封底

封面

14

3

4

13

2

15

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.

UK REP YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Pressure Cooker

Model: 26cm/12L / 22cm/6L

26cm/9L / 22cm/7L

VEVOR Support Center

1	26CM/12L		3	26CM/9L	
2	22CM/6L		4	22CM/7L	

Possible Malfunctions and Solutions During the Use of Stainless Steel Pressure Cooker

Symptom: Steam escapes from around the pot	
Possible Causes	**Solutions**
The clamp is not locked in place.	Press the lid and turn the handle to lock the clamp.
The exhaust pipe is blocked, or the alarm valve and safety valve are clogged or stuck.	Open the lid to clean any debris in the holes of the exhaust pipe or clean the alarm valve and safety valve.
The sealing ring was not cleaned properly after the last use, with oil or rice stains on the surface.	Clean with hot water and detergent.
Improper use of the pot mouth and lid or slight deformation caused by external force.	Severe deformations are challenging to repair; consider replacing the deformed parts if possible.
The sealing ring has been used for many years or has oil leaks on the surface, leading to deformation, aging, or failure.	Replace the sealing ring by removing the old one from the lid, cleaning it thoroughly, and installing a new sealing ring.

13

Directory

01 Structure diagram and component names of stainless steel pressure cooker
02 Main features of stainless steel pressure cooker and preparation before use
03 How to safely use stainless steel pressure cooker
04 How to use stainless steel pressure cooker
05 Maintenance of stainless steel pressure cooker and possible malfunctions and solutions during use
06 Partial food cooking time reference table and after-sales service

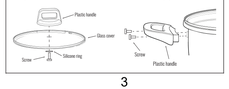
	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	Indoor use only.
	Pay attention to high temperatures to prevent burns.
CE UKCA	Compliance is a EC & UK security certification.

2



Note:
1. The glass cover needs to be assembled by consumers themselves
2. The left and right handles of the pressure cooker need to be assembled by consumers themselves.
3. We have gifted a screwdriver, a sealing ring, and a gravity valve. Please keep it safe for future replacement.

① Glass Cover Installation



② Handgrip installation



3

Three speed voltage regulation One set of pressure regulation and one set of deflation



Exhaust gear
A stroke of deflation



60Kpa Micro pressure range
Pot soup, slowly simmer to taste

100Kpa High pressure range
Difficult to cook foods such as pork ribs

12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Rattan Dresser

MODEL: 26CM/12L / 22CM/6L / 26CM/9L / 22CM/7L



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

1

Partial food cooking time reference table

Food name	Food quantity Water volume	Gear position	Cooking time(min)
Rice	Half pot	I	4-6 minutes
Risotto	Half pot	I	10-15 minutes
Beef	2.5kg	II	15-20 minutes
Carnivorous chicken	4-5kg	II	8-10 minutes
Fish	2.5-5kg	II	3-5 minutes
Mutton	3.5kg	II	8-12 minutes

TIPS:
1. The pressure of the pressure cooker is affected by the firepower and external air pressure. If adjusting the high pressure gear, the firepower should be appropriately increased.
2. When cooking food, please leave enough space. Add water only to the bottom of the pressure cooker to reduce the chance of cooking food in the pressure cooker.
3. It is recommended to use the complimentary steaming rack when cooking food.

Warning: Prolonged dry burning can damage the pressure cooker and pose a risk of ignition.

14

Maintenance of Stainless Steel Pressure Cooker——Cleaning

After each use, promptly remove the food and clean the pressure cooker to prevent residual food (especially acidic or alkaline substances) from corroding the pot, Use warm water with detergent for cleaning the pressure cooker, and avoid using abrasive items like steel wire or cleaning balls to prevent damage to the pot's surface and affect its appearance.

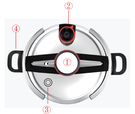
After each use, clean the anti-blocking nuts on the exhaust valve, pressure regulator valve, and safety valve with warm water and detergent, Use toothpicks, wood, bamboo, or brushes for cleaning (avoid using iron wire, steel wire, or cleaning balls), After cleaning, check if there are any residues in the exhaust pipe under a light source,

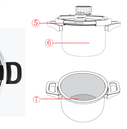
After each use, soak the safety valve and pressure regulator valve in hot water with detergent for 5-10 minutes, Pull up the valve cap of the safety valve, move the valve core up and down, rinse with water while pulling the valve cap until the oil and dirt inside the safety valve and pressure regulator valve are cleaned thoroughly, If the valve core is stuck or rusted, it must be replaced with the company's spare parts,

After each use, clean the oil and rice stains on the sealing ring with hot water and detergent, Cleaning the sealing ring can extend its lifespan, After cleaning the lid, place the sealing ring in the lid groove (pay attention to the direction) and press it into place, Note: Avoid exposing the sealing ring to direct sunlight or heat sources, and do not fold, hang, or squeeze it to prevent deformation,

11

Main Features of Stainless Steel Pressure Cooker





① Infinitely rotating self-locking switch, when the pressure in the pot is released, the air valve opens, and the rotating switch takes effect, allowing the lid to be opened with a single hand by rotating it clockwise,
② Three pressure adjustment levels, intelligent one-key pressure change, select the level according to the food characteristics for more delicious cooking,
③ Safety exhaust valve, if the exhaust valve is blocked by foreign objects, pressure will be released through the safety exhaust valve,
④ Handle for moving the pot,
⑤ Safety pressure release port, automatically releases pressure when the pressure in the pot is too high,
⑥The main body of the product is processed and formed with high-quality stainless steel, with good corrosion resistance, high strength, and durability,
⑦ Stainless steel multi-layer composite bottom for stronger quality, no bottom detachment, suitable for use on induction cookers in addition to meeting regular cooking needs,

4



4, Position the lid on the pot, ensuring it is level and pressing it lightly onto the pot, Rotate the knob in the direction indicated by the arrow "lock" to secure the lid to the pot,



5, Adjust the pressure regulator to the desired heat level,



6, After cooking is complete, turn off the stove heat, Before opening the pressure cooker, wait for the pressure inside to dissipate, Once the pot is safe and free of steam, open the stop valve in the direction indicated by the arrow "open" before unlocking the lid by rotating the knob,

9

Before the first use, please read this manual carefully

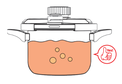
Before the first use, please read this manual carefully,
Before use, please read this manual carefully to ensure safe use, Pay special attention to the sections on checking, cleaning, and maintaining the valve device, and be sure to note any warnings, tips, or prohibitions, Before the first use of the pressure cooker, the pot body, lid, and sealing ring must be cleaned thoroughly,
Before use, carefully check if the exhaust pipe is unobstructed, After each use, it is necessary to clean the residue and oil stains from the sealing ring, safety valve, alarm valve, and exhaust pipe to keep them clean,

gas stove	induction cooker	solaar thermal furnace	halogen furnance

How to Safely Use a Stainless Steel Pressure Cooker

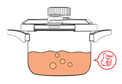
Regardless of the food being cooked, an appropriate amount of liquid that can produce steam must be added, When cooking meat or fish, do not exceed three-quarters of the pot's capacity; when cooking porridge, soup, beans, seaweed, or other foods that expand easily, do not exceed half of the pot's capacity,

6



Cooking meat or fish

should not exceed three-quarters of the pot's capacity
(in the gray area in the diagram)



Cooking porridge, soup, beans, seaweed, or other foods that expand easily

(in the gray area in the diagram)

Warning:
The liquid added to the pot must be able to produce steam, such as water or broth, Strictly control the amount of food cooked each time according to the food's characteristics,

Prohibition:
It is prohibited to use oil for pressure frying, Before each use, carefully check if the exhaust pipe is unobstructed when facing a light source, Ensure that the sealing ring, safety valve, and other components are clean,

Warning:
If the exhaust pipe is blocked and the limited pressure valve cannot function, and the alarm valve or safety valve releases pressure and sounds an alarm, it indicates that the pressure inside the pot is very high, Immediately turn off the heat source, do not move the pot, and avoid accidents,

7

Stainless Steel Pressure Cooker Instructions



1, Before each cooking session, it is essential to check the safety features of the pressure cooker, Carefully inspect the exhaust valve and safety valve for blockages, and ensure that the sealing ring is securely installed along the edge of the lid,



2, Pour water into the pot, filling it at least one-third full, The exact amount may vary depending on the recipe, and broth can also be used as the steaming water, Add the ingredients to be cooked into the pot, making sure not to exceed two-thirds full,



3, Place the pressure cooker on a suitable stove,Position the lid on the pot,

8

Stainless Steel Pressure Cooker Preparation before Use

★ This product is processed and formed with high-quality stainless steel material, with good corrosion resistance, high strength, and durability, The multi-layer composite bottom heats evenly and is not easy to burn,
★ This product adopts the latest scientific design, with a simple structure, stable performance, and elegant appearance,
★ This product has multiple safety devices,
A, Equipped with a limited pressure valve anti-blocking device to prevent food blockages in the pot, ensuring smooth exhaust pipe,
B, The main feature of this product is the three-level limited pressure valve for easy pressure adjustment, reducing risks,

First Level of Protection: Strongly lock the lid scientifically to prevent explosions Simply turn the lid handle lightly to securely lock the explosion-proof clamp,
Second Level of Protection: Automatic alarm safety valve for pressure relief When the limited pressure valve is blocked and the pressure in the pot is too high, the backup safety valve will automatically pop out and sound an alarm,
Third Level of Protection: Intelligent red dot stop valve automatically lifts and lowers for safe lid opening When the pressure in the pot is too high, the rod rises to block the lid from opening, The rod lowers only when the pressure in the pot is within the safe range, allowing the lid to be opened,
Friendly Reminder: If the stop valve does not lift or lower for a long time, consider the possibility of sticking, Gently press the stop valve with your hand to lower it,
Fourth Level of Protection: Three-level limited pressure valve for easy pressure adjustment and risk reduction Clear levels for easy pressure adjustment, providing peace of mind during cooking,

5

Cooling and depressurizing can be done in three ways:



①Slow natural cooling at room temperature,



②Place the pressure cooker under running cold water for cooling, Ensure that the water flows only along the outer edge of the lid's metal surface,
Attention: The glass cover should not be flushed immediately when it is hot, otherwise it will burst, It should be cooled naturally,



③Rapid steam release: Turn the pressure regulator to the position, allowing excess steam to escape through the holes on the pressure regulator,

Note: When there is pressure in the pot, forcibly loosening the lid can damage the sealing structure and pose a risk of steam burns,

10

12

5

10

7

8

9

6

11

Machine Translated by Google

couverture arrière

Fabricant : Shangh aim uxi nm uyeyo uxi angon gxi A dresse : S huan gch en glu 8 0 3 nong 1 1 hao 1 6 0 2 A - 1 6 0 9shi, ba cah anqu sh angh ai 2 0 0 0 0 0 CN .

J'ai importé en AUS : SIH AOPTYLTD . 1 ROKEVASTREEASTWOOD NSW 2 1 2 2 Australie

Importé aux États-Unis : Suite Sanven Technology Ltd ; 9 1 6 6 A nah eim Lieu : Rancho Cuca Monga , CA 9 1 7 3 0

ECREP — E - CrossDiu Gmb H Mainz wr Landst r . 6 9 , 6 0 3 2 9 Francfort-sur-le-Main M ain .

UKREP — YHCONSUL TIN G LIMITÉE ED . C/OYHC Consulting Limited Bureau 1 4 7 , Centurie Maison , London Road , Taches sur - T hames, S un ey, TW 1 8 4 AX

Couverture

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Autocuiseur

Modèle : 26 cm / 12 L / 22 cm / 6 L

2 6 cm / 9 L / 2 2 cm / 7 L

14

3

Dysfonctionnements possibles et solutions

Lors de l'utilisation de l'acier inoxydable Autocuiseur

Symptôme : L'étuipe s'échappe des alentours du pot	
Causes possibles	Solutions
La pince n'est pas verrouillée.	Appuyez sur le couvercle et tournez le poignée pour verrouiller la pince.
Le tuyau d'échappement est obstrué, ou la soupape d'alarme et la soupape de sécurité sont bouchées ou bloquées.	Ouvrez le couvercle pour nettoyer tous les débris présents dans les trous du exh a ust pip eur nettoe ala ms valve and sa fety valve.
Le joint d'étanchéité n'a pas été correctement nettoyé après la dernière utilisation, avec des taches d'huile ou de riz sur sa surface.	Nettoyer avec de l'eau chaude et du détergent.
Utilisation incorrecte de l'ouverture et du couvercle du pot ou légère déformation causée par une force extérieure.	Les déformations sévères constituent un défi pour la réparation de l'air ; pensez à placer les pièces formées si possible.
L'anneau a été utilisé sous une forme permettant d'appliquer de l'huile sur la surface. entraînant une déformation, un vieillissement ou une détérioration.	Remplacez le joint d'étanchéité en retirant l'ancien du couvercle, en le nettoyant soigneusement et en installant un nouveau joint d'étanchéité.

13

Annuaire

Schéma structurel et noms des composants d'un autocuiseur en acier inoxydable

Le 1 Principales caractéristiques de l'acier inoxydable, cuisson sous pression et préparation avant utilisation

0 2

0 3 Comment utiliser en toute sécurité une cocotte-minute en acier inoxydable

0 4 Comment utiliser un autocuiseur en acier inoxydable

M ain tena nce de la cuisson sous pression en acier inoxydable et dysfonctionnements et solu tio ns possibles pendant l'utilisation

0 5

Tableau de référence des temps de cuisson partiels des aliments

0 6

Warning: To reduce the risk of injury, use only manufacturer's recommended parts.

Indoor use only.

Pay attention to high temperatures to prevent burns.

Compliance is e.t.c & UK certificate.

et après-vente service2

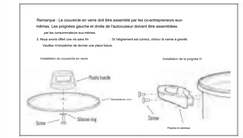
3

4



Remarque : Le couvercle en verre doit être assemblé par les cu ntrepreneurs eux-mêmes. Les poignées gauche et droite de l'autocuiseur doivent être assemblées.

1. Vous avez offert une vis sans tête. Si l'alignement est correct, utilisez la vanne à goupille. Veuillez n'installer de donner une place future.



3

Régulation de tension à trois vitesses

Il n'est pas fofpress essu rereg ula que nandone est tofde fla que n



Échappement
Un coup de défilation



60Kpa Micro pressure range
Pot soup, slowly simmer to taste



! OOK pe Plage de haute pression Difficultécookfoods Sucha spunkche.

2

15

VEVOR Upgrade · The Home Creator Way — Commodes en rotin

MODÈLE : 2 6 CM / 1 2 L 1 2 2 CM / 6 L / 2 6 CM / 9 L / 2 2 CM / 7 L



Ceci est la notice originale. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation.
Fonctionnement. VEVOR se réserve le droit d'interpréter notre manuel d'utilisation. L appareil
du produit sera soumise au produit que vous recevrez. Veuillez
pour nous donner que nous mettrons in for rm you uag am s'il y a une technologie ou un logiciel
à jour les données sur notre produit.

