



[pressure pro]

ИНСТРУКЦИЯ
INSTRUCTION MANUAL

РУССКИЙ

PRESSURE PRO

Вы готовите более здоровую пищу

Благодаря приготовлению на пару и более сокращенному времени, ваши блюда готовятся особенно бережно. Каждая сэкономленная минута означает, что вы получаете важные витамины, питательные вещества и минералы.

Вы готовите вкуснее

Бескислородное приготовление максимально сохраняет вкус и естественный цвет овощей.

Вы готовите быстрее и экономите время и энергию



С этой скороваркой вы экономите до 70% времени приготовления пищи. Вы также экономите до 60% энергии при приготовлении блюд длительного приготовления и от 30% до 40% при приготовлении блюд с более коротким временем приготовления. Вы готовите в значительной степени без запахов и кухонных испарений.

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите данную инструкцию.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические данные	4
Предполагаемое использование	4
Инструкции по безопасности	5-7
Обзор	8
Руководство по эксплуатации	9-10
Характеристики продукта	11-12
Готовим с помощью PRESSURE PRO	13-16
Очистка, уход, обслуживание	17
Вопросы и ответы	18
Запасные части	19
Утилизация	19
Время приготовления	20-22
Декларация соответствия ЕС	23

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Мягкий уровень 1: 0,6 бар/60 кПа 
- Быстрый уровень 2: 1,0 бар/100 кПа 
- Максимальное давление: 1,8 бар/180 кПа
- Номинальный объем: 6,0 Литров
- Максимальное наполнение 2/3: 4,0 Литра
- Диаметр кастрюли: 22 см

КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

- Кастрюля PRESSURE PRO с прижимной крышкой
- Паровая вставка



ПРЕДПОЛАГАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Сковорода предназначена исключительно для быстрого приготовления пищи под давлением.
- Используйте сковородку только так, как описано в данном руководстве.
- Используйте только те источники нагрева, которые указаны в инструкции по эксплуатации. Любое другое использование считается ненадлежащим и может привести к повреждению имущества или даже травмам.
- Сковорода не является игрушкой для детей.
- Кастрюля подходит для всех типов плит.



Индукция

Газ

Электро

Галогеновая

Керамика

Посудомойка

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием изделия внимательно прочитайте данную инструкцию, особенно правила техники безопасности, и соблюдайте их. Храните инструкцию в надежном месте для дальнейшего использования и передавайте её другим пользователям при передаче продукта.

- Не позволяйте пользоваться сковородкой лицам, не ознакомившимся предварительно с инструкцией по эксплуатации.
- Никогда не оставляйте сковородку без присмотра, когда она находится под давлением.
- Не позволяйте детям находиться рядом со сковородкой, когда она используется.
- Используйте сковородку только по ее прямому назначению - для приготовления пищи под давлением.
- Проверяйте предохранительный клапан, клапан для регулирования давления и уплотнительное кольцо на чистоту и работоспособность перед каждым использованием. Убедитесь, что клапаны не заблокированы.
- В процессе приготовления создается давление. Поэтому важно правильно закрыть кастрюлю перед использованием, а также полностью прочитать и соблюдать инструкции по использованию и технике безопасности в руководстве пользователя, так как неправильное использование может привести к повреждению кастрюли или травме.
- При превышении температуры приготовления из клапана контроля давления выходит пар.
- Соблюдайте минимальное количество наполнения — 300 мл жидкости. Не превышайте указанное максимальное количество наполнения (объем наполнения = жидкость + продукты).
- Используйте только те плиты, которые указаны в инструкции по эксплуатации.
- Сковородку можно ставить только на варочную панель, которая соответствует размерам дна кастрюли. Всегда следите за сковородкой при нагревании на самом высоком уровне мощности.
- При использовании на электрической плите конфорка должна быть меньше или равна диаметру дна кастрюли.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- При использовании на газовой плите кольцо пламени не должно превышать диаметр основания. Слишком большое газовое пламя может повредить ручки.
- При использовании на керамической плите дно кастрюли должно быть чистым и сухим.
- При использовании на индукционных плитах:
Никогда не нагревайте скороварку без жидкости внутри (мин. 300 мл).
В зависимости от плиты, индуктивный нагрев может вызывать шум (щелчки или гудение). Кастрюля должна быть установлена по центру на индукционной варочной панели. Эффективный диаметр дна кастрюли составляет 180 мм.
- Никогда не используйте скороварку для жарки или фритюра с маслом под давлением.
- Никогда не используйте скороварку и крышку в духовке!
- Не используйте скороварку в духовке с грилем.
- Прикасайтесь к горячей кастрюле только за ручки. Когда скороварка находится под давлением перемещайте скороварку очень осторожно. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, а используйте ручки и регуляторы. Кроме того, используйте кулинарные перчатки или рукавицы для духовки.
- Никогда не открывайте скороварку силой. Перед открытием убедитесь, что давление полностью сброшено.
- При сбросе давления держите руки, голову и тело вне зоны пара.
- Не кладите крышку скороварки (или ее части) в посудомоечную машину для очистки.
- Используйте только оригинальные запасные части. В случае ремонта, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки клиентов.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Пятна на дне кастрюли можно легко удалить с помощью лимона или уксуса.
- Не оставляйте жир без присмотра. Обратите внимание, что горячий жир может воспламениться. Тушите горячий жир не водой, а подходящим одеялом или огнетушителем класса F.
- При приготовлении колбасных изделий с искусственной оболочкой, изделия необходимо предварительно проколоть. Если оболочку не проколоть, она раздуется под давлением и может лопнуть. Образовавшиеся брызги могут привести к ожогам.
- Если вы приготовили мясо с кожей, которая вздулась во время приготовления, не прокалывайте ее, а дайте ей постоять до тех пор, пока не исчезнет вздутие. Вы можете получить ожог.
- Пожалуйста, не готовьте продукты, которые склонны к образованию пены, такие как яблочное пюре, ревень, макароны, овсянка или другие виды зерновых. Поскольку эти продукты вспениваются во время приготовления, существует риск засорения клапана контроля давления.
- Никогда не нагревайте скороварку, не наполнив ее предварительно жидкостью. Без жидкости прибор будет серьезно поврежден.
- Никогда не заполняйте скороварку более чем на 2/3 от ее номинального объема. При приготовлении таких продуктов, как рис или сушеные овощи, которые разбухают во время приготовления, заполняйте скороварку не более чем наполовину ее номинального объема.
- Если содержимое кашеобразное, то перед открытием скороварки осторожно встряхните ее (давление должно быть предварительно сброшено), чтобы предотвратить разбрызгивание продуктов.
- Не вмешивайтесь в работу систем безопасности каким-либо образом, за исключением технического обслуживания, указанного в руководстве по эксплуатации.
- **Храните инструкцию по применению в надежном месте.**



