0 L
Pressione di esercizio	50 kPa o 7,25 psi - Max. 111,35 °C	90 kPa o 13,05 psi - Max. 118,6°C

## 7.1 Informazioni sull'Importatore

---

	<b>Per l'UE</b>
Posta:	Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
Registro imprese:	134248

## 8. Feedback e Aiuto

Ci piacerebbe ricevere il tuo feedback. Affinché ci sia possibile garantire la migliore esperienza cliente possibile, non dimenticare di scrivere una recensione.



[amazon.it/review/review-your-purchases#](https://amazon.it/review/review-your-purchases#)

Se hai bisogno di supporto per il tuo prodotto Amazon Basics, utilizza il sito web indicato in basso.



[amazon.it/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.it/gp/help/customer/contact-us)

# 1. Seguridad y Cumplimiento

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL PRIMER USO.  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.**

**¡IMPORTANTE!**

Si se requiere alguna reparación, póngase en contacto con nuestro departamento de Atención al Cliente. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal técnico autorizado.

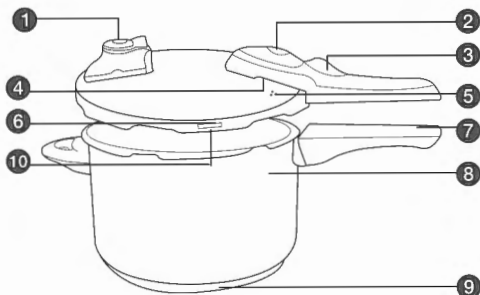
- ▶ Al usar ollas a presión, deben tomarse unas precauciones básicas de seguridad:
- ▶ Lea todas las instrucciones.
- ▶ No toque las superficies calientes; utilice asas o tiradores.
- ▶ Preste especial atención a la olla a presión si se utiliza cerca de niños.
- ▶ No coloque la olla a presión en un horno caliente.
- ▶ Extreme las precauciones al mover una olla a presión con líquidos calientes dentro.
- ▶ No utilice la olla a presión para un propósito distinto al diseñado.
- ▶ Este aparato cocina con presión; el uso inadecuado puede provocar quemaduras. Compruebe que la unidad está totalmente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Véase las páginas 62 y 63.
- ▶ No llene la unidad más de 2/3 partes. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción como, por ejemplo, arroz o legumbres, no llene la olla por encima de la mitad. Llenar la unidad en exceso puede provocar una obstrucción en el tubo de aire y provocar que la unidad desarrolle más presión de la necesaria. Véase la página 62.
- ▶ Tenga en cuenta que determinados alimentos como, por ejemplo, puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena y otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden generar espuma y burbujas y obstruir el dispositivo de liberación de la presión (válvula de ventilación). Estos alimentos no deberían cocinarse en una olla a presión.
- ▶ Compruebe siempre si los dispositivos de liberación de la presión están obstruidos antes del uso.
- ▶ No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si no puede separar las asas, esto indica que la olla aún está presurizada; no las fuerce para abrirlas. La presión de la olla puede ser peligrosa. Véase la página 63.



- ▶ No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
- ▶ Cuando se alcanza la presión de funcionamiento normal, baje la temperatura para que todo el líquido, que crea el vapor, no se evapore.
- ▶ Nunca utilice la olla a presión sin añadir agua ya que podría dañarla.
- ▶ Utilice la(s) fuente(s) de calor adecuadas según las instrucciones de uso.
- ▶ Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse por efecto de la presión, no la pinche mientras la piel esté hinchada; podría quemarse.
- ▶ Al cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la proyección de alimentos.
- ▶ No altere ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
- ▶ Utilice solo las piezas de repuesto del fabricante según el modelo pertinente. En especial, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante indicados como compatibles.

**Contenido:**

Antes de comenzar, compruebe que el embalaje incluye los siguientes componentes:



- 1 Válvula reguladora de la presión
- 2 Válvula de seguridad/Indicador de presión
- 3 Botón pulsador
- 4 Ventana de seguridad
- 5 Marcas de bloqueo
- 6 Ventana de seguridad de la tapa
- 7 Asa con protección contra las llamas
- 8 Cuerpo de la olla
- 9 Fondo triple
- 10 Junta de goma

## **ANTES DE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN POR PRIMERA VEZ, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

- ▶ Durante el proceso de cocción, los dispositivos de seguridad no deben interferirse.
- ▶ Si la olla a presión está bajo presión, nunca utilice la fuerza para abrirla; deje enfriar la olla a presión antes de abrirla. La presión del vapor debe liberarse completamente, de lo contrario, no será posible abrir la olla. Consulte las instrucciones para abrirla (página 63).
- ▶ No realice ninguna modificación a los dispositivos de seguridad ya que existe el riesgo de quemaduras. Al liberar el vapor, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo alejados del vapor.
- ▶ Solo se deben usar accesorios originales y repuestos o tapas y sartenes, diseñados específicamente para estas ollas a presión.
- ▶ Las ollas a presión o los accesorios deformados o dañados no deben utilizarse bajo ninguna circunstancia.
- ▶ Si se requiere alguna reparación, póngase en contacto con nuestro departamento de Atención al Cliente.

### **Antes de la cocción**

- ▶ Siempre, antes de utilizar la olla a presión, compruebe que la válvula de seguridad, la válvula reguladora de la presión y la junta tórica están limpias y colocadas en el orden de funcionamiento correcto.
- ▶ Preste especial atención al hecho de que la válvula de seguridad en la parte inferior de la tapa pueda moverse libremente (“contoneos”) y que no pueda apretarse hacia el interior de la tapa de manera que pueda verse el pasador rojo en la parte superior de la tapa; esto solo debería ocurrir cuando la tapa está bloqueada y la presión se acumula dentro de la olla.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

## 2. Superioridad

1. Tiempo de cocción comparativamente más corto que el utilizado para ollas normales  
Se ahorra un 10 % del tiempo de cocción para carne de res, 50 % para alubias rojas. El tiempo de cocción varía según los distintos alimentos.
2. Consumo máximo de combustible  
Se necesita 1/15 de la energía calorífica utilizada para la cocción de carne de res normal, y un 1/3 para las alubias rojas. A medida que aumenta la temperatura de cocción, el tiempo de cocción requerido se reduce en gran medida, lo que ahorra tiempo y energía.
3. Mejor rendimiento en el ahorro nutricional  
Se requieren cantidades menores de líquido de cocción debido a la forma de cocción presurizada, y se pierden pocos líquidos durante la cocción, por lo que se mantiene el valor nutricional máximo de los alimentos.
4. Fácil para ablandar la comida  
La presión más alta fuerza el calor a través de la comida y aumenta los efectos de ablandamiento de cocer falda y pierna de ternera, y otras carnes difíciles.

**Regulador:** Existen cuatro niveles, dos niveles de presión de trabajo 50 Kpa y 90 Kpa, un nivel de presión de emisión y un modo de eliminación para la limpieza. Diferentes alimentos para distintos niveles de presión de trabajo.

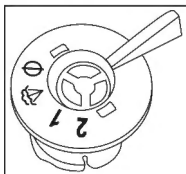
### Módulo de control de la válvula de control de la presión:

2- 90 Kpa

1- 50 Kpa

 —Posición para liberar el vapor

 —Extracción del módulo



**Válvula de seguridad / Indicador de presión:** La válvula de seguridad verifica automáticamente la presión interna. Cuando la presión interior sea menor que la presión de apertura de seguridad, la válvula descenderá y será seguro abrir la tapa.

Si la olla tiene presión en el interior, el pistón de la válvula se levantará y el tapón rojo aparecerá desde el orificio en el mango. La válvula de seguridad automáticamente produce un exceso de presión para hacerla segura. Si la tapa no se bloquea correctamente, la presión interior no sube, la válvula de seguridad solo emite presión de vapor. En este caso debe detener el calentamiento y bloquear la tapa correctamente.

**Ventana de seguridad:** Existe una ventana de seguridad en el lateral de la tapa. Liberará vapor cuando el regulador y la válvula de seguridad no funcionen correctamente o haya demasiado vapor dentro. Asegúrese de que la olla es seguro.

### 3. Instrucciones Operativas

LLENE LA OLLA CON LÍQUIDO SUFICIENTE PARA GENERAR EL VAPOR NECESARIO (AGUA, SALSA O CALDO).

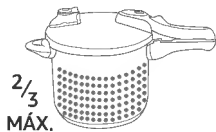
**⚠ ADVERTENCIA** Añada siempre el líquido adecuado. La olla a presión NUNCA debe "cocer en seco".

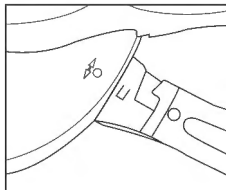
CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DE COMIDA

Mínimo  $1/3$  (un tercio) de litro de líquido (330 ml).

Máximo  $1/2$  (la mitad) para los alimentos que se hinchan o tienden a formar espuma.

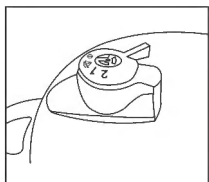
Máximo  $2/3$  (dos tercios) para el resto de alimentos.





## CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

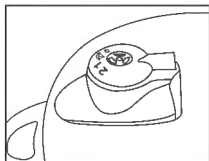
Antes de colocar la tapa en la olla a presión, compruebe que el anillo de silicona/junta está correctamente colocado. A continuación, coloque la tapa de manera que las marcas de la tapa y las del asa sean contiguas, y deslice las asas de manera que quede una encima de la otra. Deslice del botón pulsador rojo hacia usted (asa más larga). Ya está bloqueada.



Seleccione el nivel de cocción deseado con la ayuda de la válvula reguladora de la presión:

### POSICIÓN 1:

Cocción lenta a unos 50 kPa – 111,35 °C Para guisar y cocer al vapor alimentos más delicados como, por ejemplo, verduras, pescado, fruta, etc.



### POSICIÓN 2:

Cocción rápida a unos 90 kPa – 118,6 °C.

Para cocer y guisar alimentos como, por ejemplo, carne, sopas, estofados, etc.

**COLOQUE LA OLLA DE PRESIÓN CON EL AJUSTE DE COCCIÓN PREDEFINIDO ENCIMA DE LA FUENTE DE CALOR CORRECTA Y ENCIÉNDALA HASTA LA MÁXIMA POTENCIA.**



Cuando se alcanza la presión de trabajo, la válvula reguladora libera vapor continuamente para que no se acumule en exceso.

Solo en este punto debe apagarse la fuente de calor.

## 4. Soltar el Vapor


Apague la fuente de calor cuando se haya completado el tiempo de cocción. Aparte la olla de la placa y colóquela en una superficie adecuada. Para la presión, tiene las opciones siguientes:



### DEJAR ENFRIARLA:

Espere hasta que la válvula de seguridad haya desaparecido completamente. Este es el método recomendado para los alimentos que son blandos o tienden a formar espuma.

### LIBERACIÓN GRADUAL DE LA PRESIÓN:

Gire la válvula reguladora de la presión lentamente hasta esta posición: 



**⚠ ADVERTENCIA** El vapor que escapa es extremadamente caliente. El vapor escapa verticalmente; no mantenga las manos encima de la válvula. Espere hasta que todo el vapor haya escapado y el indicador de la presión ya no sea visible. Este método no es adecuado para los alimentos que son blandos o tienden a formar espuma.

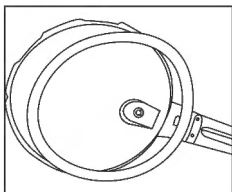
### LIBERACIÓN RÁPIDA DE LA PRESIÓN:

Este modelo no admite el método de liberación rápida.

