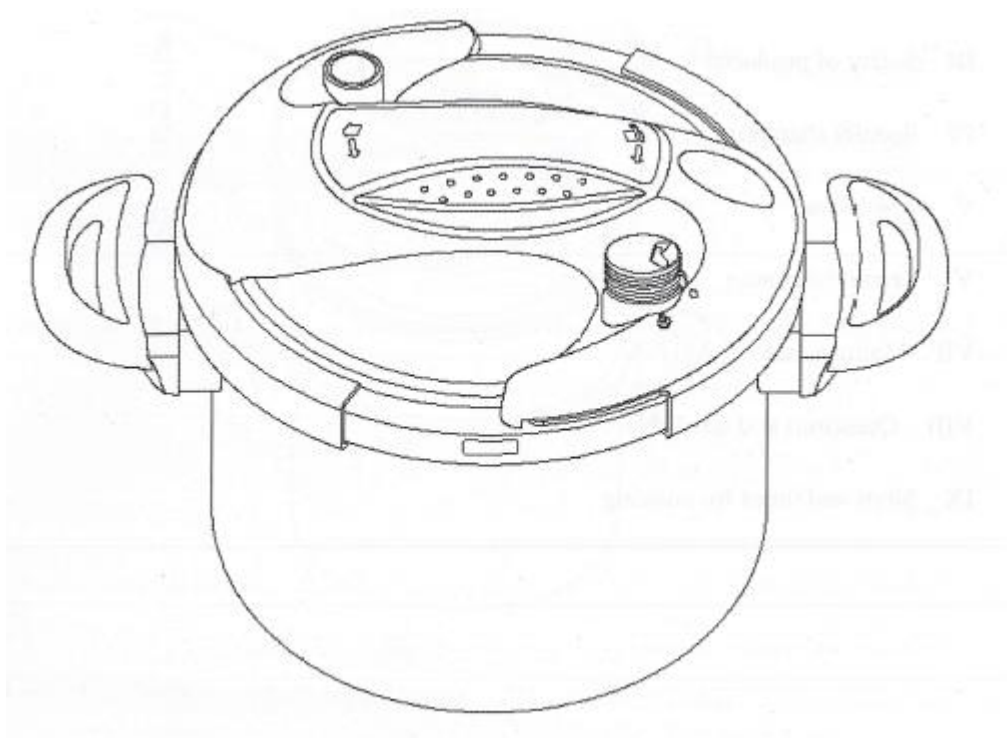
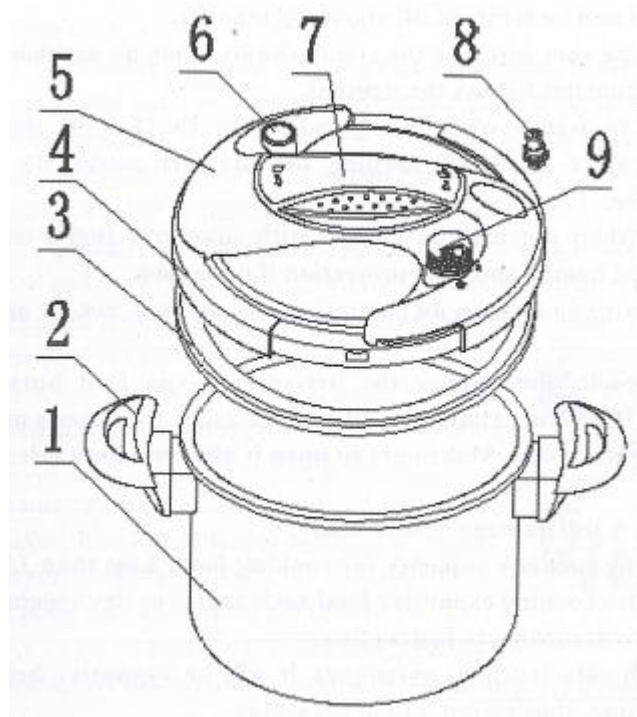


**ΣΕΙΡΑ ΧΥΤΡΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ DSU ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ
ΑΤΣΑΛΙ**