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием

Осторожно откройте упаковку и проверьте комплектность всех деталей (см. "Комплект поставки" - стр.4). Храните упаковку вдали от детей, опасность удушья. Перед первым использованием очистите варочный котел и все детали, как описано в главе "Чистка, уход, обслуживание"

1. Откройте

Нажмите красные кнопки напротив друг друга одной рукой. Зажимные губки разжимаются со звуком, и можно снять крышку.


2. Заполните продуктами

Соблюдайте минимальное количество жидкости - около 300 мл. Добавьте продукты для приготовления. Максимальное наполнение составляет 2/3 объема кастрюли = примерно 4 литра. Для разбухающих продуктов максимальное наполнение составляет 1/2 объема кастрюли = примерно 3 литра. Объем наполнения всегда относится к продуктам + жидкость.

3. Закройте

Удерживая кнопки нажатыми, установите крышку. Слегка нажмите на крышку до щелчка — кастрюля закрыта. Стрелки на краю крышки (см. фото) больше не видны.

4. Выберите уровень давления

 = Мягкий уровень (рыба, овощи)

 = Быстрый уровень (мясо, супы, тушеное мясо)

1



2



3



4



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

5. Установите плиту на самый высокий режим нагрева.

6. Приготовление под давлением начинается

Красный предохранительный клапан поднимается - давление нарастает.

Когда пар выходит из клапана регулирования давления, достигается выбранная степень давления (мягкий или быстрый уровень).

Установите плиту на самый низкий режим.

Теперь начинается время приготовления.

7. Приготовление закончено

Выключите плиту.

Постепенно снижайте давление

Вариант 1 Оставьте скороварку на плите и подождите, пока давление не будет полностью сброшено.

Вариант 2 Ослабляйте давление постепенно. Медленно поверните регулирующий клапан из положения II до поз. I, а затем в поз. III чтобы сбросить давление. **ВНИМАНИЕ:** Пар очень горячий и выходит вверх. Поэтому поворачивайте клапан давления сбоку, не закрывая отверстие рукой!

8. Откройте кастрюлю

Когда красный предохранительный клапан опустится, тогда кастрюлю можно открыть.

Внимание: Никогда не открывайте крышку силой.

5+6



7



8



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Системы безопасности

1. Регулируемый клапан управления давлением

Примечания в рецептах и таблицы времени приготовления являются только рекомендациями. С помощью клапана регулировки давления выберите необходимый уровень приготовления. Преимуществом этого способа является то, что давление внутри кастрюли можно регулировать индивидуально с помощью клапана в зависимости от размера готовящегося блюда.

Позиция I "Мягкий уровень" (медленное, органическое приготовление — для приготовления на пару чувствительных продуктов, таких как овощи, рыба и т.д.)

Позиция II "Быстрый уровень" (для приготовления и тушения, напр. мяса, супов, рагу и т.д.)

Позиция III для сброса давления

Позиция IV чтобы снять и очистить клапан

Максимально допустимое давление для данной скороварки: 1,8 бар / 180 кПа

Для определения оптимального уровня приготовления для вашего блюда, пожалуйста, обратитесь к таблице времени приготовления в конце данной инструкции.

2. Красный предохранительный клапан

Даже при низком давлении в кастрюле красный предохранительный клапан заметно поднимается, и кастрюля блокируется. Когда предохранительный клапан втягивается обратно в ручку (в исходное положение), кастрюля больше не находится под давлением и может быть открыта.



1



2



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Системы безопасности

3. Клапан избыточного давления

В маловероятном случае избыточного давления клапан открывается автоматически, и избыточное давление может сброситься. Если клапан избыточного давления сработал, то его необходимо вернуть в исходное положение, чтобы кастрюля могла набрать давление.



4. Окно безопасности

Дополнительным элементом безопасности является защитное окно, встроенное в крышку. Если давление внутри кастрюли слишком высокое, уплотнительное кольцо выдавливается через это окно, и пар может выйти.



ГОТОВИМ С ПОМОЩЬЮ PRESSURE PRO

Перед приготовлением

Перед каждым использованием, пожалуйста, проверьте работу и чистоту предохранительного клапана, клапана регулирования давления, уплотнительного кольца и правильность установки клапана сброса давления.

Обратите особое внимание на предохранительный клапан на нижней стороне крышки. Перед каждым процессом приготовления следует проверять подвижность штифта нажатием пальцев.



