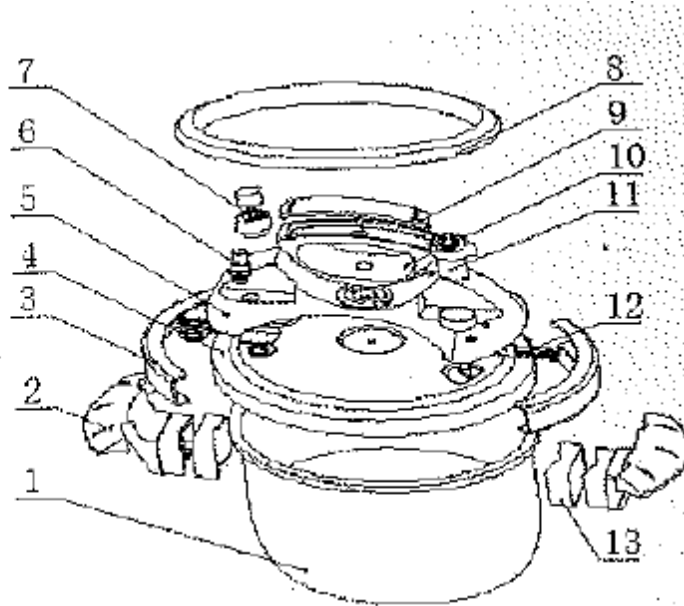


Χύτρα Ταχύτητας Royalty Line

Οδηγίες Χρήσης

1. Περιγραφή μερών, αποσυναρμολόγησης και τύπων χύτρας

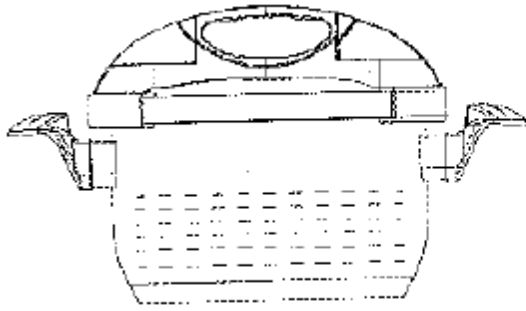


1. Σώμα χύτρας 2. Κάτω λαβή 3. Κλείστρα ασφάλισης 4. Καπάκι 5. Πλαίσιο ελέγχου στο καπάκι

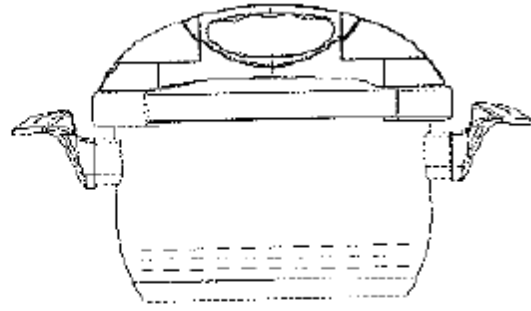
6. Βαλβίδα ασφαλείας (Βαλβίδα που δεν πιέζεται) 7. Δείκτης πίεσης 8. Λάστιχο στεγάνωσης 9. Μεταλλική διακοσμητική πλάκα 10. Περιστρεφόμενη λαβή 11. Βαλβίδα περιορισμού πίεσης 12. Πλάκα σύνδεσης 13. Θερμοπροστατευτικός δακτύλιος από ανοξείδωτο ασάλι

2. Οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα για πρώτη φορά. Μην αφήσετε οποιονδήποτε δε γνωρίζει τις παρούσες οδηγίες να χρησιμοποιήσει τη χύτρα.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά όταν η χύτρα είναι σε χρήση.
- Χρησιμοποιήστε τη χύτρα μόνο για μαγείρεμα οικογενειακού φαγητού και όχι για άλλους σκοπούς, ιδιαίτερα όχι για ιατρικό αποστειρωτή καθώς οι χύτρες δεν είναι σχεδιασμένες να φτάνουν στις θερμοκρασίες που είναι απαραίτητες για αποστείρωση.
- Αυτή η χύτρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ηλεκτρική εστία, επαγωγική εστία και εστία αερίου.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα σας, και κάθε φορά που τη χρησιμοποιείτε, βεβαιωθείτε ότι οι μηχανισμοί ασφαλείας (όπως η βαλβίδα περιορισμού πίεσης, η βαλβίδα ασφαλείας, το λάστιχο στεγάνωσης, η βαλβίδα που δεν πιέζεται κτλ.) και το καπάκι και το σώμα δεν είναι κατεστραμμένα ή βρόμικα.
- Το σημείο βρασμού του υγρού μέσα στην χύτρα θα πρέπει να είναι κάτω από 120°C. Όταν το υγρό βράσει, θα παράξει μεγάλες ποσότητες ατμού, παρακαλώ λάβετε το υπόψη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για βαθύ-τηγάνισμα και ποτέ μην την τοποθετήσετε στον φούρνο, καθώς αυτό θα καταστρέψει τα πλαστικά και λαστιχένια μέρη και τους μηχανισμούς ασφαλείας.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς προσθήκη υγρών, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της χύτρας και της εστίας. Ακολουθήστε αυστηρά την παρακάτω χωρητικότητα φαγητού:
Ελάχιστο: 1/4 του λίτρου υγρό
Μέγιστο: 2/3 του συνολικού όγκου της χύτρας. Για τρόφιμα που σχηματίζουν αφρό ή φουσκώνουν (ρύζι, ζωμούς ή αποξηραμένα λαχανικά) 1/3 του συνολικού όγκου της χύτρας.