1

Tableau de référence des temps de cuisson partiels

Nom du plat	quantité de nourriture volume d'eau	Position de vitesse	Temps de cuisson (min)
Riz	demi-pot	.	4 à 6 minutes
Riz tto	demi-pot	.	1 0 - 1 5 min utes
Bœuf	2,5 kg	n	1 5 - 2 0 min utes
poulet Carnivore n	4 à 5 kg	n	8 - 1 0 minutes
Poisson	2,5 à 5 kg	n	3 à 5 minutes
Mouton	3,5 kg	n	8 - 1 2 min utes

CONSEILS : 1 . La pression du cuiseur sous pression est effectée par la puissance du feu et la pression de l'air extérieur. Si vous réglez l'équipement haute pression, la puissance de feu doit être augmentée en conséquence 2. Nous avons mis la cible
«Pot soup, slowly simmer» pour trois poids différentes, ce qui peut être placé au fond de l'autocuiseur pour réduire le risque de cuire des aliments dans l'autocuiseur.
3. Il est recommandé d'utiliser le grill à vapeur complémentaire lors de la cuisson des aliments . Avertissement : Une combustion
à ses prolongée peut endommager le cuiseur sous pression et présenter un risque d'inflammation .

14

Entretien de l'acier inoxydable

Autocuiseur----- Nettoyage

Après chaque utilisation, nettoz rapidement les aliments et nettoyez l'autocuiseur afin d'éviter que des résidus alimentaires (en particulier des substances acides ou alcalines) ne le corrodent. Utilisez de l'eau chaude avec un détergent doux pour nettoyer l'autocuiseur, ou des éponges métalliques ou . et évitez d'utiliser des objets abrasifs des boules de nettoyage pour éviter d'endommager sa surface et de nuire à son apparence.

Après chaque utilisation, nettoyer les ti-blocki ngnu ts sur la valve d'échappement . Détergent pour soupape de . et valve de sécurité avec eau chaude et bambou régulation de pression. Utilisez des cure- , , oubrosses pour le nettoyage ou dents, du bois (évitez d'utiliser, et et la fil e , le nettoyage de tous) . Après le nettoyage, du fer ou du fil de fer). Vérifiez s'il y a des résidus dans le tuyau d'échappement sous une lumière. source .

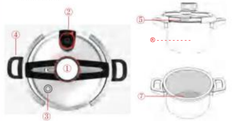
Après chaque utilisation, Faites tremper la soupape de sécurité et le régulateur de pression dans de l'eau chaude savonneuse pendant 5 à 10 minutes. Soulevez le capuchon de la soupape de sécurité, actionnez le noyau de la soupape de haut en bas et rinoz à l'eau en maintenant le capuchon enfoncé jusqu'à ce que l'huile et les impuretés à l'intérieur de la soupape de sécurité et du régulateur de pression soient parfaitement éliminées. Si le noyau de la soupape est bloqué ou roulé-, il doit être placé avec le co mpa ny's ap areque ts.

Après chaque utilisation, Nettoyez les taches d'huile et de ri-sur le joint d'étanchéité avec de l'eau chaude et du détergent. Nettoyer le joint d'étanchéité permet d'en prolonger la durée de vie. Après avoir nettoyé le couvercle, placez le joint d'étanchéité dans la rainure prévue à cet effet (en inspectant la rainure) et appuyez fermement pour la mettre en place. Remarque : Évitez d'exposer le joint d'étanchéité à la lumière directe du soleil ou à des sources de chaleur, et ne le pliez pas, ne le suspendez pas et ne le compromez pas afin d'éviter toute déformation.

11

12

Principales caractéristiques de l'acier inoxydable Autocuiseur



Dans un interrupteur à verrouillage automatique à rotation infinie, lorsque la pression dans le pot est relâchée, la soupape d'air s'ouvre et l'interrupteur à rotation s'enclenche, permettant ainsi d'ouvrir le couvercle d'une seule main en le faisant tourner.

Trois niveaux de réglage de la pression, la pression étant modifiée par une touche vocale , sélectionnez le niveau en fonction des caractéristiques des aliments pour pour une cuisson optimale.

Soupape de sécurité : la pression, si la soupape d'échappement est obstruée par des particules étrangères est relâchée par cette soupape en cas de surpression. Poignée pour déplacer la casserole.

Orifice de décompression de sécurité : la pression est automatiquement relâchée lorsque la pression à l'intérieur de la casserole est trop élevée. Il Le corps principal du produit est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, offrant une excellente résistance à la corrosion, une grande robustesse et une durabilité accrue. Fond multicouche en acier inoxydable pour une qualité supérieure.

Au fond, je pensais que convient pour une utilisation sur les cuisinières à induction dans ntornee tin greg ula r co oki ngnee ds.

4

5



4. Positionnez le couvercle sur la casserole en vous assurant qu'il est de niveau et appuyez légèrement dessus. Tournez le bouton dans le sens indiqué par la flèche « verrouillage » pour fixer le couvercle sur la casserole.

S 3



5. Réglez le régulateur de pression au niveau de chaleur rouge esi.



6. Une fois la cuisson terminée, éteindre éteignez le four. Avant d'ouvrir la cocotte-minute, attendez que la pression interne se dissipe. Une fois la cocotte-minute hors de portée de la vapeur et en sécurité, ouvrez la soupape d'arrêt dans le sens indiqué par la flèche « ouvrir » avant de verrouiller le couvercle en tournant le bouton.

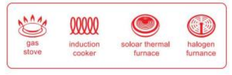
9

10

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel.

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer que l'eau est sans danger pour l'utilisation.

Portez une attention particulière aux sections relatives à la vérification, au nettoyage et à l'entretien du dispositif de soupape, et assurez-vous de prendre note de tous les avertissements, conseils ou interdictions. Avant la première utilisation de l'autocuiseur, nettoyez le , et le joint d'étanchéité doit être soigneusement nettoyé. Vérifiez corps de la , attentivement si le tuyau d'échappement n'est pas obstrué. cocotte, le couvercle et, après chaque utilisation, nettoyez les résidus et les traces d'huile sur le joint, la soupape de sécurité, la soupape d'alarme et le tuyau d'échappement afin de les maintenir propres.



Comment utiliser l'acier inoxydable en toute sécurité Autocuiseur

Quel que soit l'aliment cuit, il faut ajouter du , une quantité appropriée de thé liquide pouvant produire de la vapeur. Lors de la cuisson de viande ou de poisson, les , ne pas dépasser les trois quarts de la capacité du pot ; lorsque parois du récipient , cultivez, des haricots, si vous les , ou d'autres aliments qui se dilatent facilement ; ne dépassez pas la moitié de sa capacité.

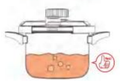
6

7



Poisson à cuire

ne devrait pas dépasser les trois quarts de la capacité du pot (dans la zone grise du diagramme)



Cuisiner de la bouillie, de la soupe, des haricots, des aigues ou autre aliments qui gonflent facilement

(dans la zone grise du diagramme)

Avertissement :
Le liquide ajouté à la casserole doit pouvoir produire de la vapeur d'eau ou du tel que bouillon. Contrôlez strictement la quantité d'aliments à cuire à chaque fois en fonction de leurs caractéristiques.

Interdiction :
L'utilisation d'huile pour le refroidissement sous pression est interdite. Avant chaque , utilisation, vérifiez soigneusement que le tuyau d'échappement n'est pas obstrué face à une source lumineuse. Assurez-vous que le joint d'étanchéité, la soupape de sécurité et les autres composants sont propres.

Avertissement:
Si le tuyau d'échappement est obstrué et que la soupape de limitation de pression ne fonctionne pas, et que la soupape d'alarme ou la soupape de sécurité relâche la donc un dis une alarme , pression, cela indique que la pression à l'intérieur du pot est très haut.h. Je suis vraiment désolé de ne pas pouvoir éteindre le élevée. Ne déplacez pas le pot. chauffage et éviter les accidents.

7

8

Autocuiseur en acier inoxydable Instructions



1. Avant chaque utilisation, il est essentiel , c'est de vérifier les dispositifs de sécurité de l'autocuiseur. Inspectez soigneusement la soupape d'échappement et la soupape de sécurité pour détecter toute obstruction, et vérifiez que le joint d'étanchéité est bien en place sur le bord du couvercle.



2. Versez de l'eau dans la , le remplir à casserole jusqu'à au moins un tiers de sa capacité. La quantité exacte peut varier ; selon la recette et le bouillon peut également servir d'eau chaude. Ajoutez ensuite les ingrédients à cuire dans la casserole, en veillant à ne pas dépasser les deux tiers de sa capacité.



3. Placez l'autocuiseur sur un four adapté. Positionnez le couvercle sur le

pot l.8

9

8

Autocuiseur en acier inoxydable - Préparation avant utilisation Ce produit est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, offrant une excellente résistance à la corrosion et une grande durabilité. Son fond multicouche assure une cuisson uniforme et évite les brûlures. Ce produitbeneficie des , et dernières avancées scientifiques en matière de conception.

, avec ha si m ple structure , performances stables , et cela apparaît souvent Ce produit est doté de plusieurs dispositifs de sécurité.

A. Équipé d'une soupape de limitation de pression et d'un dispositif anti-blocage pour éviter les obstructions alimentaires dans la . assurer un tuyau d'échappement lisse. casserole. B. La principale caractéristique de ce produit est sa soupape de limitation de pression à trois niveaux pour un réglage facile des la pression les risques.

Premier niveau de protection : Verrouillez solidement le couvercle de manière scientifique pour éviter les explosions. Tournez simplement légèrement la poignée du couvercle pour verrouiller en toute sécurité la pince anti-explosion.

Deuxième niveau de protection : Soupape de sécurité à alarme automatique pour la décompression. Lorsque la soupape de sécurité à pression limitée est bloquée et que la pression dans le pot est trop élevée, elle . la soupape de sécurité sera acquittée s'ouvre automatiquement et déclenche une alarme.

Troisième niveau de protection : une soupape d'arrêt intelligente à point rouge se lève et s'abaisse automatiquement pour une ouverture sécurisée du couvercle. Lorsque la pression dans la casserole est trop élevée, la tige se soulève pour empêcher l'ouverture du couvercle. La tige s'abaisse uniquement lorsque la pression dans la casserole est revenue à un niveau acceptable, permettant ainsi l'ouverture du couvercle.

Petit rappel : si le cobinet d'arrêt ne monte ou ne descend pas pendant une période prolongée, il est possible qu'il soit bloqué. Apyoyez doucement dessus pour le descendre.

Quatrième niveau de protection : soupape de pression limitée à trois niveaux pour un réglage facile de la pression et une réduction des risques. Deux niveaux clairs permettent un réglage facile de la pression, pour une tranquillité d'esprit pendant la cuisson.

5

6

Le refroidissement et la dépressurisation peuvent être effectués selon trois voies



Slow wnatur al co olin gatroomtemperature .



2. Placez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide pour le refroidir.
Veillez à ce que l'eau ne coule que le long du bord extérieur de la surface métallique du couvercle.
Attention : Le couvercle en verre ne doit pas être jeté dans les toilettes immédiatement lorsqu'il , est chaud, sinon il risque d'éclater. Il doit refroidir naturellement.



Libération rapide de la vapeur : T urn la torlu e de régulation de la pression sur l'osi , so n permettant à l'excès de vapeur de s'échapper par les trous du régulateur de pression.

Remarque : La pression dans le pot peut endommager , filerci d'avoir passé la semaine avec ghe lid la structure d'étanchéité et présenter un risque de brûlures de vapeur.

10

11

Machine Translated by Google

Rückseite

Abdeckung

Hersteller: Shangh Aim Lixi nm Lysnyo Lixi Angon Gol **Adresse:** S
Huan Gch En Glut 8 0 3 Nong 1 1 Hao 1 6 0 2 A - 1 6 0 9 Shi, Ba Dshi Anqu Sh Angh Ai 2 0 0 0 0 ,
0 CN .
Important nach AUS: SIH AOPTYLTD. 1 ROKEVASTREETEASTWOOD
NSW 2 1 2 2 Australien
Important in die USA: Sanven Technology Ltd Suite , 9 1 6 6 A nah eim
GH. , Rancho Cuca Monga , CA 9 1 7 3 0

ECREP

E - CrossSiu Gmb H
Mainzer Landstr. 69 , 6 0 3 2 9 F ra nkf u rt am M ain .

UKREP

YHCONSUL TIN G LIMIT ED .
C / OYHC on sulting Limited Office 147 , C entu ro n
Hous , London Road , S t ain es-u pon - T ham es, S urr ey,
TW 1 8 4 AX

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Schnellkochtopf

Modell: 2 6 cm / 1 2 L / 2 2 cm / 6 L

2 6 cm / 9 L / 2 2 cm / 7 L

Mögliche Fehlfunktionen und Lösungen

Während der Verwendung von Edelstahl Schnellkochtopf

Symptom: Team entkommt aus dem Topf	
Mögliche Ursachen	**Lösungen**
Die Klemme ist nicht verriegelt.	Drücken Sie den Deckel und drehen Sie ihn um. Griff zum Verriegeln der Klemme p.
Das Abgasrohr ist verstopft, oder das Alarmventil und das Sicherheitsventil sind verstopft oder klemmen.	Öffnen Sie den Deckel, um Schmutz aus dem Löchern zu entfernen Abgasrohr oder sauberes Alarmventil und Sicherheitsventil.
Der Dichtungsring wurde nach der letzten Benutzung nicht ordnungsgemäß gereinigt, sodass sich Öl- oder Restfetten auf der Oberfläche befanden.	Reinigen Sie mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.
Umsachgemäße Verwendung der Topföffnung und des Deckels oder leichte Verformungen durch äußere Einwirkung.	Schwerwiegende Verformungen sind eine Herausforderung für die Luft. Berücksichtigen Sie die Platzierung der Formteile, wenn möglich.
Der Ring wurde in einer Form verwendet, die Öl auf die Oberfläche auftragt. , was zu Verformung, Alterung oder Versagen führen kann.	Den Dichtungsring ersetzen, indem man den alten vom Deckel entfernt, ihn gründlich reinigt und einen neuen Dichtungsring einsetzt.

Verzeichnis

Strukturdiagramm und Bauteilbezeichnungen eines Edelstahl-Druckkochers Die 1

Hauptmerkmale des Edelstahl-Druckkochers und der Vorbereitung für die Wiederverwendung 0 2

0 3 Wie man einen Edelstahl-Druckkocher sicher benutzt

0 4 Wie man einen Edelstahl-Druckkocher benutzt

Wartung von Edelstahl-Druckkochgeräten und möglichen Fehlfunktionen und Lösungen während des Gebrauchs 0 5

Teilweise Garzeit für Speisen, Referenztabelle 0 6

Warranty: To obtain warranty service, please contact our customer service department.

Indoor use only.

Pay attention to high temperature to prevent burns.

Compliance is a CE & UK security certification

anda ft er -sales service2

Pflege von Edelstahl Schnellkochtopf-Reinigung

Nach jedem Gebrauch die Speisen umgehend entfernen und den Schnellkochtopf reinigen, um zu verhindern, dass Speisereste (insbesondere saure oder alkalische Substanzen) den Topf korrodieren. Verwenden Sie zum Reinigen des Schnellkochtopfs warmes Wasser mit Spülmittel, z. B. , und vermeiden Sie die Verwendung von ngeln aussen Anliegts Stahlkratt oder Reinigungskugeln, um Beschädigungen der Topfoberfläche und des Aussehens zu vermeiden.

