

Dear customer!

Thank you for purchasing the product
Pressure cooker pan from "BestMarket.TV"



The pressure cooker is made of high-quality, durable materials, and cooking with it is easy and enjoyable. To make your dishes last a long time, follow these recommendations.

BEFORE THE FIRST USE

Wash the dishes with warm water with mild detergent and a soft sponge before use.

- Fill with 3/4 volume of water and let it boil for 10-15 minutes, then drain and wash again.
- Rinse thoroughly and wipe immediately with a soft cloth to avoid scale formation and keep the surface shiny. When cooking
- Cook over medium or low heat. Most of the dishes have a thermodiffusion bottom, which distributes heat quickly and evenly. This will preserve vitamins and nutrients and prevent damage to the surface.
- The width of the cooking zone should not exceed the width of the dishes, especially for gas burners.
- Do not use metal kitchen tools – they can easily scratch the coating, and it will gradually lose its non-stick properties. Use only wooden, silicone or plastic tools – they do not damage the non-stick coating.
- Never cut or chop food directly on the surface of the cookware. Cleaning and maintenance
- The pressure cooker can be washed in the dishwasher. However, we recommend washing the dishes manually.
- Some dishwashers contain substances that can damage the surface of dishes.
- Vibrations and friction in the dishwasher can cause chips and scratches on the non-stick coating.
- After use, wash the dishes with warm, soapy water and a soft sponge.
- Sometimes, if the dishes overheat, stains and streaks may appear. To restore the appearance of the dishes or remove scale, boil water with vinegar (4 parts water, 1 part vinegar) for 4-5 minutes. Then wash and rinse as usual.
- Never use sharp tools to remove food debris. Use the method described above, extending the boiling time if necessary.
- Do not use dishes to store food. Prolonged contact with products containing acids and salts can damage the stainless layer and cause corrosion.
- After washing, wipe the dishes immediately with a dry cloth to avoid scale formation.
- Do not use aggressive detergents such as bleaches, acids, stove cleaners, etc. – they can destroy the non-stick coating and spoil the polish.
- Do not use metal washcloths for cleaning.
- Store dishes carefully. When storing, place the lids upside down to eliminate the odor.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Name: Pressure cooker

Body Material: Cast Iron

Cover Material: Heat-resistant glass

External coating: Heat-resistant enamel

Inner coating: Ceramic non-stick coating

Hardware Material: Plastic

Size: 28 cm

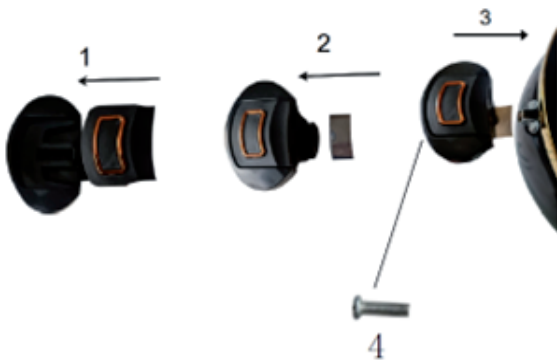
The nominal volume is 8 liters.

The actual volume is 7 liters.



Suitable for all types of stoves:
Gas, Electric, Induction, Ceramic,
Infrared (Halogen) stoves

Assembly instructions:



Installing the pressure valve:



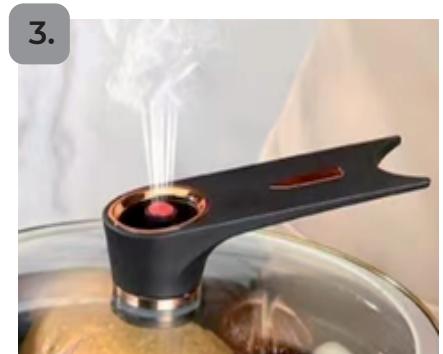
USE DURING COOKING



Slide the pan handles onto the lid (1, 2).



Press the red valve button several times to create pressure inside the pan (4).



After cooking or to stir the dish during cooking, gently lift up the valve (4). Push back the handles of the pan (3). Lift the lid (2).



ATTENTION:
BE CAREFUL NOT
TO GET BURNED
BY THE STEAM!

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение изделия
Кастрюля-скороварка от «BestMarket.TV»



Кастрюля – скороварка изготовлена из высококачественных,
долговечных материалов, готовить с ней легко и приятно.

Чтобы ваша посуда служила долго, выполняйте следующие рекомендации.

