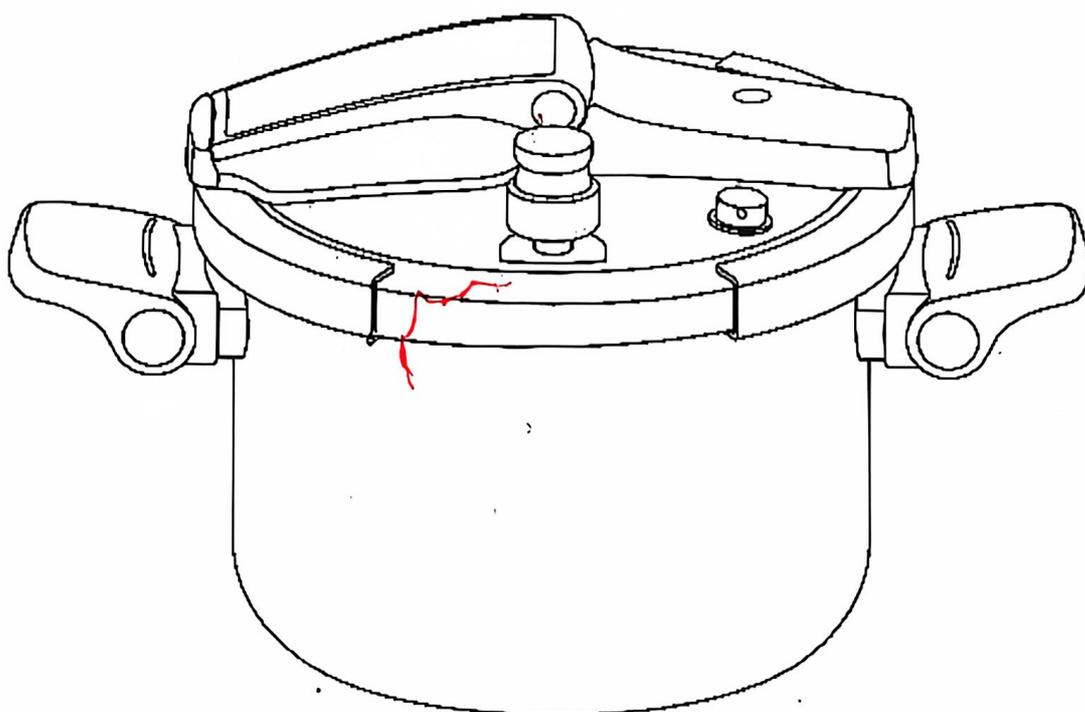




康巴赫

可立易开盖三层钢压力快锅 使用说明书



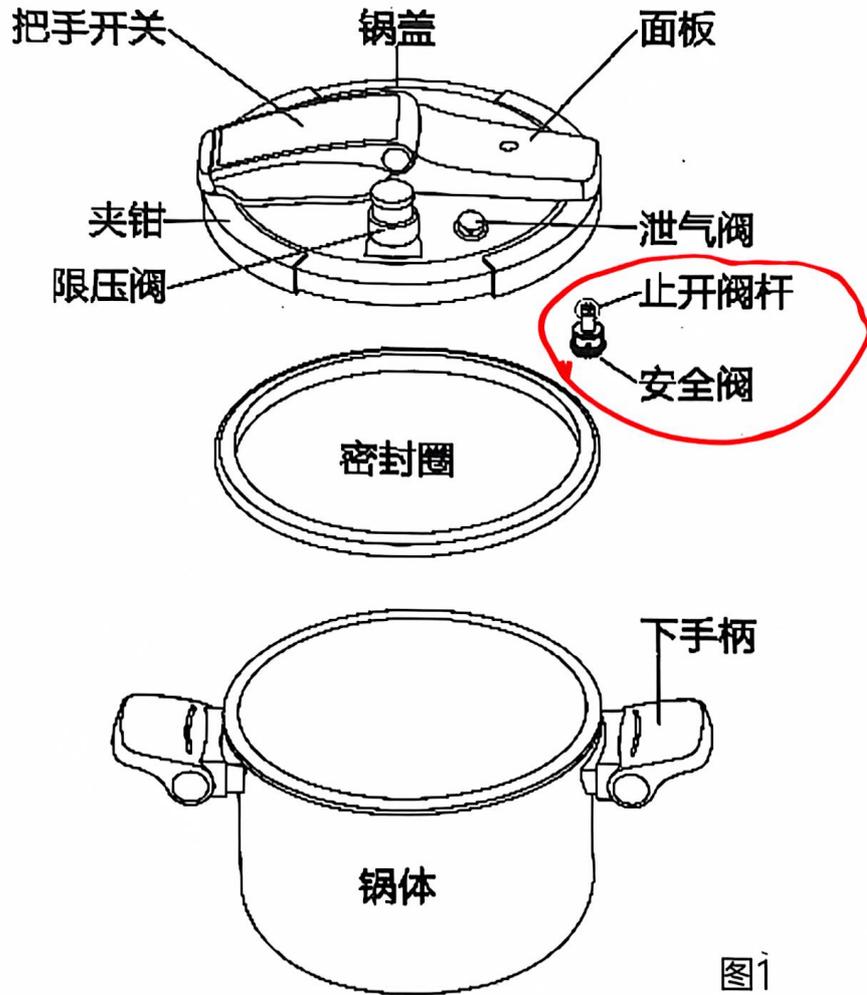
使用前请仔细阅读本说明书
请妥善保管，以便查询

购买时请以产品实物为准

目录

压力锅组成图	1
操作注意事项	2-3
产品的安全性	4
与众不同的特性	5
使用方法	5-7
发生情况处理办法	8
清洗、保养和维护	9-10
疑惑解答	11
烹饪时间步骤	12
法规及标准的符合性	13
金属材质符合性	14
硅橡胶材质符合性	15
售后服务保障卡	16

压力锅组成图



适用灶具



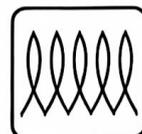
电热炉



煤气灶



陶瓷灶



电磁炉

操作注意事项

1. 请仔细阅读所有说明书，清楚明白后再按照说明书要求使用。
2. 切记！不按使用说明书要求进行操作，一旦发生意外，责任由使用者自己负责。在使用时必须有人看守，限压阀开始排气后及时调小火力，使锅内压力保持在调定压力一段时间。压力锅在使用时让儿童远离。