NO suelte la presión haciendo correr agua del grifo encima de la tapa.

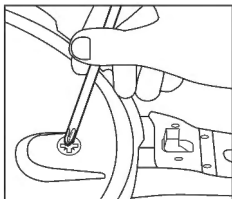
**⚠ ADVERTENCIA**

- ▶ Nunca utilice la fuerza para abrir la tapa y nunca manipule los sistemas de seguridad. La olla solo se puede abrir cuando ya no queda presión.
- ▶ Nunca sumerja la olla en agua.

**5. Limpieza y Mantenimiento**

Limpe la olla a presión después de cada uso con agua caliente y jabón. No utilice detergentes abrasivos o cáusticos, ni limpiadores que contengan cloro.

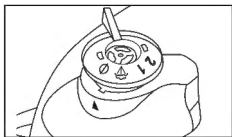
La olla, sin la tapa, es también apta para lavavajillas. La tapa siempre debe lavarse a mano.



(FIG. 1)

**LIMPIEZA Y SUSTITUCIÓN DEL ANILLO DE SELLADO (JUNTA)**

Para limpiar el anillo de sellado, enjuáguelo con agua caliente y séquelo. Cuando el anillo de sellado se endurece y se vuelve de color marrón, debe cambiarse.



(FIG. 2)

**LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD**

Limpe la base de la válvula en el interior de la olla.

Compruebe que funciona correctamente ejerciendo una ligera presión en el vástago.



**LIMPIEZA DE LA VÁLVULA REGULADORA DE LA PRESIÓN:**

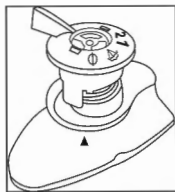
Utilice una luz brillante para comprobar que los pasos de la válvula reguladora no estén bloqueados.

Límpielos con una aguja. (FIG. 1)

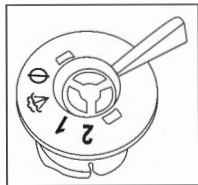
Gire la parte superior de plástico a la posición . (FIG. 2)

Presione la válvula reguladora de la presión contra la tapa y tire del reguladora de la presión hasta que salga (FIG. 3).

Limpie con agua y jabón suave. Después de limpiar la válvula de presión, móntela usando el método inverso.



(FIG. 3)

**Almacenamiento**

- ▶ Guárdela en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños.
- ▶ Después de un periodo largo de desuso, la junta de goma puede endurecerse y dejar de realizar su función. Revísela siempre antes de volver a usar el producto y, si fuera necesario, sustitúyala.

## 6. Solución de Problemas

Problema	Solución
La olla a presión tarda mucho en llegar a ebullición:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La fuente de calor no es suficiente</li> <li>▶ Ajuste la fuente de calor al máximo</li> </ul>
El indicador de presión no sube y durante la cocción no emana vapor de la válvula:	<p>Esto es perfectamente normal en los primeros minutos. Si el problema persiste, compruebe que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La fuente de calor es suficiente; en caso contrario, súbala</li> <li>▶ Hay líquido suficiente en la olla</li> <li>▶ La válvula reguladora de la presión está ajustada a "1" o "2" (¡si es así, es correcto!)</li> <li>▶ La olla está bien cerrada</li> <li>▶ El anillo de sellado o el borde de la olla están dañados</li> </ul>
La válvula de seguridad ha subido y durante la cocción no emana vapor de la válvula reguladora de la presión:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apague la fuente de calor, aparte la olla a presión del quemador y libere la presión</li> <li>▶ Abra la olla y compruebe si hay bastante líquido</li> <li>▶ Limpie la válvula reguladora de la presión y la válvula de seguridad</li> </ul>
El vapor se escapa alrededor de la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compruebe que la tapa esté bien cerrada</li> <li>▶ Compruebe que la junta esté bien colocada</li> <li>▶ Compruebe el estado de la junta (si fuera necesario, cámbiela)</li> <li>▶ Compruebe que la tapa, la válvula de seguridad y la válvula reguladora de la presión estén limpias</li> <li>▶ Compruebe que el borde de la olla esté en buen estado</li> </ul>

Problema	Solución
La tapa no se puede abrir:	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Compruebe si la válvula de seguridad ha bajado completamente; si no fuera así, libere la presión</li></ul>
Los alimentos no se han cocinado correctamente o se han cocinado en exceso:	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Verifique el tiempo de cocción (varía según los alimentos)</li><li>▶ Verifique la salida de la placa de cocción</li><li>▶ Asegúrese de que la válvula reguladora de la presión está correctamente ajustada (1 o 2)</li><li>▶ Compruebe la cantidad de líquido</li></ul>
Los alimentos se han quemado en la olla:	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Deje la olla en remojo durante un buen rato antes de limpiarla</li><li>▶ No utilice detergentes cáusticos ni limpiadores que contengan cloro</li><li>▶ El tiempo de cocción varía según los alimentos y la ternura de la carne. Ajuste el tiempo de cocción en consecuencia.</li><li>▶ La próxima vez, aumente la cantidad de agua de la receta.</li></ul>
Se ha activado uno de los dispositivos de seguridad:	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Apague la fuente de calor y retire la olla</li><li>▶ Deje enfriar la olla completamente</li><li>▶ Ábrala según las instrucciones</li><li>▶ Revise la válvula reguladora de la presión, la válvula de seguridad y el anillo de sellado y límpielos.</li></ul>

## 7. Especificaciones

Número de artículo	B071G5KNXK	B071WPLND2
Diámetro del cuerpo	8.66 in (22 cm)	8.66 in (22 cm)
Capacidad nominal	4,0 L	6,0 L
Presión de trabajo	50 (kPa) o 7,25 psi - Máx. 111,35°C	90 (kPa) o 13,05 psi - Máx. 118,6°C

### 7.1 Información del Importador

	<b>Para la UE</b>
Dirección postal:	Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
Núm. inscripción mercantil:	134248

## 8. Comentarios y Ayuda

Nos encantaría conocer su opinión. Para obtener la mejor experiencia posible, le agradeceremos que escriba una opinión del cliente.



**ES:** [amazon.es/review/review-your-purchases#](https://amazon.es/review/review-your-purchases#)

**MX:** [amazon.com.mx/review/review-your-purchases#](https://amazon.com.mx/review/review-your-purchases#)

Si necesita ayuda con su producto Amazon Basics, utilice el siguiente sitio web.



**ES:** [amazon.es/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.es/gp/help/customer/contact-us)

**MX:** [amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us)

# 1. Veiligheid en conformiteit

**LEES ALLE INSTRUCTIES VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK.  
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.  
BELANGRIJK!**

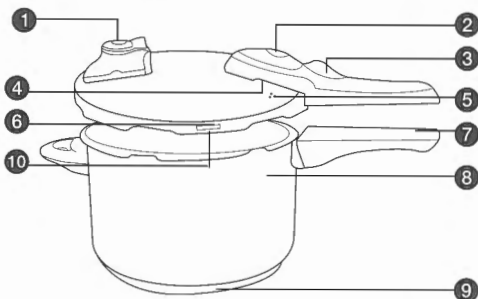
Als reparaties nodig zijn, neemt u contact op met onze afdeling klantenservice. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door erkende reparateurs.

- ▶ Bij het gebruik van snelkookpannen moeten de elementaire veiligheidsmaatregelen altijd worden gevolgd:
- ▶ Lees aandachtig alle instructies.
- ▶ Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
- ▶ Streng toezicht is noodzakelijk wanneer de snelkookpan in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- ▶ Plaats de snelkookpan niet in een warme oven.
- ▶ Wees uiterst voorzichtig wanneer u een snelkookpan met hete vloeistoffen verplaatst.
- ▶ Gebruik de snelkookpan alleen voor het beoogde gebruik.
- ▶ Deze pan kookt onder druk. Onjuist gebruik kan brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat de pan juist gesloten is voordat u deze gebruikt. Zie pagina 75 en 76.
- ▶ Vul de pan niet meer dan 2/3 (tweederde). Wanneer u voedingsmiddelen bereidt die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst of gedroogde groenten, vult u de pan tot de helft (1/2). Als u teveel voedsel in de pan doet, kan de ontluichtingspijp verstopt raken, waardoor overmatige druk wordt ontwikkelt. Zie pagina 75.
- ▶ Houd er rekening mee dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, veenbessen, Alkmaarse gort, haveremout of andere granen, gespleten erwten, noedels, macaroni, rabarber of spaghetti, ervoor kunnen zorgen dat er schuim uit de drukontlasting (stoomopening) komt en deze verstopt kan raken. Deze voedingsmiddelen kunnen niet in een snelkookpan worden gekookt.
- ▶ Controleer vóór het gebruik altijd of de drukontlasting verstopt is.

- ▶ Open de snelkookpan niet voordat de pan is afgekoeld en de interne druk is afgelaten. Als u de handgrepen moeilijk uit elkaar kunt duwen, betekent dit dat de pan nog steeds onder druk staat. Probeer deze niet te openen door overmatige kracht te gebruiken. Druk in de pan kan gevaarlijk zijn. Zie pagina 76.
- ▶ Gebruik deze snelkookpan niet voor het frituren met olie.
- ▶ Wanneer de normale druk is bereikt, zet u het vuur laag zodat stoomproducerende vloeistoffen niet verdampen.
- ▶ Gebruik uw snelkookpan nooit zonder water. Anders kan de pan ernstig beschadigd raken.
- ▶ Gebruik de juiste hittebron(nen) die in de gebruiksaanwijzing worden vermeld.
- ▶ Nadat u vlees met huid (bv. ossentong) hebt gekookt die onder invloed van druk kan zwellen, mag u niet in het vlees prikken wanneer de huid gezwollen is. Anders kunt u brandwonden oplopen.
- ▶ Wanneer u deegachtige voedselmiddelen kookt, schudt u de pan voorzichtig voordat u het deksel opent om te voorkomen dat het voedsel uit de pan wordt geworpen.
- ▶ Knoei niet met de veiligheidssystemen en volg alleen de onderhoudsinstructies die worden vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- ▶ Gebruik alleen reserveonderdelen van de fabrikant die bij het betreffende model behoren. Het is belangrijk dat u een pan en deksel van dezelfde fabrikant gebruikt en die als compatibel worden aangegeven.