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ



A. Σκίτσο με τα τμήματα του προϊόντος (Σχήμα 1)



- 1 – Σώμα της συσκευής
- 2 – Κάτω λαβή
- 3 – Ελαστικό παρέμβυσμα
- 4 – Σφιγκτήρας
- 5 – Πίνακας ελέγχου στο καπάκι
- 6 – Ράβδος ένδειξης
- 7 – Περιστρεφόμενη λαβή
- 8 – Βαλβίδα ασφαλείας (Βαλβίδα απόσβεσης/Ράβδος)
- 9 – Βαλβίδα περιορισμένης πίεσης

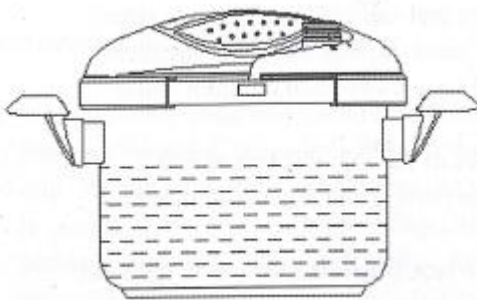
Είδος NO.	Διάμετρος	Χωρητικότητα	Πίεση λειτουργίας	Πίεση ασφαλείας (Φάση 1)	Πίεση ασφαλείας (Φάση 2)
DSU22-4L	22cm	4L	80kPa	120-150kPa	170-270kPa
DSU22-5L	22cm	5L	80kPa	120-150kPa	170-270kPa
DSU22-6L	22cm	6L	80kPa	120-150kPa	170-270kPa
DSU22-7L	22cm	7L	80kPa	120-150kPa	170-270kPa
DSU22-8L	22cm	8L	80kPa	120-150kPa	170-270kPa

B. Προσοχή

- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αφού διαβάσετε και κατανοήσετε τις οδηγίες χρήσης.
 - Λάβετε υπόψη σας ότι ο χρήστης θα είναι απολύτως υπεύθυνος σε περίπτωση ατυχήματος που προήλθε από χρήση που δεν περιγράφεται στο εγχειρίδιο. Χρειάζεται κάποιο πρόσωπο να παρακολουθεί κατά τη διάρκεια της χρήσης, ρυθμίζοντας τη φωτιά εγκαίρως μετά την απελευθέρωση περιορισμένης πίεσης από τη βαλβίδα, διατηρώντας την πίεση κάτω από την περιορισμένη πίεση για λίγο.
 - Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί, όταν μετακινείτε τη χύτρα. Μην αγγίζετε τη μεταλλική επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε τη λαβή και λάβετε μέτρα προστασίας, εάν είναι απαραίτητο.
 - Η χύτρα πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο για το σκοπό που περιγράφεται στο εγχειρίδιο.
 - Επειδή χρησιμοποιείται υπό πίεση, μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα, αν χρησιμοποιηθεί λανθασμένα.
 - Κάντε την να κλείσει ερμητικά πριν τη χρήση.
 - Μην την αναγκάζετε να ανοίξει. Βεβαιωθείτε ότι θα την ανοίξετε μετά την απελευθέρωση πίεσης.
 - Μην τη στεγνώνετε θερμαίνοντάς την. Θα καταστρέψει άσχημα τη χύτρα.
 - Γεμίστε λιγότερο από τα 2/3 της χωρητικότητας της χύτρας, για να μαγειρέψετε φαγητό. Γεμίστε λιγότερο από το 1/4 για φαγητά, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά.
 - Επιλέξτε το σωστό φούρνο σύμφωνα με τις οδηγίες.
 - Μαγειρεύοντας φαγητό με πέτσα, θα επεκταθεί εξαιτίας της πίεσης μετά το μαγείρεμα. Μην τοτσιμπάτε για να αποφύγετε το ζεμάτισμα.
 - Όταν μαγειρεύετε μαλακό φαγητό, ανακινήστε τη χύτρα ελαφρώς, προτού την ανοίξετε για να αποφύγετε το πιτσίλισμα.
 - Ελέγξτε αν η βαλβίδα πίεσης εμποδίζεται πριν τη χρήση.
 - Μην τηγανίζετε φαγητό υπό πίεση.
 - Μην αποκλίνετε από τις οδηγίες συντήρησης, όπως περιγράφονται στο εγχειρίδιο. Μην αλλάζετε κάποιο σύστημα ασφαλείας από μόνοι σας.
 - Χρησιμοποιήστε μόνο εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή. Κατ' εξαίρεση, χρησιμοποιήστε διαφορετικό σώμα ή καπάκι, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - Παρακαλώ φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο.
1. Η χύτρα ταχύτητας προορίζεται μόνο για το σκοπό που περιγράφεται στο εγχειρίδιο οδηγιών. Παιδιά και άτομα που δεν ξέρουν πως να τη χρησιμοποιούν, συνίσταται να μην τη χρησιμοποιούν. Πρέπει πάντοτε να υπάρχει άτομο που να εποπτεύει τη χύτρα, κατά τη διάρκεια λειτουργίας της και να απομακρύνει τα παιδιά από αυτήν.
 2. Κάτω από το όριο της πίεσης, το σημείο βρασμού του υγρού είναι κάτω από τους 120°C. Πολύς ατμός θα βγει προς τα έξω, όταν βράζετε και συγκεκριμένα όταν η πίεση μειώνεται γρήγορα.
 3. Μην μαγειρεύετε φαγητά όπως μαρμελάδα μήλου, ρύζι, φύκια, βρώμη, ώστε να μην μπλοκάρετε την τρύπα απελευθέρωσης ατμού.