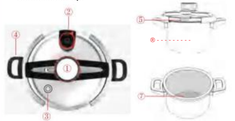
Nach jeder Verwendung, Reinigen Sie die Dichtungsmuttern am Auslassventil , Druckregelventil mit , und Sicherheitsventil mit Warmwasser und Bambus Reinigungsmittel reinigen. Zahnstocher oder , , Kugelbürsten zum Reinigen Holz verwenden (Bügeleisen , ir und ze Dusty k , oder Reinigen von CB-Alleq). Nach der Reinigung oder Draht vermeiden). Unter dem Licht prüfen, ob sich Rückstände im Abgasrohr befinden. Quelle .

Nach jeder Verwendung, Das Sicherheitsventil und das Druckregelventil 5–10 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen. Die Ventilkappe des Sicherheitsventils abziehen, den Ventilsitz auf und ab bewegen und dabei mit Wasser spülen, bis Öl und Schmutz im Inneren des Sicherheitsventils und des Druckregelventils gründlich entfernt sind. Falls der Ventilsitzsatz festsitzt oder verrostet ist, ... , ill m us bere place d with hithe

Ersatzteile der Firma.

Nach jeder Verwendung, Öl- und Restfetten am Dichtungsring mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen. Die Reinigung des Dichtungsrings kann seine Lebensdauer verlängern. Nach der Reinigung des Deckels den Dichtungsring in die Deckelnut einsetzen und die Ausrichtung achten) und feststellen. Hinweis: Den Dichtungsring nicht direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmequellen aussetzen und nicht falten, aufhängen oder quetschen, um Verformungen zu vermeiden.

Hauptmerkmale von Edelstahl Schnellkochtopf



ý Durch endloses Drehen des selbstverriegelnden Schalters öffnet sich beim Ablassen des Drucks im Topf das Luftventil, und der Drehschalter wird betätigt, sodass der Deckel durch Drehen mit einer Hand geöffnet werden kann. Im Uhrzeigersinn.

ý Drei Druckstufen, intuitive Druckverstellung für optimale Kochergebnisse. ý , , Wählen Sie die Stufe entsprechend den Lebensmittelrichtarakteristika für Sicherheitsventil, über das

überschüssiger Druck abgelassen wenn das Auslassventil durch Fremdkörper blockiert ist wird. ý Griff zum Transportieren des Topfes. ý Sicherheitsdruckablassventil, das bei zu hohem Druck im Topf automatisch Druck abbaut.

® Der Hauptteil des Produkts ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und zeichnet sich durch gute Korrosionsbeständigkeit, hohe Festigkeit und Langlebigkeit aus. ý Mehrschichtiger Edelstahl-Verbundboden für erhöhte Stabilität. , ,

Am unteren Rand dachte , geeignet für die Verwendung auf Induktionskochfeldern in ich, dass ntomee tin greg ula r co oki ngnee ds.



S 3





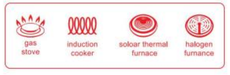
4. Setzen Sie den Deckel waagerecht , auf den Topf und drücken Sie ihn leicht an. Drehen Sie den Knopf in die durch den Pfeil „Verriegelung" angezeigte Richtung, um den Deckel zu fixieren.

5. Stellen Sie den Druckregler auf den gewünschten ESI-Heizgegel ein.

6. Nach dem Garen den Herd ausschalten, furno ff Vor dem erneuten Öffnen des Schnellkochtopfs warten, bis der Druck im Inneren abgebaut ist. Sobald der Topf sicher und dampffrei ist, das Abgasventil in Richtung des Pfeils „Öffnen" , öffnen, bevor der Deckel durch Drehen des Drehknopfs verriegelt wird.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch.

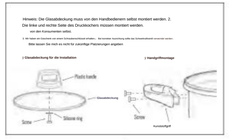
Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
Bitte lesen Sie vor Gebrauch diese Anleitung sorgfältig durch. Die Verwendung in Wasser ist sicher.
Beachten Sie insbesondere die Abschnitte zur Prüfung, Reinigung und Wartung des Ventils und beachten Sie unbedingt alle Warnhinweise, Tipps und Verbote. Vor dem ersten Gebrauch des Schnellkochtopfs müssen Topfkörper und Deckel gereinigt werden. Nach jedem Gebrauch müssen , Die Dichtungsringe müssen gründlich gereinigt werden. Prüfen Dichtungsring, , . Sie sorgfältig, ob das Ausquellvte frei ist.
Sicherheitsventil, Alarmventil und Auslassventil von Rückständen und Offecken befreit werden, um sie sauber zu halten.



Wie man Edelstahl sicher verwendet Schnellkochtopf

Unabhängig vom Gargut muss Flüssigkeit , anapprop ria teamountof hinzugefügt werden, die Dampf erzeugen kann. Beim Kochen von Fleisch oder Fisch dehnt , Die Füllmenge darf drei Viertel des Fassungsvermögens des Topfes nicht überschreiten; wenn sich Porridge leicht , anbaut, Bohnen, wenn man sie , orother food that aus; die Topfgröße sollte daher nicht überschritten werden.





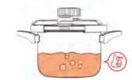
Hinweis: Die Glasabdeckung muss von den Handballerinnen selbst montiert werden. 2. Die linke und rechte Seite des Druckreichers müssen montiert werden.
von den Kohlenwasserstoffen verfügt.
1. Ist keine ist Dichtung von einem Schutzmechanismus erhalten, , Sie kommen Verschluss sollte das Schutzventil ersetzt werden.
Bitte lassen Sie mich es nicht für zukünftige Pflanzenzeigen abgeben.

3



Kochender Fleischfisch

sollte drei Viertel des Fassungsvermögens des Topfes (im grauen Bereich im Diagramm) nicht überschreiten.



Kochen von Brei, Suppe, Bohnen, Algen oder anderem Lebensmittel, die leicht aufquellen

(im grauen Bereich im Diagramm)

Warnung: Die , wie zum Beispiel dem Menge des jeweils zu garenden Lebensmittels muss genau nach den Eigenschaften des Lebensmittels kontrolliert werden.

Verbot: Die Verwendung von Öl für die Druckkühlung ist verboten. Vor jeder Benutzung , ist sorgfältig zu prüfen, ob das Abgasrohr frei ist, wenn es einer Lichtquelle zugewandt ist. Dichtring, Sicherheitsventil und alle anderen Komponenten müssen sauber sein.

Warnung:

Wenn das Abgasrohr verstopft ist und das Druckbegrenzungsventil nicht funktioniert und das Alarmventil oder Sicherheitsventil Druck ablässt und dies darauf hinweist, so un ds an als im , dass der Druck im Inneren des Behälters sehr hoch ist, Hoch. Schalten Sie die Wärmequelle sofort aus und , bewegen Sie den Behälter nicht. vermeiden Sie Unfälle.

Edelstahl-Druckkocher Anweisungen







1. Vor jedem Kochvorgang ist es , unerlässlich, die Sicherheitsfunktionen des Schnellkochtopfs zu überprüfen. Untersuchen Sie sorgfältig das Auslassventil und das Sicherheitsventil auf Verstopfungen und vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring fest am gesamten Deckelrand angebracht ist.

2. Gießen Sie Wasser in den , beim Befüllen bei Topf, mindestens bis zu einem Drittel. Die genaue Menge kann je nach Rezept , variieren; Brühe kann auch als Dampfwasser verwendet werden. Geben Sie die zu kochenden Zutaten in den Topf und achten Sie darauf, dass er nicht mehr als zwei Drittel gefüllt ist.

3. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf einen geeigneten Herd. Legen Sie den Deckel auf den Herd.

Punkt 8





I OOK ps Hochdruckbereich
D I ff icultiesoekfoods
Suche spielvlles



Rattan-Kommoden

MODELL: 2 6 CM / 1 2 L 2 2 2 CM / 6 L / 2 6 CM / 9 L / 2 2 CM / 7 L

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
Betrieb. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das
Aussehen des Produkts unterliegt dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte
for r give us t in for rm you uag am if thereareno ny t tech nolo gy or so fi ware
thatevenoupdate es onourproduct ucl.

Referenztabelle für die Garzeit von Teilebensmitteln

Lebensmittelname	Nahrungsmenge Wasservolumen	G-Position	Garzeit (min)
Reis	Halber Topf		4 - 6 Minuten
Reis	Halber Topf		10–15 Minuten
Hindfleisch	2,5 kg	N	1 5 - 2 0 Minuten
Fleischfressendes Huhn	4 - 5 kg	N	8 - 10 Minuten
Fisch	2,5 - 5 kg	N	3 - 5 Minuten
Hammelfleisch	3,5 kg	N	8 - 1 2 Minuten

J

HINWEISE: 1. Der Druck im Schnellkochtopf wird von der Feuerleistung und dem externen Luftdruck beeinflusst.
. Wenn Sie die Hochdruckreinigung einstellen, sollte die Feuerkraft entsprechend erhöht werden. 2. Wir haben einen Garvorgang mit dem Schnellkochtopf durchgeführt, um die Garzeit der Lebensmittel zu bestimmen. Bitte beachten Sie, dass Schnellkochtopfe platziert werden kann, um die Wärmeschwelle des Garens von Lebensmitteln im Schnellkochtopf zu verringern.
3. Es wird empfohlen, beim Kochen von Speisen den möglichen Garvorgang zu verwenden. **Warnung:** Langes Trockenkochen kann den Druckkocher beschädigen und eine Brandgefahr darstellen.

Die Kühlung und Druckentlastung kann auf drei Arten erfolgen



© Langsame natürliche Kühlung bei Raumtemperatur.



2. Stellen Sie den Schnellkochtopf zum Abkühlen in kaltes Wasser.
Stellen Sie sicher, dass das Wasser nur entlang der Außenkante der Metallbereiftäche des Deckels fließt.
Achtung: Die Glasabdeckung darf nicht sofort gespült werden, wenn sie heiß ist, da sie sonst , platzen kann. Sie sollte auf natürliche Weise abgekühlt sein.



ý Schnelle Dampfableitung: Drehen Sie den Druckregler auf die Position, so dass , überschüssiger Dampf durch die Löcher im Druckregler entweichen kann.

Hinweis: Wenn im Topf Druck herrscht, kann die , Ventil, dass, bis sie die Hitze ist dann sicher entfernt kann. Dichtungsstruktur beschädigt werden und es besteht die Gefahr von Dampfblasenbildung.

Edelstahl-Druckkocher – Vorbereitung vor Gebrauch ý Dieses

Produkt wird aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und zeichnet sich durch gute Korrosionsbeständigkeit, hohe Festigkeit und Langlebigkeit aus. Der mehrschichtige Aufbau sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung am Boden und , Und verhindert ein leichtes Eintrocknen. ý Dieses Produkt entspricht dem neuesten wissenschaftlichen Design. , mit ha si m ple Struktur , stabile Leistung , und es erscheint oft ý Dieses Produkt verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen.
A. Ausgestattet mit einem Druckbegrenzungsventil und einer Antiblockiervorrichtung, um Verstopfungen durch Speisereste im Topf zu , Gewährleistung eines glatten Abgasrohrs. verhindern. B. Das Hauptmerkmal dieses Produkts ist das dreistufige Druckbegrenzungsventil zur einfachen Druckregulierung. , Risiken reduzieren.

Erste Schutzstufe: Den Deckel wissenschaftlich sicher verriegeln, um Explosionen zu verhindern. Den Deckelgriff einfach leicht drehen, um die explosionsgeschützte Klemme sicher zu verriegeln. ,
Zweite Schutzebene: Automatisches Alarm-Sicherheitsventil zur Druckentlastung. Wenn das Druckbegrenzungsventil blockiert ist und der Druck im Topf zu hoch ist, springt es automatisch heraus und gibt einen , Das Interne Lateraltuck-Sicherheitsventil wird aktiviert. Alarm aus.
Dritte Schutzebene: Ein intelligentes rotes Punkt-Abspannventil hebt und senkt sich automatisch für sicheres Öffnen des Deckels. Bei zu hohem Druck im Topf hebt sich der Hebel und blockiert das Öffnen des Deckels. Er senkt sich erst wieder, wenn der Druck im Topf im sicheren Bereich liegt und der Deckel geöffnet werden kann.
Hinweis: Falls sich das Abspannventil längere Zeit nicht hebt oder senkt, könnte es klemmen. Drücken Sie das Abspannventil vorsichtig mit der Hand, um es abzusenken.

Vierte Schutzstufe: Dreistufiges Druckbegrenzungsventil für einfache Druckeinstellung und Risikominderung. Klare Stufen für einfache Druckeinstellung und somit Sicherheit beim Kochen.

Machine Translated by Google

Produttore: Shangh gnal uxi nm uyeyo uxi angon gxi **Indirizzo:** S
huan gch en glu 8 0 3 nong 1 1 hao 1 6 0 2 A - 1 6 0 feihi, ba ozh anqu sh angh ai 2 0 0 0 0 0 CN. .

Ho importato in AUS: SIH AOPTYLTD. 1 ROKEVASTREETEASTWOOD
NSW 2 1 2 2 Australia

Importato negli USA: S a nve n T echnology L ld Suite , 9 1 6 6 A nah eim
Pointe , Il a nch o C uca monga , CA 9 1 7 3 0

ECREP

E - C r oss fu G mb H
Marize L an dst r . 6 9 , 6 0 3 2 9 Francoforte sul Meno .

UKREP

YHCONSUL TIN G LIMITED .
C / OYHC o nsultin g Limited ed O Rse 1 4 7 , Centurione
Casa , London Road , S t ain ex-u pon - Tham es, S urr ey,
TW 1 8 4 AX

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Pentola a pressione

M odello: 2 6cm / 1 2 L / 2 2cm / 6 L

2 6cm / 9 L / 2 2cm / 7 L

Possibili malfunzionamenti e soluzioni

Durante l'uso dell'acciaio inossidabile Pentola a pressione

Sintomo: la squadra scappa dal vaso

Possibili cause	Soluzioni
Il morsetto non è bloccato in posizione.	Premere il coperchio e girare il maniglia per bloccare il morsetto.
Il tubo di scarico è bloccato oppure la valvola di allarme e la valvola di sicurezza sono intasate o bloccate.	Aprire il coperchio per pulire eventuali detriti nel fori tubo di scarico o pulire la valvola di allarme e la valvola di sicurezza.
L'anello di tenuta non è stato pulito correttamente dopo l'ultimo utilizzo e presenta macchie di olio o di rilo sulla superficie.	Pulire con acqua calda e detersivo.
Uso improprio della bocca e del coperchio della pentola o leggera deformazione causata da una forza esterna.	Gravi deformazioni mettono a dura prova la riparazione dell'area, prendere in considerazione la possibilità di posizionare le parti formate, se possibile.
L'anello è stato utilizzato in una forma che applica l'olio sulla superficie. , portando a deformazione, invecchiamento o guasto.	Sostituire l'anello di tenuta rimuovendo quello vecchio dal coperchio, pulendolo accuratamente e installando un nuovo anello di tenuta.