**Inhoud:**

Controleer, voordat u aan de slag gaat, of het pakket de volgende zaken bevat:



- 1 Drukregelklep
- 2 Veiligheidsklep/drukindicator
- 3 Drukknop
- 4 Veiligheidsvenster
- 5 Vergrendelmarkeringen
- 6 Afdekking veiligheidsvenster
- 7 Handvat met vlambescherming
- 8 Pan
- 9 Driedubbele bodem
- 10 Rubberen afdichting

## **VOORDAT U DE SNELKOOKPAN VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT, LEEST U ALLE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.**

- ▶ Tijdens het kookproces mogen de veiligheidsvoorzieningen niet worden aangeraakt.
- ▶ Wanneer de snelkookpan onder druk staat, mag er nooit kracht worden gebruikt om deze te openen. De snelkookpan moet afkoelen voordat u deze kunt openen. De stoomdruk moet volledig worden afgelaten. Anders kunt u het deksel niet verwijderen. Volg de instructies voor het verwijderen van het deksel (pagina 76).
- ▶ Er mogen alleen originele accessoires en reserveonderdelen of deksels en pannen, die speciaal ontworpen voor deze snelkookpannen, worden gebruikt. Houd de handen, het hoofd en het lichaam uit de buurt van de stoom wanneer u de stoom aftaat.
- ▶ Er mogen alleen originele accessoires, reserveonderdelen, deksels en pannen worden gebruikt die speciaal voor deze snelkookpan zijn ontworpen.
- ▶ Snelkookpannen of accessoires die vervormd of beschadigd zijn, mogen in geen geval worden gebruikt.
- ▶ Als er op eender welk moment een reparatie nodig is, neemt u contact op met de afdeling klantenservice

### **Vóór het koken**

- ▶ Telkens u de snelkookpan gebruikt, moet u eerst controleren of de veiligheidsklep, drukregelklep en afdichtingsring schoon zijn en in goede staat verkeren.
- ▶ Zorg er vooral voor dat de veiligheidsklep aan de onderkant van het deksel vrij kan bewegen. Als u de rode pin kunt zien, is de veiligheidsklep te ver in de uitsparing geduwd. De rode pin mag alleen zichtbaar zijn wanneer het deksel is vergrendeld en er druk in de pan is opgebouwd.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.**



## 2. Superioriteit

1. Relatief kortere kooktijd dan bij normale pannen  
U hebt slechts 10% van de normale kooktijd voor rundsvlees nodig en 50 procent van de normale kooktijd voor rode bonen. De kooktijd varieert afhankelijk van het soort voedsel.
2. Maximale energiebesparing  
De pan verbruikt 1/15 van de benodigde energie voor het koken van rundsvlees en 1/3 van de benodigde energie voor het koken van rode bonen. Hogere kooktemperaturen verminderen de benodigde kooktijd aanzienlijk, wat tijd en energie bespaart.
3. De voedingswaarde blijft beter behouden  
Er is minder kookvloeistof nodig omdat er onder druk wordt gekookt en er gaat weinig vloeistof verloren, zodat de maximale voedingswaarde van voedsel behouden blijft.
4. Voedsel kan eenvoudiger mals worden gemaakt  
De hogere druk verhoogt de warmte in het voedsel en verbetert de malsmakende effecten bij het koken van rundsvlees, borstsvlees en andere taaie voedingsmiddelen.

**Regelaar:** Er zijn vier niveaus, twee werkdrumniveaus van 50 kPa en 90 kPa, een voor het drumniveau en een verwijderingsmodus voor het reinigen. Elk soort voedsel heeft een ander werkdrumniveau nodig.

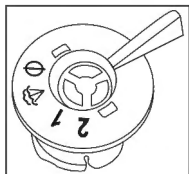
### Regelmodule voor de drukregelklep:

2- 90 kPa

1- 50 kPa

 — Stand voor het aflaten van stoom

 — De module verwijderen



**Veiligheidsklep / drukindicator:** De veiligheidsklep regelt automatisch de binnendruk. Wanneer de binnendruk lager is dan de veilige openingsdruk, valt de klep naar beneden, waarna u het deksel kunt openen.

Als de binnenkant van de snelkookpan onder druk staat, komt de klep omhoog en kunt u de rode dop in het gat op de handgreep zien. De veiligheidsklep geeft omwille van de veiligheid automatisch overdruk aan. Als het deksel niet juist is vergrendeld, stijgt de interne druk niet en geeft de veiligheidsklep alleen stoomdruk af. In dit geval moet u het verwarmen stopzetten en het deksel juist sluiten.

**Veiligheidsvenster:** Er bevindt zich een veiligheidsvenster aan de zijkant van het deksel. Deze laat stoom af wanneer de regelaar en de veiligheidsklep niet juist werken of er teveel stoom in de pan aanwezig is. Zorg ervoor dat de snelkookpan veilig is.

### 3. Gebruiksaanwijzingen

VUL DE PAN MET VOLDOENDE VLOEISTOF ZODAT DE NODIGE STOOM (WATER, SAUS OF BOUILLON) WORDT GEPRODUCEERD.

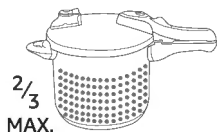
**⚠ WAARSCHUWING** Voeg altijd voldoende vloeistof toe. Laat de pan **NOOIT** droogkoken.

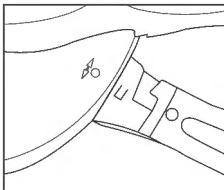
#### MINIMALE EN MAXIMALE HOEVEELHEID VOEDSEL

Minstens 1/3 (eenderde) liter vloeistof (330 ml).

Maximaal 1/2 (half) vol voor voedsel dat opzwellt of de neiging heeft om te schuimen.

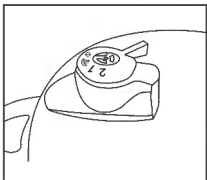
Maximaal 2/3 (tweederde) vol voor alle andere bereidingen.





## DE SNELKOOKPAN SLUITEN

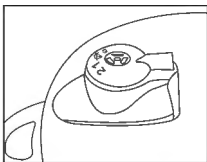
Voordat u het deksel op de snelkookpan plaatst, zorgt u ervoor dat de siliconenring/afdichting juist is geplaatst. Plaats het deksel vervolgens zodanig dat de markeringen op het deksel en de greep op een lijn liggen en verschuif de handgrepen zodat ze boven elkaar liggen. Trek de rode drukknop naar u toe (langere handgreep). De pan is vergrendeld.



Selecteer het gewenste kookniveau met de drukregelklep:

### STAND 1:

Zacht koken op ong. 50 kPa - 111,35 °C. Voor het stomen en sudderen van gevoelig voedsel, zoals groenten, vis, fruit, enz.



### STAND 2:

Snel koken op ongeveer 90 kPa - 118,6 °C.

Voor het koken en stoven van vlees, soep, n, stoofschotels, enz.

**PLAATS DE SNELKOOKPAN MET DE VOORAF INGESTELDE KOOKSTAND OP DE JUISTE WARMTEBRON EN DRAAI DEZE NAAR HET MAXIMALE VERMOGEN.**

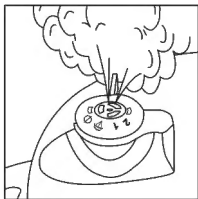


Wanneer de werkdruk is bereikt, laat de regelklep continu stoom af, zodat er geen overdruk kan worden opgebouwd.

Alleen op dit punt moet de sterkte van de warmtebron worden verlaagd.

## 4. De druk aflaten

Schakel de warmtebron uit als de bereidingstijd voorbij is. Zet de pan van het fornuis en plaats het op een geschikt oppervlak. Er zijn twee manieren om de druk af te laten:

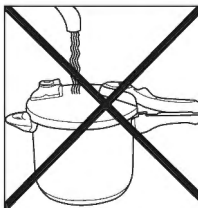


### DE PAN LATEN AFKOELEN:

Wacht tot de veiligheidsklep volledig is verdwenen. Dit is de aanbevolen methode voor voedsel dat zacht is of de neiging heeft te schuimen.

### DE DRUK GELEIDELIJK AFLATEN:

Draai de drukregelklep langzaam naar deze stand: 



### **⚠ WAARSCHUWING**

De ontsnappende stoom is zeer heet. De stoom ontsnapt verticaal. Houd uw handen daarom niet boven de klep. Wacht tot alle stoom is ontsnapt en de drukindicator niet meer zichtbaar is. Deze methode is niet geschikt voor voedsel dat zacht is of de neiging heeft te schuimen.

### DE DRUK SNEL AFLATEN:

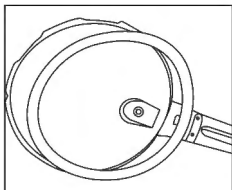
Dit model is niet geschikt voor het snel aflaten van de druk.

Laat de druk niet af door water op de bovenkant van het deksel te laten stromen.

## ⚠ WAARSCHUWING

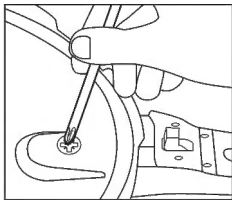
- ▶ U mag het deksel nooit forceren of de veiligheidssystemen nooit forceren. De snelkookpan kan alleen worden geopend als deze niet meer onder druk staat.
- ▶ Dompel de pan nooit onder in water.

## 5. Reiniging en Onderhoud



Reinig de snelkookpan na elk gebruik met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die chloor bevatten.

De pan, zonder het deksel, kan ook in de vaatwasser worden gereinigd. Het deksel moet altijd met de hand worden gereinigd.



(AFB. 1)

### DE AFDICHTINGSRING REINIGEN EN VERVANGEN

Om de afdichtingsring te reinigen, spoelt u deze onder heet stromend water en laat u deze drogen. Wanneer de afdichtingsring hard wordt en een bruine kleur krijgt, moet deze worden vervangen.



(AFB. 2)

### DE VEILIGHEIDSKLEP REINIGEN


Reinig de onderkant van de klep aan de binnenkant van de pan.

Controleer of deze juist werkt door voorzichtig op de pin te drukken.

**DE DRUKREGELKLEP REINIGEN:**

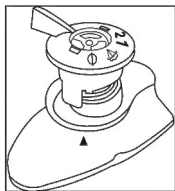
Zorg voor voldoende verlichting om te controleren of de klepdoorgangen onder de regelklep niet geblokkeerd zijn.

Reinig deze met een naald of een pin. (AFB. 1)

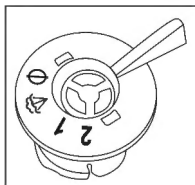
Draai de kunststof dop naar de stand . (AFB. 2)

Druk de drukregelklep tegen het deksel en trek aan de drukregelaar tot hij loskomt (AFB. 3).

Reinig deze met water en een mild afwasmiddel. Na het reinigen van de drukklep, monteert u deze in de omgekeerde volgorde.



(AFB. 3)

**Opslag**

- Berg de drukregelklep op een koele en droge plek op uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Als u deze gedurende lange tijd niet gebruikt, kan de rubberen pakking uitharden, zodat deze niet meer juist werkt. Controleer deze altijd voordat u het product opnieuw gebruikt en vervang het indien nodig.

