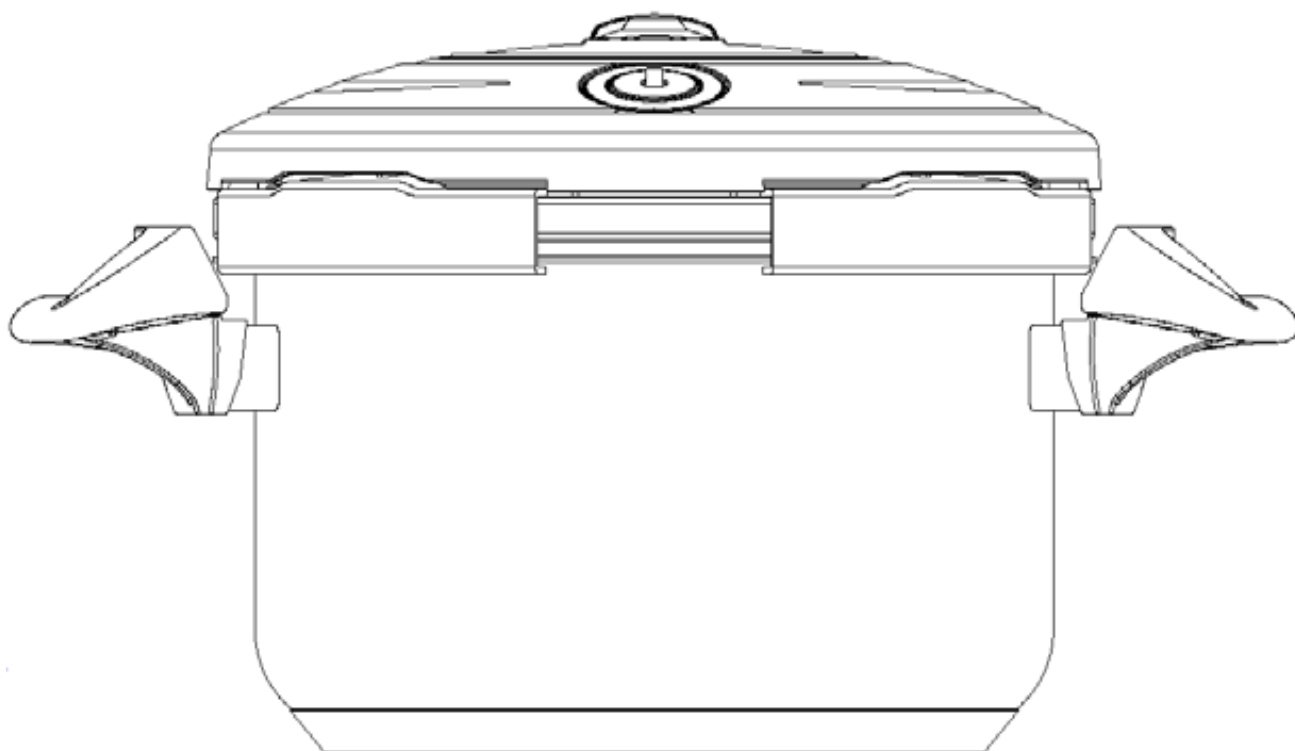




USER'S MANUAL

Pressure Cooker

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Please give us a chance to make it right and do better!

Contact our friendly customer service department for help first.

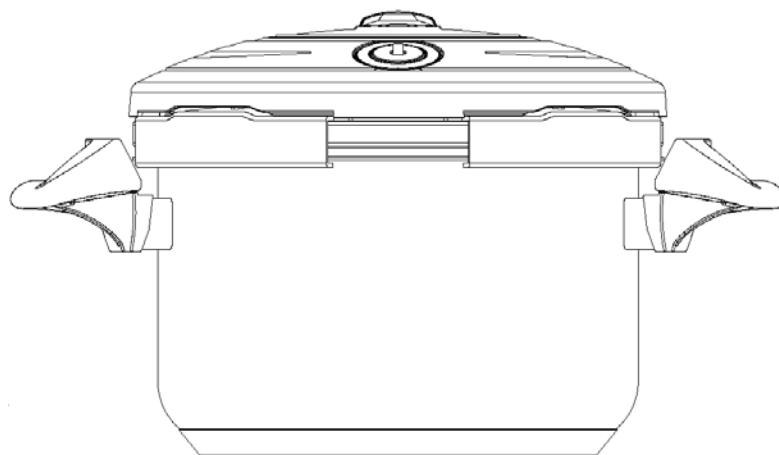
Replacements for missing or damaged parts will be shipped ASAP!

Pressure Cooker Users Manual

Preface

Welcome to choose our company's domestic stainless steel pressure cookers, we will be willing to help you. In order to ensure the safety, durability and beauty, we produce this series of high quality pressure cookers by careful design, fine selection of materials, strict production processes, and fully testing. If you use them in the right way, the life of pressure cookers will be much longer. The manual provides you with the correct using, caring and cooking norms. Please read the manual carefully before using.

The pressure cookers are stretched from SUS304 stainless steel, with the nature of safety, health, nice heat-tolerance and easy cleaning, with aluminum material and 430 multi-storey complex materials in the bottom of the pot, which have a very good stiffness and conductivity instinct, it is applicable to the Induction Cooker to heat. There are six safety devices on the lid to ensure safety. Easy to open and close the lid and meet the new standards and bring users greater convenience.



Catalog

1) The graphics and model Number of pressure cooker-----	2
2) Safety regulation -----	3
3) Safety Device-----	4
4) Instructions for use-----	5
5) Trouble shooting and solutions -----	7
6) Maintenance -----	8
7) Instructs practical -----	9
8) Cooking times -----	10

1).The graphics and model Number of pressure cooker

★The graphics of DSA model.

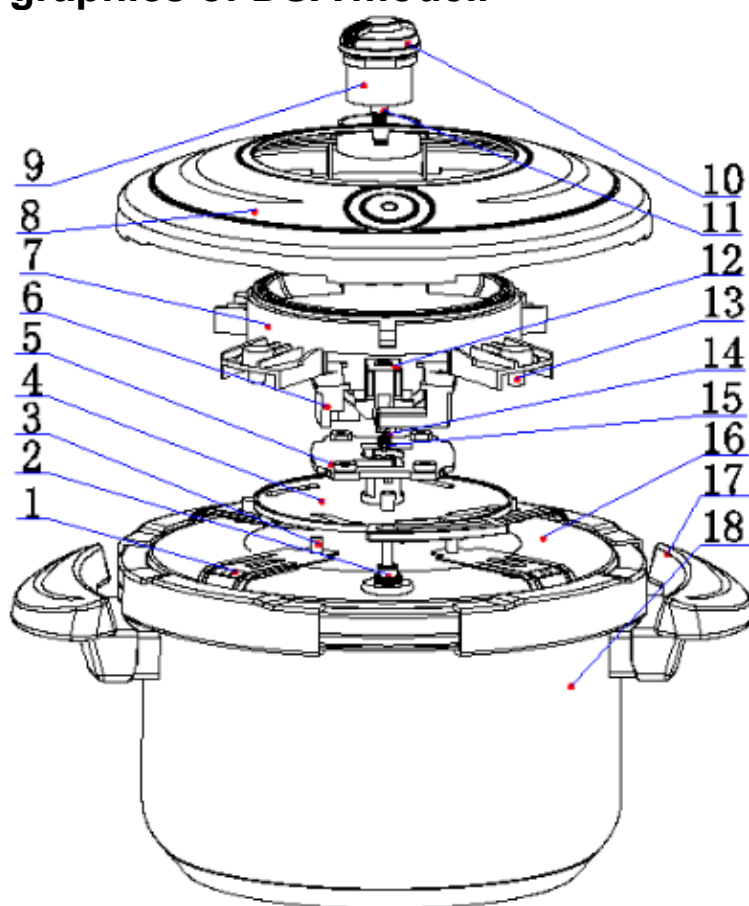


Fig 1

1. Multiple-Block-Joint Clamps
2. Safety Valve
3. Multiple-Block-Joint Fixed Column
4. Open and Close Block
5. Open and Close Button Fixing Plate
6. Open Cover Button
7. Fixed Disk
8. Panel
9. Pressure Regulating Valve Seat

-
10. Pressure Regulating Valve
 11. Exhaust Pipe
 12. Close Cover Button
 13. Stationary Column
 14. Open and Close Limit Top Pillar
 15. Open and Close Limit Top Pillar Spring
 16. Stainless Steel Lid
 17. Handle
 18. Stainless Steel Pot Body

Dia.	Cap.	Working Pressure (Kpa)		Safety Pressure(Kpa)
		I	II	Safety Valve
24CM	6.0L	60kPa	100kPa	130—170kPa

2).Safety Regulation

- Read all the instruction manual carefully and make sure you are clear about that before using it.
 - Be careful with your instruction manual.
1. This series pressure cooker can be only used for familial cooking, not for other purposes.
 2. Please don't use pressure cooker if the person doesn't know how to use it or not just a kid. It should be guarded when you use it. Please use the pressure cooker out of the reach of children for safety.
 3. Please don't touch the uncovered high-temperature metal surface directly.
 4. Before using pressure cooker ,please make sure pressure control, open-close valve, sealing gasket, anti-mud nut, lid, cooker body are clean, no sundries and greasy dirt .
 - 5.Using pressure cooker to boil the liquid, the boiling point is bellow 120°C and emit large amount of steam.
 6. Don't use pressure cooker to fry food in great pressure condition.
 7. Avoiding burn out the cooker and no water in it. And it can enlarge the life of cooker.

8. Loading water in pressure cookers, the biggest capacity no more than 2/3 of cooker. When cook rice, vegetables, beans, the pot volume no more than 1 /3 of cooker.