3. 不能把压力锅放入加热炉里。
4. 锅中有压力时，移动时候千万小心，不要触摸其表面，使用手柄和旋钮，必要时采取保护措施。
5. 本产品属家庭烹调用具，按照说明上的目的使用，不可另当它用。
6. 压力锅在压力下烹饪食物，不正确使用压力锅会导致烫伤，使用前确保压力锅正确闭合。（参看使用说明书）
7. 绝不可以强行打开压力锅，在确保锅中压力完全降下来后，方可打开压力锅。（参看使用说明书）
8. 绝不可以干烧压力锅，这样会严重损坏压力锅。
9. 锅中烹物不能超过容积的最大限度（如图2），烹饪像大米或脱水蔬菜这类膨胀食物时，不能超过锅体容积的1/2（如图3）。

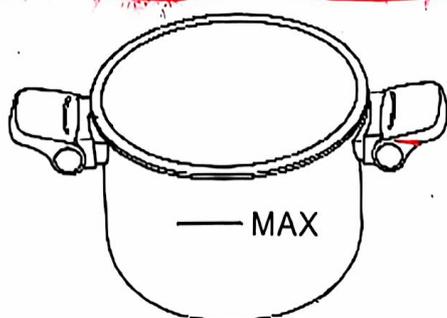


图2

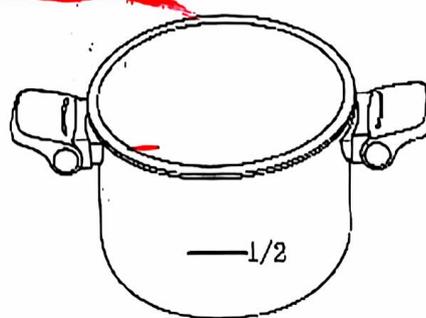


图3

10. 按照使用说明选择适当的炉具。
11. 带皮食物（如牛舌）烹饪后，由于压力锅的缘故会膨胀，在皮膨胀的时候不要去刺破，以免被烫伤。
12. 烹饪松软的食物，在开盖之前轻轻晃动，以防食物喷出。