## 6. Problemen Oplossen

Probleem	Oplossing
De snelkookpan heeft veel tijd nodig om het kookpunt te bereiken:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De warmtebron is niet warm genoeg</li> <li>▶ Zet de warmtebron op het maximum</li> </ul>
De drukindicator stijgt niet en tijdens het koken komt er geen stoom uit de klep:	<p>Tijdens de eerste paar minuten is dit normaal. Als deze daarna nog steeds niet stijgt, controleer u of:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De warmtebron voldoende warmte afgeeft. Zo niet verhoogt u de temperatuur</li> <li>▶ De snelkookpan voldoende water bevat</li> <li>▶ De drukregelklep is ingesteld op '1' of '2' (in dit geval is de instelling juist!)</li> <li>▶ De snelkookpan is juist gesloten</li> <li>▶ De afdichtingsring of de rand van de pan is beschadigd</li> </ul>
De veiligheidsklep komt niet omhoog en tijdens het koken komt er geen stoom uit de drukregelklep:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schakel de warmtebron uit, verwijder de snelkookpan van het fornuis en laat de druk af</li> <li>▶ Open de snelkookpan en controleer of deze voldoende vloeistof bevat</li> <li>▶ Reinig de drukregelklep en veiligheidsklep</li> </ul>
Er ontsnapt stoom rondom het deksel:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of het deksel juist is gesloten</li> <li>▶ Controleer of de afdichting juist is geplaatst</li> <li>▶ Controleer de staat van de afdichting (indien nodig vervangt u deze)</li> <li>▶ Controleer of het deksel, de veiligheidsklep en drukregelklep schoon zijn</li> <li>▶ Controleer of de rand van de pan zich in goede staat bevindt</li> </ul>

Probleem	Oplossing
Het deksel kan niet worden geopend:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de veiligheidsklep volledig omlaag staat. Zo niet laat u de druk af</li> </ul>
Het voedsel dat wordt gekookt is ofwel niet volledig gaar of te gaar:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer de kooktijd (deze kan variëren afhankelijk van het voedsel)</li> <li>▶ Controleer of het fornuis voldoende warmte afgeeft</li> <li>▶ Controleer of de drukregelklep juist is ingesteld (1 of 2)</li> <li>▶ Controleer de hoeveelheid vloeistof</li> </ul>
De pan is aangebrand:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Laat uw snelkookpan een tijdje weken voordat u hem reinigt</li> <li>▶ Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die chloor bevatten</li> <li>▶ De bereidingstijden variëren afhankelijk van het voedsel en de malsheid van het vlees. Wijzig de bereidingstijd dienovereenkomstig.</li> <li>▶ Doe de volgende keer meer water in de pan.</li> </ul>
Er is een beveiligingsfunctie geactiveerd:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schakel de warmtebron uit en verwijder de snelkookpan van het fornuis</li> <li>▶ Laat de snelkookpan volledig afkoelen</li> <li>▶ Open deze aan de hand van de instructies</li> <li>▶ Controleer de staat van de drukregelklep, veiligheidsklep en afdichtingsring en reinig ze.</li> </ul>



## 7. Specificaties

Artikelnummer	B071G5KNXX	B071WPLND2
Pandiameter	22 cm	22 cm
Nominaal volume	4,0 l	6,0 l
Werkdruk	50 kPa - max. 111,35 °C	90 kPa - max. 118,6°C

### 7.1 Informatie over Importeur

	<b>Voor EU</b>
Postadres:	Amazon EU 5.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
Bedrijfsreg.:	134248

## 8. Feedback en Hulp

Graag ontvangen wij uw feedback. Om u in de toekomst de best mogelijke klantenervaring te kunnen bieden, willen wij u vragen een klantenbeoordeling te schrijven.



**NL: [amazon.nl/review/review-your-purchases#](https://amazon.nl/review/review-your-purchases#)**

**BE: [amazon.com.be/review/review-your-purchases#](https://amazon.com.be/review/review-your-purchases#)**

Ga naar de onderstaande website mocht u hulp nodig hebben met uw Amazon Basics-product.



**NL: [amazon.nl/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.nl/gp/help/customer/contact-us)**

**BE: [amazon.com.be/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.com.be/gp/help/customer/contact-us)**

# 1. Bezpieczeństwo i zgodność z wymogami

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI.**

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI. WAŻNE!**

Jeśli konieczna jest naprawa, skontaktuj się z działem obsługi klienta.

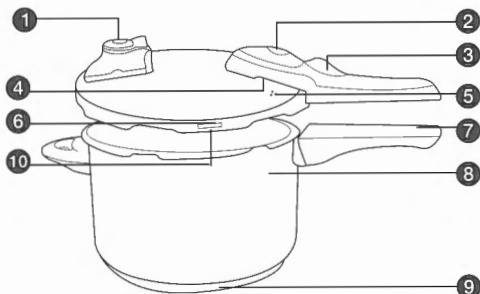
Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowane warsztaty.

- ▶ Podczas korzystania z szybkowarów należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:
- ▶ Przeczytaj dokładnie wszystkie instrukcje.
- ▶ Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek.
- ▶ Jeśli szybkowar jest używany w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
- ▶ Nie wkładaj szybkowaru do nagrzanego piekarnika.
- ▶ Podczas przenoszenia szybkowaru zawierającego gorące cieczy należy zachować szczególną ostrożność.
- ▶ Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ To urządzenie gotuje z wykorzystaniem ciśnienia. Niewłaściwe użytkowanie może skutkować poparzeniem. Przed użyciem sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo zamknięte. Patrz strona 8 i 9.
- ▶ Nie napełniaj urządzenia powyżej 2/3 (dwóch trzecich). Podczas gotowania produktów, które rozszerzają się podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj urządzenia powyżej 1/2 (połowy). Przepelnienie może spowodować zatkanie przewodu odpowietrzającego, powodując wzrost ciśnienia w urządzeniu. Patrz strona 8.
- ▶ Pamiętaj, że niektóre produkty spożywcze, takie jak sos jabłkowy, żurawina, kasza jęczmienna, płatki owsiane lub inne płatki zbożowe, groszek, makaron, rabarbar lub spaghetti mogą się pienić i zatykać nadmiarowy zawór ciśnieniowy (wentyl pary). Tych produktów nie należy gotować w szybkowarze.
- ▶ Przed użyciem zawsze sprawdzaj, czy urządzenia upuszczające ciśnienie nie są zatkane.

- ▶ Nie otwieraj szybkowaru, dopóki nie ostygnie i nie zostanie uwolnione całe ciśnienie wewnętrzne. Jeśli odczepienie uchwytów sprawia trudność, oznacza to, że szybkowar jest nadal pod ciśnieniem – nie otwieraj go na siłę. Jakikolwiek ciśnienie w szybkowarze może być niebezpieczne. Patrz strona 9.
- ▶ Nie używaj szybkowaru do smażenia na oleju.
- ▶ Po osiągnięciu normalnego ciśnienia roboczego zmniejsz temperaturę, aby cała ciecz, która tworzy parę, nie wyparowała.
- ▶ Nigdy nie używaj szybkowaru bez wlewania wody, ponieważ może to spowodować jego poważne uszkodzenie.
- ▶ Używaj odpowiednich źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.
- ▶ Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozora wołowego), która może pęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie nakłuwaj mięsa, gdy skóra jest spuchnięta. Może to prowadzić do poparzenia.
- ▶ Podczas gotowania potraw z ciasta przed otwarciem pokrywki delikatnie potrząśnij szybkowarem, aby zapobiec wystrzeleniu potrawy.
- ▶ Nie ingeruj w żadne zabezpieczenia w sposób wykraczający poza wytyczne dotyczące konserwacji określone w instrukcji obsługi.
- ▶ Używaj wyłącznie części zamiennych producenta zgodnych z danym modelem. W szczególności używaj garnka i pokrywki tego samego producenta, które są kompatybilne.

**Zawartość:**

Zacznij od sprawdzenia, czy w opakowaniu znajdują się następujące elementy:



- 1 Zawór regulatora ciśnienia
- 2 Zawór bezpieczeństwa / wskaźnik ciśnienia
- 3 Przycisk
- 4 Okienko bezpieczeństwa
- 5 Znaczniki blokady
- 6 Okienko bezpieczeństwa na pokrywie
- 7 Uchwyt z zabezpieczeniem przed płomieniem
- 8 Garnek
- 9 Potrójne dno
- 10 Gumowa uszczelka

## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM SZYBKOWARU ZAPOZNAJ SIĘ Z DOKŁADNIE ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI.**

- ▶ Podczas procesu gotowania nie wolno ingerować w zabezpieczenia.
- ▶ Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę, gdy znajduje się on pod ciśnieniem. Przed otwarciem szybkowar musi ostygnąć. Ciśnienie pary musi zostać całkowicie upuszczone. W przeciwnym razie nie będzie możliwe otwarcie garnka. Przestrzegaj instrukcji otwierania (strona 9).
- ▶ Nie dokonuj żadnych modyfikacji zabezpieczeń. W przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Podczas uwalniania pary trzymaj ręce, głowę i ciało z dala od pary.
- ▶ Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych lub pokrywek i patelni zaprojektowanych specjalnie do użycia z tymi szybkowarami.
- ▶ Pod żadnym pozorem nie należy używać szybkowarów ani akcesoriów, które są w jakikolwiek sposób zdeformowane lub uszkodzone.
- ▶ Jeśli w dowolnym momencie konieczne będzie przeprowadzenie naprawy, skontaktuj się z działem obsługi klienta

### **Przed gotowaniem**

- ▶ Przed każdym użyciem szybkowaru sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa, zawór regulatora ciśnienia i pierścień uszczelniający są czyste i sprawne.
- ▶ Zwróć szczególną uwagę na fakt, że zawór bezpieczeństwa znajdujący się na spodzie pokrywki powinien swobodnie się poruszać i nie może być wcisnięty w zagłębienie pokrywy na tyle, że na górze pokrywki widać czerwony trzpień. Powinno się to zdarzyć tylko wtedy, gdy pokrywa jest zablokowana, a wewnątrz szybkowaru wytworzyło się ciśnienie.

## **ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE.**

## 2. Zalety

1. Krótszy czas gotowania niż w przypadku zwykłych kuchenek  
Na ugotowanie wołowiny w typowych warunkach potrzeba jedynie 10 % czasu, 50 % w przypadku czerwonej fasoli. Czas gotowania jest różny dla różnych potraw.
2. Maksymalna oszczędność energii  
Na ugotowanie wołowiny w typowych warunkach potrzeba jedynie 1/15 energii grzewczej, 1/3 w przypadku czerwonej fasoli. Wyższe temperatury gotowania znacznie skracają wymagany czas gotowania, oszczędzając czas i energię.
3. Zachowanie większych ilości wartości odżywczych  
Ze względu na gotowanie pod ciśnieniem potrzeba mniej cieczy. Podczas gotowania tracona jest jej niewielka ilość, co przekłada się na zachowanie maksymalnej wartości odżywczej w jedzeniu.
4. Łatwe zmiękczenie żywności  
Wyższe ciśnienie wymusza przenikanie ciepła przez żywność i zwiększa efekt zmiękczenia podczas gotowania wołowiny, goloniek, mostków i innych twardych potraw.

**Regulator:** Dostępne są cztery tryby: dwa poziomy ciśnienia roboczego 50 kPa i 90 kPa, jeden poziom do upuszczania ciśnienia i jeden tryb demontażu w celu czyszczenia. Różne produkty spożywcze wymagają różnych poziomów ciśnienia roboczego.

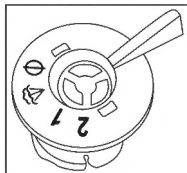
### Moduł sterujący zaworu regulacji ciśnienia:

2— 90 kPa

1— 50 kPa

 — Położenie upuszczania pary

 — Demontaż modułu



**Zawór bezpieczeństwa / wskaźnik ciśnienia:** Zawór bezpieczeństwa automatycznie sprawdza ciśnienie wewnętrzne. Gdy ciśnienie wewnętrzne jest niższe niż ciśnienie bezpiecznego otwarcia, zawór opadnie. Po tym będzie można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

Jeśli szybkowar jest pod ciśnieniem, trzpień zaworu podniesie się, a z otworu w uchwycie wysunie się czerwona nasadka. Zawór bezpieczeństwa automatycznie zredukuje nadciśnienie, aby zapewnić bezpieczeństwo. Jeśli pokrywa nie blokuje się prawidłowo, ciśnienie wewnętrzne nie wzrasta, zawór bezpieczeństwa upuszcza jedynie ciśnienie pary, w takim przypadku należy przerwać podgrzewanie i prawidłowo zablokować pokrywę.

**Okienko bezpieczeństwa:** Z boku pokrywy znajduje się okienko bezpieczeństwa. Służy ono do upuszczania pary w przypadku, gdy regulator i zawór bezpieczeństwa nie działają prawidłowo lub gdy w środku jest za dużo pary. Zapewnia bezpieczną obsługę szybkowaru.