Залейте в кастрюлю жидкость (воду, соус или бульон), необходимую для образования пара (минимальный объем около 300 мл, независимо от количества приготовляемых продуктов).

Внимание: Всегда заливайте достаточное количество жидкости. Кастрюля не должна "выкипать досуха".

Теперь добавьте продукты для приготовления.

Минимальное количество жидкости — 300 мл, максимальное — $2/3$ объема кастрюли. Для разбухающих продуктов максимальное количество наполнения составляет $1/2$ объема кастрюли. Объем наполнения всегда относится к продуктам + жидкость.



Примечание

Чтобы не повредить дно кастрюли, добавляйте соль только в уже кипящую воду и помешивайте.

ГОТОВИМ С ПОМОЩЬЮ PRESSURE PRO

Закрытие кастрюли

Держите крышку прямо, нажмите и удерживайте кнопки, установите крышку в любом месте кастрюли. Слегка нажмите на крышку до звукового срабатывания механизма - кастрюля закрыта.



Паровая вставка

Налейте в кастрюлю достаточно жидкости (примерно 300 мл), чтобы вставка не погружалась в жидкость. Теперь продукты, которые необходимо приготовить на пару или тушить, можно поместить во вставку и готовить под воздействием образующегося пара.

При таком способе приготовления продукты остаются нежными и сочными. Использование вставки для приготовления на пару вносит значительный вклад в более здоровое питание, поскольку водорастворимые витамины и питательные вещества сохраняются, а не используются масла и жиры, метод приготовления на пару рекомендуется как часть диеты с пониженным содержанием калорий.



ГОТОВИМ С ПОМОЩЬЮ PRESSURE PRO

Приготовление под давлением - это просто

Выберите необходимый уровень приготовления с помощью клапана регулировки давления:

Установите уровень давления



= Мягкий уровень

Мягкий уровень (органическое приготовление)

Для приготовления на пару и тушения деликатных продуктов, таких как овощи, рыба и т.д.



= Быстрый уровень

Быстрый уровень (быстрое приготовление) для варки и тушения, например: мяса, супов, тушеные блюда и т.д.

Таблицы времени приготовления приведены в конце данного руководства

Установите плиту на самый высокий режим нагрева

Поместите скороварку с предварительно выбранным уровнем приготовления на соответствующую конфорку и установите ее на самый высокий режим нагрева. Когда давление повышается, становится виден красный предохранительный клапан. Теперь кастрюлю больше нельзя открыть.

В зависимости от количества продуктов до достижения заданного уровня приготовления проходит несколько минут.

Желаемая стадия достигается, когда пар постоянно выходит из клапана, регулирующего давление.



ГОТОВИМ С ПОМОЩЬЮ PRESSURE PRO

Только в этот момент начинается время приготовления.

Теперь конфорку следует установить на низкий режим нагрева. Это позволяет избежать ненужного расхода энергии и риска приготовить сухое блюдо.

Таблицу времени приготовления смотрите в конце данной инструкции.

Время приготовления окончено.




Выключите плиту!

Вариант 1

Дайте остыть:

Подождите, пока красный предохранительный клапан полностью втянется. После этого давление будет постепенно снижаться само по себе. Рекомендуется для приготовления пенящихся и кашеобразных продуктов.

Вариант 2

Уменьшите давление вручную: Медленно поверните регулятор давления регулировочный клапан из поз. II  до поз. I , а затем в поз. III  чтобы сбросить давление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выходящий пар очень горячий. Пар выходит вверх, пожалуйста, НЕ кладите руки на клапан, подождите, пока пар не перестанет выходить и предохранительный клапан не будет виден. Этот метод не подходит для пенящихся или кашеобразных продуктов.

Откройте кастрюлю

Когда пар перестанет выходить, можно открыть кастрюлю и снять крышку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не открывайте крышку с усилием.



ЧИСТКА, УХОД, ОБСЛУЖИВАНИЕ

Убедитесь, что кастрюля полностью остыла перед чисткой и перед любыми работами по техническому обслуживанию. Очищайте скороварку после каждого использования горячей водой и жидким моющим средством. Пожалуйста, не используйте царапающие, абразивные, щелочные и хлорсодержащие чистящие средства. Кастрюлю можно мыть в посудомоечной машине БЕЗ КРЫШКИ. Крышку всегда следует чистить вручную.

Очистка и замена уплотнительного кольца


Протрите уплотнительное кольцо, промойте под проточной теплой водой и высушите. Уплотнения скороварки подвержены износу и должны регулярно заменять. При нормальном использовании уплотнительное кольцо следует заменять ежегодно, в зависимости от того, как часто вы используете скороварку. Его следует заменить сразу, как только кольцо начинает твердеть или потемнело. Для этого, пожалуйста, обратитесь в нашу службу поддержки клиентов.

Предохранительный клапан

При мойке крышки предохранительный клапан следует промыть под проточной водой.

Очистка клапана управления давлением

Снимите колпачок клапана.

Для этого нажмите и поверните клапан против часовой стрелки в нужное положение: 

Убедитесь, что вентиляционная трубка в крышке не забилась.

Убедитесь, что клапан снова надет и зафиксирован в том же положении.

Очищенную и высушенную скороварку следует хранить в чистом, сухом и защищенном месте.

При хранении не надевайте крышку, не закрывайте ее, а, например, положите ее на кастрюлю вверх дном.



ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Если время закипания очень большое:

- Низкий уровень питания в сети
- Установите высокий уровень нагрева конфорки

Если красный предохранительный клапан не поднялся и из него не выходит пар во время приготовления:

Это нормально в первые несколько минут (пока давление повышается).