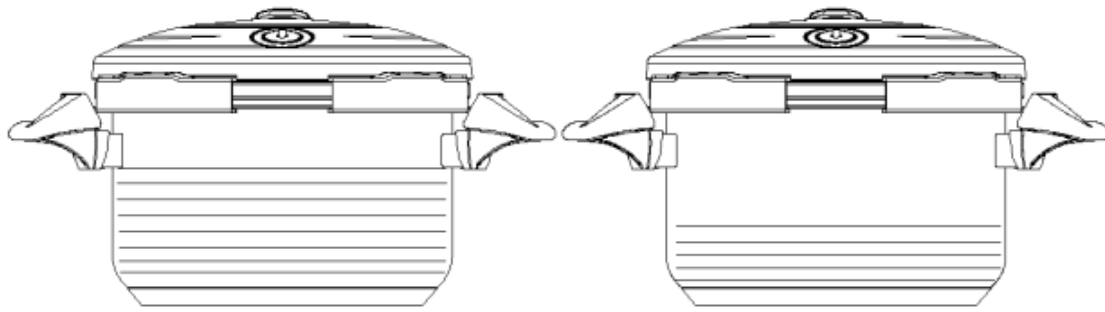


Fig 2

General food in the cooker no more than 2/3 Beans in the cooker no more than 1/3

9. You'd better not to use pressure cookers cooking apple juice, Simi, cereals, seaweed, beans, and so on. Because they are easily lead to bubbling, splashing. They maybe block the pressure cooker to release the food .If you have to cook them, please inspect the process frequently or an accident will be happened.

10. Don't put salt , alkali, sugar, vinegar and water left by cooking so on for a long time. Please keep it clean and dry after using it .

11. When the steam get out from open-close valve. You should immediately turn off the fire source checking why it happen .Then you can use it after eliminating trouble.

12. Be careful, when you move the high temperature liquid. Keep the bottom of cooker parallel with the ground. Pushing, colliding is not allowed.

13. Anything loading on the pressure limiting valve is forbidden.

14. Don't open the lid when cooker have pressure and heating the cooker is not allowed when the mouth of cooker can't be covered in right position.

15. The pressure cookers is a pressurized containers while working. Please check the release device is blocked or not, or else please clears it smoothly on time.

16. Don't use the pressure cooker in the microwave oven or oven.

17. Please send the pressure cooker to pointed or authorized maintenance station to repair.

18. Please use original spare parts.

3). Five Safety Device

- You should stop heat and open the lid when the pressure inside is low, the safety pressure can't rise and keep release pressure, reclose the lid and make sure correct.
- Close-open valve: lid closed correct then cooker would work, or it can't work.
- Regulator valve: The pot would pressure relief automatically when working pressure arrived to avoid the higher pressure.
- Safety valve: High pressure in the cooker when the regulator does not work or little time to relief pressure. The safety valve working and relief the pressure for safety.

- Close –open valve can check the pressure inside automatically, when the pressure inside is lower than the safety open pressure, the valve rod will down and you can open the lid.

4).Instructions for use

A. BEFORE USING YOUR PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

- Read this instruction manual carefully and take care of it, especially “safety regulations”.
- Please add 1/2 fresh water in the cooker and put the cooker on the burner to boil for half an hour and then pour the water in order to get rid of smell before first use.
- Open the lid after cooling and decompression, pour out of water ,clean and dry the cooker.

B. INSTRUCTIONS FOR USE

1.Check that all valves are in a proper position before each use. Check method see pressure regulating valve, safety valve, sealed gasket of Clean Section. Ensure Open-close valve ease over and gasket ring is in correct location.

2.The use of pressure cooker must attention the dilatability of food and put right quantity.

3.Close the lid: First make sure the lid knob is in the state openings (as Fig 3). The cover button is higher than the panel plane, and the four clamps are in the outermost position (as Fig 4). Fasten the lid and pot body, put your hands on the lid button, Press the cover button vertically downwards; lid button and flat panel on the plane, no higher than the button panel, means closed well (as Fig 5). When necessary, especially when the new pan is opened and closed, the other parts of the pan cover panel can be pressed down by a little hand, so that the lid is convenient to be covered.

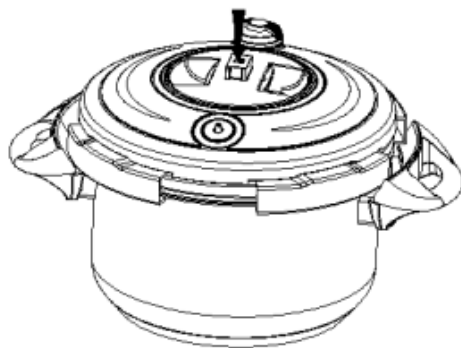


Fig 3

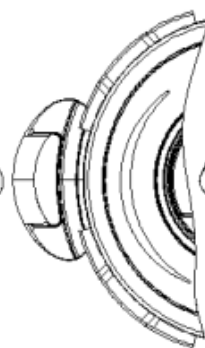


Fig 4

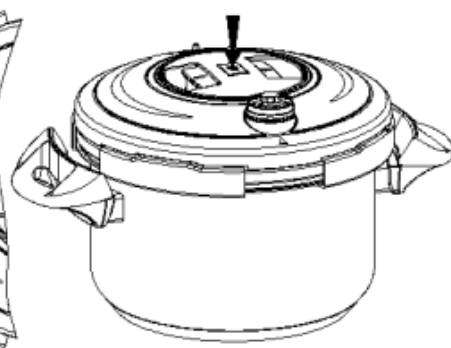
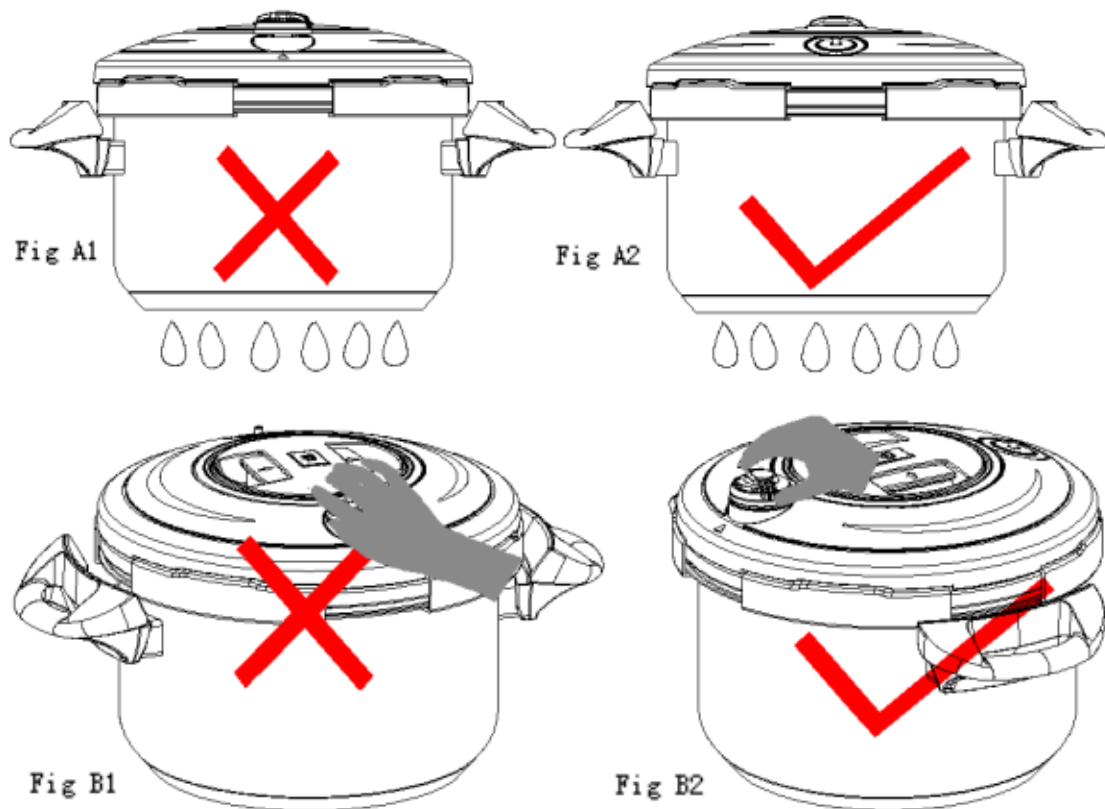


Fig 5

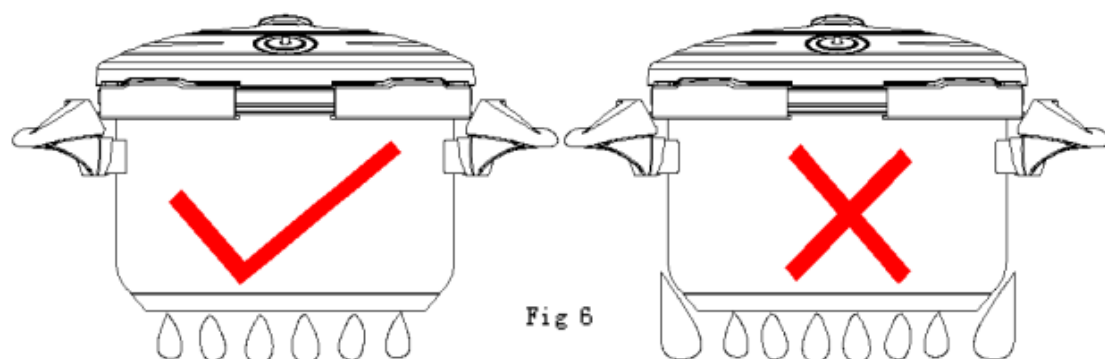
4. The exhaust hole and safe window must not against the user when cooking (Wrong FigA1, Right Fig A2).

The user must not touch or against the exhaust hole when exhausting and turn the regulator valve. The air is hot (Wrong Fig B1, Right Fig B2).