### 3. Instrukcja obsługi

NAPEŁNIJ GARNEK WYSTARCZAJĄCĄ ILOŚCIĄ CIECZY, ABY WYTWORZYĆ NIEZBĘDNĄ PARĘ (WODA, SOS LUB BULION).

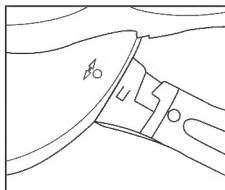
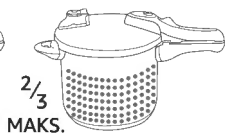
**⚠ OSTRZEŻENIE** Zawsze wlewaj odpowiednią ilość cieczy. Nie dopuść, aby szybkowar gotował „na sucho”.

MINIMALNA I MAKSYMALNA ILOŚĆ JEDZENIA

Co najmniej 1/3 (jedna trzecia) litra cieczy (330 ml).

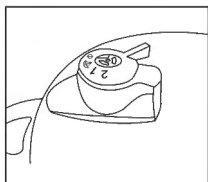
Maksymalnie 1/2 (połowa) żywności, która pęcznieje lub ma tendencję do pienia się.

Maksymalnie 2/3 (dwie trzecie) w przypadku wszystkich innych rodzajów żywności.



## ZAMYKANIE SZYBKOWARU

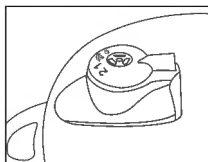
Przed założeniem pokrywy na garnek sprawdź, czy silikonowy pierścień / uszczelka zostały prawidłowo założone. Następnie załóż pokrywę tak, aby oznaczenia na pokrywie i uchwycie przylegały do siebie, i przesunij uchwyty tak, aby na siebie zachodziły. Pociągnij czerwony przycisk do siebie (dłuższy uchwyt). Szybkowar jest zablokowany.



Wybierz żądany poziom gotowania za pomocą zaworu regulatora ciśnienia:

### POŁOŻENIE 1:

Delikatne gotowanie pod ciśnieniem około 50 kPa – temperatura 111,35 °C. Do gotowania na parze i duszenia delikatniejszych potraw, takich jak warzywa, ryby, owoce itp.



### POŁOŻENIE 2:

Szybkie gotowanie pod ciśnieniem około 90 kPa – temperatura 118,6 °C.

Do gotowania i duszenia, np. mięsa, zup, gulaszu itp.



UMIEŚĆ SZYBKOWAR Z USTAWIONYM TRYBEM GOTOWANIA NA ODPOWIEDNIM ŹRÓDLE CIEPŁA I USTAW JE NA PEŁNĄ MOC.

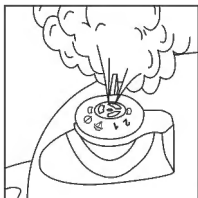


Po osiągnięciu ciśnienia roboczego zawór regulacyjny upuszcza parę w sposób ciągły, aby nie dopuścić do nadciśnienia.

Dopiero w tym momencie należy zredukować intensywność źródła ciepła.

## 4. Upuszczanie ciśnienia


Wyłącz źródło ciepła po zakończeniu gotowania. Zdejmij garnek z płyty grzejnej i połóż go na odpowiedniej powierzchni. W kwestii redukcji ciśnienia dostępne są następujące opcje:

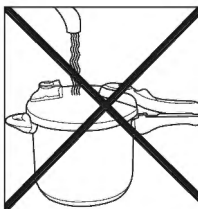


### POZWÓL SZYBKOWAROWI OSTYGNĄĆ:

Poczekaj, aż zawór bezpieczeństwa całkowicie zniknie. Jest to zalecana metoda w przypadku żywności, która jest papkowata lub ma tendencję do pienia się.

### STOPNIOWE UWALNIANIE CIŚNIENIA:

Powoli przekręć zawór regulatora ciśnienia w to położenie: 



**⚠ OSTRZEŻENIE** Wydostająca się para jest bardzo gorąca. Para wydostaje się pionowo, dlatego nie trzymaj rąk nad zaworem. Poczekaj, aż cała para ulotni się, a wskaźnik ciśnienia przestanie być widoczny. Metoda ta nie jest odpowiednia dla potraw, które są papkowate lub mają tendencję do pienia się.

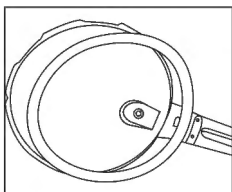
**SZYBKIE UWOLNIENIE CIŚNIENIA:**

Ten model nie obsługuje metody szybkiego uwalniania ciśnienia.

Nie uwalniaj ciśnienia, polewając pokrywę wodą z kranu.

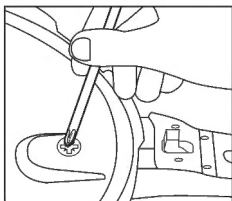
**⚠ OSTRZEŻENIE**

- ▶ Nigdy nie używaj siły do otwierania pokrywy i nie ingeruj w zabezpieczenia. Szybkokwar można otworzyć tylko wtedy, gdy nie znajduje się już pod ciśnieniem.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj szybkokwaru w wodzie.

**5. Czyszczenie i konserwacja**

Po każdym użyciu wyczyść szybkokwar gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Nie używaj ściernych lub żrących środków czyszczących ani środków zawierających chlor.

Szybkokwar (bez pokrywy) można również myć w zmywarce. Pokrywę należy zawsze czyścić ręcznie.

**CZYSZCZENIE I WYMIANA PIERŚCIENIA USZCZELNIAJĄCEGO (USZCZELKI)**

Aby wyczyścić pierścień uszczelniający, opłucz go pod bieżącą ciepłą wodą i wysusz. Gdy pierścień uszczelniający stanie się twardy i zbrązowieje, należy go wymienić.

(RYS. 1)



**CZYSZCZENIE ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA**  
Wyczyść podstawę zaworu po wewnętrznej stronie szybkowaru.

Sprawdź, czy działa prawidłowo, lekko naciskając na sworzeń.

(RYS. 2)

### CZYSZCZENIE ZAWORU REGULATORA CIŚNIENIA:

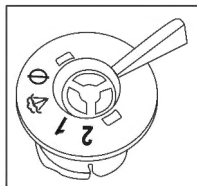
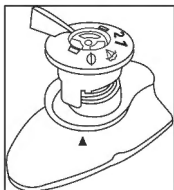
Używając jasnego źródła światła, sprawdź, czy kanały zaworu pod zaworem regulatora nie są zablokowane.

Wyczyść je za pomocą igły lub szpilki. (RYS. 1)

Ustaw plastikowy wybierak w położeniu . (RYS. 2)

Docisnij zawór regulatora ciśnienia do pokrywy i pociągnij regulator ciśnienia, aż zejdzie (RYS. 3).

Umyj go wodą i łagodnym mydłem. Po wyczyszczeniu zaworu ciśnieniowego zamontuj go w odwrotnej kolejności.



(RYS. 3)

### Przechowywanie

- ▶ Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Po długim okresie nieużywania gumowa uszczelka może stwardnieć i przestać spełniać swoją funkcję. Zawsze sprawdzaj ją przed ponownym użyciem produktu i w razie potrzeby wymień.

## 6. Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Zagotowanie w szybkowarze trwa bardzo długo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Źródło ciepła nie jest wystarczająco gorące</li> <li>▶ Podkręć źródło ciepła do maksimum</li> </ul>
Wskaźnik ciśnienia nie podnosi się, a podczas gotowania z zaworu nie wydostaje się para:	<p>Jest to całkowicie normalne w ciągu pierwszych kilku minut. Jeśli to się nie zmienia, sprawdź, czy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Źródło ciepła jest wystarczająco gorące, jeśli nie, podkręć je</li> <li>▶ W garnku znajduje się wystarczająca ilość cieczy</li> <li>▶ Zawór regulatora ciśnienia jest ustawiony na „1” lub „2” (jeśli tak, to prawidłowo!)</li> <li>▶ Szybkowar jest poprawnie zamknięty</li> <li>▶ Pierścień uszczelniający lub obręcz garnka są uszkodzone</li> </ul>
Zawór bezpieczeństwa podniósł się, a podczas gotowania para nie wydostaje się z zaworu regulatora ciśnienia:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wyłącz źródło ciepła, zdejmij szybkowar z palnika i uwolnij ciśnienie</li> <li>▶ Otwórz garnek i sprawdź, czy jest w nim wystarczająca ilość cieczy</li> <li>▶ Wyczyść zawór regulatora ciśnienia i zawór bezpieczeństwa</li> </ul>
Para wydostaje się dookoła pokrywki:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdź, czy pokrywka jest prawidłowo zamknięta</li> <li>▶ Sprawdź, czy uszczelka jest prawidłowo zamontowana</li> <li>▶ Sprawdź stan uszczelki (w razie potrzeby wymień ją)</li> <li>▶ Sprawdź, czy pokrywka, zawór bezpieczeństwa i zawór regulatora ciśnienia są czyste</li> <li>▶ Sprawdź, czy obręcz garnka jest w dobrym stanie</li> </ul>

Problem	Rozwiązanie
Nie da się otworzyć pokrywki:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa całkowicie opadł. Jeśli nie opadł, uwolnij ciśnienie</li> </ul>
Gotowane jedzenie nie jest w pełni ugotowane lub jest rozgotowane:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdź czas gotowania (może się on różnić w zależności od żywności)</li> <li>▶ Sprawdź moc płyty grzejnej</li> <li>▶ Upewnij się, że zawór regulatora ciśnienia jest prawidłowo ustawiony (1 lub 2)</li> <li>▶ Sprawdź ilość cieczy</li> </ul>
Gotowana żywność przypaliła się w garnku:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Przed czyszczeniem pozostaw szybkowar do namoczenia przez dłuższy czas</li> <li>▶ Nie używaj żrących środków czyszczących ani środków zawierających chlor</li> <li>▶ Czas gotowania może się różnić w zależności od potrawy i kruchości mięsa. Zmień odpowiednio czas gotowania.</li> <li>▶ Następnym razem zwiększ ilość wody podanej w przepisie.</li> </ul>
Aktywowane zostało jedno z zabezpieczeń:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wyłącz źródło ciepła i zdejmij z niego garnek</li> <li>▶ Pozostaw garnek do całkowitego ostygnięcia</li> <li>▶ Otwórz go, postępując zgodnie z instrukcjami</li> <li>▶ Sprawdź i wyczyść zawór regulatora ciśnienia, zawór bezpieczeństwa i pierścień uszczelniający.</li> </ul>

## 7. Dane techniczne

Numer artykułu	B071G5KNXX	B071WPLND2
Średnica garnka	8,66 cala (22 cm)	8,66 cala (22 cm)
Pojemność nominalna	4,0 l	6,0 l
Ciśnienie robocze	50 (kPa) lub 7,25 psi – Maks. 111,35 °C	90 (kPa) lub 13,05 psi – Maks. 118,6 °C

## 7.1 Informacje o importerze

---

	<b>W Unii Europejskiej</b>
Adres pocztowy:	Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
Kod rejestracyjny przedsiębiorstwa:	134248

## 8. Opinie i Pomoc

Bardzo chcielibyśmy usłyszeć Twoją opinię. Aby upewnić się, że zapewniamy najlepszą możliwą obsługę klienta, prosimy o rozważenie napisania recenzji klienta.



[amazon.pl/review/review-your-purchases#](https://amazon.pl/review/review-your-purchases#)

Jeśli potrzebujesz pomocy dotyczącej produktu Amazon Basics, skorzystaj z poniższej witryny internetowej lub numeru.