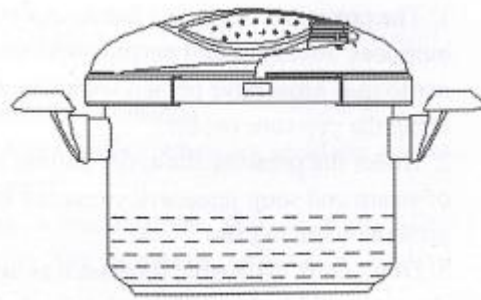
4. Κρατήστε τη βαλβίδα περιορισμένης πίεσης, το δάκτυλο στεγανοποίησης, το κουμπί ανοίγματος, το καπάκι και το σώμα της συσκευής καθαρό από λίπη πριν και μετά τη χρήση.
5. Η χύτρα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε σταθερό φούρνο. Μην την τοποθετείτε σε ηλεκτρικό φούρνο που έχει μεγαλύτερη διάμετρο πιάτου από το βάθος της χύτρας. Όταν μαγειρεύετε σε φούρνο αερίου, η φωτιά δεν πρέπει να αγγίζει τα τοιχώματα της χύτρας (Σχήμα 2). Η χύτρα είναι συμβατή με ηλεκτρικό και ηλεκτρομαγνητικό φούρνο, φούρνο αερίου κ.τ.λ. με ισχύ κάτω από 2kw.
6. Μην τοποθετείτε τη βαλβίδα ασφαλείας προς τη μεριά του χρήστη ή προς τη μεριά που κινούνται πολλά άτομα.
7. Εάν ατμός βγει έξω από τη βαλβίδα ασφαλείας ή ο δάκτυλο στεγανοποίησης είναι συμπιεσμένος από το παράθυρο βαλβίδας ασφαλείας, θα απενεργοποιηθεί αυτομάτως. Το πρόβλημα θα πρέπει να εντοπισθεί και να λυθεί, προτού ξαναχρησιμοποιηθεί.
8. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη χύτρα υπό πίεση, μεταφέρετέ τη οριζόντια και χειριστείτε τη μαλακά. Μην τη χτυπάτε με δύναμη.
9. Μην την ανοίγετε ενώ λειτουργεί υπό πίεση. Μην μαγειρεύετε, όταν το καπάκι δεν είναι καλά κλειστό.
10. Μην αποθηκεύετε αλάτι, σάλτσα σόγιας, ζάχαρη, ξίδι ή νερό από ατμούς μέσα στη χύτρα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Καθαρίστε και στεγνώστε καλά πριν από κάθε χρήση.
11. Μην θερμαίνετε νερό και μη στεγνώνετε θερμαίνοντάς τη. Μην τη χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα ή για ψήσιμο.
12. Τοποθετήστε μέσα στη χύτρα μόνο την επιτρεπόμενη ποσότητα φαγητού. Το μέγιστο επιτρεπόμενο όριο χωρητικότητας για κοινά φαγητά είναι τα 2/3 της χωρητικότητας της χύτρας (Σχήμα 3). Για τρόφιμα που διογκώνονται ή αφρίζουν (π.χ. όσπρια, ρύζι, noodles, ζωμούς ή αποξηραμένα λαχανικά), ο όγκος είναι μικρότερος από το 1/3 της χωρητικότητας της χύτρας (Σχήμα 4). Παρακαλώ πάντοτε να θυμάστε ότι το ελάχιστο όριο χωρητικότητας πρέπει να είναι 1/4 λίτρο νερού, όταν μαγειρεύετε.
13. Απαγορεύεται να τοποθετείτε το οτιδήποτε στη βαλβίδα περιορισμένης πίεσης (Σχήμα 5).