Pressure Cooker Heating

a. Pressure cooker should on the heater horizontal surface. The diameter of electric stoves should be bigger than that of pressure cooker bottom. The fire shouldn't touch the body of pressure cooker when on the gas (as Fig 6).



b. The working pressure of "I" is $60 \pm 10\% \text{ kPa}$ and "II" $100 \pm 10\% \text{ kPa}$. Fig 7). The Regular Valve will exhaust when the pressure up to the choose working pressure. Then should low or shut up the heater.

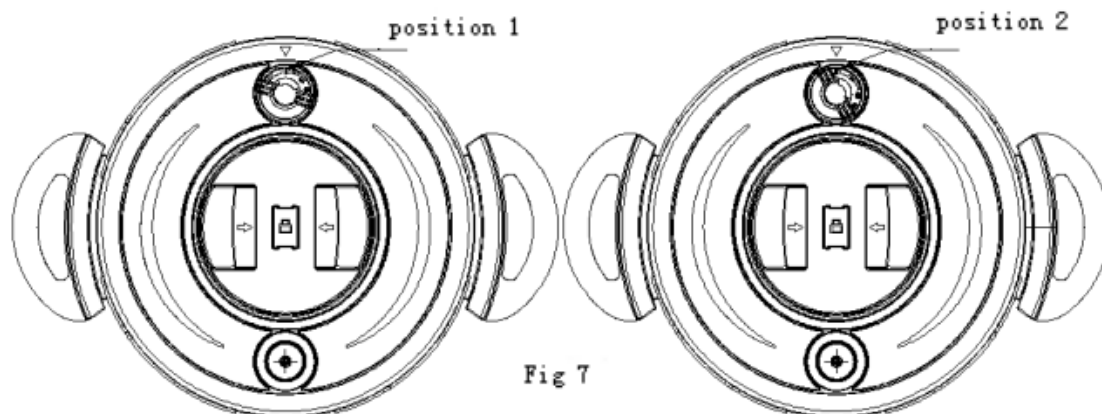


Fig 7

c. Start heating 2-3 minutes later. There is little steam release from Stop-Open-Safe Valve. The pressure improved with heating and the Stop-Open-Safe Valve working and the steam disappears.

d. Put pressure cooker on the oven, fire up at the beginning, in order to facilitate the rapid increase of the pressure, put pressure indicator  align point triangle indication on the

pressure relief valve seat  for low-grade, pressure indicator  align point triangle

indication on the pressure relief valve seat  for high-grade. The pressure regulating valve will automatically exhaust, this should reduce fire, the pressure regulating valve in the continuous stable release steam.

(Fig 8 left is low-grade exhaust , right is high-grade exhaust)

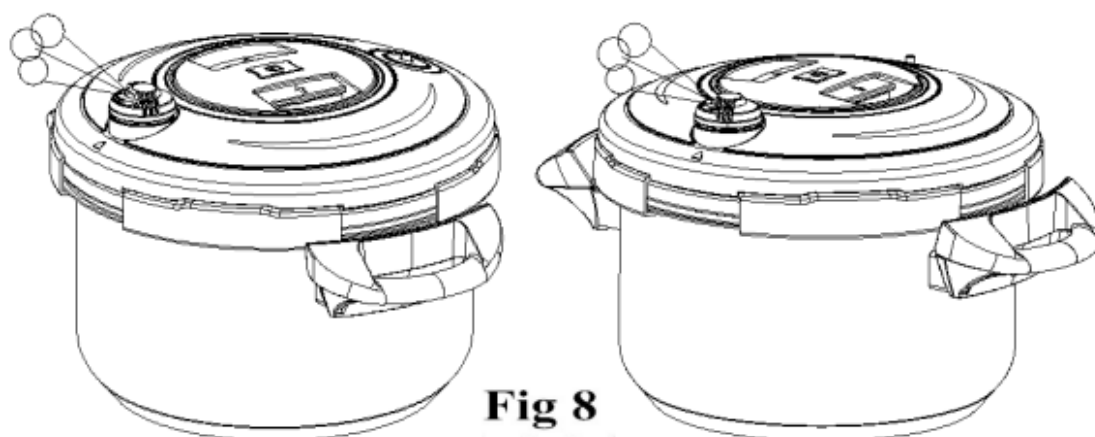


Fig 8

Tip: calculate cooking time from the start of the pressure regulating valve. See the specific cooking time (cooking time reference table).

- ★ Don't touch the surface of metal without glove when cooking or finish cooking few time.
- ★ Don't leave the pressure cooker cooking without watching.
- ★ You should open the lid first when cooking the foam easily food. After the foam has be removed, close the lid and keep cooking.

★ Normal cooking time and food will keep the water. It is different in long cooking time.

★ Maybe you will add some sauce to improve the food cooking result.

★ Low the heater when you find soup exhaust from the pressure cooker.

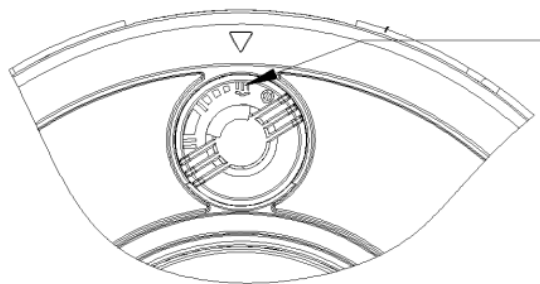
★ Please cook as above for safe in order not to Dry Cooking with water or Valve stuck.

□ Cool (Release Pressure)

The cool ways of Pressure Cooker:

(1) Turn the regulator valve to the “exhaust” then exhausting the steam quickly.

(Picture showed as below)



(2) Cool the pressure cooker quickly, fall the water to cooker body stability.

Caution: keep the water into the safe valve (Fig 9)

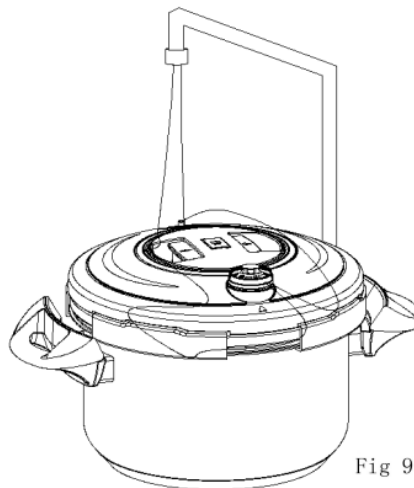


Fig 9

(3) Cool the pressure cooker naturally, waiting the pressure low and Stop-Open-Safe Valve don't work then open the lid.

□ Open Pressure Cooker:

After cooked and the pressure cooker cools. The Stop-Open-Safe Valve doesn't work then open the cooker. When opening, one hand on the cooker body handle,

another hand hold the two with the arrow cover open button, force to the center direction (as Fig 10), when button pinch up panel, can bring the lid to open it (as Fig 11).

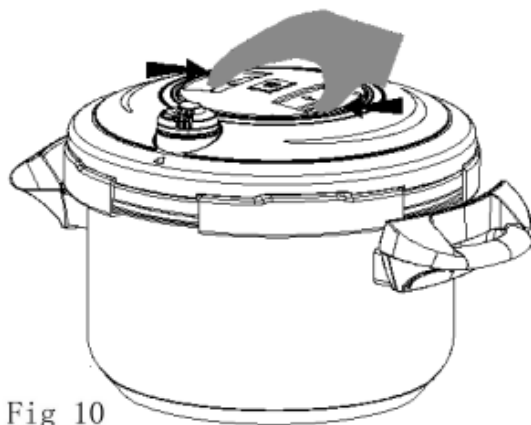


Fig 10

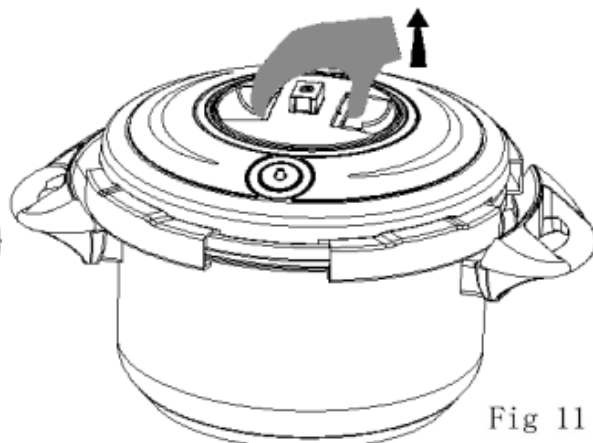


Fig 11

□ Special caution:

- ★ Check whether the locking system is smooth before every using, to make sure it can work normally.
- ★ You can't take apart the safety valve by yourself, what's more important, you can't change it.
- ★ No succedaneum can be used, please use genuine spare parts.

5). TROUBLE SHOOTING AND SOLUTIONS

If there are some problems when you are cooking, you should put the pressure cooker on the flat floor and cooling it by pouring cold water slowly. Check the problem one by one according the follow table.

Trouble shooting	Possible cause	Solution
After heating, the red indicator level doesn't rise	(1).The lid is not correctly closed . (2). The gasket is not correctly in place or is dirty. (3). The sealing gasket is damaged. (4).The pressure regulating valve is not in place.	(1) Check and reclose the lid. (2) Turn on the heat. (3) Wash or replace the gasket. (4) Check and put suitable liquid into it.
After heating, there is sound from the limited valve, but no steamer comes out.	(1).The limited valve is blocked. (2).The releasing valve is blocked. (3).It is dry cooking. (4).The stove dips.	(1) Clean the dirty. (2) Clean the dirty by slender stick. (3) Add some liquid. (4) Flat the stove.