[amazon.pl/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.pl/gp/help/customer/contact-us)

# 1. Säkerhet och överensstämmelse

**LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN.**

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS.**

**VIKTIGT!**

Om reparationer är nödvändiga, kontakta vår kundtjänst. Reparation får endast utföras av auktoriserade reparatörer.

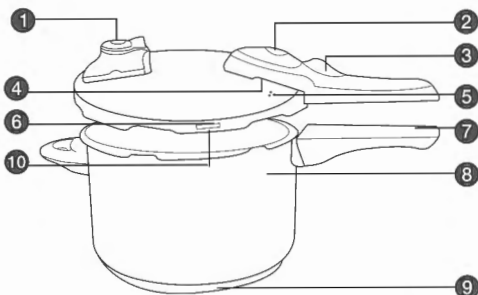
- ▶ När du använder tryckkokare ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas:
- ▶ Läs dessa instruktioner noggrant.
- ▶ Vidrör inga heta ytor. Använd handtagen eller knopparna.
- ▶ Var extra uppmärksam när tryckkokaren används i närheten av barn.
- ▶ Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- ▶ Var extremt försiktig vid förflyttning av en tryckkokare som innehåller varm vätska.
- ▶ Använd inte tryckkokaren för något annat än det avsedda ändamålet.
- ▶ Denna apparat tillagar livsmedel under tryck – felaktig användning kan medföra skållning. Säkerställ att apparaten är ordentligt stängd innan du använder den. Se sidorna 8 och 9.
- ▶ Fyll inte apparaten till över 2/3 (två tredjedelar). Vid tillagning av mat som sväller under tillagning, som ris eller torkade grönsaker, fyll inte apparaten till över 1/2 (halv). Överfyllning kan orsaka att ångutsläppet täpps till, vilket gör att trycket i apparaten blir för högt. Se sidan 8.
- ▶ Tänk på att vissa livsmedel, som äppelmos, tranbär, pärlkorn, havregryn och andra spannmål, ärtor, nudlar, makaroner, rabarber och spagetti kan skumma och sätta igen säkerhetsventilen (ångutsläppet). Sådana livsmedel bör inte tillagas i en tryckkokare.
- ▶ Kontrollera alltid före användning att säkerhetsventilen inte är igensatt.
- ▶ Öppna inte tryckkokaren förrän den har svalnat och allt internt tryck har släppts ut. Om handtagen är svåra att trycka isär betyder det att tryckkokaren fortfarande står under tryck – tvinga inte upp den. Eventuellt kvarstående tryck i apparaten kan vara farligt. Se sidan 9.
- ▶ Använd inte denna tryckkokare för tryckfritering med olja.
- ▶ När det normala arbetstrycket har uppnåtts, minska värmen så att inte all vätska avdunstar som ånga.

- ▶ Använd aldrig tryckkokaren utan vatten, det skulle skada den allvarligt.
- ▶ Använd lämpliga värmekällor enligt bruksanvisningen.
- ▶ Efter tillagning av kött med hud (t.ex. oxtunga) som kan svälla under trycket, stick inte i köttet medan huden är uppsvälld – du kan bli skållad.
- ▶ När du lagar degartade livsmedel, skaka försiktigt på tryckkokaren innan du öppnar locket för att undvika att livsmedel kastas ut.
- ▶ Manipulera inte något av säkerhetssystemen utöver vad som tillåts enligt underhållsanvisningarna i bruksanvisningen.
- ▶ Använd endast tillverkarens reservdelar för den aktuella modellen. Var noga med att bara använda gryta och lock från samma tillverkare, och som anges vara kompatibla.



**D Innehåll:**

Innan du börjar, kontrollera att förpackningen innehåller följande komponenter:



- 1 Tryckregulatorventil
- 2 Säkerhetsventil/tryckindikator
- 3 Tryckknapp
- 4 Säkerhetsfönster
- 5 Låsmarkeringar
- 6 Säkerhetsfönster på lock
- 7 Handtag med flamskydd
- 8 Tryckkokarens gryta
- 9 Botten med tre lager
- 10 Gummipackning

## LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN TRYCKKOKAREN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.

- ▶ Säkerhetsanordningarna får inte påverkas medan tryckkokaren används.
- ▶ När tryckkokaren står under tryck får man inte öppna den med kraft. Tryckkokaren måste få svalna innan den öppnas. Ångtrycket måste släppas ut helt – annars kan tryckkokaren inte öppnas. Följ öppningsanvisningarna (sidan 9).
- ▶ Påverka inte säkerhetsanordningarna, annars finns det risk för skällning. När du släpper ut ångan, håll händer, huvud och kropp borta från ångan.
- ▶ Endast originaltillbehör och -reservdelar samt lock och grytor som är speciellt utformade för dessa tryckkokare, får användas.
- ▶ Tryckkokare eller tillbehör som är deformerade eller skadade på något sätt får inte användas under några omständigheter.
- ▶ Om reparationer behövs, kontakta vår kundtjänst

### Före tillagning

- ▶ Kontrollera varje gång innan du använder tryckkokaren att säkerhetsventilen, tryckregulatorventilen och tätningringen är rena och i korrekt skick.
- ▶ Var särskilt uppmärksam på att säkerhetsventilen på undersidan av locket är fri att röra sig ("vicka") och inte kan skjutas så långt in i lockets urtag att det röda stiftet ses ovanpå locket – detta ska endast hända när locket är låst och trycket har ökat inuti tryckkokaren.

## BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER.

## 2. Överlägsen prestanda

1. Kortare tillagningstid än med konventionella kastruller  
10 procent av normal tillagningstid för nötkött, 50 procent för röda bönor. Tillagningstiden varierar för olika livsmedel.
2. Utmärkt energiekonomi  
Det kostar 1/15 av den värmeenergi som normalt krävs för tillagning av nötkött, 1/3 för röda bönor. Med högre tillagningstemperatur minskar tillagningstiden avsevärt, vilket sparar tid och energi.
3. Näringsämnen sparas  
Mindre matlagingsvätska krävs vid tillagning under tryck och mindre vätska går förlorade under tillagning, varför utmärkt näringsvärde i livsmedlet kan upprätthållas.
4. Lätt att möra mat  
Det högre trycket tvingar värmen genom maten och ökar den mörande verkan vid tillagning av nötkött, racks, bringa och andra svårtillagade livsmedel.

**Regulator:** Det finns fyra nivåer, två arbetstrycknivåer; 50 kPa och 90 kPa, en uttagningsnivå och en nivå för rengöring. Olika livsmedel kräver olika arbetstryck.

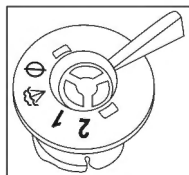
### Reglermodul för tryckregulatorventil:

2– 90 kPa

1– 50 kPa

 – Ångutsläppsläge

 – Avtagning av modulen



**Säkerhetsventil / tryckindikator:** Säkerhetsventilen kontrollerar automatiskt det inre trycket. När det inre trycket är lägre än säkerhetsventilens öppningstryck kommer ventilen att sjunka ner. Då det är säkert att öppna locket.

Om tryckkokaren har ett inre tryck kommer ventilen att höjas och det röda stiftet att bli synligt i hålet i handtaget. Säkerhetsventilen kommer automatiskt att släppa ut övertryck för att göra hanteringen säker. Om locket inte låses ordentligt ökar inte trycket utan säkerhetsventilen släpper ut ångan. I detta fall, sluta värma och lås locket ordentligt.

**Säkerhetsfönster:** Det finns ett säkerhetsfönster på sidan av locket. Det släpper ut ånga om regulatören och säkerhetsventilen inte fungerar korrekt eller om det finns för mycket ånga inuti. Se till att tryckkokaren är säker.

### 3. Bruksanvisning

FYLL GRYTAN MED TILLRÄCKLIGT MED VÄTSKA FÖR ATT GENERERA NÖDVÄNDIG ÅNGA (VATTEN, SÅS ELLER BULJONG).

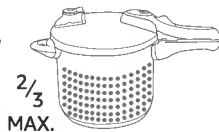
**⚠ VARNING** Tillsätt alltid tillräckligt med vätska. Låt aldrig tryckkokaren "torrkoka".

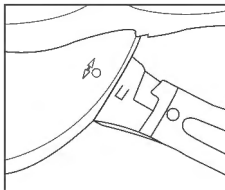
MINSTA OCH STÖRSTA MÄNGD LIVSMEDEL

Minst 1/3 liter vätska (330 ml).

Max. 1/2 (halvfull) för mat som sväller eller tenderar att skumma.

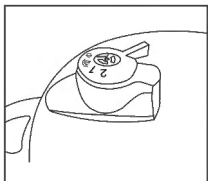
Max. 2/3 (två tredjedels full) för all annan matlagning.





## STÄNG TRYCKKOKAREN

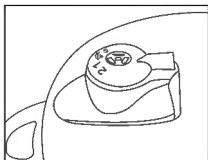
Innan du sätter locket på tryckkokaren, se till att silikonringen/packningen är korrekt placerad. Placera sedan locket så att markeringarna på locket och handtaget överensstämmer, och skjut handtaget så att de kommer över varandra. Dra den röda tryckknappen mot dig (den längre handtagsdelen). Tryckkokaren är låst.



Välj önskad tillagningsnivå med hjälp av tryckregulatorventilen:

### POSITION 1:

Skonsam matlagning vid ca 50 kPa – 111,35 °C  
För ångkokning och stuvning av känsliga livsmedel som grönsaker, fisk, frukt etc.



### POSITION 2:

Snabb matlagning vid ca 90 kPa – 118,6 °C.

För tillagning och bräsering av t.ex. kött, soppor, grytor etc.

**PLACERA TRYCKKOKAREN MED FÖRINSTÄLLD TILLAGNINGSNINSTÄLLNING PÅ RÄTT VÄRMEKÄLLA OCH VRID UPP DEN TILL FULL EFFEKT.**

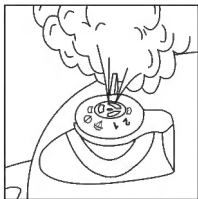


När arbetstrycket uppnås släpper regulatorventilen ut ånga kontinuerligt så att inget övertryck kan byggas upp.

Endast här ska värmekällan stängas av.

## 4. Frigöring av tryck

Stäng av värmekällan när tillagningstiden är slut. Ta bort tryckkokaren från spishällen och placera den på en lämplig yta. Trycket kan hanteras enligt följande alternativ:

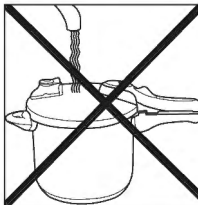


### LÅT TRYCKKOKAREN SVALNA:

Vänta tills säkerhetsventilen har sjunkit helt. Detta är den rekommenderade metoden för livsmedel som är grötigt eller som tenderar att skumma.

### GRADVIS TRYCKAVLASTNING:

Vrid tryckregulatorventilen långsamt till detta läge: 



**⚠ VARNING** Den utströmmande ångan är extremt varm. Ångan släpps ut vertikalt, så håll inte händerna ovanför ventilen. Vänta tills all ånga har släppts ut och tryckindikatorn inte längre är synlig. Denna metod är inte lämplig för livsmedel som är grötiga eller som tenderar att skumma.

### SNABB TRYCKAVLASTNING:

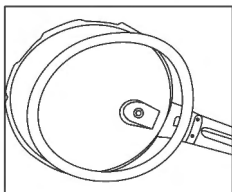
Denna modell stöder inte snabbkopplingsmetoden.

Minska inte trycket genom att spola kranvatten ovanpå locket.