2/3 for common food



1/3 for swell or foam foods

- Οι χύτρες ταχύτητας είναι υπό πίεση όταν μαγειρεύουν. Η απόκλιση από τις παρούσες οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα έχει κλείσει.
- Επιβλέψτε τη χύτρα ενώ μαγειρεύετε. Εάν βγει ατμός από τη βαλβίδα που δεν πιέζεται (6) ή το λάστιχο στεγάνωσης (8) σβήστε αμέσως την εστία και ελέγξτε την αιτιολογία, λύστε το πρόβλημα και έπειτα συνεχίστε τη χρήση.
- Μετακινείτε τη χύτρα πολύ προσεκτικά όταν είναι υπό πίεση. Μην αγγίζετε τις καυτές εξωτερικές της επιφάνειες καθώς μπορεί να καείτε σε αντίθετη περίπτωση. Αγγίζετε μόνο τις λαβές όταν μαγειρεύετε και εάν χρειαστεί χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας.
- Οι χύτρες ταχύτητας πρέπει να ανακινούνται πριν το άνοιγμα καθώς μπορεί να έχει εγκλωβιστεί αέρας μέσα στο φαγητό και να σας πιπιλίσει κατά το άνοιγμα προκαλώντας έτσι εγκαύματα. Μην μαγειρεύετε πουρέ μήλου ή ζωμό άλλων φρούτων μέσα στη χύτρα.
- Ποτέ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε με τη βία τη χύτρα. Μην την ανοίξετε πριν σιγουρευτείτε ότι όλος ο ατμός έχει βγει από το εσωτερικό της.
- Μην αφήνετε το παράθυρο ασφαλείας να στοχεύει σε εσάς (στον χρήστη) κατά το μαγείρεμα. Πάντοτε προφυλάσσετε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα μακριά από τη ζώνη κινδύνου όταν απελευθερώνετε τον ατμό.
- Εάν έχετε μαγειρέψει κρέας με πέτσα (π.χ. γλώσσα) ή λουκάνικο με μεμβράνη, τα οποία μπορεί να φουσκώσουν υπό πίεση, μην τρυπήσετε το δέρμα ενώ είναι φουσκωμένο. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα.
- Μην τροποποιείτε τους μηχανισμούς ασφαλείας στην τύχη. Μην επισκευάζετε ή λαδώνετε τις βαλβίδες. Εάν η χύτρα – ή οποιοδήποτε εξάρτημά της- είναι κατεστραμμένη ή δε λειτουργεί σύμφωνα με της περιγραφή του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, μη τη χρησιμοποιείτε. Παραδώστε τη σε επαγγελματία τεχνικό για επιδιόρθωση ή επικοινωνήστε με τον έμπορό σας.
- Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με τον έμπορο για οποιαδήποτε απορία προκύψει από την ανάγνωση του παρόντος εγχειριδίου.
- **Φυλάξτε το παρόν Εγχειρίδιο Χρήσης σε ασφαλές μέρος.**

3. Μηχανισμός ασφαλείας 6 σημείων

- Βαλβίδα περιορισμού πίεσης: Όταν η χύτρα μαγειρεύει, εάν η πίεση στο εσωτερικό είναι μεγαλύτερη από τη λειτουργική πίεση, θα αποσυμπιεστεί αυτόματα. Ο σχεδιασμός της βαλβίδας περιορισμού πίεσης κάνει το μαγείρεμα ασφαλές, σταθερό και αξιόπιστο.
- Βαλβίδα που δεν πιέζεται: Μόνο όταν κλείσετε το καπάκι καλά, η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας θα ανέβει, έπειτα η βαλβίδα που δεν πιέζεται θα ανέβει για να κλειδώσει το καπάκι.
- Εάν η χύτρα δεν κλείσει σωστά, η πίεση στο εσωτερικό της δεν μπορεί να ανέβει· ο ατμός θα διαφεύγει συνεχώς από την βαλβίδα που δεν πιέζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να σβήσετε την εστία και να κλείσετε σωστά τη χύτρα.
- Η βαλβίδα που δεν πιέζεται μπορεί να δείξει την πίεση στο εσωτερικό αυτόματα. Όταν η βαλβίδα που δεν πιέζεται είναι βυθισμένη εντελώς στη θέση της, μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα.
- Βαλβίδα ασφαλείας: Όταν η βαλβίδα περιορισμού πίεσης δε λειτουργεί ή δε μπορεί να λειτουργήσει καλά, η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας είναι πολύ υψηλή, η βαλβίδα ασφαλείας θα λειτουργήσει αυτόματα, απελευθερώνοντας ατμό και διατηρώντας την πίεση σε ασφαλές επίπεδο.
- Παράθυρο ασφαλείας: Στην άκρη από το καπάκι υπάρχει παράθυρο ασφαλείας. Σε περίπτωση που δε λειτουργήσουν και η Βαλβίδα περιορισμού πίεσης και η Βαλβίδα ασφαλείας, η πίεση στο εσωτερικό είναι

πολύ μεγάλη, το λάστιχο στεγάνωσης θα εξωθηθεί από το παράθυρο αποσυμπιέζοντας γρήγορα τη χύτρα για να επανέλθει σε ασφαλή κατάσταση.