13. 每次使用前检查压力阀是否堵塞，参看说明使用。
14. 请勿将压力锅用于油煎、油炸。
15. 不要脱离使用说明书具体保养说明，擅自改动任何安全系统装置。
16. 仅使用生产商提供的型号匹配的配件，个别情况下，作用同一工厂指示的可互用的锅体和盖子。
17. 请妥善保管好使用说明书。
18. 压力锅的调定压力下，压力锅使用的液体沸点在120°C以下，沸腾后特别是在快速减压时能产生大量的蒸汽、汤汁。
19. 压力锅在使用前后，应保持限压阀、密封圈、把手开关、锅盖及锅身的清洁，无污物及油污。
20. 压力锅应在稳定的炉具上使用，用电炉加热时，炉盘口径不能大于锅底直径，用燃气炉灶时，应避免火焰卷烧锅壁（如图4），本产品适用于1.5KW电炉、电磁炉、燃气炉、陶瓷炉、卤素炉。
21. 在使用压力锅时，不要将泄气阀对准使用者或者人经常走动的方位。
合盖后，泄气阀不可以对准下手柄。 ?
22. 当压力锅的蒸汽从安全阀或泄气阀处挤出时，应立即关闭火源，查明原因，排除故障后再行使用。
23. 移动有压力的压力锅时，须格外小心，平端轻放，不允许推拉磕碰和堆放。
- ~~24. 锅内有压力，不得开盖；合盖不到位，不得加热烹饪。~~
25. 锅内不宜长时间存放盐、酱油、碱、糖、醋及蒸锅水等物，使用后清洗干净并保持干燥。
26. 限压阀上严禁覆盖任何东西。（如图5）

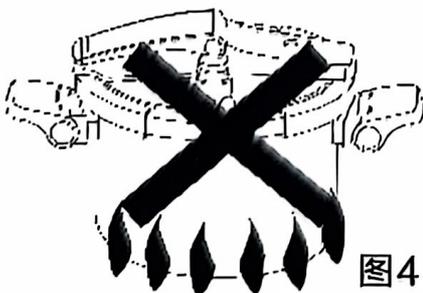


图4

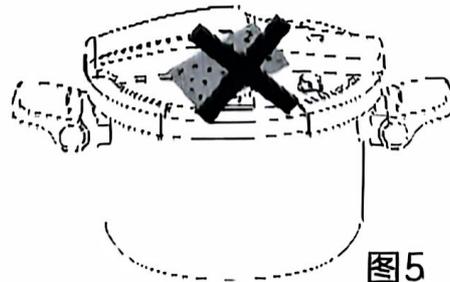


图5

产品的安全性

※ 为使用户放心地使用我公司产品，设计安装了多重安全装置(如图6)

- 止开装置，确保开合盖到位及安全。
- 设三级安全泄压装置，确保使用安全。

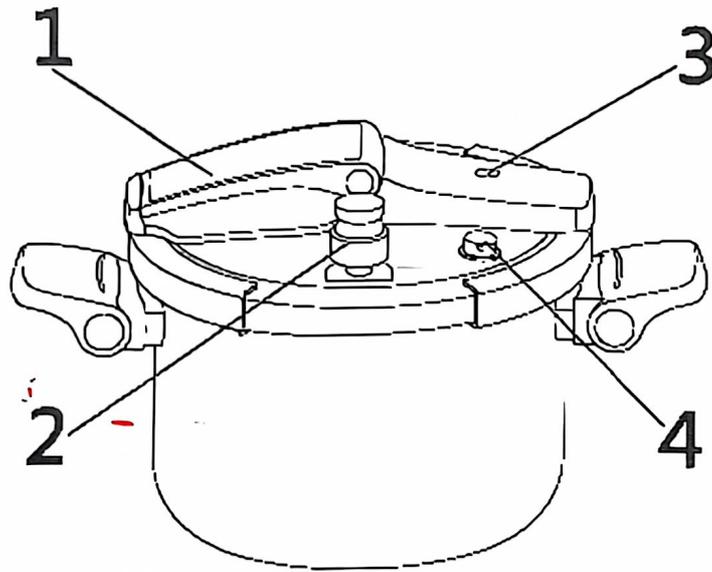


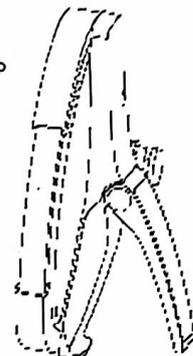
图6

- 1.把手开关：开盖时必须使用此把手。
- 2.限压阀：当锅内压力达到一定的程度，限压阀开始稳定排汽。
- 3.止开安全阀：当锅内压力升至4KPa时，止开阀杆上升，起止开作用，限压阀排汽孔堵塞时，在安全压力范围内，保证蒸汽从安全阀排出。
- 4.泄气阀：当限压阀与安全阀失效时，从泄气阀处泄气，确保安全。