### ⚠ VARNING

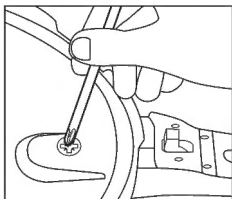
- ▶ Använd aldrig kraft för att öppna locket och påverka aldrig säkerhetssystemen. Tryckkokaren kan öppnas endast när den inte står under tryck.
- ▶ Doppa aldrig tryckkokaren i vatten.

## 5. Rengöring och underhåll



Rengör tryckkokaren med varmt vatten och diskmedel efter varje användning. Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, eller rengöringsmedel som innehåller klor.

Tryckkokaren – utan lock – kan också maskindiskas. Locket ska alltid handdiskas.



### RENGÖRING OCH BYTE AV TÄTNINGSRING (PACKNING)

För att diska tätningsringen, skölj den under varmt rinnande vatten och torka den. Om tätningsringen blir hård och brunaktig ska den bytas.

(BILD 1)



### RENGÖRING AV SÄKERHETSVENTILEN

Rengör ventilfoten på insidan av tryckkokaren.

Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka lätt på stiftet.

(BILD 2)

### RENGÖRING AV TRYCKREGULATORVENTILEN:

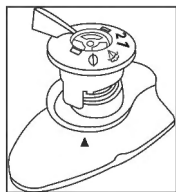
Använd en stark lampa för att kontrollera att ventilpassagerna under regulatorventilen inte är blockerade.

Rengör dessa med en nål eller ett stift. (BILD 1)

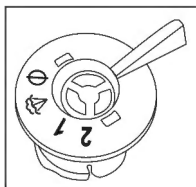
Vrid plasttoppen på plats . (BILD 2)

Tryck tryckregulatorventilen mot locket och dra i tryckregulatorn tills den lossnar (BILD 3).

Rengör och mild tvål och vatten. Efter rengöring av tryckregulatorventilen, montera den på omvänt sätt.



(BILD 3)



### Förvaring

- Förvara på en sval och torr plats, utom räckhåll för barn.
- Efter längre tid utan användning kan gummipackningen hårdna och sluta fungera. Kontrollera alltid packningen innan du använder produkten och byt ut den vid behov.



## 6. Felsökning

Problem	Lösning
Tryckkokaren behöver lång tid för att koka upp:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Värmekällan är inte tillräckligt varm</li> <li>▶ Skruva upp värmekällan till max.</li> </ul>
Tryckindikatorn lyfts inte, och under tillagning kommer ingen ånga ut från ventilen:	<p>Detta är helt normalt under de första minuterna. Om förhållandet kvarstår, kontrollera om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Värmekällan är tillräckligt varm; om inte, vrid upp den</li> <li>▶ Det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren</li> <li>▶ Tryckregulatorventilen är inställd på "1" eller "2" (i så fall är det korrekt!)</li> <li>▶ Tryckkokaren är ordentligt stängd</li> <li>▶ Tätningringen eller kanten av tryckkokaren är skadad</li> </ul>
Säkerhetsventilen har lyft och det under tillagning inte kommer ut någon ånga ut från tryckregulatorventilen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stäng av värmekällan, ta bort tryckkokaren från brännaren och släpp ut trycket</li> <li>▶ Öppna tryckkokaren och kontrollera om det finns tillräckligt med vätska</li> <li>▶ Rengör tryckregulatorventilen och säkerhetsventilen</li> </ul>
Ånga läcker ut från hela locket:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera att locket är ordentligt stängt</li> <li>▶ Kontrollera att packningen är korrekt monterad</li> <li>▶ Kontrollera packningen (byt den vid behov)</li> <li>▶ Kontrollera att tryckregulatorventilen och säkerhetsventilen är rena</li> <li>▶ Kontrollera att kanten av tryckkokaren är felfri</li> </ul>
Locket kan inte öppnas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera om säkerhetsventilen har sjunkit helt; om inte, släpp ut trycket</li> </ul>

Problem	Lösning
Maten som tillagas är inte genomkokt, eller överkokt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera tillagningstiden (den kan variera beroende på livsmedel)</li> <li>▶ Kontrollera värmeplattans funktion</li> <li>▶ Säkerställ att tryckregulatorventilen är korrekt inställd (1 eller 2)</li> <li>▶ Kontrollera mängden vätska</li> </ul>
Mat har bränt fast i tryckkokaren:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Låt tryckkokaren ligga i blöt länge innan du diskar den</li> <li>▶ Använd inte frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som innehåller klor</li> <li>▶ Tillagningstiderna kan variera beroende på livsmedel och på köttets mörhet. Anpassatillagningstiden i enlighet med detta.</li> <li>▶ Öka mängden vatten i receptet nästa gång.</li> </ul>
En av säkerhetsanordningarna har löst ut:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stäng av värmekällan och ta bort tryckkokaren från den</li> <li>▶ Låt tryckkokaren svalna helt</li> <li>▶ Öppna den enligt instruktionerna</li> <li>▶ Kontrollera tryckregulatorventilen, säkerhetsventilen och tätningsringen och rengör dem.</li> </ul>

## 7. Specifikationer

Artikelnummer	B071G5KNXX	B071WPLND2
Grytans diameter	8,66 tum (22 cm)	8,66 tum (22 cm)
Nominell volym	4,0 l	6,0 l
Arbetsstryck	50 (kPa) eller 7,25 psi – Max. 111,35 °C	90 (kPa) eller 13,05 psi – Max. 118,6 °C

## 7.1 Uppgifter om importören

---

	<b>För EU</b>
Postadress:	Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
Org.nr:	134248

## 8. Återkoppling och Hjälp

Vi vill gärna höra din åsikt. För att säkerställa att vi erbjuder bästa möjliga kundupplevelse, skriv gärna en kundrecension.



[amazon.se/review/review-your-purchases#](https://amazon.se/review/review-your-purchases#)

Om du behöver hjälp med din Amazon Basics-produkt, använd webbsidan eller telefonnumret nedan.



[amazon.se/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.se/gp/help/customer/contact-us)

## 1. 安全および守るべきこと

最初にお使いになる前に全ての指示を注意深く読んでください。

指示書は将来また見ることができるよう保管してください。

### 重要!

修理が必要な場合は、弊社のカスタマーサービス部門にご連絡ください。修理は資格のある人のみが行ってください。

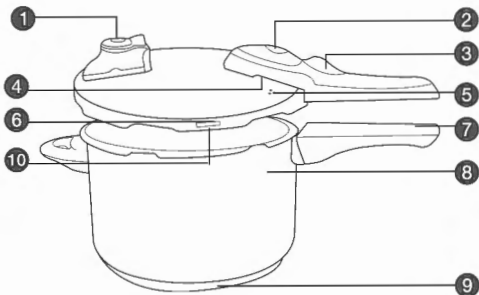
- ▶ 圧力鍋をお使いになる場合は、基本的な安全予防策に従ってください:
- ▶ 全ての指示をしっかりお読みください。
- ▶ 熱をもった表面には触れないでください;ハンドルやノブをお使いください。
- ▶ 圧力鍋をお子様の近くでご使用の際には、しっかりした監督が必要です。
- ▶ 圧力鍋を熱いオーブンに入れしないでください。
- ▶ 熱い液体の入った圧力鍋を移動させる際には特別に注意を払ってください。
- ▶ 圧力鍋は、意図された目的以外の使い方をしないでください。

- ▶ この器具は圧力をかけて調理します - 正しくない使い方をなさると火傷につながる可能性があります。操作の前にユニットが正しく閉まっていることを確認してください。92および93ページをご覧ください。
- ▶ ユニットには、三分の二(2/3)以上物を入れしないでください。米や乾燥野菜のように調理中にかさが増える物を調理する場合は半分(1/2)以上物を入れしないでください。入れすぎにより通気パイプがふさがり、ユニットが圧力過多になります。92 ページ参照。
- ▶ アップルソース、クランベリー、ハトムギ、オートミールや他の穀物、スプリットピー、麺、マカロニ、ルバーブやスパゲッティなどは泡立つことがあります、その泡で圧力解放装置(通気孔)が詰まる場合があります。これらの食品は圧力鍋で調理しないでください。
- ▶ ご使用前には必ず圧力解放装置のつまりをチェックしてください。
- ▶ ユニットが冷めて中の圧力が全て抜けるまで圧力鍋をあけないでください。上下のハンドルを引き離すのが困難な場合は、鍋に圧力が残っている証拠です - 無理に開かないでください。鍋の中の圧力はどれほど少量でも危険となることがあります。94 ページ参照。
- ▶ この鍋を油を使った揚げ物には使わないでください。

- ▶ 通常操作の圧力にとどいたら火を弱めて、蒸気の原因となる汁気が蒸発しないようにします。
- ▶ 水を入れない状態で圧力鍋を使用しないでください、深刻なダメージを与えます。
- ▶ 使用の手引きに述べられている、適切な熱源を使用してください。
- ▶ 皮付きの肉(牛タンなど)は圧力をかけると膨らみますが、そういうものを調理した後は、皮が膨らんだ状態にある間は肉をつつかないでください;やけどをする可能性があります。
- ▶ パンのような粉をこねた物を調理する際は、食品が噴出することがないように、フタをあける前に鍋をやさしくゆすってください。
- ▶ 使用者のてびきに述べられている指示を超えて安全パーツに不法に手を加えて変えることはしないでください。
- ▶ このモデルについては、メーカーのスペアパーツのみをご使用ください。特に本体とフタは、同じメーカーの、互換性ありと述べられている物をお使いください。

## D 内容:

スタートする前に、パッケージに以下のものが含まれていることを必ず確認してください:



- ① 圧力調節バルブ
- ② 安全バルブ/圧力指示器
- ③ プッシュボタン
- ④ 安全窓
- ⑤ ロックマーク
- ⑥ 安全窓ーフタ
- ⑦ 耐炎ハンドル
- ⑧ 本体
- ⑨ 三重底
- ⑩ ゴム製ガスケット

圧力鍋を最初にお使いになる前に、全ての指示を注意深く読んでください。

- ▶ 調理の過程で、安全装置をいじらないでください。
- ▶ 圧力鍋に圧力がかかっている間は、力を入れてあけることは絶対にやめてください。圧力鍋は、あける前に冷ます必要があります。蒸気圧は完全に抜いてください、さもないと鍋をあけることができません。あけ方をの指示(94ページ)を注意してお読みください。
- ▶ 安全装置はどのように小さいことでも、修正などを加えないでください、さもないと火傷のリスクがあります。蒸気を抜く際には手、頭や身体を蒸気から離してください。
- ▶ この圧力鍋用にデザインされたオリジナルのアクセサリー、スペアパーツまたはフタや鍋のみをご使用ください。
- ▶ 圧力鍋やアクセサリーが、どのような形であれ変形していたりダメージがある場合は、いかなる状況においても使用を見合わせてください。
- ▶ 修理が必要な場合はいつでも、弊社のカスタマーサービス部門にご連絡ください。

### 調理の前に

- ▶ 圧力鍋をご使用になる前には毎回、安全バルブ、圧力調節バルブおよびシールリングシールリングがきれいで、正常に操作できる状態にあることを確認してください。



- ▶ フタの下側にある安全バルブは自由に動く(くねるように躍る)ことができることと、引っ込んだ部分に、フタの上側にいピンが見えるまで押し込まれることがないようにしてください  
- これはフタがロックされている状態で、鍋の中の圧力が高まったときにのみ起こるべきです。