В противном случае проверьте:

- Уровень режима работы конфорки
- Уровень жидкости
- Регулирующий клапан давления установлен в нужный режим приготовления
- Плотно ли закрыта кастрюля

Если предохранительный клапан поднялся, а из клапана контроля давления во время приготовления не выходит пар:

- Остудите скороварку под холодной водой, чтобы снизить давление
- Откройте крышку
- Очистите клапан управления давлением и предохранительный клапан

Если пар выходит вокруг крышки нужно проверить:

- Закрыта ли крышка
- Правильно ли установлено уплотнительное кольцо
- Состояние уплотнительного кольца (при необходимости замените)
- Чистоту крышки, предохранительного клапана и клапана регулирования давления
- Состояние обода кастрюли

Если крышка не открывается:

- Проверьте, полностью ли погрузился предохранительный клапан, если нет: выпустите пар.
- При необходимости охладите кастрюлю под холодной водой.

Если блюдо недожарено или подгорело, проверьте:

- Время приготовления (слишком короткое или слишком длинное)
- Мощность источника тепла
- Правильная настройка клапана регулирования давления
- Количество жидкости

Если ручки на кастрюле разболтались:

- Затяните винты с помощью отвертки

Если пища в кастрюле подгорела:

- Дайте кастрюле отмокнуть в течение некоторого времени, прежде чем ополаскивать ее
- Не используйте моющие средства, содержащие щелочь или хлор

Если срабатывает одна из систем безопасности:

- Выключите источник тепла
- Дайте скороварке остыть
- Откройте
- Проверьте и очистите клапан регулирования давления, предохранительный клапан, клапан сброса давления и уплотнительное кольцо.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Важно: При замене запасных частей используйте только **ОРИГИНАЛЬНЫЕ** запасные части, предназначенные для данной скороварки..

Запасные части можно заказать по телефону +7 (495) 299-88-55

По вопросам о продукте, претензиям или в случае ремонта обращайтесь в нашу службу поддержки клиентов.

Ремонт может осуществляться только уполномоченным персоналом.

При заказе запасных частей указывайте следующее:

МОДЕЛЬ: Скороварка 122PP

PRESSURE PRO 6,0 литров



УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка состоит из материалов, пригодных для вторичной переработки. Пожалуйста, утилизируйте их экологически безопасным способом, рассортировав по типам в предоставленные контейнеры для сбора мусора. Если изделие больше не может быть использовано, обратитесь в ответственную организацию по утилизации отходов с вопросом о необходимых мерах по утилизации.



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Различное время приготовления зависит от качества и объема продуктов, поэтому указанное ниже время является приблизительным.

Через некоторое время вы приобретете достаточный опыт и будете точно знать, сколько времени нужно готовить ваши блюда. Замороженные продукты не нужно предварительно размораживать. Достаточно немного увеличить время приготовления.

Супы и рагу с обжаренным мясом

Если время приготовления ингредиентов не слишком отличается (например, мяса и овощей), обжарьте мясо и добавьте овощи вместе с деглазированием.

Если время приготовления сильно отличается, прервите приготовление мяса и добавьте овощи в последние несколько минут. Таким образом, мясо и овощи приготовятся одновременно. При приготовлении супов и рагу помните, что пенящиеся продукты следует варить в открытой кастрюле и снимать пену перед закрытием кастрюли.

Овощи

Чем мельче нарезаны овощи, тем меньше время приготовления. Если вы хотите, чтобы блюдо было хрустящим, время приготовления следует сократить. Чем больше количество, тем больше времени требуется для приготовления.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



СУПЫ

	ВРЕМЯ
Фасолевый суп	20 мин.
Гороховый суп (без замачивания)	20-25 мин.
Овощной суп	4-8 мин.
Суп из манки	3-5 мин.
Суп-гуляш	10-15 мин.
Картофельный суп	5-6 мин.
Бульон на косточке	20-25 мин.
Суп минестроне	8-10 мин.
Рисовый суп	6-8 мин.
Говяжий бульон	35-40 мин.
Суп из курицы	25-35 мин.
Томатный суп с рисом	6-8 мин.

ТУШЕНИЕ

	ВРЕМЯ
Тушеная капуста	5 мин.
Чечевица (замоченная)	13-15 мин.
Ирландское рагу	20 мин.
Сербская говядина	8-10 мин.

ОВОЩИ

	ВРЕМЯ
Бобовые	6-10 мин.
Картофель	6-8 мин.
Картофель в мундире	6-12 мин.
Сельдерей	2-15 мин.

МЯСО

	ВРЕМЯ
Окорок ветчины	30-40 мин.
Гуляш	15-20 мин.
Мясной фарш	5-10 мин.
Курица	20-25 мин.
Телятина, рубленая	6 мин.
Жареная телятина	15-20 мин.
Фрикасе из телятины	5 мин.
Ножка индейки	25-35 мин.
Ростбиф	40-50 мин.
Ребрышки	10-12 мин.
Рулеты	15-20 мин.
Маринованное жаркое	30-35 мин.
Жаркое из свинины	25-30 мин.
Рулька свиная	25-35 мин.
Ножка оленины, тушеная	25-30 мин.



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОВОЩИ	ВРЕМЯ
Цветная капуста	3-7 мин.
Зеленый горошек	3-5 мин.
Морковь	3-7 мин.
Фаршированные перцы	6-8 мин.
Грибы	6-8 мин.
Свекла	5-25 мин.
Различные виды капусты	5-15 мин.
Шпинат	3-4 мин.

РЫБА	ВРЕМЯ
Рыба на пару с картофелем	6-8 мин.
Рыба в соусе из белого вина с картофелем	6-8 мин.
Треска	4-6 мин.