4. Οδηγίες χρήσης

• Πριν την πρώτη χρήση

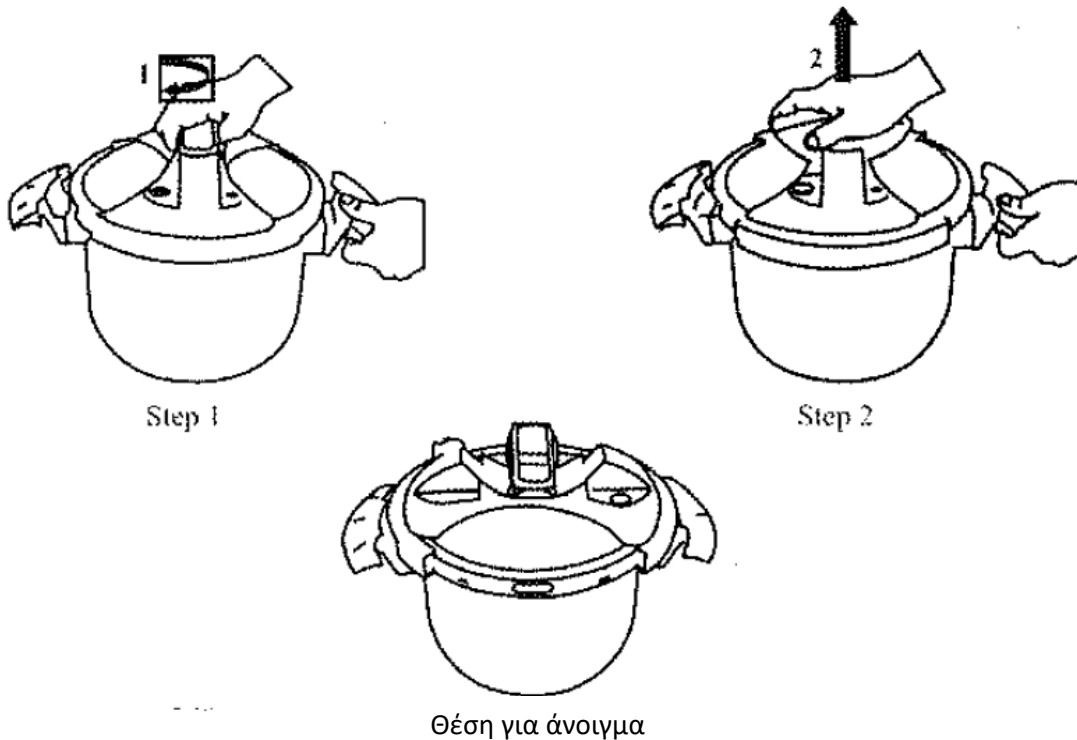
Διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα σας για πρώτη φορά, ειδικά τις οδηγίες ασφαλείας.

Πλύνετε τη χύτρα και το καπάκι ενδελεχώς με υγρό καθαρισμού πιάτων, μετά γεμίστε τη χύτρα μέχρι τη μέση με νερό, κλείστε σωστά τα καπάκι για να ζεσταθεί ώστε να φύγουν οι μυρωδιές της καινούργιας χύτρας. Διατηρήστε την έτσι για 20 λεπτά αφού αρχίσει να φεύγει ο ατμός από τη βαλβίδα περιορισμού πίεσης, περιμένετε στη συνέχεια να κρυώσει, αποσυμπιέστε την, αδειάστε το νερό, ξεπλύνετε τη με καθαρό νερό και στεγνώστε τη.

• Βασικές πληροφορίες

Ανοίγοντας τη χύτρα

Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι έτοιμη για άνοιγμα, έπειτα τοποθετήστε τη σε επίπεδο μέρος και στρίψτε την περιστρεφόμενη λαβή προς την κατεύθυνση του ανάγλυφου βέλους με την ένδειξη «open» πάνω στην μεταλλική πλάκα, μέχρι η περιστρεφόμενη λαβή και το πλαίσιο ελέγχου στο καπάκι να είναι σχηματίζουν σταυρό, έπειτα σηκώστε το καπάκι.



Πριν το μαγείρεμα

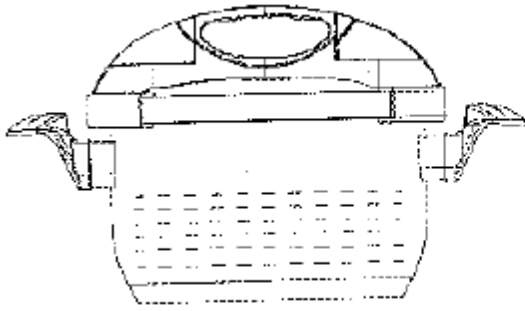
Ελέγξτε για να δείτε ότι όλα τα σημεία ασφαλείας στο καπάκι δεν είναι κολλημένα, είναι στη θέση τους και λειτουργούν σωστά.

Ελέγξτε ότι το λάστιχο στεγάνωσης είναι σωστά στη θέση του στο καπάκι.