Steamer comes out the safety valve	(1)escape pipe is blocked. (2)Too much food in the body. (3)heat power is too large.	(1)Clean the dirty. (2)Decrease the food and reheat. (3)Decrease the power.
Steam is escaping from the rim of the body	(1)The lid is not correctly closed. (2)The gasket is not correctly in place or is dirty. (3)The sealing gasket is damaged (4)The cooker body is dropped mishaped .	(1)Replace lid and try again. (2)Wash gasket and put in place. (3)Replace gasket. (4)Stop using
Open-close lid is not flexible	(1)The gasket is not suitable. (2)The red indicator of the limited valve has not falling down. (3)You overexert when you open or close lid , the stop-open piece is damaged.	(1)Replace same size 、 original-produced gasket. (2)Waiting for the red indicator falling down. (3)Never overexert ,is something stop, please analysis the cause and fix by the professional person.

Special caution:

- ★ Never exchange any part or assemble manner, please use original-Produced spare parts.

6). Maintenance

(1)Maintenance of whole cooker body.

- a. After dining, using abluent to clean the dirt on the cooker drastically.
- b. After washing, please wipe the water attaching on the cooker to make it dry.
- c. Don't use metal brushes and other hard objects scrub the surface for avoiding injury of the cooker.
- d. Don't put this cooker together with ironware or other similar type of metal.
- e. Put the lid on the pot with other side if you will not use it normally.

(2) Maintenance of Sealing gasket.

- a. Wipe up the dirt which is adhered on the cooker by using abluent.
- b. Wipe up the water to keep it dry.
- c. Put sealing gasket in lid accurately.

d. Using clean water or abluent to wash Sealing gasket after using it and put it in lid in accurate position after wiping the water away. Keep it smoothly. Please change it after a long time using when find a quality broken.

e. We suggest replace the gasket every 1-2years according the using rate.

(3) Maintenance of control valve and open-close valve, safety valve.

a. If the pressure regulating valve and open-close valve are blocked by food draff or other eyewinker, you can use radical to wipe them away, at the same time washing it by water. And make sure whether the water can via it smoothly. Check the lock nut is flexible or not, please fix it if that matter happens.

b. Please clean the pressure regulating valve after every use. Taking out the regulating valve, adjust the regulating valve to take out position Φ (as Fig12), take out the regulating valve (as Fig 13), and then clean the valve.

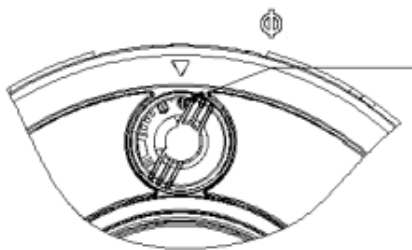


Fig 12

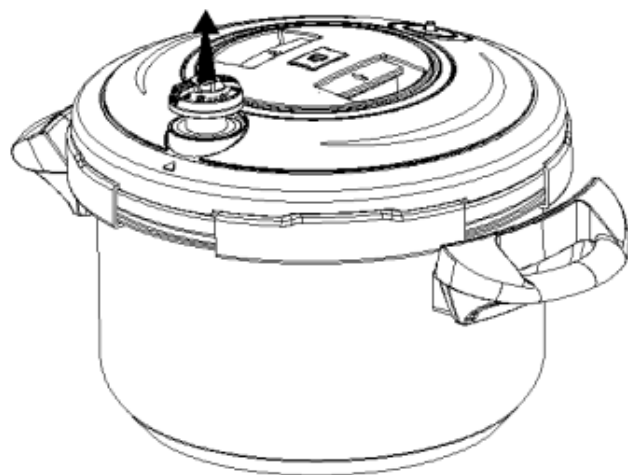


Fig 13

c. After clean and dry, put the pressure regulating valve back. 1, the valve put into the exhaust pipe, the Φ on the valve with position alignment panel ▼ triangular point (as Fig 14), smooth down, then the pressure regulating valve clockwise to the position (as Fig 15).

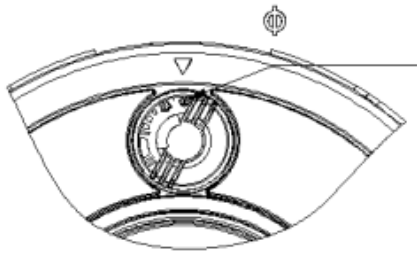


Fig 14



Fig 15

- d. The safety valve should check and clean regular, unscrew it conveniently from the lid for clean, after cleaned, screw it as original, check whether the valve rod can free fall by turn down and up the lid.
4. How to clean Burnt and stick thing.
 - a. Please using soft wooden thing such as wooden chopsticks or wooden ladle to reject the burnt and stick thing.
 - b. If the burnt is substance, it should be under the blazing sun for quite a long time and dry it. Dip the dry stick thing in the oil, and fill with hot water after soaked. Reject it after immerse a short time. Do not reject by sharp tool such as knife, it will be hurt.

7) Main technical data:

1. Tightness: No water or air leakage allowed between 20kpa and working pressure.
2. Working pressure: 0.9-1.1 times working pressure , that is first step:54-66kpa,second step 90-110kpa.
3. Safety pressure: Between 130-170kpa.
4. Safety to open the lid: When the pressure inside is bigger than 4kpa, you can't open the lid.
5. Safety to close the lid: The pressure will not reach 4kpa if you didn't close in place.

8) COOKING TIMES

You should add (0.5L-1L)liquid (water, soup, sauce, etc.)when cooking meat or poultry.
If the cooking time is over 15min, you should add liquid more than 1L .

The times indicated are meant only as a guide line. You should adjust them according to the quantity. Counting the following time when the valve start to release steam.

The specific time can be adjusted according to individual taste, cooking style and the ingredients used.

Cooking times Reference table

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

Welcome to visit our website and purchase our quality products!

Your suggestions and comments are really important to us!

We sincerely solicit you to go back to our shop and leave a good rating in just a simple click. It would be quite encouraging if you could kindly do so like below:

★★★★★ Great products so far

February 24, 2019

Great products so far. Fast delivery, easy setup, and working without any issues.

With your inspiring rating, we will be more consistent to offer you
EASY SHOPPING EXPERIENCE, GOOD PRODUCTS and EFFICIENT SERVICE!

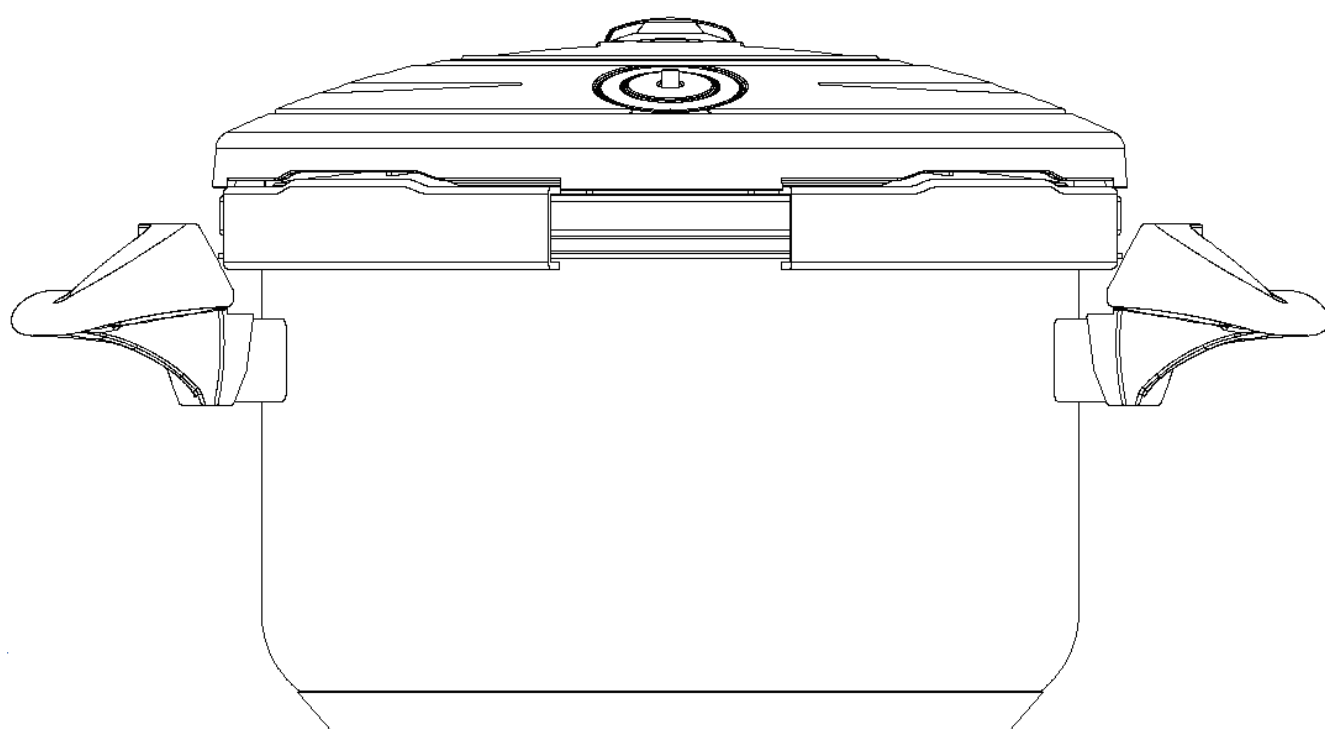
- * Reward Points
- * Exclusive Customer Service
- * Personalized Recommendations
- * Permanent Shopping Cart
- * Order History

5 Star Rating



We would like to extend our heartfelt thanks to all of our customers for taking time to assemble this product and giving us valuable feedbacks.





HANDBUCH **Dampfkochtopf**

DAS HANDBUCH ENTHÄLT **WICHTIGE** SICHERHEITSHINWEISE. BITTE LESEN UND BEWAHREN SIE FÜR DIE ZUKÜNFTIGE VERWENDUNG AUF.

**Bitte geben Sie uns eine Chance,
es zu korrigieren und besser zu machen!**

Wenden Sie sich zunächst an unseren freundlichen Kundendienst.