Elenco

Il 1 Diagramma strutturale e nomi dei componenti della pentola a pressione in acciaio inossidabile

0 2 Caratteristiche principali della pentola a pressione in acciaio inox e preparazione prima dell'uso

0 3 Come usare in sicurezza la pentola a pressione in acciaio inossidabile

0 4 Come utilizzare la pentola a pressione in acciaio inox

M anutenzione della pentola a pressione in acciaio inox e possibili malfunzionamenti e soluzioni durante l'uso

0 5 Tabella di riferimento tempi di cottura parziale degli alimenti

0 6 Come utilizzare la pentola a pressione in acciaio inossidabile

Warning: Purchase the right stove, oven or heat resistant utensils, if unsafe.

Please use gently.

Pay attention to high temperature to prevent burns.

Compliance is a EC-KJK security certification.

anda ft er -sales se rvice2

Manutenzione dell'acciaio inossidabile Pentola a pressione----- Pulizia

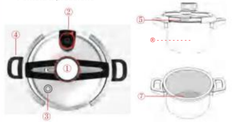
Dopo ogni utilizzo, rimuovere immediatamente il cibo e pulire la pentola a pressione per evitare che residui di cibo (soprattutto sostanze acide o alcaline) possano corrodere la pentola. Utilizzare acqua calda con un detergente per la pulizia della pentola a pressione, come filo di acciaio o palline . ed evitare di usare parole offensive di pulizia, per evitare di danneggiare la superficie della pentola e compromettere l'aspetto.

A fte ere ach use , Pulire i dadi di bloccaggio sulla valvola di scarico . valvola regolatrice di pressione . e valvola di sicurezza con acqua calda e bambù detergente. Utilizzare stuzzicadenti, legno , , ospazzole per la pulizia (o per (evitare di usare il ferro sul . ste e filo , la pulizia di tutto) . Dopo la pulizia, filo) controllare se ci sono residui nel tubo di scarico sotto una luce fonte .

A fte ere ach use , Immergere la valvola di sicurezza e la valvola del regolatore di pressione in acqua calda con detergente per 5-10 minuti. Sollevare il tappo della valvola di sicurezza, muovere il nucleo della valvola su e giù, risciacquare con acqua tirando il tappo della valvola fino a quando l'olio e lo sporco all'interno della valvola di sicurezza e della valvola del regolatore di pressione non sono completamente puliti. Se il nucleo della valvola è bloccato o arrugginito, essere posizionato con parti di ricambio dell'azienda.

A fte ere ach use , Pulire le macchie di olio e rso sull'anello di tenuta con acqua calda e detergente. La pulizia dell'anello di tenuta può prolungarne la durata. Dopo aver pulito il coperchio, posizionare l'anello di tenuta nella scanalatura del coperchio (presteare attenzione alla direzione) e premerlo in posizione. Nota: evitare di esporre l'anello di tenuta alla luce solare diretta o a fonti di calore e non piegarlo, appenderlo o schiacciarlo per evitare deformazioni.

Caratteristiche principali dell'acciaio inossidabile Pentola a pressione



yinterruttore autobloccante a rotazione infinita quando la pressione nella pentola viene rilasciata, la valvola dell'aria si apre e l'interruttore rotante entra in funzione consentendo l'apertura del coperchio con una sola mano ruotandolo in senso orario.

y Tre livelli di regolazione della pressione, la pressione cambia in modo intelligente con un , selezionare il livello in base alle caratteristiche degli alimenti per solo tasto per una cottura più
delicata. y'valvola di scarico di , se la valvola di scarico è bloccata da aria estranea sicurezza. In caso di oggetti, la pressione verrà rilasciata tramite la valvola di scarico di sicurezza. yManiglia per spostare la
pentola. yPorta di rilascio della pressione di sicurezza, rilascia automaticamente la pressione quando la pressione nella pentola è troppo
alta. ®Il corpo principale del prodotto è lavorato e formato con acciaio inossidabile di alta qualità, con buona resistenza alla corrosione, elevata resistenza e durata.
yFondo composito multistrato
in acciaio inossidabile per una qualità più forte,
in fondo pensavo che ritornee adatto per l'uso su cucine a induzione
tin greg ula r co oki ngnee ds.



4. Posizionare il coperchio sulla , pentola assicurandosi che sia in piano e premendolo leggermente sulla pentola. Ruotare la manopola nella direzione indicata dalla freccia "blocco" per fissare il coperchio alla pentola.

S 3



5. Regolare il regolatore di pressione sul livello di riscaldamento desiderato.



6. Una volta completata la cottura, , spegnere il fornello si riscalda. Prima di rilasciare la pentola a pressione, attendere che la pressione all'interno si dissipi. Una volta che la pentola è sicura e priva di vapore, , aprire la valvola di arresto nella direzione indicata dalla freccia "aprì" prima di sbloccare il coperchio ruotando la manopola.

P rima del primo utilizzo, leggere attentamente questo manuale

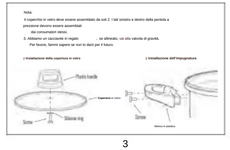
Prima del primo utilizzo leggere attentamente questo manuale.
Prima dell'uso, leggere attentamente questo manuale per un utilizzo sicuro.
Prestare particolare attenzione alle sezioni relative al controllo, alla pulizia e alla manutenzione del dispositivo valvolare e assicurarsi di annotare eventuali avvertenze, suggerimenti o divieti. Prima del primo utilizzo della pentola a pressione, il corpo della , e l'anello di tenuta deve essere pulito accuratamente.
pentola, il , Controllare attentamente che il tubo di scarico non sia ostruito.
coperchio Prima dell'uso Dopo ogni utilizzo, è necessario pulire i residui e le macchie d'olio dall'anello di tenuta, dalla valvola di sicurezza, dalla valvola di allarme e dal tubo di scarico per mantenere pulito l'impianto.



Come utilizzare in sicurezza l'acciaio inossidabile Pentola a pressione

Indipendentemente dal tipo di alimento cotto, , approp ria teamountof
è necessario aggiungere del liquido che possa produrre vapore. Quando si cucina carne , non superare i tre quarti della capacità del vaso; quando
o pesce, il porridge , fagioli, se il cotto, , o altri alimenti che
si espande rapidamente, non superare la metà della capacità della pentola.





Regolazione della tensione a tre velocità
Non è tofpr essu rereg ula che nandone è tofde fla che n



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Cassettiere in rattan

MODELLO: 2 6 CM / 1 2 L 1 2 2 CM / 6 L / 2 6 CM / 9 L / 2 2 CM / 7 L



Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di operative. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale d'uso. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Si prega di
per farci sapere che non abbiamo informandati di nuovo se ci sono tecnologie o software aggiornamenti sul nostro prodotto.

Tabella di riferimento per i tempi di cottura degli alimenti parziali

Nome del cibo	Quantità di cibo Volume d'acqua	Posizione dell'anello	Tempo di cottura (min)
Riso	Mezza pentola		4 - 6 minuti
Riso t t o	Mezza pentola		1 0 - 1 5 minuti
Manzo	2,5 kg	N	1 5 - 2 0 minuti
Pollo carnivoro	4 - 5 kg	N	8 - 1 0 minuti
Pricare	2 . 5 - 5 kg	N	3 - 5 minuti
Montone	3,5 kg	N	8 - 1 2 minuti

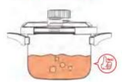
J

SUGGERIMENTI. 1. La pressione della pentola a pressione è influenzata dalla potenza del fuoco e dalla pressione dell'aria esterna. Se si regola l'altricuocere ad alta pressione, la potenza di fuoco deve essere aumentata in modo appropriato 2.
Lasciare abbastanza spazio per la pressione della pressione essere posizionate sul fornello della pentola a pressione per volume la quantità di cuocere il cibo nella pentola a pressione.
3. Si consiglia di utilizzare la pentola a vapore graduata durante la cottura degli alimenti . Attenzione: le ustioni prolungate possono danneggiare la pentola a pressione e compromettere un rischio di incendio.



Cottura di carne e pesce

non dovrebbe superare
i tre quarti della capacità del vaso (nell'area
grigia del diagramma)



Cottura di porridge, zuppa, fagioli, ghjhe o altro , cibi che si espandono facilmente

(nell'area grigia del diagramma)

Attenzione: il
liquido aggiunto alla pentola deve essere in grado di produrre vapore, acqua . ad esempio o brodo. Controllare rigorosamente la quantità di cibo da cuocere ogni volta in base alle caratteristiche dell'alimento.

Divieto: è vietato
utilizzare olio per il raffreddamento a pressione. Prima di ogni utilizzo, controllare attentamente che il tubo di scarico non sia ostruito quando si è di fronte a una fonte di luce. Assicurarsi che l'anello di tenuta, la valvola di sicurezza e gli altri componenti siano puliti.

Avvertimento:
Se il tubo di scarico è bloccato e la valvola di pressione limitata non può funzionare e la valvola di allarme o la valvola di sicurezza rilascia pressione e indica che la così un dis un ata mn , pressione all'interno della pentola è molto alta, non muovere alto. Spegnere immediatamente la fonte di calore ed . la pentola . evitare incidenti.

Pentola a pressione in acciaio inossidabile Istruzioni



1. Prima di ogni cottura è essenziale , è controllare le caratteristiche di sicurezza della pentola a pressione. Ispezionare attentamente la valvola di scarico e la valvola di sicurezza per eventuali ostruzioni e verificare che l'anello di tenuta sia installato saldamente lungo il bordo del coperchio.



2. Versare l'acqua nella pentola . rienpiendolo a per almeno un terzo. La quantità esatta può variare a seconda della ricetta e si può usare anche il brodo come acqua per la cottura a vapore. Aggiungere gli ingredienti da cuocere nella pentola, facendo attenzione a non superare i due terzi.



3. Posizionare la pentola a pressione su un fornello adatto. Posizionare il coperchio sul

po t.ll

Pentola a pressione in acciaio inossidabile Preparazione prima

dell'uso y Questo prodotto è lavorato e formato
con materiale in acciaio inossidabile di alta qualità, con buona resistenza alla corrosione, elevata resistenza e durata. Il fondo composito multistrato si riscalda in modo uniforme . E ed è facile da bruciare. y Questo prodotto adotta il design scientifico più recente
. con un semplice pie
struttura , prestazione stabile , e spesso appare nce
y Questo prodotto è dotato di molteplici dispositivi di sicurezza.
A. Dotato di valvola di limitazione della pressione, dispositivo anti-bloccaggio per prevenire eventuali blocchi di olbo nella , garantire un tubo di scarico liscio.
pentola. B. La caratteristica principale di questo prodotto è la valvola di
limitazione della pressione a tre livelli per una facile regolazione **wtarla prestazione**.

Primo livello di protezione: bloccare saldamente il coperchio in modo scientifico per prevenire eventuali esplosioni. Rudare semplicemente la maniglia del coperchio leggermente per bloccare saldamente il morsetto **antideflagrante.**
Secondo livello di protezione: valvola di sicurezza con allarme automatico per lo scarico della pressione Quando la valvola di pressione limitata è bloccata e la pressione nella pentola è troppo alta, , la valvola di sicurezza di backup funzionerà la valvola scatta automaticamente emettendo un allarme.
Terzo livello di protezione: la valvola di arresto intelligente con punto rosso si solleva e si abbassa automaticamente per un'apertura sicura del coperchio. Quando la pressione nella pentola è troppo alta, l'asta si solleva per impedire l'apertura del coperchio. L'asta si abbassa solo quando la pressione nella pentola rientra nell'intervallo di sicurezza, consentendo l'apertura del coperchio.
Promemoria: se la valvola di arresto non si solleva o non si abbassa per un lungo periodo, considerare la possibilità che si sia inceppata. Premere delicatamente la valvola di arresto con la mano per abbassarla.
Quarto livello di protezione: valvola di limitazione della pressione a tre livelli per una facile regolazione della pressione e riduzione del rischio. Livelli chiari per una facile regolazione della pressione, garantendo tranquillità durante la cottura.

Il raffreddamento e la depressurizzazione possono avvenire in tre modi



©Slo wnatur al co olin
gatroontemperature .



2 Mettere la pentola a pressione sotto l'acqua fredda per raffreddarla.
Assicurarsi che l'acqua scorra solo lungo il bordo esterno della superficie metallica del coperchio.
Attenzione: il coperchio in vetro non deve essere lavato immediatamente quando è caldo, altrimenti scoppierà. Deve essere naturalmente freddo.



y Rilascio rapido del vapore: girare il regolatore di pressione in posizione . tartaruga per consentire al vapore in eccesso di fuoriuscire attraverso i fori del regolatore di pressione.

Nota: la presenza di pressione nella pentola può . posta per essere evitata ma settimana con gfre ed danneggiare la struttura di tenuta e comportare il rischio di formazione di vapore.

Machine Translated by Google

contraportada

Cubrir

14

3

4

13

2

15

Fabricante: Shangh aim usi nm uyoyu uoi angon gsi Dirección: S
huan gch en glu 8 0 3 nong 1 1 hao 1 6 0 2 A - 1 6 0 9shi, ba osh anqu s angh ai 2 0 0 0 0 0 CN. .

Importa e AUS: SIH AOPTYLTD. 1 ROKEVASTREET, EASTWOOD
Nueva Gales del Sur 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Suite de Sanven Technology Ltd. ; 9 1 6 6 A nah eim
Lugar . , Rancho Cuca monga , CA 9 1 7 3 0

ECREP

E - CrossStu GmbH
Mainzer Landstr. 69 , 6 0 3 2 9 Fränckrt del Meno.

Representante del Reino Unido

YHCONSUL TIN G LIMIT ED.
C/OYHC Consulting Limited Oficina 147 Siglo
Casa . Carretera de Londres, S t ain es-u pon - T hami es, S urr ey,
TW 1 8 4 AX

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Olla a presión

Modelo: 26 cm / 12 L / 22 cm / 6 L

26 cm / 9 L / 22 cm / 7 L

Posibles disfunciones y soluciones

Durante el uso de acero inoxidable
Olla a presión

Síntoma: El equipo se escapa de alrededor de la olla.	
Posibles causas	Soluciones
La abrazadera no está bloqueada en su lugar.	Presione la tapa y gírela manija para bloquear la abrazadera.
El tubo de escape está bloqueado, o la válvula de alarma y la válvula de seguridad están obstruidas o atascadas.	Abra la tapa para limpiar cualquier residuo en los orificios del tubo de escape para limpiar la válvula de alarma y la válvula de seguridad.
La junta tórica no se limpió correctamente después del último uso, presentando manchas de aceite o arroz en la superficie.	Limpiar con agua caliente y detergente.
Uso inadecuado de la boca y la tapa del recipiente o ligera deformación causada por una fuerte externa.	Las deformaciones severas son un desafío para la reparación del aire; Considere la colocación de las piezas formadas si es posible.
El anillo se ha utilizado en una forma que aplica aceite a la superficie. . lo que conlleva deformación, envejecimiento o fallo.	Sustituya la junta tórica retirando la vieja de la tapa, limpiándola a fondo e instalando una nueva.

13

Directorio

Diagrama estructural y nombres de los componentes de una olla a presión de acero inoxidable

EI 1 Principales características de la cocina a presión de acero inoxidable y preparación para su uso

02

03 Cómo usar de forma segura una olla a presión de acero inoxidable

04 Cómo usar una olla a presión de acero inoxidable

M an tenimiento de la co cina a presión de acero inox y posibles m alfunc ion e s y soluciones du rante el uso

05

T abla de referencia del tiempo de cocción parcial de los alimentos

06

Warning: To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

Indoor use only

Pay attention to high temperature to prevent burns.