与众不同的特性

- I、压力锅锅体采用三层复合钢工艺，立体加热，受热更均匀。
- II、工作时操作简单，方便实用，易于清洗。
- III、排气管设防堵装置，确保正常工作不堵塞。
- IV、锅盖可以如图7所示，立于平面上，便于存放。

图7



使用方法

※ 初次使用，请使用餐用清洗剂清洗后，放水加热半小时清除异味。

1. 确认排气孔通畅

- A. 每次使用前应先确认排气管是否堵塞，如堵塞，用疏通针疏通。
(如图8所示,观察排气管是否堵塞)。
- B. 安全阀芯需要按压2次，确保阀芯可以自由活动。

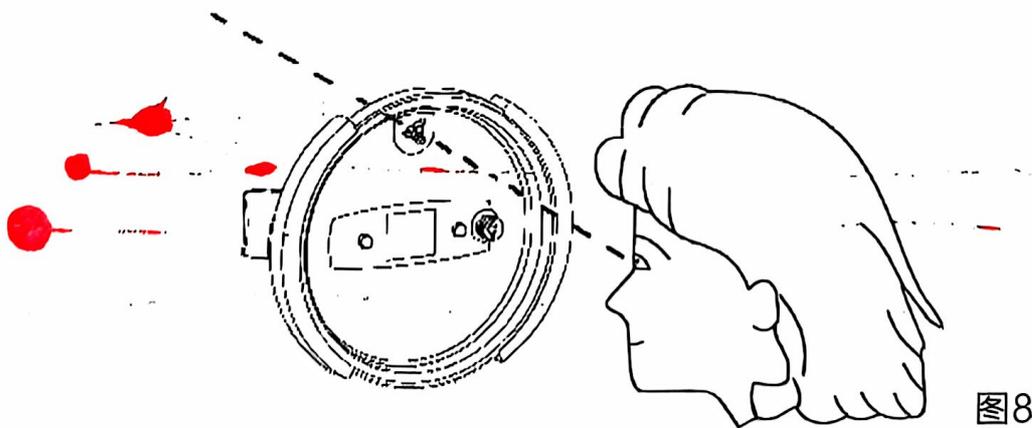


图8

2. 关闭盖子

如图9所示将把手开关向下旋转即可关闭盖子（在合盖过程中，请将锅盖稍微用力向下按，再旋转到位）。

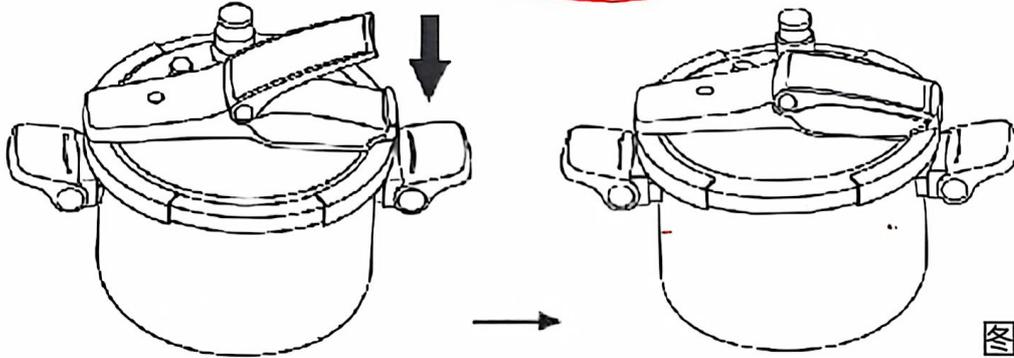


图9

3. 加热

为了迅速升温，要用强火加热至止安全阀上升，但要特别注意不可火力过猛，加热一段时间后，安全阀处开始有少量蒸汽逸出（此为正常现象），当限压阀抬起有连续蒸汽排出时，应调节至小火，并开始计算“烹饪时间”（见烹饪时间表）。