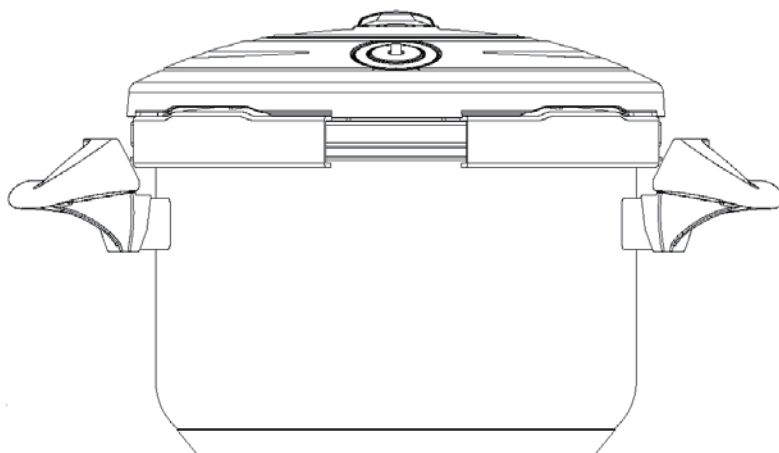
Ersatzteile für fehlende oder beschädigte Teile werden versendet möglichst schnell!

Gebrauchsanweisung für Schnellkochtopf

Titelblatt

Wir freuen uns so sehr, dass Sie Sich für den Schnellkochtopf unseres Unternehmen entscheiden. Wir werden Ihnen gerne helfen. Um die Sicherheit, Strapazierfähigkeit und Schönheit zu garantieren, produzieren wir in Serie mit wundervollem Design, ausgewählten Materialien, strengem Produktionsprozess und sorgsamem Nachsehen die Schnellkochtöpfe von hoher Qualifikation. Wenn Sie es richtig nutzen, die Lebensdauer des Produkts wird erheblich verlängern. Die Anweisung informiert Sie, wie Sie es korrekt nutzen, schonen und ins Kochen setzen können. Vor Nutzung lesen Sie die Anweisung sorgfältig.

Der Schnellkochtopf aus SUS304 Rostfreiem Stahl garantieren Ihre Sicherheit, Gesundheit, gute Hitzebeständigkeit und Leichtigkeit zu reinigen. Die Unterseite des Topfs ist aus Aluminium und 430 multi-Schichte Komplex, die sehr solid und gut in Wärmeleitung sind. Mit einem Induktionsherd kann man den Kopf erhitzen. Sechs Sicherheitsoptionen auf dem Kopfdeckel garantieren unsere Sicherheit, machen den Deckel leichter für uns zu öffnen und schließen, treffen neuen Standard und verleihen uns Günstigkeit.



Katalog

1) Die Statistiken und Modell-Nummer von dem Schnellkochtopf	17
2) Sicherheitsregeln	18
3) Sicherheitsoptionen	19
4) Gebrauchsanweisung	20
5) Probleme und Lösungsweg	25
6) Schonung	26
7) Haupte technische Daten	28
8) Kochzeit	28

1). Die Statistiken und Modell-Nummer von dem Schnellkochtopf

★Die Statistiken von DSA-Model

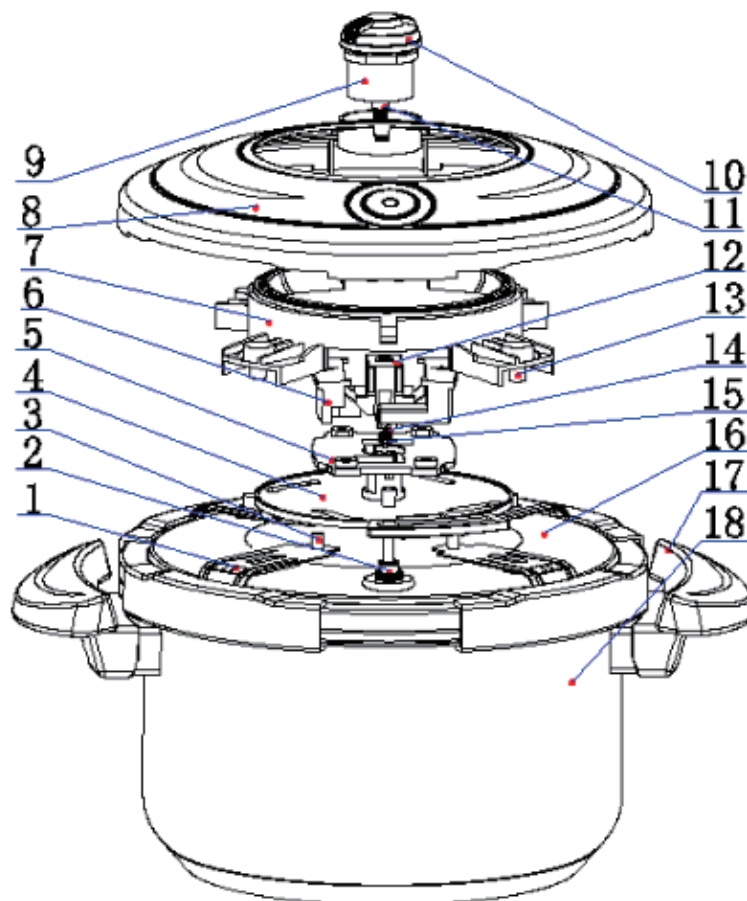


Abb 1

1. Multi-Block-Jointer Klammer
2. Sicherheitsventil
3. Multi-Block-Jointer Fester Pfahl
4. Block für Öffnung und Schließung
5. Knopfbefestigendes Platte für Öffnung und Schließung
6. Knopf für Dekelöffnung
7. Befestigte Disk

-
8. Armaturen Brett
 9. Pressungsregulierende Ventilstelle
 10. Pressungsregulierendes Ventil
 11. Auspufföffnung
 12. Knopf zur Dekelschließung
 13. Fester Pfahl
 14. Tope pfeiler für Limit von Öffnung und Schließung
 15. Tope Feder für Limit von Öffnung und Schließung
 16. Dekel aus rostfreiem Stahl
 17. Griff
 18. Hauptkörper aus rostfreiem Stahl

Di	Kap.	Druck bei der Arbeit (Kpa)		Druck binnen Sicherheitsbereich(Kpa)
		I	II	Sicherheitsventil
24C	6.0L	60kPa	100kPa	130—170kPa

2). Sicherheitsregeln

- Read all the instruction manual carefully and make sure you are clear about that before using it Lesen Sie alle Instruktionen sorgfältig, über die Sie sich vor der Nutzung informieren sollen.
- Beachten Sie die Gebrauchsanweisungen.

1. Die Serie von Schnellkochtopf kann man nur zu Hause nutzen.Nicht für andere Zwecke.
2. Newbie und Kinder verboten! Es soll unter Überwachung bei der Arbeit. Stellen Sie den arbeitenden Topf außerhalb der Zugänglichkeit von Kindern.
3. Tasten Sie das unbedeckte heiße metallische Oberfläche nicht.
4. Vor deiner Nutzung entfernen Sie alle Flecke und Ölschmutz von Druckkontroller, Ventil für Öffnung und Schließung, Dichtungsring, Antifouling-Schraube, Dekel und Topfkörper.
5. Für Flüssigkeit, deren Siedepunkt under 120°C ist und erzeugt viel Dämpfe bei Heizung.
6. Hochdruckgebiet verboten.
7. Vermeiden Sie trockenes Brennen, so verlängern Sie seine Lebensdauer.

8. Maximale Kapazität von Wasser 2/3 vom Topf. Wenn Sie Reis, Gemüse, Bohnen kochen, Max. Kapazität 1 /3.

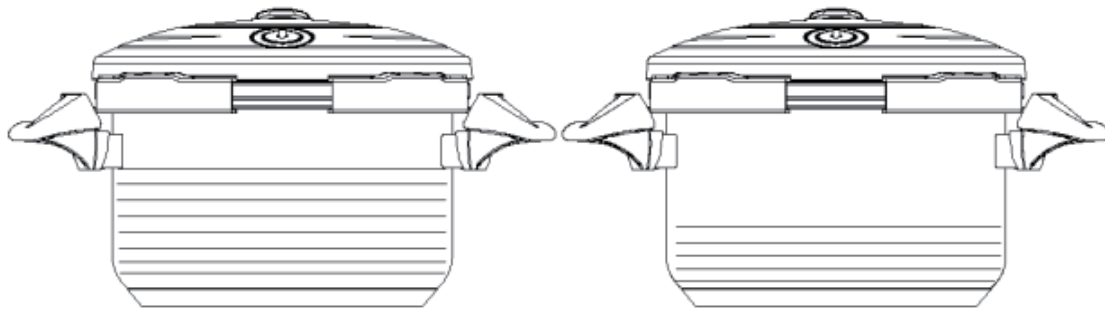


Abb 2

Gesamte Lebensmittel weniger als 2/3

Bohnen im Topf weniger als 1/3

9. Apfelsaft, Simi, Getreide, Seegras, Bohnen etc. können in dem Topf nicht gekocht werden. Denn sie führen leicht zum Blubbern und Überlaufen. Sie können den Topf behindern, Lebensmittel auszulassen. Wenn Sie diese Lebensmittel kochen müssen, überwachen Sie den Prozeß,sonst würden Unfälle erscheinen.

10. Lassen Sie Salz, etwas Alkalsches, Zucker, Essig und Wasser nach dem Kochen nicht für lange Zeit in dem Topf bleiben. Bitte stellen Sie den Topf trocken und sauber ab.

11. Falls Dämpfe vom Ventil für Öffnung und Schließung freigelassen werden, schalten Sie sofort Feuerquelle ab und untersuchen, ob es Probleme gibt. Nachdem Sie die Probleme bewältigt haben, lassen den Topf weiter arbeiten.

12. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeit von höher Temperatur schütten. Unterseite des Topfs soll zum Boden parallel sein. Schleppen oder Stoßen sind verboten.