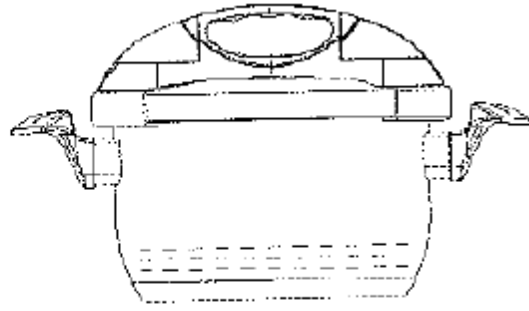
Βεβαιωθείτε ότι έχετε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στη χύτρα.

Μέγιστο: 2/3 του συνολικού όγκου της χύτρας. Για τρόφιμα που σχηματίζουν αφρό ή φουσκώνουν (ρύζι, ζωμούς ή αποξηραμένα λαχανικά) 1/3 του συνολικού όγκου της χύτρας.

Ελάχιστο: Παρακαλώ θυμηθείτε ότι η χύτρα θα πρέπει πάντοτε να περιέχει τουλάχιστον ¼ του λίτρου υγρό κατά το μαγείρεμα.



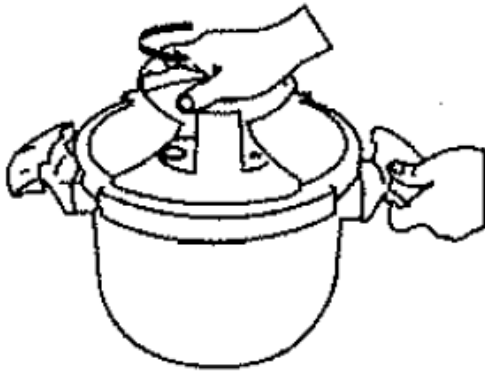
2/3 for common food



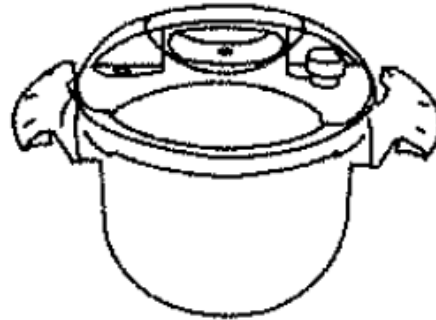
1/3 for swell or foam foods

Κλείνοντας τη χύτρα

Τοποθετήστε το καπάκι στο κυρίως σώμα της χύτρας. Αρχικά βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι στη θέση για άνοιγμα. Έπειτα στρίψτε την περιστρεφόμενη λαβή προς την κατεύθυνση που δείχνει το βελάκι με την ένδειξη «close», μέχρι η περιστρεφόμενη λαβή και το πλαίσιο ελέγχου να ευθυγραμμιστούν.



Κλείνοντας την



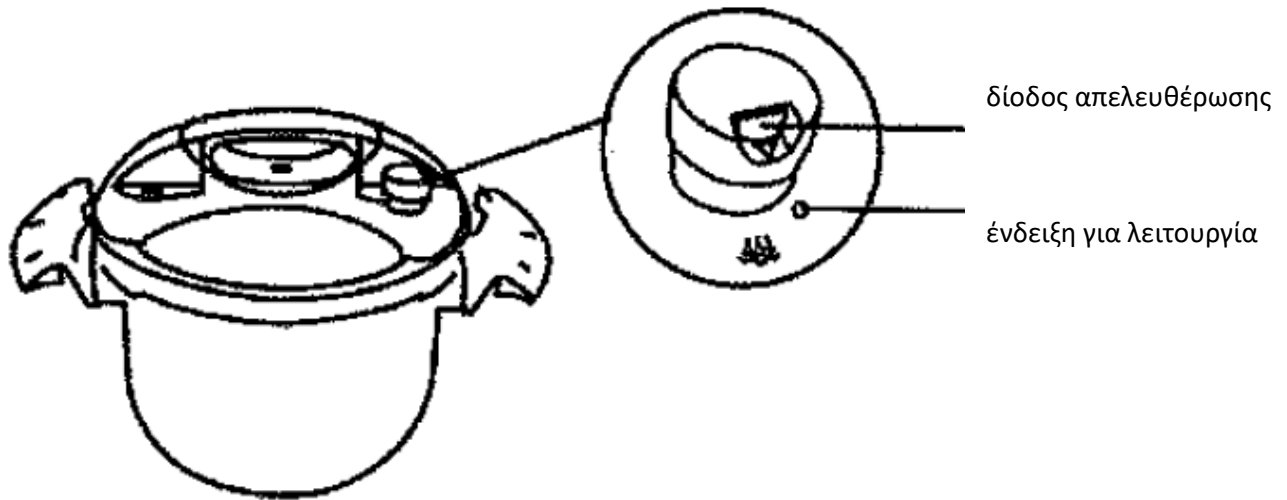
Σωστή θέση κλεισίματος

Σημαντικό: Πάντοτε προσθέτετε αρκετό υγρό για να δημιουργηθεί ατμός και βεβαιωθείτε ότι τα υγρά μέσα στη χύτρα δε θα εξατμιστούν εντελώς. Ποτέ μην αφήνετε τα φαγητά στη χύτρα να μαγειρευτούν «μέχρι να στεγνώσουν». Η υπερθέρμανση που θα ακολουθήσει μπορεί να καταστρέψει τη χύτρα (π.χ. να λιώσει η βάση ή να καταστραφούν οι μηχανισμοί ασφαλείας) και την εστία. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, ποτέ μην αφαιρείτε τη χύτρα από την εστία. Απλώς σβήστε την εστία και αφήστε τη χύτρα να κρυώσει για λίγο πάνω της.