これらの指示書は保管してください。

## 2. 優れている点

1. 通常通常の調理器と比べて調理時間が短い  
牛肉で通常より10パーセント、小豆で50パーセント短い調理時間。食品が違えば調理時間も変わります。
2. 燃費最高  
加熱に使うエネルギーは牛肉で通常の 1/15、小豆で 1/3。調理温度が高いため調理時間が大幅に減り、時間とエネルギーの節約になります。
3. 栄養をよりよく保持  
圧力をかけて調理するので、調理用の水分が少なくすみ、調理中にほとんど水分が失われないため、栄養価が最大限保たれます。

## 4. 食品が簡単に柔らかく

圧力が高く、強い力で熱が食品を通過するため、調理中に牛肉のスネ、ブリスケ(胸肉)その他の硬い食品を柔らかくします。

**調節器:** 四つのレベルがあります - 50 Kpa および 90 Kpa、ひとつは圧力を逃がし、ひとつは掃除用に完全にに取り除きます。食品によって違う圧力レベルでの調理が必要です。

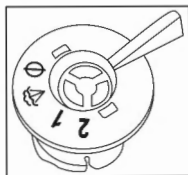
## 圧力コントロールバルブの制御モジュール:

2- 90 Kpa

1- 50 Kpa

☞ — スチームレス(蒸気なし)ポ

⊕ — モジュールを除去



**安全バルブ/圧力指示器:** 安全バルブは自動的に内部圧力をチェックし、内部圧力が安全操作圧力より低い場合はバルブが落ちて、フタを安全にあげることができるようになります。

鍋の内部に圧力が残っている場合は、バルブポストがあがり、赤いキャップがハンドルの穴から見えます。安全のため、安全バルブは自動的に加圧分を外に出します。フタが正しくロックしないと内部圧力は正しく高まりません、安全バルブは蒸気の圧力を外に出すだけで、この場合は加熱をやめてフタを正しくロックしてください。

**安全窓:** フタの側に安全窓がついています。調節器も安全バルブも正しく作動しないまたは内部の蒸気が多すぎるときにこれが蒸気をリリースします。鍋が安全であることを確認してください。

### 3. 操作に関する指示

鍋を、必要な蒸気を生み出すのに十分な液体(水、ソースまたは出汁)で満たします。

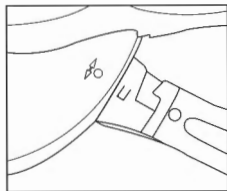
**▲ 警告** 必ず十分な液体を入れてください。圧力鍋を「乾いた状態で調理」するのは絶対にやめてください。

食料の量、最低と最高

液体は最低でも 1/3(三分の一)リットル(330 ml)。

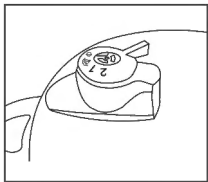
膨らむまたはあわ立つ食料は最大鍋の 1/2(半分)。

他の食料は最大鍋の 2/3(三分の二)。



## 圧力鍋を閉じる

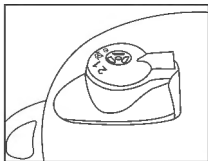
圧力鍋にフタをする前に、シリコンリング/ガスケットが正しい位置に収まっていることを確認してください。次にフタとハンドルの印が合うようにフタを乗せ、ハンドルが上下に重なるようにハンドルを廻します。赤いボタン(長いほうのハンドル)を自分のほうに引きます。ロックされました。



圧力調節バルブを使って好みの調理レベルを選びます：

#### ポジション1：

50 kPa - 111.35°C 程度でゆっくり行う調理は、野菜、魚、フルーツなどのデリケートな食品を蒸したり煮たりするのに適しています。



#### ポジション2：

90 kPa - 118.6°C 程度行う早い調理。蒸し煮などの調理、例えば肉、スープ、シチュー等に適しています。

圧力鍋を、前もって調理設定してある正しい熱源の上に置き、次に熱を最大に上げます。

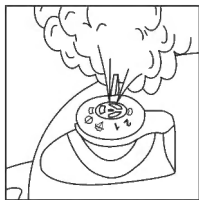


調理用の圧力に達すると、調節バルブが途切れずに蒸気をリリースし、それ以上の圧力がかかるのを防ぎます。

この時に始めて熱源を切ります。

## 4. 圧力をリリースする


調理時間が終了したら熱源を切ります。圧力鍋をコンロからおろし、適した面の上に置きます。圧力については以下のオプションがあります。

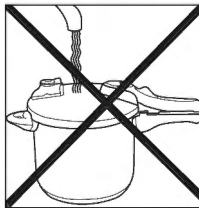


冷ます:

安全バルブが完全に隠れるまで待ちます。柔らかいまたは泡立つような食べ物に関しては、この方法をお勧めします。

ゆっくり圧力を抜く:

圧力調性バルブをこの位置まで廻します:



**▲ 警告** 噴出す蒸気はひどく熱いです。蒸気は垂直に逃げます、バルブの上に手をかざさないでください。蒸気が全て逃げ切り、圧力指示器が見えなくなるまで待ってください。柔らかいまたは泡立つような食べ物に関しては、この方法はお勧めしません。

## 圧力のクイックリリース(素早く抜く)

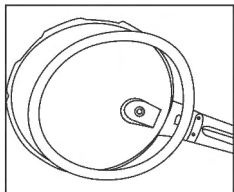
このモデルはクイックリリースができません。

圧力を抜くためにフタの上から水道の流水をかけることは絶対におやめください。

### **⚠ 警告**

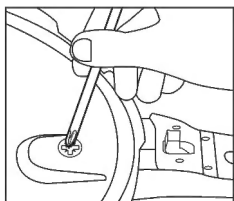
- ▶ フタをあけるのに力を入れないでください、また安全システムに干渉するのも絶対におやめください。鍋は圧力が完全に抜けてからのみ、あけることはできます。
- ▶ 鍋を水に沈めるのは絶対におやめください。

## 5. 掃除およびメンテナンス



圧力鍋ご使用後は毎回お湯と洗剤で洗ってください。研磨性の洗剤や強烈な洗剤、または塩素を含む洗剤はご使用にならないでください。

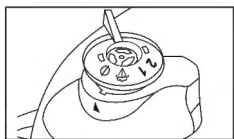
鍋 - フタ以外 - は食洗機で洗うことができます。フタは常に手で洗ってください。



洗浄とシーリングリング(ガスケット)の交換

シーリングリングを洗浄するには、温かい流水ですすぎ、乾かします。シーリングリングが固くなり、色が茶変したたらすぐに交換してください。

(図、1)



安全バルブの洗浄

鍋内側にあるバルブの底を洗浄します。

(図、2)

ピンを軽く押すことで、正しく機能していることを確認してください。



圧力調節バルブの洗浄:

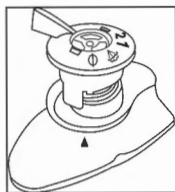
強い明かりの下で調節バルブの通り穴が詰まっていないことを確認してください。

針やピンなどできれいにしてください。(図、1)

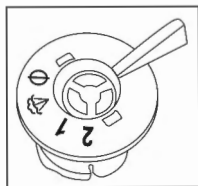
プラスチックの先端を正しい位置まで廻します①。(図、2)

圧力調節バルブをフタに押し付けるようにし、圧力調節器が外れるまで引っ張ります(図、3)。

水と中性洗剤で洗浄します。圧力バルブの洗浄後、逆の手順で組み立てます。



(図、3)



## 保管

- 乾燥した涼しい、そして子供の手の届かない場所に保管してください。

- 長いこと使用しなかった後では、ゴム製のガスケットが固くなり、機能を果たさなくなることがあります。使用を再開なさる場合は必ずチェックし、必要であれば交換してください。

## 6. トラブルシューティング

### 問題

### 解決策

圧力鍋の沸騰まで、余計に時間がかかる：

- 熱源が十分でない
- 熱源を最大まで上げてます

圧力指示器が上がらず、調理中にバルブから蒸気が逃げない：

これは調理の最初の数分では極めて普通のことです、これが続くようであれば、以下をチェックします：

- 熱源が十分熱いか、熱が足りなければ上げます
- 鍋に十分な液体が入っているか
- 圧力調節バルブが「1」か「2」にセットされているか(されていれば、正しいセットです!)
- 圧力鍋が正しくしまっているか
- 鍋の縁にあるシーリングリングにダメージがないか

問題	解決策
安全バルブが上 がっており、調理 中に圧力調節バ ルブから蒸気が 逃げない:	<ul style="list-style-type: none"><li>● 熱源を切り、バーナーからおろして鍋の圧力を逃がします</li><li>● 鍋をあけて液体が十分に入っているか調べます</li><li>● 圧力調節バルブと安全バルブを洗浄します</li></ul>
フタの周囲から 蒸気が逃げる:	<ul style="list-style-type: none"><li>● フタが正しく閉まっているチェックします</li><li>● ガasketが正しく装備されているかチェックします</li><li>● ガasketの状態を調べます(必要であれば交換します)</li><li>● フタ、安全バルブおよび圧力調節バルブが汚れていないかチェックします</li><li>● 鍋の縁が良い状態にあるかチェックします</li></ul>
フタを開くことが できない:	<ul style="list-style-type: none"><li>● 安全バルブが完全におりたかチェックします;おりていなければ蒸気を逃がします</li></ul>

問題	解決策
調理した食品が調理不足または調理過多:	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理時間を調べます(食品により変わります)</li> <li>● ホットプレートのアウトプットをチェックします</li> <li>● 圧力調節バルブが正しくセットされていることを(1か2)確認します</li> <li>● 液体の量をチェックします</li> </ul>
徴した食品が鍋に焦げ付いてしまった	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋を洗う前に十分な時間水につけます</li> <li>● 苛性の洗剤や強烈的な洗剤、または塩素を含む洗剤はご使用にならないでください</li> <li>● 食料品や肉の硬さにより、長時間が違ってきます。調理時間はそれに合わせてください。</li> <li>● 次回は水の量を増やしてください。</li> </ul>
安全装置の一つがいきなり作動:	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 熱源を切り、鍋を火からおろします</li> <li>● 鍋を完全に冷まします</li> <li>● 指示に従って鍋をあけます</li> <li>● 圧力調節バルブ、安全バルブおよびシーリングリングをチェックし、洗浄します。</li> </ul>

## 7. 規格

商品番号	B071G5KNXK	B071WPLND2
本体直径	22 cm	22 cm
公称容量	4.0 L	6.0 L
調理圧力	50 (kPa) または 7.25 psi - 最大 111.35°C	90 (kPa) または 13.05 psi - 最大 118.6°C

## 8. 製品の廃棄



本製品を廃棄する場合は、各パーツごとに自治体や施設の方針に従って処分してください。

## 9. フィードバックとサポート

ご意見お待ちしております。顧客体験をできるかぎり良いものにするため、顧客レビュー記入にご協力ください。

 [amazon.jp/review/review-your-purchases#](https://amazon.jp/review/review-your-purchases#)

Amazon Basics 製品についてサポートが必要な場合は、下記ウェブサイトをご利用ください。

 [amazon.jp/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.jp/gp/help/customer/contact-us)

販売元：アマゾンジャパン合同会社

所在地：〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1 丁目 8-1

アルコタワーアネックス

URL：https://www.amazon.co.jp/



# amazon basics

[amazon.com/AmazonBasics](https://amazon.com/AmazonBasics)

MADE IN CHINA  
FABRIQUÉ EN CHINE  
HERGESTELLT IN CHINA  
PRODOTTO IN CINA  
HECHO EN CHINA  
GEMAAKT IN CHINA  
WYPRODUKOWANO W CHINACH  
TILLVERKAD I KINA  
中国製



V02-09/23