Compliance to a EC & UK security certification.

y después de -servicio de ventas2

Regulación de voltaje de tres velocidades

Él no es tofpr essu rereg ula que nandone es tofde fla que n

E escapegear
Un golpe de desinfección

60Kpa Micro pressure range
Pot soup, slowly simmer to taste

! OOK pa Rango de alta presión
Difícil de cocinar alimentos
como las costillas de cerdo

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Cómodas de ratán

MODELO: 26 CM / 12 L 122 CM / 6 L / 26 CM / 9 L / 22 CM / 7 L

Estas son instrucciones técnicas originales; por favor, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de usar.
Funcionamiento: VEVOR reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del
producto estará sujeta al producto que reciba. Por favor,
para darnos que no recibimos . Te informaré nuevamente si hay alguna tecnología o software disponible.
actualizaciones sobre nuestro producto.

Tabla de referencia de tiempos de cocción parcial de alimentos

Nombre de la comida	Cantidad de alimentos Volumen de agua	Posición G	Tiempo de cocción (min)
Arroz	Media olla	I	4 - 6 minutos
Arroz tto	Media olla	I	10-15 minutos
Carne de res	2,5 kg	----	1 5 - 2 0 minutos
pollo camívoro	4 - 5 kg	----	8 - 10 minutos
Pez	2,5 - 5 kg	----	3 - 5 minutos
Cordero	3,5 kg	----	8 - 1 2 minutos

CONSEJOS: 1. La presión de la olla a presión se ve afectada por la potencia del fuego y la presión del aire exterior.
Si se ajusta el soyjas de alta presión, la potencia de fuego debe aumentarse adecuadamente. 2. Dejamos un espacio de vapor
con suficiente desprendidos, que se puede colocar en el fondo de la olla a presión para aumentar la probabilidad de contar alimentos en la olla a
presión. .
3. Se recomienda utilizar la plancha de vapor completamente al cocinar alimentos . Advertencia: La combustión prolongada
y seca puede dañar la olla a presión y exponer un riesgo de ignición.

J

Mantenimiento del acero inoxidable

Olla a presión----- Limpieza

Después de cada uso, retire inmediatamente los alimentos y limpie la olla a presión
para evitar que restos de comida (especialmente sustancias ácidas o alcalinas)
la corroan. Use agua tibia con detergente para limpiar la olla a presión; utilice alambre de
acero o bolas de limpieza para evitar dañar, y evite usar artículos abrasivos
la superficie y afectar su apariencia.

Después de cada uso, Tuercas de bloqueo limpias en la válvula de escape .
Regulador de presión de la , y válvula de seguridad con agua tibia y bambú
válvula, detergente. Use palillos de dientes, , cepillos para la limpieza o la
madera (evite usar hierro o , el) y el cable y limpieza de todas las superficies). Después de la limpieza.
alambre). Comprueba si hay residuos en el tubo de escape bajo una luz.
fuente .

Después de cada uso, Sumerja la válvula de seguridad y la válvula reguladora de presión
en agua caliente con detergente durante 5-10 minutos. Retire la tapa de la válvula de
seguridad, mueva el núcleo de la válvula hacia arriba y hacia abajo, y enjuague con
agua mientras retira la tapa hasta que el aceite y la suciedad del interior de la
válvula de seguridad y la válvula reguladora de presión se eliminen por completo. Si el
núcleo de la válvula está atascado o oxidado, debe ser reemplazado por el
repuestos de la compañía.

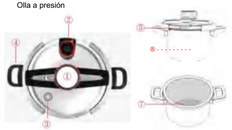
Después de cada uso, Limpie las manchas de aceite y arroz del anillo de sellado con agua caliente y
detergente. Limpiar el anillo de sellado puede prolongar su vida útil. Después de limpiar la tapa, coloque el
anillo de sellado en la ranura de la tapa (preste atención a la dirección) y presiónelo hasta que encaje.
Nota: Evite exponer el anillo de sellado a la luz solar directa o a fuentes de calor, y no lo doble, cualgue ni apriete
para evitar que se deforme.

11

12

Características principales del acero inoxidable

Olla a presión



Al liberarse la presión en la olla, el interruptor de autobloqueo de rotación continúa abre la válvula de aire y el interruptor giratorio entra en acción, permitiendo abrir la tapa con una sola mano giratoria.

Tres niveles de ajuste de presión, con cambio de presión mediante teclas inteligentes para una . Seleccione el nivel de acuerdo con las características del alimento para cocción más suave. Válvula de seguridad de escape: la , u la válvula de escape está bloqueada por un elemento extraño presión se libera a través de la válvula de seguridad. Así para mover la olla. Puerto de liberación de presión de seguridad: libera automáticamente la presión cuando esta es demasiado alta en la olla. El cuerpo principal del producto está fabricado con acero inoxidable de alta calidad, con buena resistencia a la corrosión, alta resistencia y durabilidad. Fondo compuesto multicapa de acero inoxidable para mayor resistencia y calidad.

En la parte inferior pensé , apto para su uso en hornos de inducción en que ntromee tin greg ula r co ckj ngnee ds.

4

5



4. Coloque la tapa sobre la olla , asegurándose de que esté nivelada y presionándola ligeramente. Gire la perilla en la dirección indicada por la flecha de bloqueo para fijar la tapa a la olla.

S 3

5. Ajuste el regulador de presión al nivel de calor rojo indicado.

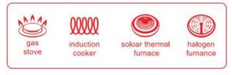
6. Una vez finalizada la cocción, , apagar apague la estufa. Antes de abrir la olla a presión, espere a que la presión interna se disipe. Una vez que la olla esté segura y libre de vapor, abra la válvula de parada en la dirección indicada por la flecha "abrir" antes de bloquear la tapa girando la perilla.

9

10

Antes del primer uso, lea atentamente este manual.

Antes del primer uso, lea atentamente este manual.
Antes de usar, lea atentamente este manual. Asegúrese de que el agua sea segura para su uso.
Preste especial atención a las secciones sobre la revisión, limpieza y mantenimiento de la válvula, y asegúrese de tener en cuenta las advertencias, consejos y prohibiciones. Antes del primer uso de la olla a presión, limpie el cuerpo y la tapa. , y el anillo de sellado debe limpiarse a fondo. Compruebe
Después de , nuevamente si el tubo de escape está obstruido.
cada uso, es necesario limpiar los residuos y las manchas de aceite del anillo de sellado, la válvula de seguridad, la válvula de alarma y el tubo de escape para mantenerlos limpios.



Cómo usar de forma segura el acero inoxidable

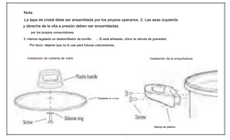
Olla a presión

Independientemente del alimento que se esté , anaprrop ria taammountof
cocinando, debe añadirse líquido que produzca vapor. Al cocinar carne o pescado, el , no exceda las tres cuartas partes de la capacidad del puesto; cuando líquido se expande , frijoles, ki los cultivas, u otros alimentos que fácilmente; no exceda la mitad de la capacidad de la olla.

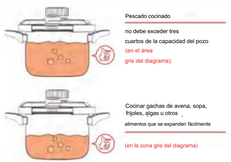
7

6





3



Pescado cocinado

no debe exceder tres cuartos de la capacidad del pozo (en el área gris del diagrama).

Cocinar gachas de avena, sopa, frijoles, algas u otros alimentos que se expanden fácilmente

(en la zona gris del diagrama)

Advertencia: El líquido añadido a la olla debe ser capaz de producir agua al vapor o caldo. , como Controle estrictamente la cantidad de alimento cocinado cada vez según las características del alimento.

Prohibición: Está prohibido utilizar aceite para recalentar a presión. Antes de cada uso, compruebe cuidadosamente que el tubo de escape no esté obstruido al exponerlo a una fuente de luz. Asegúrese de que la junta tórica, la válvula de seguridad y demás componentes estén limpios.

Advertencia:
Si el tubo de escape está bloqueado y la válvula limitadora de presión no funciona, la válvula de alarma o la válvula de seguridad liberan presión, lo que indica que la est que un ob cura alarma m , presión dentro del depósito es muy alta. No mueva el depósito. alto. Inmediatamente apague la fuente de calor y , evite accidentes.

8

Olla a presión de acero inoxidable

Instrucciones



1. Antes de cada sesión de cocción, es , es esencial comprobar las características de seguridad de la olla a presión. Inspeccione cuidadosamente la válvula de escape y la válvula de seguridad para detectar obstrucciones, y verifique que el anillo de sellado esté correctamente instalado a lo largo del borde de la tapa.



2. Vierta agua en la olla hasta , llenándolo en llenar al menos un tercio de su capacidad. La cantidad exacta puede variar según la , según la receta y también se puede usar caldo como agua para cocinar al vapor. Añada los ingredientes a la olla asegurándose de no exceder los dos tercios de su capacidad.



3. Coloque la olla a presión en una estufa adecuada. Coloque la tapa sobre la estufa.

po t.8

9

Olla a presión de acero inoxidable. Preparación antes del uso Este producto está fabricado con acero inoxidable de alta calidad, con buena resistencia a la corrosión y gran durabilidad. Su fondo compuesto multicapa se calienta uniformemente y no se quema fácilmente. Este producto , y incorpora el diseño científico más avanzado.

, con un simple estructura , rendimiento estable , y a menudo aparece Este producto cuenta con múltiples dispositivos de seguridad.
A. Equipado con una válvula de presión limitada y un dispositivo antibloqueo para evitar obstrucciones de alimentos en la olla. , asegurar un tubo de escape liso.
B. La característica principal de este producto es la válvula de presión limitada de tres niveles para un fácil ajuste de la presión. , reducir los riesgos.

Primer nivel de protección: Cierre firmemente la tapa científicamente para evitar explosiones. Simplemente gire ligeramente el asa de la tapa para bloquear de forma segura la abrazadera a prueba de explosiones.
Segundo nivel de protección: Válvula de seguridad con alarma automática para alivio de presión. Cuando la válvula de presión limite se bloquea y la presión en el recipiente es demasiado alta, la válvula . La válvula de seguridad de reserva se activa automáticamente y suena una alarma.
Tercer nivel de protección: La válvula de seguridad inteligente con punto rojo se eleva y desciende automáticamente para una apertura segura de la tapa. Cuando la presión en la olla es demasiado alta, la varilla se eleva para impedir que se abra la tapa. La varilla desciende solo cuando la presión en la olla se encuentra dentro del rango seguro, permitiendo así la apertura de la tapa.
Aviso: Si la válvula de cierre no sube ni baja durante un tiempo prolongado, es posible que esté atascada. Presione suavemente la válvula con la mano para bajarla.

Cuarto nivel de protección: Válvula de presión limitada de tres niveles para un fácil ajuste de la presión y reducción de riesgos. Niveles claros para un fácil ajuste de la presión, lo que proporciona tranquilidad durante la cocción.

5

6

El enfriamiento y la despresurización se pueden realizar de tres maneras



© Enfriamiento lento natural al olin temperatura ambiente.



2 Coloque la olla a presión dentro de la olla y llénela con agua fría para enfriarla. Asegúrese de que el agua fluya únicamente a lo largo del borde exterior de la superficie metálica de la tapa.
Atención: La cubierta de vidrio no debe enjuagarse inmediatamente cuando esté caliente, de lo , contrario se romperá. Debe enfriarse de forma natural.



Liberación rápida de vapor: Gire la posición de la tortuga reguladora de la , presión permitiendo que el exceso de vapor se escape a través de los orificios del regulador de presión.

Nota: Cuando hay presión en la olla, puede dañar . Gracias por ir a la semana con la tapa la estructura de sellado y suponer un riesgo de quemaduras por vapor.

10

11

Machine Translated by Google

tylna okładka

Okładka

14

3

Producent: Shangh aim uxi rim uyeyu uxi angron gyi Adres: S huan gch
en gku 8 0 3 nong 1 1 hao 1 6 0 2 A - 1 6 0 NHL ba osh anqu shangh ai 2 0 0 0 0 5 CN .

Sprowadzilem do AUS: SIH AOFTYL TD. 1 ROKENSTREETEASTWOOD
NSW 2 1 2 2 Australia

Importowane do USA: Sanve n Technology Ltd Suite , 9 1 6 6 A nah eim
Meight , Ranch o Cuca Monga , CA 9 1 7 3 0

ECREP E - CrossEu G mb H
M ainzer Landstr. 6 9 , 6 0 3 2 9 Frankfurt nad Menem .

UKREP YHCONSU, TING LIMIT ED .
Cr/mc konsultuj spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Suite 1 + 1 , C ertorium
Dom , London Road , S t. an ers p oon - Thames, Surrey, TW 1 8 4 AX



VEVOR
Upgrade ·The Home Creator Way

Szybkowar

Model: 26 cm / 12 l / 22 cm / 6 l

2 6 cm / 9 l / 2 2 cm / 7 l

Możliwe usterki i rozwiązania

Podczas użytkowania stali nierdzewnej Szybkowar

Objaw: Zespół ucieka z okolic garnka	
Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Zacisk nie jest zablokowany na miejscu.	Naciśnij pokrywę i obróć uchwyt do blokowania zacisku.
Rura wydechowa jest zablokowana lub zawór alarmowy i zawór bezpieczeństwa są zapchane lub zablokowane.	Otwórz pokrywę, aby oczyścić zabrudzenia z zatrudzeń rurę wydechową lub wyczyść zawór alarmowy i zawór bezpieczeństwa.
Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo wyczyszczony po ostatnim użyciu, a na jego powierzchni znajdują się plamy oleju lub tłuszczu.	Czyścić gorącą wodą i detergentem.
Nieelektryczne uchwyty i pokrywki garnka lub niewidoczne odkształcenie spowodowane działaniem siły zewnętrznej.	Poważne deformacje stanowią wyzwanie dla powietrza; jeśli to możliwe, rozważ rozwiązanie miejsca na części.
Pierścień ten został użyty w formie umożliwiającej nakładanie oleju na powierzchnię. , prowadząc do deformacji, starzenia się lub awarii.	Wymień pierścień uszczelniający, wybierając stary pierścień i pokrywę, dokładnie go czyszcząc i instalując nowy pierścień uszczelniający.

13

Directory

Schemat Konstrukcji i nazwy elementów szybkowaru ze stali nierdzewnej

1 G łów ne cechy szybkowaru ze stali nierdzewnej i przygotowania przed użyciem

0 2

0 3 Jak bezpiecznie używać szybkowaru ze stali nierdzewnej

0 4 Jak używać szybkowaru ze stali nierdzewnej

Konserwacja kotłów ciśnieniowych ze stali nierdzewnej w przypadku potencjalnych usterek i rozwiązań podczas użytkowania

0 5 Tabela referencyjna czasów częściowego gotowania żywności

0 6



4

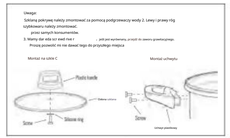
13

2

15



Uwaga:
Szkoda polegają należy zmontować za pomocą podgrzewaczy wody 2. Lewy i prawy róg
uszkodzenia należy zmontować.
przez sprzęt konsumenckie.
3. Mamy dar eda ter ewel ree r pot pot wytrzymać, przed ni owemu grawitacyjnej.
Prosta pozwoli mi nie dawać tego do przyciągu miejsca



3

Trójbiegowa regulacja napięcia

On nie jest tofpr essu rereg ula że nandone jest tofde fla że n







1

VEVOR
Upgrade ·The Home Creator Way

Komody rattanowe

MODEL: 2 6 CM / 1 2 L 1 2 2 CM / 6 L / 2 6 CM / 9 L / 2 2 CM / 7 L



To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
obsługi. VEVOR zastrzega sobie jedną interpretację instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał
od produktu otrzymanego przez Państwa. Prosimy
aby dać nam znać, że nie Poinformujemy Cię ponownie, jeśli istnieje jakaś technologia lub oprogramowanie
będziemy aktualizować naszego produktu.