注意：“烹饪时间”是指限压阀开始动作直到熄火为止这段时间。

- 烹饪期间不可离人，随时注意观察锅的状况是否有异常。
- 请勿用手或身体其他裸露部位触及压力锅的金属表面，烹饪时请谨慎操作，以免烫伤。

4.关火、减压、开盖 烹饪结束后有两种开启方式：

① 自然冷却

加热终止，关火后放置一段时间，利用锅内余热继续烹饪，待锅内压力渐减，直至止开阀杆自动落下，烹饪结束，可以开盖。将把手开关旋转到如图10所示的位置，可以开盖。

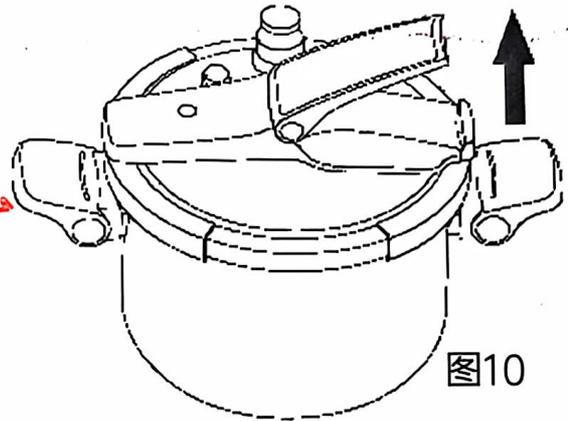


图10

※ 止开阀杆没有下落(即锅内有压力状态下),不允许开盖。

※ 止开阀杆下落后,才可以开盖。

※ 烹制稀饭、粘汤等糊状食物时，开启前应将压力锅轻轻摇晃几下，以消除锅内气泡。

② 快速冷却

快速冷却时，将锅平放于水龙头下，用缓速冷水冲锅盖上部，直至止开阀杆落下（如图11，开盖过程同上）。

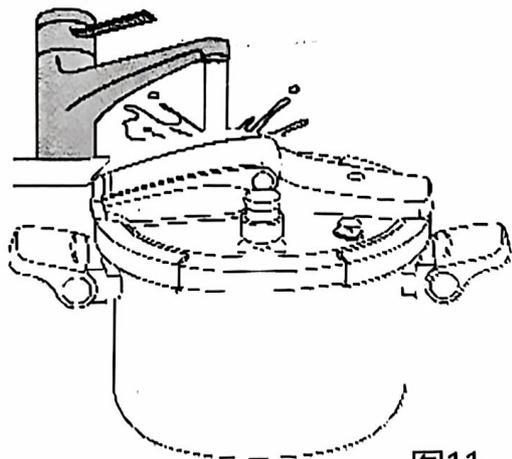
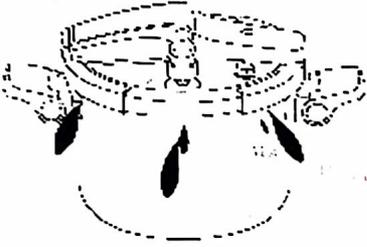
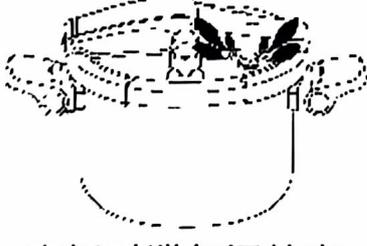


图11

注意：水流不可过急，以免让生水从止开安全阀及限压阀处进入锅内。

发生情况处理办法

烹饪过程中如发生异常现象，应立即熄火并将锅置于平地用水缓缓缓冲之降压降温，然后根据不同现象，结合下表予以排查。

问题	原因	处理方法
 <p>蒸气从锅盖下边冒出</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.密封圈处不清洁 2.密封圈老化 	<ol style="list-style-type: none"> 1.清洗密封圈及锅口、锅盖 2.更换密封圈
<p>锅盖合不上</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.锅盖严重变形 	<ol style="list-style-type: none"> 1.更换锅盖
 <p>烹饪时安全阀处突然排出气体和液体</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.排气管堵塞,止开安全阀在发挥安全保护作用。 2.止开安全阀失效 	<ol style="list-style-type: none"> 1.移开火源,快速冷却,观察排气管是否堵塞,若堵塞请疏通排气管 2.更换止开安全阀
 <p>烹饪时泄气阀处突然排出气体和液体</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.排气管堵塞 2.安全阀失效 	<ol style="list-style-type: none"> 1.移开火源,快速冷却,观察排汽孔是否堵塞,若堵塞请疏通排汽孔。 2.更换安全阀

清洗、保养和维护

※初次使用, 请使用餐用清洗剂清洗后, 再放水加热半小时, 以清除杂质与异味。

※整锅的保养

- 使用餐用清洁剂将污垢清除
- 洗完后将水分揩干, 并保持干燥
- 不可用金属等硬物擦洗外表面, 以免划伤
- 不要将锅与不同类金属相接触, 避免电化腐蚀
- 不要将食物久留锅内

※密封圈的保养(如图12)

- 将密封圈从锅盖上拿下, 用热水或专用清洗剂清洗干净
- 将水分揩干, 保持干燥
- 将密封圈正确地放在盖内, 平时应避免密封圈处于受挤状态(锅盖锅体分别放置)