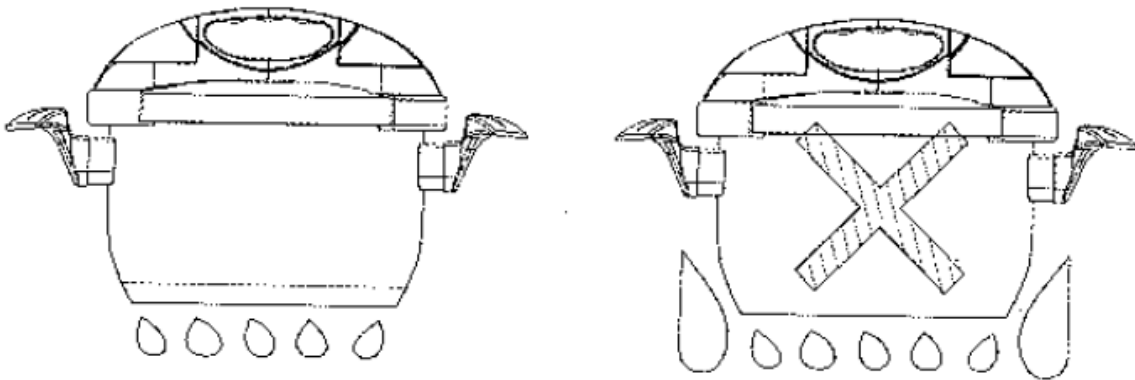
- Η διαδικασία μαγειρέματος υπό πίεση

Ξεκινώντας το μαγείρεμα

Τοποθετήστε τη χύτρα στη κατάλληλη εστία: η διάμετρος της εστίας πρέπει να είναι πάντοτε μικρότερη από τη διάμετρο της χύτρας. Επίσης βεβαιωθείτε ότι η δίοδος απελευθέρωσης στην βαλβίδα είναι στραμμένη προς την ένδειξη για λειτουργία και όχι εκείνη της απελευθέρωσης.

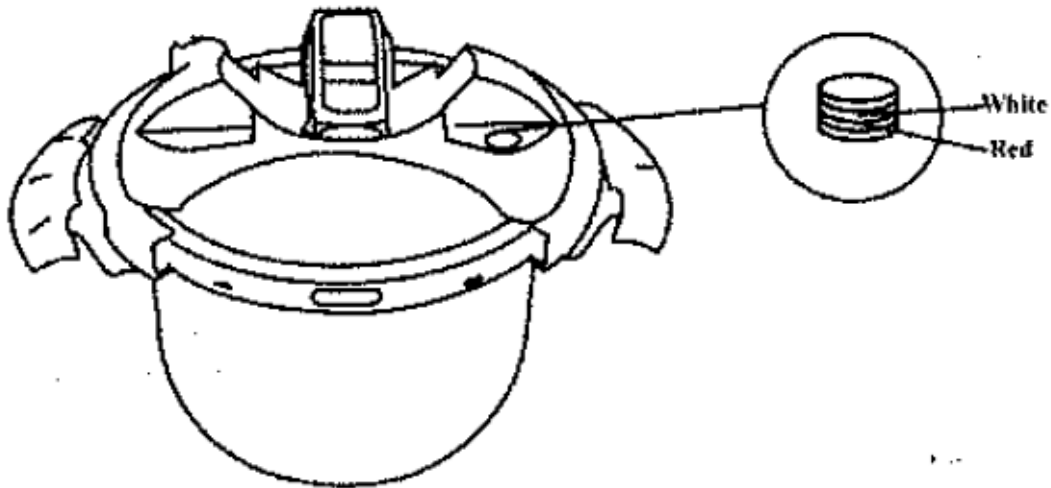


Πάντοτε ξεκινάτε το μαγείρεμα με την εστία σε πλήρη ένταση. Όταν χρησιμοποιείτε εστία γκαζιού προσέξτε να μην βγαίνουν οι φλόγες έξω από τη διάμετρο της βάσης της χύτρας.



Όταν ξεκινήσει το μαγείρεμα η θερμοκρασία ανεβαίνει και η διαδικασία ξεκινάει αυτόματα. Ο ατμός φεύγει από τη βαλβίδα που δεν πιέζεται, παίρνοντας μαζί του το οξυγόνο του αέρα, το οποίο μπορεί να καταστρέψει τις βιταμίνες και τα μέταλλα. Αυτή η διαδικασία διαρκεί λίγα λεπτά. Η βαλβίδα που δεν πιέζεται κλείνει αυτόματα. Μετά από μερικά λεπτά ο πρώτος δακτύλιος στον δείκτη πίεσης θα εμφανιστεί.

- Ο πρώτος δακτύλιος στον δείκτη πίεσης σημαίνει ότι η χύτρα έχει αρχίσει να λειτουργεί και δε μπορεί να ανοίξει. Θα είναι εμφανής σε όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Ο δεύτερος δακτύλιος δεν εμφανίζεται όταν η χύτρα λειτουργεί κανονικά. Εάν εμφανιστεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, σημαίνει ότι η πίεση είναι πολύ υψηλή μέσα στη χύτρα. Σε αυτήν την περίπτωση χαμηλώστε την ένταση και βρείτε τον λόγο.