13. Irgendwas soll nicht in diesem Topf befördert werden.

14. Wenn es im Topf Dampfdruck gibt, öffnen Sie bitte den Deckel nicht. Erwärmen Sie den Topf nicht, wenn Deckel sich nicht in der richtigen Stelle befindet.

16. Beim Arbeiten ist der Schnellkochtopf ein unter Druck gesetztes Gefäß. Untersuchen Sie vorher, ob die Entleerungsanlage gesperrt wird. Wenn so, reinigen Sie es rechtzeitig.

17. Am Induktionskochfeld oder Ofen soll man es nicht nutzen.

18. Lassen Sie den Schnellkochtopf bei bestimmtem Punkt oder autorisierter Schonungsstation repariert werden.

19. Bitte wenden Sie die originale extra Teile.

3). Fünf Sicherheitsoptionen

- Erwärmen Sie den Topf nicht mehr und öffnen Sie den Deckel, wenn innerer Druck niedrig ist, Druck innerhalb des Sicherheitsbereichs nicht mehr steigen kann. Dann lassen Sie Dämpfe aus, schliessen Sie den Deckel wieder ab, und versichern seine korrekte Stelle.
- Ventil für Öffnung und Schließung: der Topf arbeitet, wenn Deckel richtig abgeschlossen ist. Sonst nicht.

-
- **Pressungsregulierendes Ventil:** wenn Arbeitsdruck schon erreicht worden ist, lässt der Topf Dämpfe automatisch aus, um höher Druck zu vermeiden.
 - **Sicherheitsventil:** es funktioniert, lässt Dämpfe frei und garantiert Sicherheit, wenn das Regulierende funktioniert nicht oder Zeit nicht genug ist.
 - **Ventil für Öffnung und Schließung** kann den inneren Druck automatisch checken,. Beim Druck innerhalb des sicheren Öffnungsbereichs geht der Halm vom Ventil nieder und Sie können den Deckel öffnen.

4). Gebrauchsanweisung

A. BEVOR SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF ZUM ERSTEN MAL NUTZEN

- Lesen sie die Anweisung sorgfältig und beachten Sie es, insbesondere „die Sicherheitsvorschriften“.
- Schüttern Sie 1/2 frisches Wasser in den Topf, den Sie an der Kochplatte stellen und eine halbe Stunde erwärmen, dann schüttern Sie das Wasser aus, um den Geruch vor der ersten Nutzung abzulegen.
- Öffnen Sie nach der Abkühlung und Dekompression den Deckel, schüttern Sie das Wasser aus, dann reinigen und trocken Sie den Topf.

B. GEBRAUCHSANWEISUNG

1. 1. Checken Sie vor jeder Nutzung die Position des Ventils. Auf gleicher Weise checken Sie Pressungsregulierendes Ventil, Sicherheitsventil, Dichtungsring von Reinigungsbereich. Garantieren Sie, dass Ventil für Öffnung und Schließung leicht abzuheben ist und Dichtungsring sich in korrekter Position befindet.

C. Die Ausdrehnung von Lebensmittel soll man bei der Nutzung beachten. Richtiges Maß soll man in Betracht ziehen.

D. Schließen Sie den Deckel ab: zuerst versichern Sie, dass Deckel-Knopf in die Öffnungsposition ist (wie Abb 3). Der Schliessungsknopf ist höher als Bedienungsfeld. Die vier Klammern sind an der äußersten Position. (as Abb 4). Legen Sie den Deckel und Hauptkörper fest, Ihre Hand auf den Knopf am Deckel, dann drücken Sie es senkrecht nieder. Deckelknöpfe und Bedienungsfeld auf der Platte sind niedriger als Bedienungsfeld von Knöpfen, was ganz abgeschlossen bedeutet (wie Abb 5). Wenn es erforderlich ist, besonders wenn man den neuen Topf öffnet und schliesst, kann man den anderen Teil des Abdeckblechs pressen, so ist der Deckel leicht zu schließen.

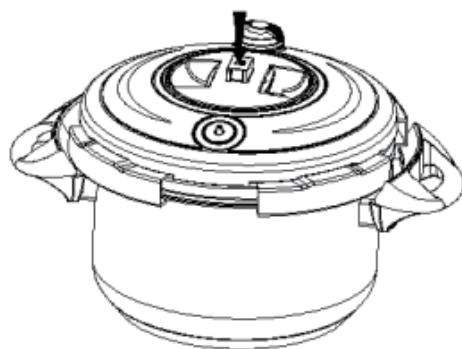


Abb 3

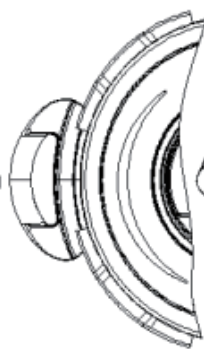


Abb 4

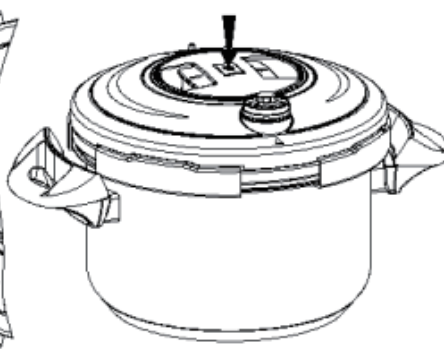


Abb 5

1. 4. Die Auspufföffnung und das Sicherheitsfenster sollen bei der Arbeit dem Benutzer nicht entgegengesetzt werden (falsch Abb A1, richtig Abb A2)

19. Der Benutzer soll die Auspufföffnung beim Auspuffen nicht nähern oder der gegenüberstehen. Das Pressungsregulierende Ventil soll man auch nicht abschließen. Der Dampf ist heiß. (falsch Abb B1, richtig Abb B2)



Abb A1

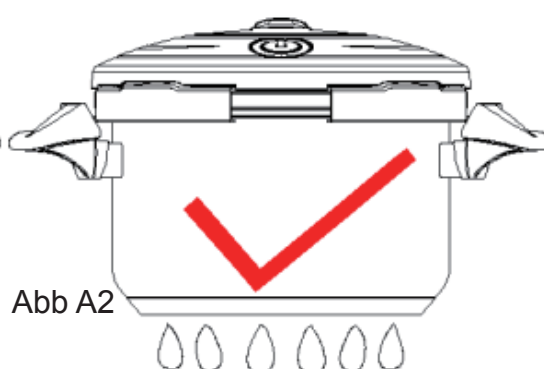


Abb A2

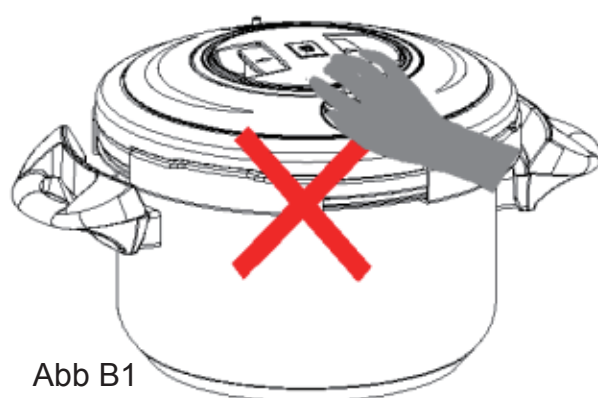


Abb B1

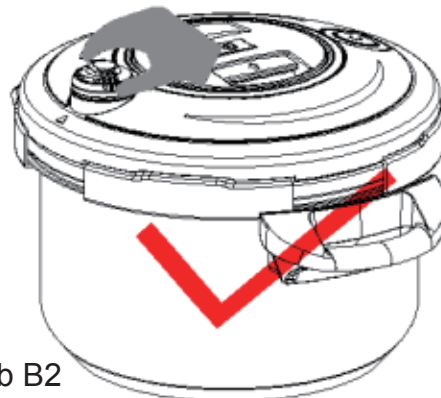


Abb B2

Den Schnellkochtopf zu erwärmen

a. Schnellkochtopf soll auf einer waagerechten Kochplatte gelegt werden, deren Durchmesser größer als das der Unterseite des Topfes sein soll. Flamme sollen das Körper des Topf nicht direkt berühren. (wie Abb 6)

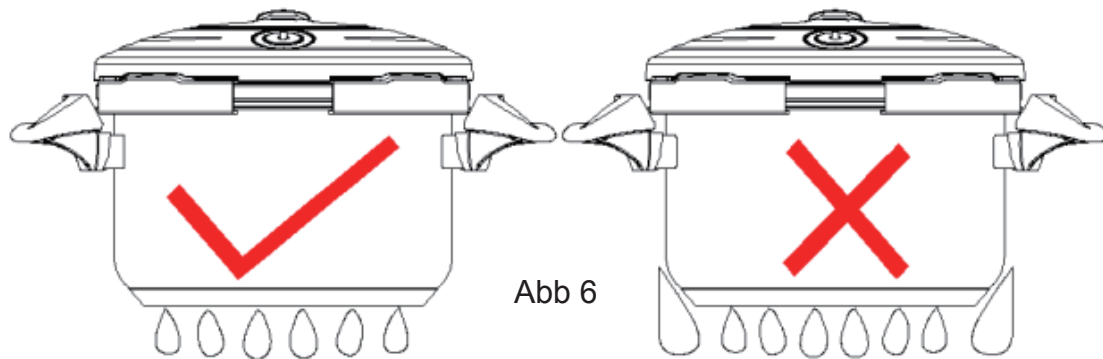


Abb 6

b. Der Arbeitsdruck bei „ I ’ ’ ist $60 \pm 10 \% \text{ k Pa}$ und bei „ II ’ ’ $100 \pm 10 \% \text{ KPa}$. (wie Abb 7)

1. Pressungsregulierendes Ventil will auspuffen wenn der Druck den bestimmten Arbeitsdruck übertrifft. Dann soll man die Flamme klein machen oder abschalten.