Перед первым использованием:

- Перед использованием вымойте посуду теплой водой с мягким моющим средством и мягкой губкой.
- Наполните водой на 3/4 объема и дайте покипеть 10-15 минут, затем слейте воду и снова вымойте.
- Тщательно сполосните и сразу вытрите мягкой тканью, чтобы избежать образования накипи и сохранить поверхность блестящей.
- Готовьте на среднем или слабом огне. Большая часть посуды имеет термодиффузионное дно, которое быстро и равномерно распределяет тепло. Это позволит сохранить витамины и полезные вещества и предотвратит повреждение поверхности.
- Ширина конфорки не должна превышать ширину посуды, особенно это касается газовых конфорок.
- Не используйте металлические кухонные инструменты – ими легко поцарапать покрытие, и оно постепенно потеряет свои антипригарные свойства. Используйте только деревянные, силиконовые или пластиковые инструменты – они не повреждают антипригарное покрытие.
- Ни в коем случае не режьте и не разрушайте продукты на поверхности посуды.
- Скороварку можно мыть в посудомоечной машине. Тем не менее, мы рекомендуем мыть посуду вручную, некоторые средства для посудомоечных машин содержат вещества, которые могут повредить поверхность посуды. Вибрации и трение в посудомоечной машине могут вызвать сколы и царапины на антипригарном покрытии.
- После использования вымойте посуду теплой водой с мылом и мягкой губкой.
- Иногда при перегреве посуды могут появиться пятна и разводы. Чтобы вернуть посуде внешний вид или удалить накипь, прокипятите воду с добавлением уксуса (4 части воды, 1 часть уксуса) в течение 4-5 минут. Затем вымойте и сполосните, как обычно.
- Ни в коем случае не используйте острые инструменты для удаления остатков еды. Воспользуйтесь описанным выше способом, продлив время кипячения при необходимости.
- Не используйте посуду для хранения продуктов. Длительный контакт с продуктами, содержащими кислоты и соли может повредить нержавеющий слой и вызвать коррозию.
- После мойки немедленно вытрите посуду сухой тканью, чтобы избежать образования накипи.
- Не используйте агрессивные моющие средства – отбеливатели, кислоты, средства для чистки плиты и т. п. – они могут разрушить антипригарное покрытие и испортить полировку.
- Не используйте металлически мочалки для чистки.
- Храните посуду бережно. При хранении помещайте крышки вверх ногами, чтобы выветривался запах.

Технические Характеристики:

Наименование: Кастрюля – скороварка

Материал корпуса: Чугун

Материал крышки: Жаропрочное стекло

Внешнее покрытие: Жаропрочная эмаль

Внутреннее покрытие: Керамическое антипригарное покрытие

Материал фурнитуры: Пластик

Размер: 28 см

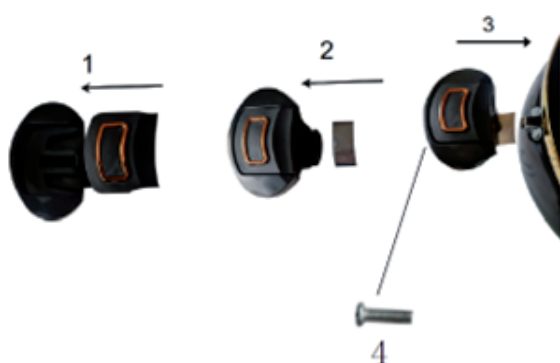
Объем номинальный – 8 литров

Объем фактический – 7 литров



Подходит для всех видов плит: газовая, электрическая, индукционная, керамическая, инфракрасная (галогеновая) плиты.

Инструкция по сборке:



Установка клапана давления :



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Накройте кастрюлю крышкой (1,2).



2. Задвиньте ручки кастрюли на крышку (3).



3. Нажмите на красную кнопку клапана несколько раз для создания давления (4). После приготовления или для перемешивания блюда, аккуратно поднимите вверх клапан (4). Отодвиньте ручки кастрюли (3). Поднимите крышку (2).



ВНИМАНИЕ:
БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ,
ЧТО БЫ НЕ ОБЖЕЧЬСЯ
ПАРОМ

Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für das Produkt Schnellkochtopf von „BestMarket.TV“



Der Schnellkochtopf besteht aus hochwertigen, langlebigen Materialien und ist einfach und angenehm zu kochen. Um eine lange Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Empfehlungen.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Waschen Sie das Kochgeschirr vor dem Gebrauch mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Füllen Sie das Wasser zu 3/4 auf und lassen Sie es 10-15 Minuten kochen, dann gießen Sie es ab und spülen es erneut.
- Gründlich abspülen und sofort mit einem weichen Tuch abwischen, um Kalkablagerungen zu vermeiden und die Oberfläche glänzend zu halten.