- Όταν βγαίνει ατμός από τη Βαλβίδα περιορισμού πίεσης (σε αυτό το σημείο αρχίζει το κυρίως μαγείρεμα), μπορείτε να χαμηλώσετε την ένταση της εστίας για να εξοικονομήσετε ενέργεια. Εάν δε βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα περιορισμού πίεσης κατά το μαγείρεμα, ανεβάστε την ένταση της εστίας στο μέγιστο. Εάν η απελευθέρωση ατμού είναι ισχυρή χαμηλώστε την ένταση.
- Εάν εμφανιστεί ο δεύτερος δακτύλιος και συνεχίζει να ανεβαίνει, θα ακούσετε έναν ήχο σφυρίγματος και ο πλεονάζων ατμός θα βγει από την βαλβίδα περιορισμού πίεσης. Αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία είναι τόσο υψηλή που η ένταση της εστίας θα πρέπει να χαμηλώσει, αλλιώς τα υγρά θα εξατμιστούν εντελώς.

Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά

Η κανονική έναρξη του μαγειρέματος συμβαίνει όταν ο ατμός βγαίνει από τη βαλβίδα περιορισμού πίεσης τη δίοδο της.

Οι χρόνοι μαγειρέματος υπάρχουν στους πίνακες. Όμως αυτοί οι χρόνοι είναι μόνο ενδεικτικοί. Ο πραγματικός χρόνος εξαρτάται από την ποιότητα και το μέγεθος των τροφίμων που μαγειρεύονται, όπως και από το προσωπικό γούστο. Είναι μια καλή ιδέα να χρησιμοποιείτε χρονόμετρο κουζίνας.

Ολοκλήρωση χρόνου μαγειρέματος

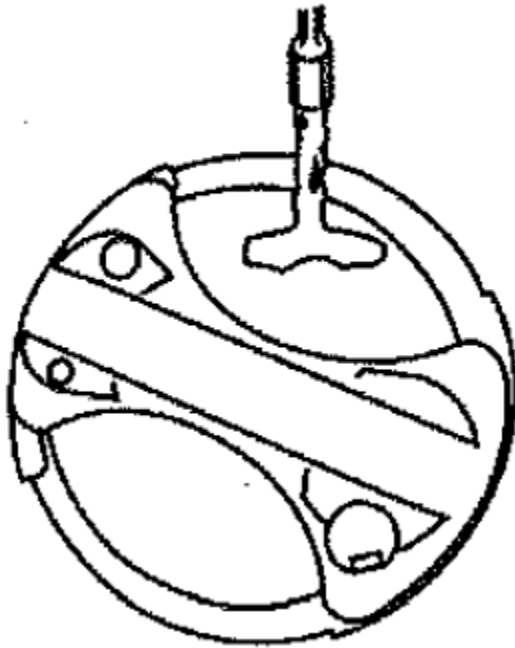
Όταν ο χρόνος μαγειρέματος έχει τελειώσει, αφαιρέστε τη χύτρα από την εστία και αποσυμπιέστε την.

Σημαντικό: Ποτέ μην ανοίγετε τη χύτρα με τη βία. Μπορεί να ανοίξει μόνο εφόσον ο δείκτης πίεσης είναι εντελώς κρυμμένος. Πάντοτε ανακινείτε τη χύτρα πριν την ανοίξετε. Αυτό θα εμποδίσει τον φυλακισμένο στο φαγητό ατμό να σας πιτσιλίσει όταν ανοίξει η χύτρα. Εάν δεν το πράξετε, κινδυνεύετε από σοβαρά εγκαύματα από τον ατμό και το φαγητό που θα διαφύγει.

Υπάρχουν τρεις διαφορετικοί τρόποι αποσυμπίεσης της χύτρας:

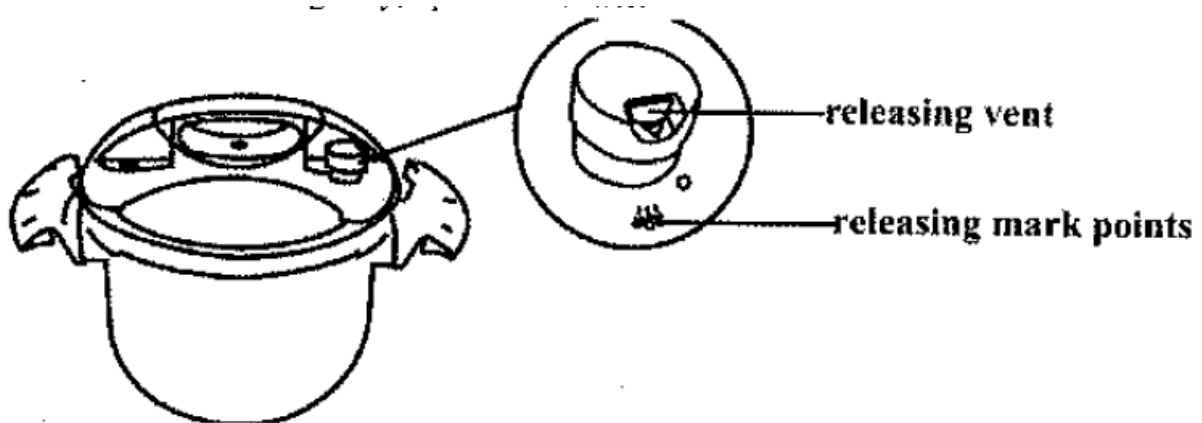
A. Κρυώστε τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό

Κρατήστε τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης και αφήστε το νερό να τρέχει ήπια πάνω στο καπάκι αλλά όχι πάνω στο πλαίσιο ελέγχου στο καπάκι ή στη βαλβίδα περιορισμού πίεσης, μέχρι η βαλβίδα που δεν πιέζεται να κρυφτεί στη θέση της εντελώς. Μην τοποθετείτε τη χύτρα στο νερό.