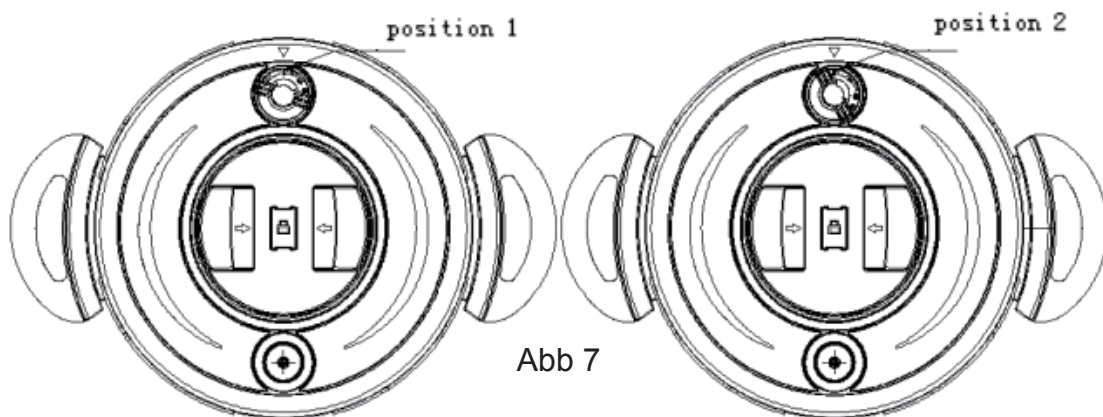


Abb 7

c. Erwärmen Sie den Topf 2-3 Minuten spatter. Weniger Dampf wird von dem Ventil für Schließung-Arbeit-Sicherheit ausgelassen. Mit Hitze verstärkt sich der Druck, dann funktioniert das Ventil für Schließung-Arbeit-Sicherheit. Dampf verschwindet.

d. Legen Sie den Schnellkochtopf auf dem Ofen, stellen Flamm am Anfang, um den Topf

an dem rapid vergrößerten Druck anpassen zu lassen. Stellen Sie den Druck-Indikator 

trianguläre Indikation aus Ausrichtungspunkt auf dem Druckminderventilsitz , um

den Grad niedriger einzustellen, den Druck-Indikator  trianguläre Indikation aus

Ausrichtungspunkt auf dem Druckminderventilsitz , um den Grad höher einzustellen.

Das Pressungsregulierende Ventil will den Dampf automatisch auslassen, was Flamm verkleinert und das Ventil Dampf nachhaltig auslässt. (Abb 8 links ist Auspuffung in niedrigem Grad, rechts in hohem Grad).

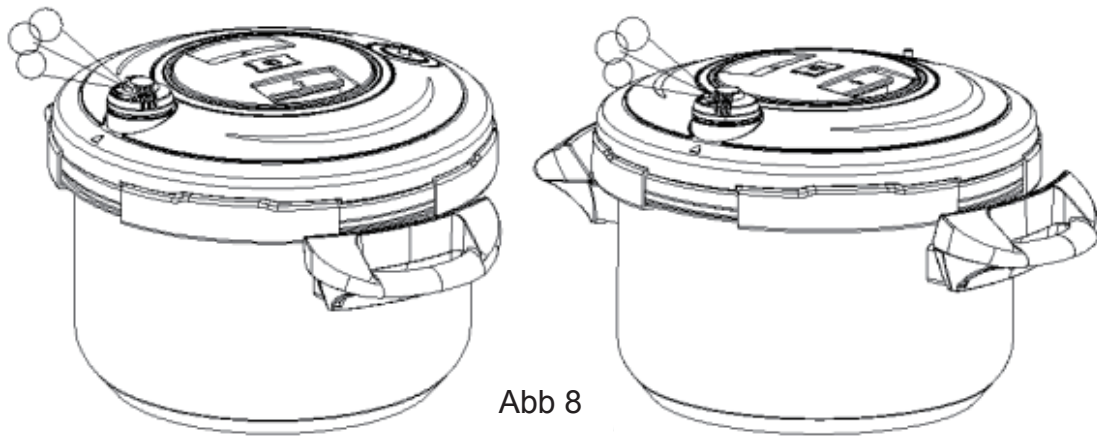


Abb 8

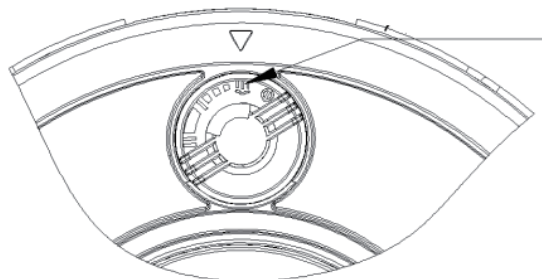
Tipps: Rechnen Sie Kochzeit, seitdem das Pressungsregulierendes Ventil funktioniert. Konsultieren Sie die spezielle Kochzeiten.(Tabelle für Kochzeitsreferenz)

- ★Berühren Sie die metallische Oberfläche beim oder nur einige Minuten nach dem Kochen ohne Handschuhe nicht.
- ★Kochen mit dem Topf muss unter Ihrer Überwachung ausüben.
- ★Wenn Sie leicht schäumendes Lebensmittel kochen, öffnen Sie den Deckel zuerst. Nachdem Sie alle Schäume weggelassen haben, schließen Sie den Deckel und kochen weiter.
- ★Normale Kochzeit und Lebensmittel werden das Wasser behalten. Aber es ist schwer für lange Kochzeit.
- ★Vieleicht brauchen Sie Soße, um die Nahrungsmittel zu verbessern.
- ★Regulieren Sie die Flamme, wenn Suppe aus dem Topf entweicht.
- ★Folgen Sie alle genannten Regelungen. Trockenes Brennen oder Kochen mit verstopftem Ventil sind verboten.

☐ Kühlung(Druckreduzierung)

Wie können Sie den Schnellkochtopf kühlen lassen:

- (1) Regulieren Sie das Pressungsregulierendes Ventil und lassen Sie Dampf schnell aus.(Wie im Bild darunter gezeichnet)



- (2) Kühlen Sie den Topf schnell, gießen Sie ihn standing mit Wasser.

Achtung: Lassen Wasser im Sicherheitsventil bleiben.(Abb 9)

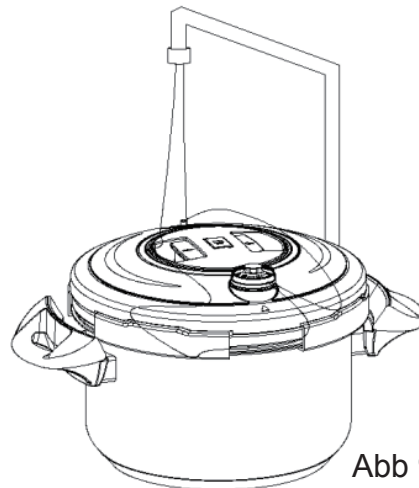


Abb 9

(3) Lassen Sie den Schnellkochtopf natürlich kühlen, warten bis der Druck niedergeht und Ventil für Schließung-Arbeit-Sicherheit funktioniert nicht mehr. Dann öffnen Sie den Deckel.

☐ Öffnung des Schnellkochtopfs:

Nachdem Sie kocht haben und den Schnellkochtopf bis zum Nichtarbeiten des Ventils für Schließung-Arbeit-Sicherheit kühlen, öffnen Sie den Topf . Bei der Öffnung fassen Sie mit einer Hand den Griff am Topfkörper und mit der anderen die zwei Öffnungsknopfe nach dem Zentrum (wie Abb 10). Wenn die Knöpfe das Panel nähern, ist der Deckel zu öffnen(wie Abb 11).

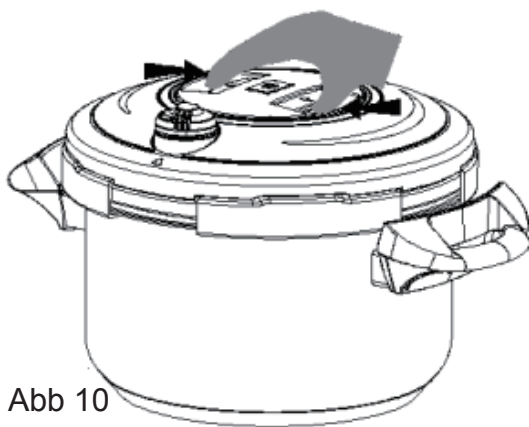


Abb 10

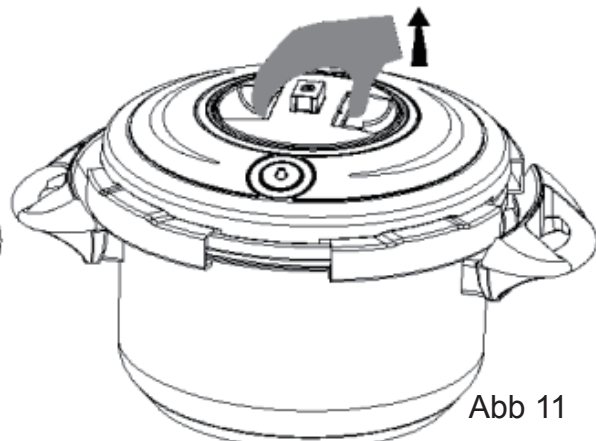


Abb 11

☐ spezielle Achtung:

★ Checken Sie vor jeder Arbeit, ob das Abschließungssystem gut läuft, um seine normale Funktion zu garantieren.

★Bewegen Sie das Sicherheitsventil selbst nicht, was am Wichtigsten ist, Sie sollen es nicht verändern.

★ Alle anderen Substitutionen verboten. Nur originale Ersatzteile kann man nutzen.