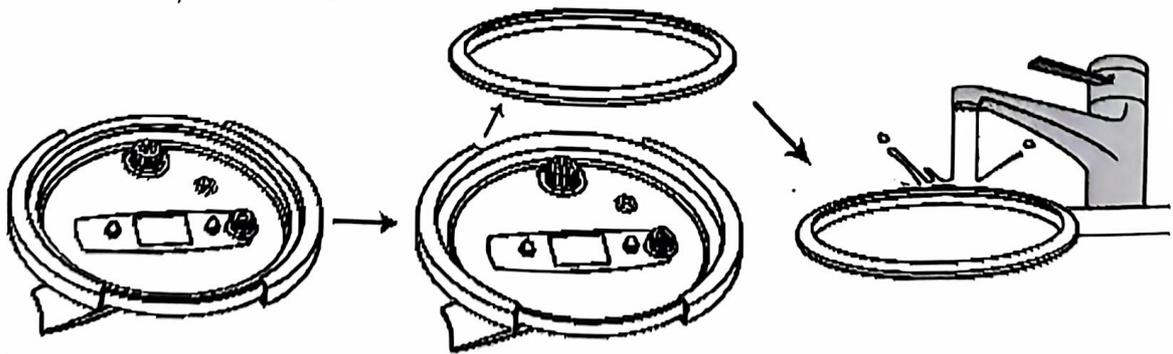


图12

※ 限压阀和止开安全阀保养

使用后检查限压阀排气孔及止开安全阀有否被异物堵塞，如有则及时冲洗干净，必要时可拆卸下来清洗。
具体拆卸如下（如图13）：

1. 限压阀：用手握住限压阀两侧上提，即可拆下，再如图14所示用水冲洗干净。

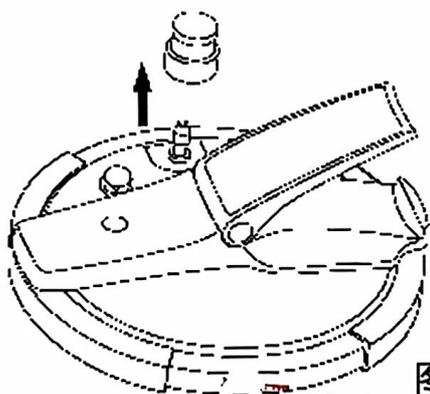


图13

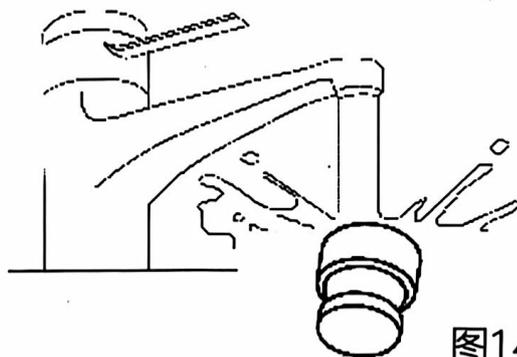


图14

※注意：垫圈密封圈变色不是问题，根据使用频率不同，建议一至二年更换一次，如有损伤、龟裂或变形等则应及时更换。

特别提示：

1. 安全部件如安全阀、密封圈切不可用替代品，如果需要更换，请及时与经销商或本公司销售部门联系。
2. 存放方式：将锅盖与锅体分别放置于阴凉通风处。
3. 压力锅的维护只能由专业人员进行。
4. 压力锅在使用后，限压阀不能直接拨动，以免锅内蒸汽喷出造成烫伤。
5. 使用一段时间后，检查螺母是否出现松动，如有松动应及时紧固。
6. 在使用过程中，压力锅会出现彩色印，此为金属的正常现象。

疑惑解答

问	答
如何烹饪好饭菜？	用强火加热直至从限压阀开始有蒸汽排出。蒸汽开始从限压阀排出就改用文火，直至限压阀口无蒸汽排出。 让锅内自然降压，或用水强制冷却。 火势过强会造成水分过度蒸发而且还易引起焦锅。
怎么也做不好？	加热时间控制是否合适？
	限压阀工作是否正常（有无泄漏气）。
	火力是否过猛或不足？
	水（汤）量是否合适？
	压力是否正常（限压阀有无蒸汽排出）？
加热时间从何时算起？	蒸汽从限压阀喷出时算起。
食物量不同加热时间也不同吗？	最大烹饪量为锅深的2/3以下，豆类在1/2以下。烹饪材料多少与烹饪时间无关。另外，锅的容积大小也与烹饪时间无关。
饭变成了灰色！	同时富含蛋白质与碳水化合物等食品经高温、高压蒸煮，氨基酸和糖类受热分解，有可能使食物变成灰色。这是无害的，味道也不会改变。
豆浆加糖后加热，从安全阀喷出。	加入含有高浓度糖分的食物汁液一经加热，由于锅内蒸汽高压的缘故有可能将汁液从安全阀喷出。烹饪这类食物时请不要加压蒸煮，即不要盖上锅盖。
烧干锅了	赶紧熄火并将锅自然放置冷却，不可往上浇水。