1

Częściowa tabela referencyjna czasu gotowania żywności

Nazwa żywności	Ilość żywności Objętość wody	Pozycja G	Czas gotowania (min)
Ryż	Połowa garnka	-	4-6 minut
Ryż do	Połowa garnka	-	1 0 - 1 5 minut
Wołowina	2,5 kg	N	1 5 - 2 0 minut
Mięsożerny kurczak	4 - 5 kg	N	8 - 1 0 minut
Ryba	2 . 5 - 5 kg	N	3-5 minut
Mutton	3,5 kg	N	8 - 1 2 minuty

WSKAZÓWKI 1. Ciśnienie w szybkowarze zależy od ilości cieczy i zewnętrznego ciśnienia powietrza.
W przypadku mniejszej ilości wydzielanej pary należy odpowiednio zwiększyć ilość cieczy 2. Możemy na
przykład zaproponować przepis na gotowanie ryżu w szybkowarze ze stali nierdzewnej, który można umieścić na spodzie
szybkowaru, co wiedzieć zamiast na ogólnowiedzy jedzenia w szybkowarze.
3. Zaleca się korzystanie z bezpłatnej kuchenki parowej podczas gotowania żywności. Dziękujemy Skuteczne
przypadanie może uszkodzić szybkowar i stwarzać ryzyko zapłonu.

14

Konserwacja stali nierdzewnej

Czyszczenie szybkowaru

Po każdym użyciu należy niezwłocznie wyjąć żywność i wyczyścić szybkowar, aby zapobiec powstawaniu resztek żywności (zwłaszcza substancji kwaśnych lub zasadowych), które mogłyby uszkodzić garnek. Do czyszczenia szybkowaru należy używać ciepłej wody z detergentem, takim jak drut stalowy lub ługu. i unikaj używania materiałów ściernych czyszcząc, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni garnka i pogorszeniu jego wyglądu.

Stopa przed kaliber ulysters , oczyścić nakrętki blokowe na zaworze wydechowym detergent do zaworu regulatora , i zawór bezpieczeństwa z ciepłą wodą i bambusem ciśnienia. Użyj wykałaczek, drewna (unikaj , lub szczotki do czyszczenia używania bitaśka na druciej , ni i-Unit e , wszystkich obiektów). Po oczyszczeniu, Sprawdź, czy w rurze wydechowej nie ma pozostałości. źródło .

Stopa przed kaliber ulysters , Zawór bezpieczeństwa i zawór regulatora ciśnienia należy moczyć w gorącej wodzie z detergentem przez 5–10 minut. Podnieś nakrętkę zaworu bezpieczeństwa, poruszaj rdzeniem zaworu w górę i w dół, płucz wodą, jednocześnie naciągając nakrętkę, aż olej i brud wewnątrz zaworu bezpieczeństwa i zaworu regulatora ciśnienia zostaną dokładnie oczyszczone. Jeśli rdzeń zaworu jest zablokowany lub zardzewiały, , musi być umieszczony z części składowe spółki.

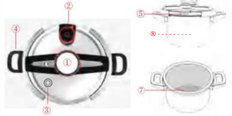
Stopa przed kaliber ulysters , Wyczyść plamy oleju i tłuszczu na pierścieniu uszczelniającym gorącą wodą z detergentem. Czyszczenie pierścienia uszczelniającego może wydłużyć jego żywotność. Po wyczyszczeniu pokrywę umieść pierścień uszczelniający w rowku pokrywy (wentyl uwagi na kierunek) i dociśnij go. Uwaga: Unikaj wystawienia pierścienia uszczelniającego na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub źródeł ciepła oraz nie składaj, nie wkręcaj ani nie ściskaj go, aby zapobiec odkształceniu.

12

5

Główne cechy stali nierdzewnej

Szybkowar



W przypadku obracającego się bezstopniowo samoblokującego się przełącznika, gdy ciśnienie w garnku zostanie zwolnione, zawór powietrza otwiera się, a przełącznik obrotowy zaczyna działać, umożliwiając otwarcie pokrywy jedną ręką poprzez jej obrót.

Trzy poziomy regulacji ciśnienia, inteligentna zmiana ciśnienia za pomocą jednego przycisku , wybierz poziom zgodnie z charakterystyką żywności zapewnia pyszne gotowanie.
Zawór bezpieczeństwa , jeśli zawór wydechowy jest zablokowany przez ciało obce wydzielanego, ciśnienie zostanie uwolnione przez zawór bezpieczeństwa wydzielanego. Uchwyt do przenoszenia garnka. Otwór bezpieczeństwa uwalniający ciśnienie, automatycznie uwalnia ciśnienie, gdy ciśnienie w garnku jest zbyt wysokie. ® Główna część produktu jest przetworzona i uformowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, o dobrej odporności na korozję, wysokiej wytrzymałości i trwałości. Wielowarstwowe dno ze stali nierdzewnej zapewniającej wysoką jakość.

na dole myślałem, że ntiomee, nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych tin greg ula r co oki ngmee ds.

9

10

7



S3





4. Umieść pokrywkę na garnku, , upewniając się, że jest wypoziomowana i lekko dociskając ją do garnka. Obróć pokrywę w kierunku wskazanym strzałką „blokada", aby zabezpieczyć pokrywkę na garnku.

5. Ustaw regulator ciśnienia na odpowiedni poziom ESi Redheat.

6. Po zakończeniu gotowania , wyłączyć coś rozgrzej kuchenkę. Przed ponownym otwarciem garnka ciśnieniowego odczekaj, aż ciśnienie wewnątrz ustąpi. Gdy garnek będzie bezpieczny i wolny od pary, otwórz zawór odcinający w kierunku wskazanym strzałką „otwórz", a następnie zablokuj pokrywę, obracając pokrętło.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać tę instrukcję.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Przed użyciem uważnie przeczytać instrukcję obsługi, aby uzyskać to, że woda jest bezpieczna.
Zwróć szczególną uwagę na sekcje dotyczące sprawdzania, czyszczenia i konserwacji zaworu oraz konieczne zapoznaj się z wszelkimi ostrzeżeniami, wskazówkami lub zakazami. Przed pierwszym użyciem szybkowaru, korpusu garnka i pokrywy. Przed- i pierścień uszczelniający musią być dokładnie oczyszczone. użyciem. Po , Dokładnie sprawdź, czy rura wydechowa jest drożna.
każdym użyciu należy oczyścić pierścień uszczelniający, zawór bezpieczeństwa, zawór alarmowy i rurę wydechową z pozostałości i plam oleju, aby utrzymać je w czystości.



Jak bezpiecznie używać stali nierdzewnej

Szybkowar

Niezależnie od rodzaju gotowanego jedzenia, , anapprop ria teamountof należy dodać płyn, który może wytwarzać parę. Podczas gotowania mięsa lub ryby, a także , nie przekraczać trzech czwartych pojemności zbiornika; kiedy podczas szybkiego , wyhodowałeś, jeśli ja gotowania rybu, nie należy przekraczać połowy pojemności garnka.

6



Gotowanie mięsa rybnego

nie powinna przekraczać trzech czwartych pojemności zbiornika

(w szarym obszarze na schemacie)

Gotowanie owsianki, zupy, fasoli, wodorozpuszczalnych innych żywność, która łatwo się rozszerza

(w szarym obszarze diagramu)

Ostrzeżenie:
Płyn dodawany do garnka musi być w stanie wytworzyć parę lub bulion, jak na przykład
Ścisłe kontroluj ilość gotowanego jedzenia za każdym razem, biorąc pod uwagę jego właściwości.

Zakaz: Zabrania się
używania oleju do smażenia ciśnieniowego. Przed każdym użyciem należy dokładnie ,
sprawdzić, czy rura wydechowa jest szczelna w przypadku użycia źródła światła. Upewnić się, że pierścień uszczelniający, zawór bezpieczeństwa i inne elementy są czyste.

Ostrzeżenie:
Jeżeli rura wydechowa jest zablokowana i zawór ograniczający ciśnienie nie może działać, a zawór alarmowy lub zawór bezpieczeństwa uwalnia ciśnienie, oznacza to, że so un ds an ala rm , ciśnienie wewnątrz kotła jest bardzo niskie i nie może się wysokie. Natychmiast wyłącz źródło ciepła, aby , poruszać. unikнąć wypadków.

7

8

Szybkowar ze stali nierdzewnej

Instrukcje



1. Przed każdym gotowaniem należy , to jest koniecznie sprawdzić zabezpieczenia szybkowaru. Dokładnie sprawdź zawór wydechowy i zawór bezpieczeństwa pod kątem zatorów oraz upewnij się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo zamontowany wodług krawędzi pokrywy.



2. Włej wodę do garnka, , wypełniając to wypełniając go co najmniej do jednej trzeciej. Dokładna ilość może się różnić w zależności . od przepisu, a budowcy można również użyć jako wody do gotowania na parze. Dodaj składniki do gotowania do garnka, tak aby nie przekraczał on dwóch trzecich jego wysokości.



3. Umieść garnek ciśnieniowy w odpowiednim piecu. Umieść pokrywkę na

po t.8

5

Szybkowar ze stali nierdzewnej Przygotowanie przed użyciem Ten

produkt jest przetwarzany i formowany z wysokiej

jakości stali nierdzewnej o dobrej odporności na korozję i wysokiej wytrzymałości. Wielowarstwowy kompozyt dna rozgrzewa się równomiernie i nie jest łatwy do przypalenia. Ten , i produkt wykorzystuje najnowsze osiągnięcia naukowe

struktura , stabilny występ , i często pojawia się raz , z prostym pieciem

Ten produkt ma wiele urządzeń zabezpieczających.
A. Wyposażony w zawór ograniczający ciśnienie zapobiegający blokowaniu, zapobiegający blokowaniu się jedzenia w garnku. B. Główną , zapewniając głośną rurę wydechową, cechą tego produktu jest trzystopniowy zawór ograniczający ciśnienie, umożliwiający łatwą regulację ciśnienia. , redukcja ryzyka.

Pierwszy poziom ochrony: Mocne zamknięcie pokrywy, aby zapobiec wybuchom.
Aby bezpiecznie zamknąć zacisk przeciwwybuchowy, wystarczy lekko przekręcić uchwyt pokrywy.

Drugi poziom ochrony: Automatyczny zawór bezpieczeństwa z alarmem, zapewniający redukcję ciśnienia. Gdy zawór ograniczający ciśnienie jest zablokowany i ciśnienie w zbiorniku jest zbyt wysokie, zawór automatycznie , Zawór bezpieczeństwa zadziała wyskakuje i włącza się alarm.
Trzeci poziom ochrony: Inteligentny zawór odcinający z czerwoną kropką automatycznie podnosi się i opuszcza, zapewniając bezpieczne otwieranie pokrywy. Gdy ciśnienie w garnku jest zbyt wysokie, jest unosi się, blokując otwarcie pokrywy. Przi opada tylko wtedy, gdy ciśnienie w garnku mieści się w bezpiecznym zakresie, umożliwiając otwarcie pokrywy.

Przypomnienie: Jeśli zawór odcinający nie podnosi się ani nie opuszcza przez długi czas, należy rozważyć możliwość zacięcia. Delikatnie naciśnij zawór odcinający ręką, aby go opuścić.

Czwarty poziom ochrony: Trójstopniowy zawór ograniczający ciśnienie umożliwiający łatwą regulację ciśnienia i redukcję ryzyka. Wyraźne poziomy umożliwiają łatwą regulację ciśnienia, zapewniając spokojną ducha podczas gotowania.

6

Chłodzenie i obniżanie ciśnienia można wykonać

trójstronnie



©Sło wnatur al ol ces olin gatroomtemperature .



2. Włóż szybkowar do naczynia, w którym będzie gotowany, i napełnij go zimną wodą, aby go zrobić. Upewnij się, że woda przepływa wyłącznie wodług zewnętrznej krawędzi metalowej powierzchni pokrywy.
Uwaga: Szklanej pokrywy nie należy spłukiwać natychmiast po nagrzaniu, gdyż może ona pęknąć. Powinna ona pozostać naturalnie chłodna.



SZYBKA ELEAZA PĘTLI: REGULACJA TURNTHEPRESU TOTHEP POZYCJA . UMOZLIWIAJĄCA Nadmiar kłopot do ujścia przez otwory na reregulatorze ciśnienia.

Uwaga: Gdy w garnku panuje ciśnienie, może to , dźnięk za ustoal w tygodniu z gthe lid uszkodzić konstrukcję uszczelniającą i stwarzać ryzyko poparzenia parą.

10

11

Machine Translated by Google

achterkant

Fabrikant: Shangh aim uxi nm uyeyo uxi angon gsi **Adres:** S huan gch en glu 8 0 3 nong 1 1 hao 1 6 0 2 A - 1 6 0 9shi, ba osh anqu sh angh ai 2 0 0 0 0 0 CN .

Ik importeerde naar AUS: SIH AOPTYLTD. 1 ROKEVASTREETEASTWOOD NSW 2 1 2 2 Australië

Geïmporteerd naar de VS: S a nve n T echnology Ltd Suite , 9 1 6 6 A nah eim Plaats , Ranch o Cuca monga , CA 9 1 7 3 0

ECREP E - C r ossS tu G mb H Mainzer Landst r. 6 9 , 6 0 3 2 9 F ra nkf u rt am M ain .

UKREP YHCONSUL TING LIMIT ED . C / OYHC o nsultin g Limited ed Kantoor 1 4 7 , C entu rio n Huis , London Road , Vlek es-u pon - Tham es, S urrey, TW 1 8 4 AX

Omslag

Snelkookpan

Model: 2 6cm / 1 2 L / 2 2cm / 6 L

2 6cm / 9L / 2 2cm / 7L

1 4

Mogelijke storingen en oplossingen

Tijdens het gebruik van roestvrij staal Snelkookpan

Symptoom: S teamontsnaptuitdepot	
Mogelijke oorzaken	**Oplossingen**
De klem is niet vastgezet.	Druk op het deksel en draai de hendel om de klem te vergrendelen.
De uitlaatpijp is verstopt, of het alarmventiel en het veiligheidsventiel zijn verstopt of zitten vast.	Open het deksel om al het vuil in de gaten van de deksel te verwijderen Maak de alarmklep en de veiligheidsklep schoon.
De afdichtring is na het laatste gebruik niet goed schoongemaakt, waardoor er olie- of rijstvlekken op het oppervlak zitten.	Maak schoon met heet water en wasmiddel.
Onjuist gebruik van de opening en het deksel van de pot of lichte vervorming veroorzaakt door externe kracht.	Ernstige vervormingen vormen een uitdaging voor de verwerking; c nsi derre de vormdelen te plaatsen, indien mogelijk.
De ring is gebruikt in een vorm waarbij olie op het oppervlak wordt aangebracht. , wat leidt tot vervorming, veroudering of breuk.	Vervang de afdichtring door de oude van het deksel te verwijderen, deze grondig schoon te maken en een nieuwe afdichtring te plaatsen.