Рыба (свежая)

Готовьте с соответствующим количеством жидкости, в зависимости от количества ингредиентов. Поскольку рыбный бульон сильно пригорает, полностью снимите крышку, как только красный предохранительный клапан полностью втянется.

Мясо:

Обжаривается в кастрюле без крышки. Необходимая жидкость добавляется при деглазировании. Слишком большие куски нарезают, обжаривают по одному и кладут друг на друга для завершения приготовления.

Замороженные продукты

Длительное время размораживания и оттаивания сокращается до нескольких минут, но оно зависит от типа и способа размораживания, а также от размера продуктов и размера размораживаемых продуктов. Размораживание в скороварке сохраняет витамины, минералы и вкусовые качества продуктов.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕС

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕС для скороварок

Saarbrücken, 01.07.2018

Экспертиза типа ЕС, модуль В
(контроль конструкции)

Настоящим мы заявляем, что указанные скороварки, благодаря своей конструкции и дизайну, а также в версиях, представленных нами на рынке, соответствуют соответствующим требованиям директивы ЕС по безопасности и охране здоровья.

В случае внесения изменений в бытовую технику, не согласованных с нами, данное заявление теряет свою силу.

Тип прибора:

Скороварка "PRESSURE PRO" 6,0 л.,
Артикул: 122PP

Соответствующие директивы ЕС:

2014/68/EU

Применяемый стандарт:

DIN EN 12778 : 2005

Орган по сертификации:

TÜV Rheinland Industrie Service GmbH
Notifizierte Stelle für Druckgeräte, Kennnummer
0035 Am Grauen Stein, D-51105 Köln

Norbert Woll GmbH

Ursula Woll, André Woll, Управляющие
директора NORBERT WOLL GMBH
HEINRICH - BARTH-STR. 7 - 11
65115 SAARBRÜCKEN
GERMANY

ENGLISH

PRESSURE PRO

Healthier cooking

The oxygen-free steam cooking and the shorter cooking times mean that your food is prepared particularly gently. Every minute you save means saving important vitamins, nutrients and minerals in return.

Tastier cooking

The oxygen-free cooking preserves the aroma and the natural colour of vegetables to a large extent. The oxygen-free cooking helps preserve the aroma and natural colour of vegetables.

Faster cooking while saving time and energy



Using WOLL PRESSURE PRO will shorten your regular cooking time by up to 70%. You also save up to 60% energy when slow cooking dishes and between 30% and 40% for dishes with shorter cooking times. Generally, you can cook without smell or haze.

Please read these instructions carefully before first use.

CONTENTS

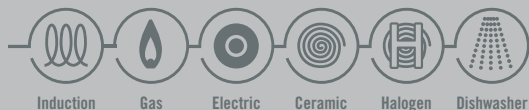
Technical specifications	26
Intended use	26
Safety information	27-29
Overview	30
Quickstart guide	31-32
Product features	33-34
Pressure cooking with the PRESSURE PRO	35-38
Cleaning, care, maintenance	39
Questions and answers	40
Replacement parts	41
Disposal	41
Cooking times	42-44
EU Declaration of Conformity	45

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Gentle setting 1: 0.6 bar/60 kPa 
- Speed setting 2: 1.0 bar/100 kPa 
- Max: 1.8 bar/180 kPa
- Nominal volume: 6.0 litres
- Filling quantity max 2/3: 4.0 litres
- Pot diameter: 22 cm

INTENDED USE

- The pressure cooker is designed exclusively for quick cooking of food under pressure.
- Only use the pressure cooker as described in this manual.
- Use only the heat sources specified in the instructions for use. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury.
- The pressure cooker is not a toy for children.
- The pot is suitable for all types of stoves.



SCOPE OF DELIVERY

- PRESSURE PRO pot with pressure lid
- Steam insert



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read and observe these instructions and the safety information in particular very carefully before first use. Keep the instructions for future reference and include them when you let other users use the product.

- Do not let anyone use the pressure cooker who has not familiarised themselves with the instructions for use beforehand.
- The pressure cooker must never be left unattended when under pressure.
- Do not let children near the pressure cooker when it is in use.
- Use the pressure cooker only for its intended purpose.
- Check the safety valve, the pressure regulating valve and the sealing ring for cleanliness and function before each use. Make sure the valves are not blocked.
- Pressure is created during the cooking process. It is therefore important that the pot is properly closed and that the instructions for use and safety information are read and observed completely and carefully before use, incorrect use can lead to injury or damage to the pot.
- When the cooking temperatures are exceeded, steam escapes from the pressure regulating valve.
- Observe the minimum filling quantity of 300 ml of liquid. Do not exceed the specified maximum filling quantity (filling quantity = liquid + food to be cooked).
- Use only the heat sources specified in the instructions for use.
- The thermal sandwich base may only be placed on a hob that fits its size. Always observe the pressure pot when heating at the highest power level.
- When used on an electric stove, the hob must be smaller than the pot or equal in diameter.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- When used on a gas stove, the flame ring must not exceed the base diameter. Too large a gas flame can damage the handles.
- When used on a ceramic hob, the bottom of the pot should be clean and dry.
- When using on induction heat sources:
 - Never heat pressure cooker up without liquid inside (min. 300 ml). Depending on the stove, inductive heating can cause some noise (clicking or buzzing). The pot must be placed centrally on the induction hob. The effective bottom diameter is 180 mm.
- The pressure cooker must never be used under pressure for frying or deep-frying using oil.
- Never use the pressure cooker and the lid in the oven!
- Do not use the pressure cooker under a grill.
- Touch the hot pot only by the handles. Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces, use the handles and knobs instead. Additionally, use cooking gloves or potholders when handling the pressure cooker.
- Never open the pressure cooker by force. Before opening, make sure that the pressure has been completely relieved.
- When relieving the pressure, keep hands, head and body out of the steam zone.
- Do not put the pressure cooker lid (or individual parts thereof) in the dishwasher for cleaning.
- Use only original spare parts. In case you need repairs, please contact customer service.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Stains on the bottom of the pot can be easily removed using lemon or vinegar.
- Do not leave fat unattended. Please note that hot fat can ignite. Do not attempt to extinguish burning fat with water. Use a suitable blanket or a class F fire extinguisher instead.
- When preparing sausage products with artificial casing, the products must be punctured beforehand. If the casing is not pierced, it will inflate under pressure and can burst. The resulting splashes can lead to burns.
- If you have cooked meat with skin that has swollen during cooking, do not prick it but let it sit until it has lost its swelling. You could get burned.
- Please do not cook foods that tend to foam, such as applesauce, rhubarb, pasta products, oatmeal or other types of grains. Since these foods are swirled up during cooking, there is a risk of the pressure regulating valve becoming blocked.
- Never heat the pressure cooker without first filling the pot with liquid. Without any liquid, the product will be severely damaged.
- Never fill the pressure cooker over 2/3 of its nominal volume. If you are preparing foods such as rice or dried vegetables that swell during cooking, fill the pressure cooker to no more than half its nominal volume.
- If the contents are mushy, shake the pressure cooker gently (pressure must be relieved beforehand) before opening to prevent the food from splashing out.
- Do not tamper or interfere with any of the safety features except during maintenance operations that are described in the instructions for use.
- **Keep these instructions for use in a safe place.**