Β. Απελευθερώστε τον ατμό

Κινήστε τη βαλβίδα περιορισμού πίεσης μέχρι η δίοδος απελευθέρωσης να δείξει τα σύμβολα απελευθέρωσης, ο ατμός θα βγει από την δίοδο της βαλβίδας. Μπορεί να διαρκέσει αρκετά λεπτά. Όταν ο δείκτης που δεν πιέζεται έχει βυθιστεί εντελώς στη θέση του, δε βγαίνει πλέον ατμός από την βαλβίδα. Ανακινήστε ήπια τη χύτρα και ανοίξτε τη.



Γ. Αφήστε τη στην άκρη να κρυώσει

Με αυτόν τον τρόπο, η διαδικασία αποσυμπίεσης διαρκεί περισσότερο. Δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται αυτή η μέθοδος για φαγητά με σύντομη διάρκεια μαγειρέματος, όπως ψάρι ή λαχανικά, γιατί μπορεί εύκολα να παραμαγειρευτούν ενώ η χύτρα κρυώνει.

Όταν ο δείκτης που δεν πιέζεται δεν είναι πλέον εμφανής, ανακινήστε ήπια τη χύτρα και ανοίξτε.

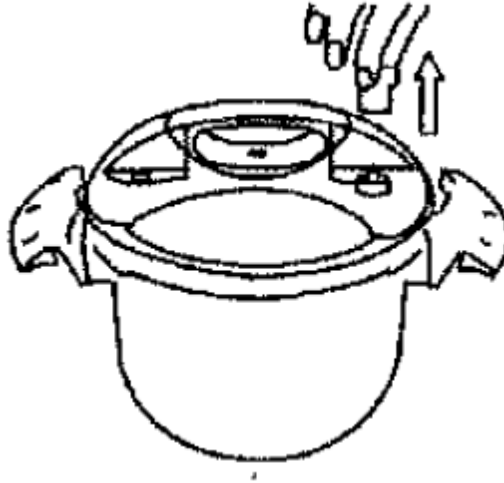
Άνοιγμα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος

Εάν πρέπει να ανοίξετε τη χύτρα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, θα πρέπει να αποσυμπιεστεί πρώτα σύμφωνα με τις οδηγίες. Το καπάκι θα είναι καυτό, οπότε προσέξτε κατά το άνοιγμα και κλείσιμο. Αγγίξτε μόνο τις λαβές για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

Θυμηθείτε ότι ανοίγοντας τη χύτρα διακόπτετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Όταν συνεχίσετε το μαγείρεμα θα πρέπει να προσαρμόσετε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε αντίστοιχα το χρονόμετρο.

5. Οδηγίες φροντίδας

Μετά από κάθε χρήση της χύτρας θα πρέπει να καθαρίζετε τις βαλβίδες και το λάστιχο στο καπάκι. Τα υπολείμματα τροφών στις βαλβίδες μπορούν να αφαιρεθούν κάτω από τρεχούμενο νερό. Δεν χρειάζεται να αφαιρεθούν οι βαλβίδες.



Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, μετά το πλύσιμο στεγνώστε εξ ολοκλήρου τη χύτρα με στεγνό και μαλακό πανί. Το λάστιχο θα παραμείνει άθικτο για περισσότερο εάν τοποθετήσετε το καπάκι ανάποδα πάνω στη χύτρα αφού πλυθεί.

Σημείωση: Αναλόγως με το πόσο συχνά χρησιμοποιείτε τη χύτρα, θα πρέπει να αντικαθιστάτε το λάστιχο, τον δακτύλιο-Ο της βάσης της βαλβίδας κάθε 1-2 χρόνια. Σε περίπτωση ζημιάς (σκισίματα, αλλοίωση του σχήματος, σκλήρυνσης ή δυσχρωμίας), αυτά τα μέρη θα πρέπει να αντικατασταθούν αυτόματα. Εάν αυτό δε συμβεί θα επηρεαστεί η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια.