Beim Kochen

- Kochen Sie bei mittlerer bis niedriger Hitze. Die meisten Kochtöpfe haben einen Thermodiffusionsboden, der die Hitze schnell und gleichmäßig verteilt. So bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten und die Oberfläche wird nicht beschädigt.
- Die Breite des Brenners sollte nicht größer sein als die Breite des Kochgeschirrs, insbesondere bei Gasbrennern.
- Verwenden Sie keine Küchenwerkzeuge aus Metall - sie können die Beschichtung leicht zerkratzen, so dass sie nach und nach ihre Antihafteigenschaften verliert. Verwenden Sie nur Werkzeuge aus Holz, Silikon oder Kunststoff - sie beschädigen die Antihafbeschichtung nicht.
- Schneiden oder hacken Sie niemals Lebensmittel direkt auf der Oberfläche des Kochgeschirrs.

Reinigung und Pflege

- Der Schnellkochtopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen jedoch, das Kochgeschirr von Hand zu waschen
- Einige Geschirrspülmittel enthalten Substanzen, die die Oberfläche des Kochgeschirrs beschädigen können.
- Vibrationen und Reibung im Geschirrspüler können zu Abplatzungen und Kratzern in der Antihafbeschichtung führen.
- Spülen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und Seife und einem weichen Schwamm ab.
- Manchmal kann überhitztes Kochgeschirr zu Flecken und Schlieren führen. Um das Aussehen wiederherzustellen oder Kalkablagerungen zu entfernen, kochen Sie Wasser mit Essig (4 Teile Wasser, 1 Teil Essig) für 4-5 Minuten. Dann wie gewohnt waschen und abspülen.
- Verwenden Sie niemals scharfe Werkzeuge, um Lebensmittelreste zu entfernen. Wenden Sie die oben beschriebene Methode an und verlängern Sie die Kochzeit, falls erforderlich.
- Verwenden Sie keine Utensilien zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Längerer Kontakt mit säure- und salzhaltigen Lebensmitteln kann die Edelstahlschicht beschädigen und Korrosion verursachen.
- Wischen Sie das Geschirr nach dem Spülen sofort mit einem trockenen Tuch ab, um Kalkablagerungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Bleichmittel, Säuren, Herdreiniger usw. - Sie können die Antihafbeschichtung zerstören und die Politur beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme zur Reinigung.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr sorgfältig auf. Legen Sie die Deckel bei der Lagerung auf den Kopf, damit der Geruch entweichen kann.

Technische Daten

Name: Kochtopf - Schnellkochtopf

Gehäusematerial: Gusseisen

Material des Deckels: hitzebeständiges Glas

Außenbeschichtung: hitzebeständige Emaille

Innenbeschichtung: Keramische

Antihaftbeschichtung

Beschläge Material: Kunststoff

Größe: 28 cm

Nennvolumen - 8 Liter

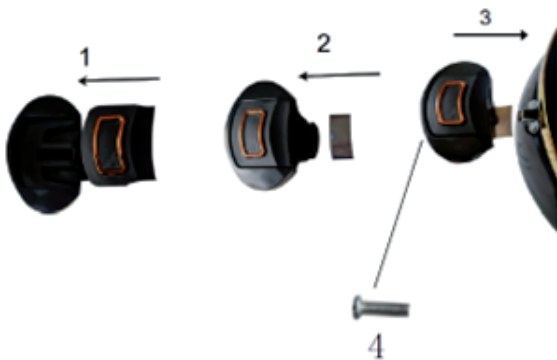
Tatsächliches Volumen - 7 Liter



Geeignet für die Verwendung auf allen Herdarten:

Gas-, Elektro-, Induktions-, Keramik-, Infrarot- (Halogen-) Herde

Montageanleitung:



Einbau des druckventils:



VERWENDUNG WÄHREND DES KOCHENS



1. Decken Sie den Topf mit einem Deckel ab (1,2).



2. - Schieben Sie die Griffe der Pfanne auf den Deckel (3).



3. Drücken Sie mehrmals auf den roten Ventilknopf, um Druck im Inneren der Pfanne zu erzeugen (4).

Nach dem Kochen oder zum Umrühren während des Kochens das Ventil (4) leicht anheben - Die Griffe der Pfanne (3) zurückschieben - Den Deckel (2) anheben



ACHTUNG: ACHTEN SIE DARAUF, DASS SIE SICH NICHT AM DAMPF VERBRENNEN!