Steam insert with stand -
When preparing food in the steam insert the food stays tender and juicy. Using the insert significantly contributes to a healthier diet, since water-soluble vitamins and nutrients are preserved

QUICKSTART GUIDE

Before use

Carefully open the packaging and check for completeness of contents (see „Scope of delivery“ - page 26). Keep packaging foil away from children (danger of suffocation!)
Clean the pot and all its parts before first use as described in the chapter “Cleaning, care, maintenance”.

1. Open

Press the red buttons opposite each other together with one hand. The clamping jaws open audibly and the lid can be removed.

2. Filling in the pot


Observe minimum liquid quantity of approx. 300 ml.

Add food. The maximum filling quantity is 2/3 of the pot volume = approx. 4 litres. For swelling food, the maximum filling quantity is 1/2 of the pot volume = approx. 3 litres. The filling quantities always refer to food + liquid.

3. Closing

Hold down the buttons and place the lid on the pot. Slightly press on the lid until the mechanism audibly engages - the pot is now closed. The arrows on the rim of the lid (see photo) are no longer visible.

4. Select pressure level

 = Gentle setting (fish, vegetables)

 = Speed setting (meat, soups, stews)

1



2



3



4



QUICKSTART GUIDE

5. Set the stove to the highest setting.

6. Pressure cooking starts

Red safety valve rises - pressure is increasing. When steam escapes from the pressure regulating valve, the chosen pressure level (gentle or speed setting) has been reached. Set the stove to the lowest setting.

Now the cooking time begins.

7. Cooking time has ended

Turn off the stove.

Gradually reduce pressure

Option 1 Leave pressure cooker on stove and wait until pressure is completely relieved.

Option 2 Relieve pressure gradually. Slowly turn the pressure regulating valve from pos. II  to pos. I  and then to pos.  to relieve pressure

CAUTION: The steam is very hot and will escape upwards. For this reason, turn the pressure valve from the side without covering the opening with your hand!

8. Open pot

When the red safety valve has lowered again, the pot can be opened.

Caution: Never open the lid by force.

5+6



7



8




PRODUCT FEATURES

Safety features

1. The adjustable pressure regulating valve

The tips given in recipes and cooking time tables are reference values and should only be used as a guide. Use the pressure regulating valve to select the desired cooking mode. The advantage being, depending on the amount and size of the food, you can individually adjust the pressure inside the pot using the valve.

Position  "Gentle setting" (Slow, organic cooking – for steaming sensitive food such as vegetables, fish, etc.)

Position  The "Speed setting" (for cooking and braising e.g. meat, soups, stews, etc.)

Position  for pressure relief

Position  for removing and cleaning the valve

Maximum pressure allowed for this pressure cooker:

1.8 bar/180 kPa

Please refer to the cooking time table at the end of these instructions to learn the optimum cooking mode for your food.

2. The red safety valve

Even with low pressure build-up in the pot, the red safety valve rises visibly and the pot is locked. When the safety valve retracts back into the handle (back to the starting position), the pot is no longer under pressure and may be opened.



1



2

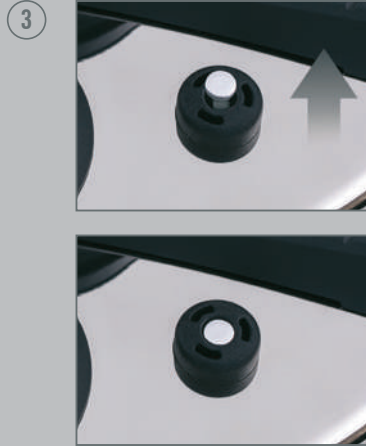


PRODUCT FEATURES

Safety features

3. The pressure relief valve

In the unlikely event of overpressure, the valve opens automatically and the overpressure can be released. If the pressure relief valve triggers, it has to be pushed back to its initial position so the pot can build up pressure.



4. The safety window

An additional safety feature is the safety window built into the lid. If the pressure inside the pot is too high, the sealing ring is pressed outwards through this window and the steam can escape.