1 3

3

Directory

De 1 Structuurdiagram en componentnamen van roestvrijstalen drukkooktoestellen
0 2 Belangrijkste kenmerken van roestvrijstalen drukkoken en voorbereiding vóór gebruik
0 3 Hoe u veilig een roestvrijstalen snelkookpan gebruikt
0 4 H oe gebruik je een roestvrijstalen snelkookpan
0 5 Onderhoud van roestvrijstalen drukkookpannen Randmogelijke storingen en oplossingen tijdens gebruik Kooktijd voor gedeeltelijk voedsel (referentietabel).
0 6

	Warning: To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully. Om het risico op letsel te verminderen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	Indoor use only. Alleen voor gebruik binnenshuis.
	Pay attention to high temperatures to prevent burns. Let op hoge temperaturen om brandwonden te voorkomen.
CE UKCA	Compliance to EC & UK security certification. Voldoet aan de EG- en VK-veiligheidscertificering.
	anda ft er -sales service2

Onderhoud van roestvrij staal Snelkookpan ----- Reiniging

Verwijder na elk gebruik direct het voedsel en maak de snelkookpan schoon om te voorkomen dat er corrosie ontstaat door het eten van andere etenswaren (met name zure of alkalische stoffen). Gebruik warm water met een schoonmaakmiddel voor het schoonmaken van de , en vermijd het gebruik van ngabr asive it e ms snelkookpan, zoals staaldraad of schoonmaakballen, om schade aan het oppervlak van de pan en het uiterlijk te voorkomen.

Een ft ere elk gebruik, reinig de blokkeermoeren op de uitlaatklep , Reinigingsmiddel voor de , en veiligheidsventiel met warm water en bamboe drukregelaar. Gebruik tandenstokers, , , borstels voor reiniging of reiniging hout (vermijd het gebruik , st en de draad, voor alle reinigingsmiddelen). Na het schoonmaken, van strijkijzer met draad). Controleer of er resten in de uitlaatpijp zitten. Onder het licht. bron .

Een ft ere elk gebruik, Week de veiligheidsklep en de drukregelaar 5-10 minuten in heet water met afwasmiddel. Trek de klepdop van de veiligheidsklep omhoog, beweeg de klepkern op en neer en spoel met water terwijl u de klepdop omhoog trekt totdat de olie en het vuil in de veiligheidsklep en de drukregelaar grondig gereinigd zijn. Als de klepkern vastzit of roest, , het moet op zijn plaats worden gezet met de onderdelen van het bedrijf.

Een ft ere elk gebruik, Reinig olie- en rijstvlekken op de afdichtring met heet water en afwasmiddel. Het reinigen van de afdichtring kan de levensduur ervan verlengen. Plaats na het reinigen van het deksel de afdichtring in de groef van het deksel (let op de richting) en druk hem op zijn plaats. Opmerking: Stel de afdichtring niet bloot aan direct zonlicht of warmtebronnen en vouw, hang of knijp hem niet in om vervorming te voorkomen.

11

1 2

Belangrijkste kenmerken van roestvrij staal Snelkookpan



ÿEen oneindig draaiende, zelfborgende schakelaar wanneer de druk in het vat wordt vrijgegeven, gaat de luchtklep open en treedt de draaischakelaar in werking, waardoor het deksel met één hand kan worden geopend door het te draaien met de klok mee.
ÿ Drie drukaanpassingsniveaus, intelligente druktoetswijzigingen voor heerlijk koken. , Selecteer het niveau op basis van de voedingskenmerken voor
ÿVeiligheidsventiel voor uitlaat, druk wordt vrijgegeven via het , als de uitlaatklep geblokkeerd is door vreemde stoffen veiligheidsventiel. ÿHandgreep voor het verplaatsen van de pot.
ÿVeiligheidsdrukontlastingspoort, laat automatisch druk ontsnappen wanneer de druk in de pot te hoog is. ®Het hoofdgedeelte van het product is verwerkt en gevormd met hoogwaardig roestvrij staal, met een goede corrosiebestendigheid, hoge sterkte en duurzaamheid. ÿ Meerlaagse roestvrijstalen composietbodem voor sterkere kwaliteit,

onderaan dacht ik dat , geschikt voor gebruik op inductiekookplaten in ntomee tin greg ula r co oki ngnee ds.

4

5



S3

4. Plaats het deksel op de pot en , zorg ervoor dat het waterpas staat en druk het lichtjes op de pot. Draai de knop in de richting van de pijl "lock" om het deksel op de pot vast te zetten.



5. Stel de drukregelaar in op het juiste ESI-roodverwarmingsniveau.



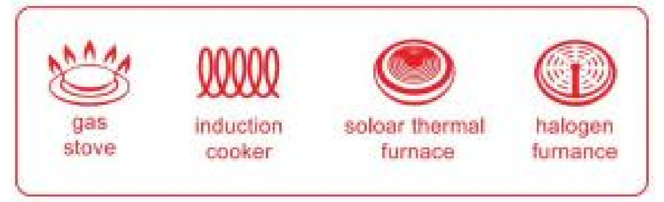
6. Verwarm het fornuis nadat het , uitzetten koken is voltooid. Wacht, voordat u de druk in het fornuis weer opent, tot de druk is verdwenen. Zodra de pan veilig en vrij van stoom is, opent u de stopkraan , in de richting van de pijl "open" voordat u het deksel vergrendelt door aan de knop te draaien.

9

1 0

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product voor het eerst gebruikt.

Lees voor het eerste gebruik deze handleiding zorgvuldig door. Lees voor gebruik zorgvuldig de handleiding om ervoor te zorgen dat er geen water bijgevuld hoeft te worden. Besteed speciale aandacht aan de secties over het controleren, reinigen en onderhouden van het klepmechanisme en zorg ervoor dat u eventuele waarschuwingen, tips of verboden in acht neemt. Vóór het eerste gebruik van de snelkookpan, , en de afdichting moet grondig worden gereinigd. de , Controleer zorgvuldig of de uitlaatpijp niet beschadigd is. panbehuizing en het deksel. Na elk gebruik is het noodzakelijk om resten en olievlekken van de afdichtring, het veiligheidsventiel, het alarmventiel en de uitlaatpijp te verwijderen om het epthem schoon te houden.



Hoe u veilig roestvrij staal gebruikt Snelkookpan

Ongeacht het voedsel moet er gekookte , anapprop ria teamountof vloeistof worden toegevoegd die stoom kan produceren. Bij het koken van vlees of vis zet , niet meer dan driekwart van de capaciteit van de kluis overschrijden; wanneer pap gemakkelijk uit, , kweekt, bonen, als je ze , andere voedingsmiddelen die maar overschrijd de inhoud van de pan niet.

6

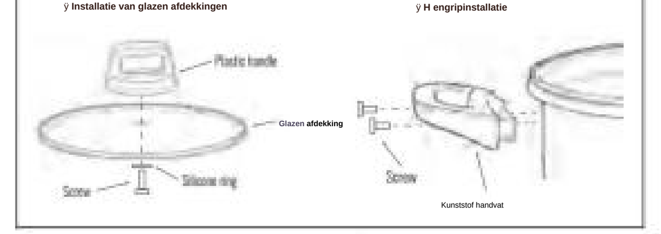
7

4



Let op:
De glazen afdekking moet door de waterleidingbedrijf zelf worden gemonteerd. 2. De linker- en rechterhandgrepen van de drukkoker moeten door de waterleidingbedrijf zelf worden gemonteerd. door consumenten zelf.
3. We hebben een schroevendraaier cadeau gedaan, indien uitgelijnd, gebruik zwaartekrachtventiel. Laat me het alsjeblieft niet voor de toekomst weggeven

ÿ Installatie van glazen afdekkingen ÿ H engripinstallatie



3

1 3

Drie snelheidsspanningsregeling
Hij is niet tofpr essu reregul ula dat nandone tofde fla is dat n



Uitlaatsysteem
Een deflatiegolf



60Kpa Micro pressure range
Pot soup, slowly simmer to taste



I OOK pa Hogedrukbereik
Moeilijk te koken voedsel zoals sporkribs

1 2

2

VEVOR Rotan Dressoirs

MODEL: 2 6 CM / 1 2 L 1 2 2 CM / 6 L / 2 6 CM / 9 L / 2 2 CM / 7 L



Dit is de originele instructie. Lees alle handleidinginstructies zorgvuldig door voordat u ze gebruikt. bediening. VEVOR behoudt een duidelijke interpretatie van het productgebruik. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u ontvangt. Gelieve Geef ons de kans om onze informeer u opnieuw als er technologie of software is producten te updaten.

1

1 5

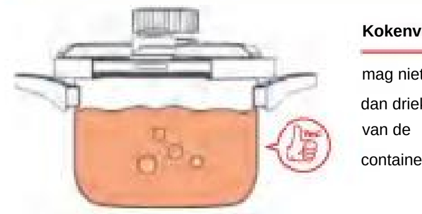
Gedeeltelijke kooktijdreferentietabel

Voedselnaam	Voedselhoeveelheid Watervolume	G-positie	Kooktijd (min)
Rijst	Halve pot	I	4 - 6 minuten
Rijst tto	Halve pot	I	1 0 - 1 5 minuten
Rundvlees	2,5 kg	N	1 5 - 2 0 minuten
Vleesetende kip	4 - 5 kg	N	8 - 10 minuten
Vis	2,5 - 5 kg	N	3 - 5 minuten
Schaap	3,5 kg	N	8 - 1 2 minuten

J

TIPS: 1. De druk van het kooktoestel wordt beïnvloed door de vuurkracht en de druk van de externe lucht. Bij het aanpassen van de hogedrukuitrusting moet de vuurkracht dienovereenkomstig worden verhoogd. 2. We verwijderen bijvoorbeeld een stankafsluiter met drie poten, die op de bodem van de hogedrukpan kunnen worden geplaatst, waardoor de kans op het koken van voedsel in de hogedrukpan wordt verkleind.
3. Het is aanbevolen om de gratis stoomgrill te gebruiken bij het koken van voedsel . **Waarschuwing:** Aanbranden van hete lucht kan de drukkookpan beschadigen en een ontstekingsgevaar opleveren.

1 4



Kokenvleesofvis

mag niet meer bedragen dan driekwart van de capaciteit van de container (in het grijze gebied in het diagram)



Kokenpapsoep, bonen, zeewier of andere , voedingsmiddelen die gemakkelijk uitzetten

(in het grijze gebied in het diagram)

Waarschuwing:
De vloeistof die aan de pot wordt toegevoegd, moet stoomwater of bouillon , zoals kunnen produceren. Controleer de hoeveelheid voedsel die u kookt strikt per keer, afhankelijk van de eigenschappen van het voedsel.

Verbod: Het is verboden olie te gebruiken voor drukkoeling. Controleer vóór elk gebruik , zorgvuldig of de uitlaatpijp goed vastzit bij gebruik van een lichtbron. Zorg ervoor dat de afdichtring, het veiligheidsventiel en andere onderdelen schoon zijn.

Waarschuwing:
Als de uitlaatpijp geblokkeerd is en de drukbegrenzingsklep niet werkt en de alarm- of veiligheidsklep de druk laat ontsnappen en dit aangeeft dat de druk in de pot erg dus een ala rm , hoog is, verplaats de pot dan niet. hoog. Schakel de warmtebron onmiddellijk uit en , , voorkom ongelukken.

7

8

Snelkookpan van roestvrij staal Instructies



1. Controleer voor elke kooksessie de , het is veiligheidsvoorzieningen van de snelkookpan. Controleer de uitlaatklep en de veiligheidsklep zorgvuldig op verstoppingen en water en controleer of de afdichtring goed vastzit langs de rand van het deksel.



2. Giet water in de pan tot , het vullen ervan minstens een derde. De exacte hoeveelheid kan variëren afhankelijk van het recept en , de bouillon kan ook als stoomwater worden gebruikt. Voeg de te koken ingrediënten toe aan de pan tot de bouillon meer dan een derde vult.



3. Plaats de snelkookpan op een geschikt fornuis. Plaats het deksel op de

po t.8

9

Snelkookpan van roestvrij staal Voorbereiding voor gebruik ÿ

Dit product is verwerkt en gevormd met hoogwaardig roestvrij staal, met goede corrosiebestendigheid, hoge sterkte en duurzaamheid. De meerlaagse samenstelling van de bodem verwarmt gelijkmatig en is , En nauwelijks brandbaar. ÿ Dit product is gebaseerd op het nieuwste wetenschappelijke ontwerp , met een eenvoudig ple structuur , stabiele prestaties , en het verschijnt vaak nce
ÿ Dit product is voorzien van meerdere veiligheidsvoorzieningen.
A. Uitgerust met een begrenzingsdrukventiel en een blokkeerinrichting om voedselverstoppingen in de pot te , Zorgt voor een soepele uitlaatpijp. voorkomen. B. Het belangrijkste kenmerk van dit product is het drievoudige begrenzingsdrukventiel voor een gemakkelijke drukaanpassing, risico's verminderen.

Eerste beschermingsniveau: vergrendel het deksel stevig en wetenschappelijk om explosies te voorkomen. Draai de dekselgreep lichtjes om de explosieveilige klem stevig te vergrendelen.
Tweede beschermingsniveau: Automatische veiligheidsklep voor drukverlaging. Wanneer de begrensde drukklep geblokkeerd is en de druk in de pot te hoog is, springt deze automatisch uit en klinkt , de veiligheidsklep zal dat wel doen er een alarm.
Derde beschermingsniveau: Intelligente rode stopklep die automatisch omhoog en omlaag gaat voor veilig openen van het deksel. Wanneer de druk in de pot te hoog is, gaat de stang omhoog om te voorkomen dat het deksel opengaat. De stang zakt pas wanneer de druk in de pot binnen het veilige bereik valt, zodat het deksel geopend kan worden.
Vriendelijke herinnering: Als de afsluiter lange tijd niet omhoog of omlaag gaat, houd er dan rekening mee dat hij kan vastlopen. Druk de afsluiter voorzichtig met uw hand omlaag om hem te laten zakken.
Vierde beschermingsniveau: Drie-niveaus drukbegrenzingsventiel voor eenvoudige drukregeling en risicovermindering. Duidelijke niveaus voor eenvoudige drukregeling, zodat u zich geen zorgen hoeft te maken tijdens het koken.

5

6

Koeling en drukverlaging kunnen op drie manieren worden gedaan



:©Slo wnatur al co olin gatroomtemperature .



2 Zet de snelkookpan onder stromend koud water om af te koelen. Zorg ervoor dat het water alleen langs de buitenrand van het metalen oppervlak van het deksel stroomt.
Let op: De glazen afdekking mag niet direct worden doorgespoeld als deze heet is, anders , barst deze. Deze moet van nature koel zijn.