5). Mögliche Probleme und Lösungsweg

Wenn Sie Probleme bei der Nutzung treffen, legen Sie den Topf am flachen Boden, dann kühlen es mit langsam gegoßenem Wasser. Checken Sie die Probleme nach der folgenden Tabelle eines nach dem anderen.

Pannen	Mögliche Ursachen	Lösungswege
Nach Erwärmung steigt das rote Indikator-Niveau nicht.	(1) Der Deckel ist nicht richtig abgeschlossen. (2) Der Dichtungsring wird nicht in richtiger Position gestellt oder ist zu schmutzig. (3) Der Dichtungsring ist zerbrochen. (4) Pressungsregulierendes Ventil ist nicht in richtiger Position.	(1) Checken Sie es und versuchen noch einmal. (2) Turn on the heat. Brennen Sie das Feuer an. (3) Reinigen oder Umstellen Sie den Dichtungsring. (4) Checken Sie es und schüttern darin angemessene Flüssigkeit.
Nach Erwärmung gibt es Ton vom Begrenzungsventil, aber keener Dampf kommt aus.	(1) Begrenzungsventil verstopft. (2) Auspuffventil verstopft. (3) Trocken Brennen. (4) Ofen wässert.	(1) Reinigen. (2) Reinigen mit kleinem Stock. (3) Einige Flüssigkeit darin schüttern. (4) Ofen flach legen
Dampf kommt aus dem Sicherheitsventil	(1) Auspuffrohr verstopft. (2) Zu viel Lebensmittel darin. (3) Hitze zu stark.	(1) Reinigen. (2) Lebensmittel reduzieren. (3) Hitze erniedrigen.
Dampf entwiehen von den Rändern	(1) Deckel falsch abgeschlossen. (2) Dichtungsring falsch gelegt oder zu schmutzig. (3) Dichtungsring zerbrochen. (4) Topfkörper stürzte und ging kaput.	(1) Deckel umwechseln und noch einmal versuchen. (2) Dichtung waschen und in Stelle setzen. (3) Dichtungsring umwechseln. (4) Nutzung stoppen.
Deckel für Öffnung-Schließung ist unflexibel	(1) Dichtung ungeeignet. (2) Roter Indikator vom Begrenzungsventil nicht nach unten gestellt. (3) Der Stopf-Öffnungsteil durch zu große Kräfte zerstört.	(1) Original hergestellte Dichtung von gleicher Größe umwechseln. (2) Warten bis roter Indikator geht unter. (3) Gewalttätigkeit verboten. Wenn etwas außer Betrieb ist, analysieren Sie die Ursache und lassen es von Fachkraft reparieren.

Spezielle Achtung:

★ Alle Substitutionen für Einzelteile oder Gruppe verboten. Nur originale Ersatzteile kann man nutzen.

6). Schonung

(1) Schonung des ganzen Topfkörper.

- a. Nach dem Essen sollen Sie mit Waschmittel aller Schmutz von dem Topf entfernen.
- b. Trocken Sie den Topf nach dem Waschen.
- c. Metallische Bürste und alle andere harte Objekte verboten, um die Oberfläche zu schonen.
- d. Der Topf soll nicht mit ironischen Sachen oder Sachen aus anderen ähnlichen Typen von Metall zusammengestellt werden.
- e. Wenn Sie den Deckel nicht so oft nutzen, legen Sie es mit einer anderen Seite auf dem Topf.

(2) Schonung von Dichtungsring

- a. Reinigen Sie es mit Waschmittel.
- b. Trocken Sie es mit einem Lappen.
- c. Setzen Sie den Dichtungsring korrekt auf dem Deckle.
- d. Reinigen und trocken Sie den Dichtungsring nach Nutzung, dann setzen Sie ihn korrekt auf dem Deckle. Versichern Sie, dass es glatt bleibt. Wechseln Sie es um, wenn es gebraucht und kaputt ist.
- e. Nach unserem Rat sollen Sie es jeder 1-2 Jahre umwechseln.

(3) Schonungsweise für kontrollierendes Ventil, Ventil für Öffnung und Schließung, Sicherheitsventil

- a. Wenn Pressungsregulierendes Ventil und Ventil für Öffnung-Schließung von Speisereste und andere Kleinigkeiten verstopft werden, können Sie mit einem kleinen Stock sauber machen und dann mit reinem Wasser waschen. Versichern Sie, dass Wasser durch es fließen kann. Checken Sie die Flexibilität des Schließungsschraubens, schrauben Sie es an, wenn es Probleme damit hat.
- b. Säubern Sie das Pressungsregulierende Ventil nach Nutzung. Holen Sie das regulierende Ventil aus, regulieren das Ventil, um Position Φ auszuholen (as Abb12), Holen Sie das regulierende Ventil aus (wie Abb 13), dann machen Sie es sauber.

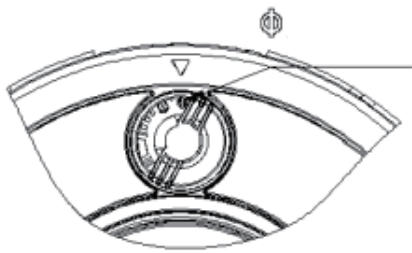


Abb 12



Abb 13

c. Nachdem Sie das Pressungsregulierende Ventil säubern und trocken, setzen Sie es zurück. Zuerst setzen Sie das Ventil ins Auspuffrohr, lassen das Φ auf dem Ventil mit der Position linearer Platte ▼ tringulärer Punkt (wie Abb 14), machen Sie es glatt, dann drehen das Pressungsregulierende Ventil im Uhrzeigersinn zu der Position (wie Abb 15).

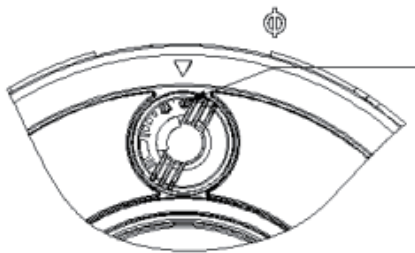


Abb 14



Abb 15

d. Checken und reinigen Sie regelmäßig das Sicherheitsventil, Schrauben Sie es leicht vom Deckel zum Reinigen ab, danach Schrauben es wieder an wie original. Checken Sie, ob das Ventil beim Öffnung und Schließung des Deckels selbst fallen kann.

Wie man Verbranntes und Klebstoff entfernen kann?

a. Mit weichen holzigen Sachen, z.B Stäubchen oder Löffel aus Holz entfernen Sie Verbranntes und Klebstoff.

b. Wenn Verbranntes Substanzen ist, legen Sie es unter sengender Sonne für lange Zeit und trocknen es. Untertauchen Sie das Klebstoff ins Öl, dann legen Sie es in heißem Wasser. Einige Minuten später versuchen Sie mit dem Entfernen. Scharfe Dinge wie Knief sind verboten, weil sie den Topf Schäden würden.

7) Haupte technische Daten:

1. Dichtung: Wasser- oder Luftentweichung beim 20kpa und Arbeitsdruck ist verboten.
2. Arbeitsdruck: 0.9-1.1 mal Arbeitsdruck, es ist der erste Schritt: 54-66kpa, zweiter Schritt: 90-110kpa.
3. Sicherheitsdruck: zwischen 130-170kpa.
4. Sicherheitsbereich für Deckelöffnen: Innerer Auflagerdruck nicht mehr als 4kpa.
5. Sicherheitsbereich für Deckelschließung: Wenn Sie es nicht richtig abschließen, wird der Druck 4kpa nicht erreichen.

8) KOCHZEIT

Flüssigkeit(Wasser, Soupe, Söße, etc) 0.5L-1L. Wenn Sie Fleisch mehr als 15 Minuten kochen, schüttern Sie über 1L Wasser.

Die angewiesenen Zeiten sind nur zum Rat. Besonderem Zustand gemäß verändern Sie das Quantum.

Individuellem Geschmack, Kochtypen, gebrauchten Rohstoffen gemäß verändern Sie die Kochzeit.

Kochzeittabelle als Referenz

Lebensmittel	Kochzeit in Minuten		Lebensmittel	Kochzeit in Minuten	
Spargel(ein Ganzes)	3-4	Position I	Rindfleisch (in Stück)	15-20	Position II
Bohnen	6-8	Position I	Huhn (in Stück)	10-15	Position II
Rosenkohl	4	Position I	Ente	15	Position II
Weißkraut	3-4	Position I	Filet Mignon	8-10	Position II
Blumenkohl	3-4	Position I	Fisch	4-8	Position II
Teig	5-6	Position I	Gans	18-22	Position II
Müsli	15-20	Position I	Schaf (in Stück)	10-15	Position II
Kartoffel (ein Ganzes)	4-6	Position I	Schweinegelenk	15-20	Position II
Reis	4-8	Position I	Rase(in Stück)	13-18	Position II
Weizen	15-20	Position I	Truthahn	15	Position II

Ihre Vorschläge und Kommentare sind wirklich wichtig für uns!

Wir bitten Sie aufrichtig, in unseren Shop zurückzukehren und durch nur einen Klick eine gute Bewertung zu hinterlassen. Es wäre sehr ermutigend, wenn Sie das so tun könnten:

★★★★★ Tolle Produkte bis jetzt

Februar 2018

Gute Produkte. Schnelle Lieferung, einfaches Aufbauen, funktionieren ohne Problem.

Mit Ihrer inspirierenden Bewertung wird konsistenter sein, um Ihnen
EIN SCHÖNES EINKAUFSERLEBNIS, GUTE PRODUKTE und EFFIZIENTEN SERVICE zu bieten!

- * Belohnungspunkte
- * Exklusiver Kundendienst
- * Personalisierte Empfehlungen
- * Permanenter Einkaufswagen
- * Bestellverlauf

5 Sterne Bewertung



Wir möchten uns bei allen Kunden herzlich bedanken,
dass sie sich die Zeit genommen haben, dieses Produkt
zusammenzubauen und uns wertvolle Bewertung
zukommen zu lassen.

**VIELEN
DANK**
☺