PRESSURE COOKING WITH THE PRESSURE PRO

Before cooking

Before each use, please check the safety valve, the pressure regulating valve and the sealing ring for function and cleanliness, also check the correct fit of the pressure relief valve.

Pay particular attention to the safety valve on the underside of the lid. Using your finger, check the pin for free movement (press pin against the resistance of the spring) each time before you cook.



Fill the pot with the liquid (water, sauce or stock) required for steam build-up (minimum quantity regardless of the amount of food approx. 300 ml).

Caution: Always fill in enough liquid. The pot must never “cook dry”.

Add food.

The minimum filling quantity of liquid is 300 ml, the maximum filling quantity is 2/3 of the pot volume. For swelling food, the maximum filling quantity is 1/2 of the pot volume. The filling quantities always refer to food + liquid.



Please note

To prevent the bottom of the pot from taking damage, you should only add salt to water that is already boiling and stir well.

PRESSURE COOKING WITH THE PRESSURE PRO

Closing the pot

Hold the lid straight, keep the buttons pressed and place the lid on the pot. Slightly press down on the lid until the mechanism audibly engages - the pot is now closed.



The steam insert

Add liquid (approx. 300 ml) into the pot. The insert should not be submerged in liquid. Food that is to be steamed can now be placed in the insert and will be cooked by the resulting steam.

With this cooking method, the food remains tender and juicy. Using the steam insert supports a healthier diet, water-soluble vitamins and nutrients in the food are also retained. Since it eliminates oils and fats, steaming your food is recommended as part of a calorie-conscious diet.



PRESSURE COOKING WITH THE PRESSURE PRO

Pressure cooking can be that simple

Use the pressure regulating valve to select the desired cooking mode:

Setting the pressure level



Gentle setting (slow, organic cooking) for steaming sensitive food such as vegetables, fish, etc.



Speed setting (fast cooking) for cooking and braising e.g. meat, soups, stews, etc.

Cooking time tables can be found at the end of this manual

Set the stove to the highest setting

Place the pressure cooker with the preselected cooking mode on the appropriate hob and set it to the highest setting. The red safety valve becomes visible as the pressure increases. Now the pot can no longer be opened.

Depending on the filling quantity, it will take a few minutes until the preset cooking stage is reached.

The desired stage is reached when steam constantly escapes from the pressure regulating valve.



PRESSURE COOKING WITH THE PRESSURE PRO

The cooking time does not start until this moment.

The hob must now be set to a low level. This way, you avoid unnecessary energy consumption and the risk of dry cooking. Cooking time tables can be found at the end of this manual. The cooking time has ended.



Turn off the stove!

Option 1

Allow to cool:

Wait until the red safety valve has completely retracted. The pressure will then gradually decrease by itself. Recommended for foaming and mushy food.

Option 2

Reduce pressure manually: Slowly turn the pressure regulating valve from pos. II  to pos. I  and then to pos.  to relieve pressure.

CAUTION: The escaping steam is very hot. The steam escapes upwards, please do not hold your hands over the valve. Wait until no more steam escapes and the safety valve is no longer visible. This method is not suitable for foaming or mushy food.

Open pot

If no more steam escapes, you may open the pot and remove the lid.

CAUTION: Never open the lid by force.



CLEANING, CARE, MAINTENANCE

Before cleaning or any maintenance, make sure that the pot has completely cooled down. Clean your pressure cooker after every use using hot water and liquid detergent. Please do not use scratching, abrasive, alkaline and chlorine-containing cleaning agents. The pot can be cleaned in the dishwasher WITHOUT THE LID. The lid should always be cleaned by hand.

Cleaning and replacing the sealing ring

Wipe the sealing ring and rinse under running, warm water and dry afterwards. Pressure cooker seals are subject to wear and should be replaced regularly. In normal use, the sealing ring should be replaced annually, depending on how often you use the pressure cooker. It must be changed at the latest when it has become hard or dark. For this purpose, please contact our customer service.

The safety valve

When cleaning the lid, the safety valve should be flushed and rinsed under running water.

Cleaning the pressure regulating valve

Remove the valve cap. To do this, press and  of the valve counterclockwise using slight pressure to position: 

Check whether the vent pipe in the lid is unblocked.

Please make sure that the valve is plugged on and locked in the same position after cleaning.

The cleaned and dried pressure cooker should be stored in a clean, dry and protected environment. Do not put the lid on, do not close it. Instead, put it on the pot upside down.



QUESTIONS AND ANSWERS


If the preheating period is very long:

- The energy input is too low
- Set the heat source to the highest level

If the red safety valve has not risen and no steam escapes from the valve during cooking:

This is normal in the first few minutes (pressure build-up)

Otherwise, please check:

- If the heat source is strong enough. If it is not, increase it
- If there is enough liquid in the pot
- If the pressure regulating valve is not set to I or II 
- If the pot is completely closed
- If the sealing ring or the edge of the pot are damaged

If the safety valve has risen and no steam escapes from the pressure regulating valve during cooking:

- Hold your pressure cooker under running cold water to make the steam inside evaporate
- Open the pot
- Clean the pressure regulating valve and the safety valve

When steam escapes around the lid area check:

If the lid is completely closed

- If the sealing ring is inserted correctly
- The condition of the sealing ring (replace if necessary)
- If the lid, the safety valve and the pressure regulating valve are clean
- If the rim of the pot is in good operating order

If the lid can't be opened, check:

- If the safety valve has retracted completely. If not, evaporate
- If necessary, hold pressure cooker under cold running water

When the food is not fully cooked or burnt check:

- The cooking time (too short or too long)
- The power of the heat source
- If the pressure regulating valve is set correctly
- The quantity of liquid

If the handles on the pot are loose:

- Tighten screws using a screwdriver

If the food in the pot is burnt:

- Allow your pot to soak for some time before you clean it
- Do not use alkaline and chlorine-containing cleaning agents

If one of the safety systems is triggered:

- Switch off heat source
- Let the pressure cooker cool down
- Open
- Check the pressure regulating valve, the safety valve, the pressure relief valve and the sealing ring and clean them

REPLACEMENT PARTS

Important: When replacing spare parts, only ORIGINAL spare parts may be used as they are designed specifically for this pressure cooker.