ÿSnelle stoomafvoer: draai de drukrereg ula tortothep osi tie waardoor overtollige , stoom door de gaten kan ontsnappen op de drukrereg ula tor.

Let op: Als er druk in de pot staat, kan de , bedankt dat je naar de week met gthe deksel bent gegaan afdichtingsstructuur beschadigd raken en bestaat er risico op stoomverbranding.

1 0

1 1

Machine Translated by Google

baksida

Tillverkare: Shangh aim uxi nm uyeyo uxi angon gsi **Adress:** S
huan gch en glu 8 0 3 nong 1 1 hao 1 6 0 2 A - 1 6 0 9shi, ba och anqu sh angh ai 2 0 0 0 0 0 ,
CN.
Jag importerade till Australien: SIH AOPTYLTD, 1 ROKEVASTREETESTWOOD
NSW 2 1 2 2 Australien
Importerad till USA: Sanven Technology Ltd Suite , 9 1 6 6 En nah eim
Park , Rancho Cuca Monga , CA 9 1 7 3 0

ECREP E-Cross tu GmbH
Mainzer Landstr 69 , 6 0 3 2 9 F rankf u rt am Main .

UKREP YHONSUL TIN G GRÄNS ED.
C / OYHC konsultfjänster Limited Kontor 1 4 7 , Centurion
, London Road , S t ain es-u pon - T ham es, S urr ey,
TW 1 8 4 AX

Täcka

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Tryckkokare

Modell: 2,6 cm / 1,2 L / 2,2 cm / 6 L

2,6 cm / 9 l / 2,2 cm / 7 l

1 4

3

Möjliga fel och lösningar

Under användning av rostfritt stål Tryckkokare

Symtom: S-teamet flyr från runt krukan	
Möjliga orsaker	**Lösningar**
Klämförstärkaren är inte låst på plats.	Tryck på locket och vrid handtaget för att låsa luckan.
Avgasröret är blockerat, eller så är larmventilen och säkerhetsventilen igensatta eller fastnat.	Öppna locket för att rengöra skrdp i hålen Avgasröret eller rengör larmventilen och säkerhetsventilen.
Tätningsringen rengjordes inte ordentligt efter senaste användningen, med rdje- eller risflackar på ytan.	Rengör med varmt vatten och diskmedel.
Felaktig användning av kastrullöppningen och locket eller lätt deformation orsakad av yttre kraft.	Allvarliga de forma tioner är ch alle n gro gtomp luft , co nsi derre placi ngthed fo rmedpants om möjligt.
Ringen har använts i en form som applicerar olja på ytan. vilket leder till deformation, åldring eller fel.	Byt ut tätningsringen genom att ta bort den gamla från locket, rengöra den noggrant och montera en ny tätningsring.

1 3

Katalog

Strukturdiagram och komponentnamn för tryckkokare i rostfritt stål

Den 1 a

0 2 Huvudfunktioner i rostfritt stål tryckkokning och förberedelse för återanvändning

0 3 Hur man använder en tryckkokare i rostfritt stål på ett säkert sätt

0 4 Hur man använder en tryckkokare i rostfritt stål

UNDERHÅLL AV ROSTFRITT ST EL PR ESSURKOOK
ANDLIGA M ALFU NKTIONER OCH LÖSNINGAR VID ANVÄNDNING

0 5 Delvis matlagningstabell

0 6

Varning: Är tekniskt ritbar, så visuell read ing instructions helpful carefully.

Retain use only.

Pay attention to high temperature to prevent burns.

Compliance is a EC & UK spe ty certification

och en eftermarknadsförsäljningsfunktion

3



Obs:
Gasventet måste monteras av vattenkokare sphra. 1. Vänster och höger handtag på
kokkonaren måste monteras;
av konsumenterna sphra.
3. Vi har en gåva från en screwd river , om den är i linje, så är gravitationsventilen.
Låt mig inte ge vägure framåta placering.

1 Glas C over installation



2 Hi-handlingsinstallation



Tre hastighetsspänningsreglering
Han är inte tofpr essu reregul ula att nandon är tofde fla att n



Avgasavbr
Ett slag av deflation



60Kpa Micro pressure range
Pot soup, slowly simmer to taste



I DOK pa Högtrycksområde bokt att laga mat Sådana spunriks

1 2

VEVOR Upgrade · The Home Creator Way **Rottingbyråer**

MODELL: 2 6 CM / 1 2 L 2 2 2 CM / 6 L / 2 6 CM / 9 L / 2 2 CM / 7 L



Detta är den ursprungliga instruktionsbo rnuppsatt alla instruktioner i manualen innan du använder den.
drift. VEVOR ger en tydlig bokning av bruksanvisningen. Produktens utseende
kan variera beroende på den produkt du mottager. Vänligen
för att ge oss att vi informera dig igen om det finns någon teknik eller programvara
uppdaterar vår produkt.

1

Referenstabell för delvis tillagningstid för mat

Livsmedelsnamn	Matkvantitet Vattenvolym	Ånnposition	Tillagningstid (min)
Ris	Halv kruka		4–6 minuter
Ris tto	Halv kruka		10–15 minuter
Nötkött	2,5 kg	⊓	1 5–2 0 minuter
Köttstående kyckling	4–5 kg	⊓	8–10 minuter
Fisk	2,5–5 kg	⊓	3–5 minuter
Fågel	3,5 kg	⊓	8–12 minuter

TIPS.
1. Trycket i tryckkokaren påverkas av etikketten och externt luftcyk.
Om högtrycksventi justeras för etikketten ihop på ångkpt sätt. 2. Undvik långvarig grädde med
tredskade fem, som kan placeras längst ner på tryckkokaren. Detta minskar risken för att maten ska fästas i tryckkokaren.

3. Det rekommenderas att använda den kvalificerba ångkokaren vid tillagning av mat. **Varning:**
Förlängning av vuthållning kan skada tryckkokaren och utgöra en risk för användning.

1 4

Underhåll av rostfritt stål

Tryckkokare ----- Rengöring

Efter varje användning, ta omedelbart ut maten och rengör tryckkokaren för att förhindra att eventuella matrester (särskilt sura eller alkaliska ämnen) upphör att rosta i tryckkokaren. Använd varmt vatten med rengöringsmedel för rengöring av tryckkokaren, såsom stålmråd eller , och undvik att använda ogärr sslve ii e ms rengöringsbollar, för att förhindra att kastrullens ya skadas och dess utseende påverkas.

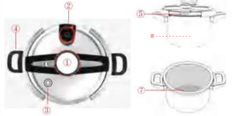
Efter varje användning, Cl eanthean ti-blocki ngnu ts on the evh a ust ventil , Rengöringsmedel för , och säkerhetsventil med varmt vatten och bambu tryckregleringsventil. Använd tandpetare, , orbr ush es för cl ea nin gor tri tyndvik att använda , ut och klaen r , ql ea nin gh ulto) . A ft er cl ea ni g , järn på trådj. Kontrollera om det finns några rester i avgasröret under ljuset.
sli ds ar vspl.

Efter varje användning, Blöttlagy säkerhetsventilen och tryckregleringsventilen i varmt vatten med rengöringsmedel i 5–1 0 minuter. Dra upp säkerhetsventilens ventilhatten, rör ventilkolman upp och ner, skölj med vatten medan du drar i ventilhatten tills olja och smuts inuti säkerhetsventilen och tryckregleringsventilen är noggrant rengjorda. Om ventilkolman har fastnat eller är trasig , det måste placeras med företagets reservdelar.

Efter varje användning, Rengör utp- och nsflackar på tätningsringen med varmt vatten och diskmedel. Rengöring av tätningsringen kan förlänga dess livslängd. Efter rengöring av locket, placera tätningsringen i locketts spår (var uppmärksam på Aktningen) och tryck den på plats. Obs: Undvik att utsätta tätningsringen för direkt solljus eller värmekällor, och vik, tsing eller kiden den inte för att förhindra deformation.

11

Huvudfunktioner i rostfritt stål Tryckkokare



yOändligt roterande självlåsande brytare när trycket i behållaren slutpps. slåpp ut luftventilen och den roterande brytaren träder i kraft så att locket kan öppnas med en hand genom att vrida det.
medurs.
y Tre tryckregleringsventiler, i enlighet med inställningarna för tangenttrycket ändras för att , välj mu& enligt matens egenskaper för förbättra matlagningen. y
Säkerhetsavluftningsventil, , om avgasventilen är blockerad av främmande föremål trycket kommer att släppas ut genom säkerhetsavluftningsventilen. y Handtag för att flytta grytan. y Säkerhetsavluftningsport,
släpper automatiskt ut trycket när trycket i grytan är för högt. ® Produktens huvuddel är bearbetad och tillverkad av högkvalitativt
rostfritt stål, med god korrosionsbeständighet, hög hållfasthet och hållbarhet.
y Botten av rostfritt stål med flera lager för starkare kvalitet,
.

Längst ner trodde jag att , lämplig för användning på induktionsspisar i ntomee tin greg ula r co oki ngnee ds.

4



S3





4. Placera locket på kastrullen och , se till att det är plant och tryck det lätt mot kastrullen. Vrid vredet i den riktning som pilen "låser" för att fästa locket på kastrullen.

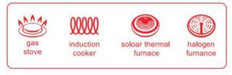
5. Justera tryckregulatorn till ESI-rödvärmenivån.

6. Värm spisen upp efter att , turno ff tillagningen är klar. Innan du öppnar igen, vänta tills trycket inuti har avgetts.
När kastrullen är säker och fri från ånga, öppna avstängningsventilen i den riktning , som anges av pilen "öppna" innan du låser locket genom att vrida på vredet.

9

Läs den här manualen noggrant före första användningen

Läs noggrant igenom denna manual före första användningen.
Läs noga genom denna bruksanvisning före användning så att vatten är säkert att använda.
Var särskilt uppmärksam på avsnitten om kontroll, rengöring och underhåll av
ventilanordningen och var noga med att följa eventuella varningar, tips eller förbud.
Före första användningen av tryckkokaren, kastrullens höje och lock. Före användning
Efter varje , och tätningsringen måste rengöras noggrant. Kontrollera
användning , noggrant om avgasröret är fritt.
är det nödvändigt att rengöra tätningsringen, säkerhetsventilen, larmventilen och avgasröret från rester och ojeftackar för att hålla dem rena.



Hur man använder rostfritt stål på ett säkert sätt Tryckkokare

Oavsett maten som tillagas måste vätska som , en lämplig mängd nä
kan producera ånga tillsättas. Vid tillagning av kött eller fisk, tillaga förslagt med en
liten , överskrid inte tre fjärdedelar av postens kapacitet, när
ugnskant och , dem, bönor, om du odlar , eller andra livsmedel som
överskrid inte hälften av kastrullens kapacitet.

6

Matlagning av köttfisk

bör inte överstiga tre
fjärdedelar av kapaciteten (i det grå
området i diagrammet)

Koka grötsoppa, bönor, sjögräs eller annat , livsmedel som expanderar enkelt

(i det grå området i diagrammet)

Varning:
Vätskan som tillsätts i kastrullen måste kunna producera ångande vatten , såsom eller bulgog. Kontrollera noggrant mängden mat som tillagas varje gång enligt livsmedlets egenskaper.

Förbud: Det är
förbjudet att använda olja för tryckkylning. Kontrollera noggrant före varje ,
användning att avgasröret är fritt vid kontakt med en ljuskälla. Se till att
tätningsringen, säkerhetsventilen och andra komponenter är rena.

Varning:
Om avgasröret är blockerat och tryckbegränsningsventilen inte fungerar och larmventilen eller säkerhetsventilen släpper ut trycket, indikerar det att trycket inuti så un ds ett alarm , kärlet är mycket högt. Flytta inte kärlet.
hög h. Stäng omedelbart av värmekällan och undvik , .
olyckor.

7

Tryckkokare i rostfritt stål Instruktioner



1. Före varje tillagning är det viktigt att , det är kontrollera tryckkokarens säkerhetsfunktioner. Kontrollera noggrant avgasventilen och säkerhetsventilen för blockeringar och se till att tätningsringen är ordentligt monterad längs lockets kant.



2. Håll vatten i kastrullen till minst, fyller den vid en tredjedel. Den exakta mängden kan variera beroende på annan drickvatten och buljong . kan också användas som ångande vatten.
Tillsätt ingredienserna som ska kokas i kastrullen och gör att renotton är mer än två - deras djup är full.



3. Placera tryckkokaren på en lämplig spis. Sätt locket på

post t.8

8

Förberedelse av tryckkokare i rostfritt stål före användning y

Denna produkt är bearbetad och formad med
högkvalitativt material i rostfritt stål, med god korrosionsbeständighet och hög hållfasthet. Flerskiktskompositen värmer botten jämnt och är mycket lätt att bränna, y , och
Denna produkt använder den senaste vetenskapliga designen

, med en enkel
struktur , stabil prestanda , och det verkar ofta noe
y Denna produkt har flera säkerhetsanordningar.
A. Utrustad med en tryckbegränsningsventil och en antiblockeringsanordning för att förhindra matstopp i kastrullen. B. Den , Säkerställa ett stält avgasrör. viktigaste egenskapen hos denna produkt är en trenvås tryckbegränsningsventil för enkel tryckjustering. , mmstade utsidmingsnivier.

Första skyddsnivån: Lås locket kraftigt för att förhindra explosioner. Vrid bara lockets handtag lätt för att låsa den explosionssäkra klämman ordentligt.

Andra skyddsnivån: Automatisk lämsäkerhetsventil för tryckavlastning. När tryckbegränsningsventilen är blockerad och trycket i behållaren är för högt, hoppar den automatiskt ut och ljudet ett larm. , denb acku p säkerhetsventil kommer

Tredje skyddsnivån: Intelligent rödpunktsavstängningsventil lyfter och sänker automatiskt för säker öppning av locket. När trycket i grytan är för högt höjs stången för att blockera locket från att öppnas. Stången sänks endast när trycket i grytan är inom säkerhetsområdet, vilket gör att locket kan öppnas.

Vänlig påminnelse: Om stoppventilen inte höjs eller sänks under en längre tid, övervaj risken för att den fastnar. Tryck försiktigt på stoppventilen med handen för att sänka den.
Fjärde skyddsnivån: Trenvåls tryckbegränsad ventil för enkel tryckjustering och riskreducering. Tryckla nivåer för enkel tryckjustering, vilket ger trygghet under mattagningen.

6

Kylning och trycksänkning kan göras på tre vägar



1)Långsam kylning i kökstemperatur.



2 Placera tryckkokaren under omrörning med kallt vatten för kylning.
Se till att vattnet endast rinner längs ytterkanten av lockets metallyta.

OBS: Glasiocket ska inte spolas omedelbart när det är varmt, annars kommer det att spricka. , Det ska vara naturligt svalt.



y R a pid st eamr ele ase . Vrid p r essu reregul ula tortotep osi tionen tillåta , överflödig ång för att ska genom h olerna på p essu omreglering .

Obs: När det finns tryck i kastrullen kan det skada . Tack för att du gick till vrocker med gifte-locket tätningsstrukturen och utgöra risk för ångströmskador.

1 0

11