烹饪时间步骤

食物名称	食物量+水量	限压阀稳定排气 后减小火的时间	自然冷却 后熟的程度	备注
米饭	1/2	4-6分	香熟	
稀饭	1/3	10-15分	粥烂	
排骨	1/2	8-12分	脱骨	剁块
猪肘子	1/2	15-20分	脱骨	切花
牛肉	1/2	15-20分	熟烂	块
肉鸡	1/2	8-10分	脱骨	整鸡
鱼	1/3	2-4分	熟	
羊肉	1/2	8-12分	熟	
粽子	2/3	10-15分	熟	
老玉米	2/3	5-8分	熟	
红薯	2/3	6-10分	熟	
豆类	1/2	12-16分	熟	
银耳	2/5	15-25分	烂	

以上时间供参考，具体变化跟食物有关，用户可根据实际经验调整合适的时间。

法规及标准的符合性

符合性声明

本产品符合GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2023、GB 4806.11-2016 Q/330723 SCGGYYLG 001-2023执行标准及相关法规要求。

相应食品安全国家标准要求，具体信息如下

材质	部件名称	执行标准	使用要求
金属	不锈钢06Cr19Ni10+1061铝+不锈钢10Cr17	GB 4806.9-2023	
	锅体		
	锅盖/防堵罩/安全阀弹簧/排气管螺母		
合金6061	止开阀上金属销/泄压阀上金属销/安全泄压阀金属销/排气管	GB 4806.11-2016	
硅橡胶	密封圈/安全泄压阀硅胶部分		
硅橡胶	泄压阀上硅胶/止开阀硅胶部分		

注意：不得长时间接触酸性食品或液体（PH≤5），产品不宜作为容器长期储存食品，本系列产品包含以上食品接触材料，部分产品可能不含个别部件或材料，以实际产品为准。

免责声明

我司对所提供产品试样、产品信息、测试报告的真实性的法律负责。产品使用者对不正确使用该产品负有法律责任。

金属材料符合性

金属：不锈钢06Cr19Ni10/合金6061

不锈钢06Cr19Ni10+1061铝+不锈钢10Cr17

本产品符合以下执行标准：

GB 4806.1-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》

GB 4806.9-2023 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》

Q/330723 SCGGYYLG 001-2023 《三层钢锅体高压锅》

感官符合GB 4806.9-2023的要求，具体如下：

检测项目	要 求	符合性
感官	接触食品的表面应清洁，镀层不应开裂、剥落 光洁，焊接部光洁，无气孔、无裂缝、毛刺。	符合
浸泡液	迁移试验所得浸泡液不应有异臭	符合

理化指标符合GB 4806.9-2023的要求，具体如下：

检测项目	检验方法	单位	要求	符合性
As(砷)	GB 31604.49	mg/kg	≤0.002	符合
Cd(镉)		mg/kg	≤0.002	符合
Pb(铅)		mg/kg	≤0.01	符合
Sb(锑)		mg/kg	≤0.04	符合
Al(铝)		mg/kg	≤1	符合
Cr(铬)		mg/kg	≤0.25	符合
Co(钴)		mg/kg	≤0.02	符合
Cu(铜)		mg/kg	≤4	符合
Mn(锰)		mg/kg	≤2.0	符合
Mo(钼)		mg/kg	≤0.12	符合
Ni(镍)		mg/kg	≤0.14	符合
Sn(锡)		mg/kg	≤100	符合
Zn(锌)		mg/kg	≤5	符合