Spare parts can be ordered at +49 681 / 97 049-0

For questions about the product, complaints or in case of repair, please contact our customer service. Repairs may only be carried out by authorised personnel.

Please specify the following when ordering parts:

MODEL: 122PP

PRESSURE PRO 6.0 litres



DISPOSAL

The packaging is made of recyclable materials. Please dispose of them in an environmentally friendly and separated manner in designated collection containers. If the product can no longer be used, ask the responsible waste disposal association about the measures necessary for disposal.



COOKING TIMES

The different cooking times depend on the quality and size of the food cooked. Therefore, the following cooking times are to be understood as approximate values.

After some time, you will have enough experience and know exactly how long your dishes need to be cooked. Frozen food does not have to be defrosted before cooking. It is sufficient to extend the cooking times a little.

Soups and stews with roasted meat

If the cooking times of the ingredients do not differ too much (e.g. meat and vegetables), the meat is fried and the vegetables are added when deglazing.

If the cooking time varies greatly, interrupt the cooking process of the meat and add the vegetables in the last few minutes of cooking. This way, the meat and vegetables will be done at the same time. When preparing soups and stews, please note that foaming food should be boiled in an open pot and skimmed off before closing the pot.

Vegetables

The finer the vegetables are chopped, the shorter the cooking time. If you prefer them „crunchy“, the cooking time is even shorter. The larger the quantity, the longer the cooking time.

Tip: It is better to cook your food for shorter periods rather than longer periods since you can always continue cooking afterwards.

COOKING TIMES SPEED SETTING



SOUPS

Bean soup	20 Min.
Pea soup (not soaked)	20-25 Min.
Vegetable soup	4-8 Min.
Semolina soup	3-5 Min.
Goulash soup	10-15 Min.
Potato soup	5-6 Min.
Bone broth	20-25 Min.
Minestrone	8-10 Min.
Rice soup	6-8 Min.
Beef stock	35-40 Min.
Boiling hen	25-35 Min.
Tomato soup with rice	6-8 Min.

COOKING TIME

MEAT

Ham hock	30-40 min.
Goulash	15-20 min.
Ground meat	5-10 min.
Chicken	20-25 min.
Veal, chopped	6 min.
Roast veal	15-20 min.
Veal fricassee	5 min.
Turkey leg	25-35 min.
Roast beef	40-50 min.
Ribs	10-12 min.
Roulades	15-20 min.
Sauerbraten (marinated pot roast)	30-35 min.
Roast pork	25-30 min.
Knuckle of pork	25-35 min.
Leg of venison, braised	25-30 min.

COOKING TIME

STEWES

Cabbage stews	5 Min.
Lentils (soaked)	13-15 Min.
Irish Stew	20 Min.
Serbian beef	8-10 Min.

COOKING TIME

VEGETABLES

Beans	6-10 Min.
Potatoes	6-8 Min.
Jacket potatoes	6-12 Min.
Celeriac	2-15 Min.

COOKING TIME



COOKING TIMES GENTLE SETTING



VEGETABLES COOKING TIME

Cauliflower	3-7 min.
Green peas	3-5 min.
Carrots	3-7 min.
Stuffed peppers	6-8 min.
Mushrooms	6-8 min.
Beets	5-25 min.
Various types of cabbage	5-15 min.
Spinach	3-4 min.

FISH COOKING TIME

Steamed fish with potatoes	6-8 min.
Fish in white wine sauce with potatoes	6-8 min.
Haddock	4-6 min.

Fish (fresh)

Cook with the appropriate amount of liquid, depending on the quantity. Since fish stock sticks strongly, completely remove the lid as soon as the red safety valve has retracted completely.

Meat:

Is roasted in the pot without the lid. The liquid necessary is added when deglazing.
Cut through pieces that are too large, fry them one at a time and put them on top of each other to finish cooking.

Frozen foods

The otherwise long defrosting and thawing times are reduced to mere minutes, but they depend on the type and of defrosting and the size of the foods to be defrosted. Defrosting in a pressure cooker preserves vitamins, minerals and flavours of your food.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

EU DECLARATION OF CONFORMITY for pressure cookers

01.07.2018 Saarbrücken, Germany

EU Type Examination (Module B)
(Design control)

We hereby declare that the design and construction of the pressure cookers described and the versions we place on the market comply with the relevant safety and health requirements of the EU directives.

This declaration loses its validity in the event of changes to the devices not agreed with us.

Device type:	Pressure cooker "PRESSURE PRO" 6.0 l, Item no.: 122PP
Relevant EU Directives:	2014/68/EU
Applied standard:	DIN EN 12778: 2005
Certification Body:	TÜV Rheinland Industrie Service GmbH Notified body for pressure equipment, identification number 0035 Am Grauen Stein, D-51105 Cologne, Germany

Norbert Woll GmbH

Ursula Woll, André Woll, Managing directors
NORBERT WOLL GMBH
HEINRICH-BARTH-STR. 7-11
65115 SAARBRÜCKEN
GERMANY



NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Telephone +49 681 / 97 049-0 Fax +49 681 / 97 049-29
info@woll.de www.woll-cookware.com