6. Ερωτήσεις και απαντήσεις

| Πρόβλημα | Πιθανή εξήγηση | Διόρθωση προβλήματος |
|--|---|---|
| Η βαλβίδα που δεν πιέζεται δεν σηκώνεται αφού ζεσταθεί για λίγο | <ol style="list-style-type: none"> 1. Η χύτρα δεν έχει κλείσει καλά 2. Η θέρμανση είναι πολύ χαμηλή, το υγρό δεν έχει βράσει 3. Ο αεροστεγής δακτύλιος είναι βρόμικος ή αλλοιωμένος 4. Υπάρχει πολύ λίγο υγρό στη χύτρα | <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε σωστά το καπάκι 2. Ρυθμίστε την ένταση στο μέγιστο 3. Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα εξαρτήματα 4. Προσθέστε το ελάχιστο απαιτούμενο υγρό (1/4 L) |
| Ο ατμός που βγαίνει από την βαλβίδα ακούγεται αλλά δεν είναι ορατός | <ol style="list-style-type: none"> 1. Η βαλβίδα περιορισμού πίεσης είναι μπλοκαρισμένη 2. Η δίοδος απελευθέρωσης είναι μπλοκαρισμένη 3. Έχουν τελειώσει τα υγρά σε εσωτερικό 4. Η εστία έχει κλίση | <ol style="list-style-type: none"> 1. Καθαρίστε ή αντικαταστήστε το εξάρτημα 2. Καθαρίστε ή αντικαταστήστε το εξάρτημα 3. Σβήστε αμέσως τη φωτιά. Ελέγξτε την αιτία και προσθέστε υγρό 4. Ισιώστε την εστία |
| Βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα αφού σηκωθεί ο δείκτης που δεν πιέζεται | <ol style="list-style-type: none"> 1. Η δίοδος απελευθέρωσης είναι μπλοκαρισμένη 2. Ο όγκος τους φαγητού είναι μεγαλύτερος από τον επιτρεπτό 3. Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή | <ol style="list-style-type: none"> 1. Καθαρίστε ή αντικαταστήστε το εξάρτημα 2. Αφαιρέστε ποσότητα φαγητού και έπειτα ζεστάνετε 3. Χαμηλώστε την ένταση αφού ελέγξετε την ποσότητα του φαγητού |
| Ο ατμός βγαίνει από την άκρη του καπακιού | <ol style="list-style-type: none"> 1. Η βαλβίδα περιορισμού πίεσης και η βαλβίδα ασφαλείας είναι φθαρμένες... 2. Το λάστιχο είναι λάθος τοποθετημένο στο καπάκι 3. Το λάστιχο είναι κατεστραμμένο 4. Το λάστιχο είναι βρόμικο 5. Η χύτρα δεν έχει κλείσει καλά | <ol style="list-style-type: none"> 1. Καθαρίστε ή αντικαταστήστε το εξάρτημα 2. Τοποθετήστε το λάστιχο στη σωστή θέση στο καπάκι 3. Εισαγάγετε νέο λάστιχο 4. Καθαρίστε ή εισαγάγετε νέο λάστιχο 5. Κλείστε σωστά τη χύτρα |

| | | |
|---|---|--|
| Δεν είναι ευλύγιστο το καπάκι κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο | <ol style="list-style-type: none"> 1. Το λάστιχο δεν έχει το σωστό μέγεθος για τη χύτρα 2. Ανοίξτε το καπάκι πριν να βυθιστεί στη θέση της πλήρως η βαλβίδα 3. Ασκήσατε υπερβολική δύναμη κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο του καπακιού – κάποια εξαρτήματα χάλασαν | <ol style="list-style-type: none"> 1. Εισαγάγετε νέο λάστιχο, σωστού μεγέθους 2. Ανοίξτε μόνο εφόσον η βαλβίδα που δεν πιέζεται βυθιστεί πλήρως στη θέση της 3. Μην πιέζετε το άνοιγμα και το κλείσιμο της χύτρας. Ελέγξτε πρώτα τη χύτρα και μετά συνεχίστε τη χρήση της. Εάν κάποια εξαρτήματα είναι κατεστραμμένα, επισκευάστε τα ή αντικαταστήστε τα από επαγγελματία τεχνικό |
|---|---|--|

Εάν πιστεύετε ότι κάτι δε λειτουργεί σωστά, σβήστε την εστία και αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.

Σημείωση: Εάν κάποιο μέρος υποστεί ζημιά, μη συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα.

Αντικαταστήστε την αμέσως, Αφήστε επαγγελματία τεχνικό να σας την επισκευάσει ή επικοινωνήστε με τον έμπορο.

7. Χρόνοι μαγειρέματος

Ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος ξεκινά όταν αρχίσει να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα περιορισμού πίεσης. Αυτοί οι χρόνοι είναι μόνο ενδεικτικοί. Ο πραγματικός χρόνος εξαρτάται από την ποιότητα και το μέγεθος των τροφίμων που μαγειρεύονται, όπως και από το προσωπικό γούστο. Είναι μια καλή ιδέα να χρησιμοποιείτε χρονόμετρο κουζίνας.

| Τρόφιμα | Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά | Τρόφιμα | Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά |
|----------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Σπαράγγια (ολόκληρα) | 3-4 | Μοσχάρι σε κομμάτια | 15-20 |
| Φασόλια, Γαλλικά | 6-8 | Κοτόπουλο σε κομμάτια | 10-15 |
| Λαχανάκια Βρυξελλών | 4 | Πάπια | 15 |
| Λάχανο | 3-4 | Φιλέτο | 8-10 |
| Κουνουπίδι | 3-4 | Ψάρι | 4-8 |
| Ζυμαρικά | 5-6 | Χήνα | 18-22 |
| Πατάτες | 4-6 | Κότσι χοιρινό | 15-20 |
| Ρύζι | 4-8 | Κουνέλι σε κομμάτια | 13-18 |
| Κριθάρι | 15-20 | Γαλοπούλα | 15 |