硅橡胶材质符合性

硅橡胶

本产品符合以下执行标准：

GB 4806.1-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》

GB 4806.11-2016 《食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品》

感官符合GB 4806.11-2016的要求，具体如下：

检测项目	要 求	符合性
感官	色泽正常，无异臭、不洁物等。	符合
浸泡液	迁移试验所得浸泡液无着色、浑浊、沉淀、异臭等感官性的劣变	符合

理化指标符合GB 4806.11-2016的要求，具体如下：

检测项目		方法	单位	要求	符合性
总迁移量	4%乙酸， 100℃，4h	GB31604.8-2016	mg/dm ²	≤10	符合
	10%乙醇， 100℃，4h	GB31604.8-2016	mg/dm ²	≤10	符合
	50%乙醇， 100℃，4h	GB31604.8-2016	mg/dm ²	≤10	符合
高锰酸钾 消耗量	蒸馏水， 60℃，0.5h	GB31604.2-2016	mg/kg	≤10	符合
重金属 (以Pb计)	4%乙酸， 60℃，0.5h	GB31604.9-2016	mg/kg	≤1	符合

售后服务保障卡

阁下姓名 _____ 先生/女士/太太

联系电话 _____ 邮政编码 _____

联系地址 _____

产品名称 _____

产品型号 _____

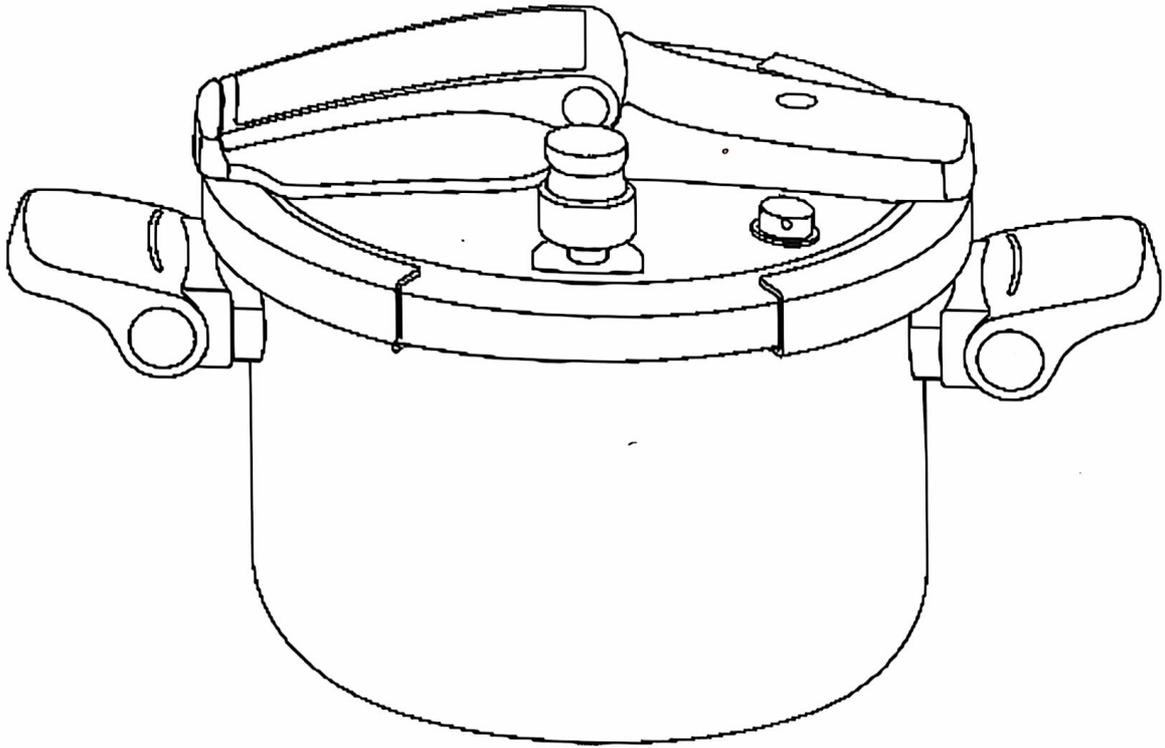
购买日期 _____

购买地点 _____

维修登记栏

维修时间	维修情况	备注

感谢您选择康巴赫!



生产商:浙江尚厨家居科技股份有限公司
生产许可:浙XK16-203-00042

煮稀饭注意事项：

1. 水位不要超过最高水位线
2. 在限压阀排气较大时，关火，自然冷却后开盖食用（关火后锅内有压力可以继续闷熟）
3. 如果需要稀饭更稠一点，在第一次冷却后继续开火烧至限压阀排气，再关火冷却后开食用

温馨提示：

因为压力锅内有压力，在烧稀饭时一直大火烧会导致稀饭泡沫喷出，污染工作台面，稀饭不喷的的关键是：水位不要超过最高水位线，烧到排气就立即关火。其他没有泡沫的汤或食物可以按正常方式烹饪。