Σχήμα 2



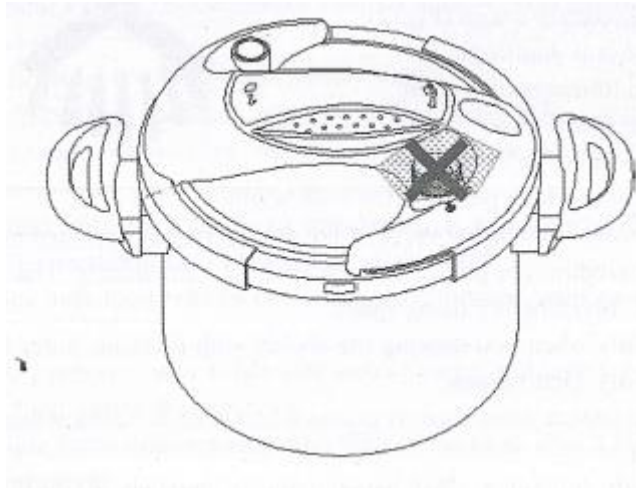
2/3 για συνηθισμένα φαγητά

Σχήμα 3



1/3 για φαγητά που διογκώνονται ή αφρίζουν

Σχήμα 4



Σχήμα 5

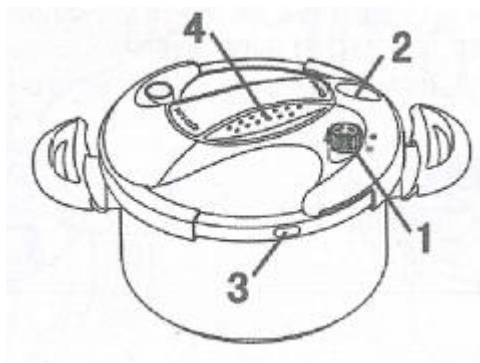
Γ. Ασφάλεια του προϊόντος

Χρησιμοποιώντας τα προϊόντα μας εξασφαλίζετε εκτός από άνεση και ασφάλεια (Σχήμα 6).

Η συσκευή που αποτρέπει το καπάκι να ανοίξει, εξασφαλίζει ότι το καπάκι παραμένει ερμητικά κλειστό και ασφαλές.

Η συσκευή απελευθέρωσης 3 βαθμών πίεσης εγγυάται την ασφαλή χρήση.

1. Βαλβίδα περιορισμένης πίεσης: Εάν η πίεση μέσα είναι μέχρι ένα φυσιολογικό εύρος λειτουργίας, η βαλβίδα θα απελευθερώσει περισσότερο ατμό.
2. Συσκευή που αποτρέπει το καπάκι να ανοίξει: Θα σηκωθεί, όταν η πίεση φτάσει στα 4 kPa.
3. Δάκτυλος στεγανοποίησης/Παράθυρο ασφαλείας: Όταν η βαλβίδα περιορισμένης πίεσης και η βαλβίδα ασφαλείας δεν είναι ενεργές, ο δάκτυλος στεγανοποίησης θα συμπιεστεί από το παράθυρο ασφαλείας, για να διασφαλίσει τη σωστή χρήση.
4. Λαβή ανοίγματος: Για να ανοίξετε το καπάκι, πρέπει να στρίψετε τη λαβή.

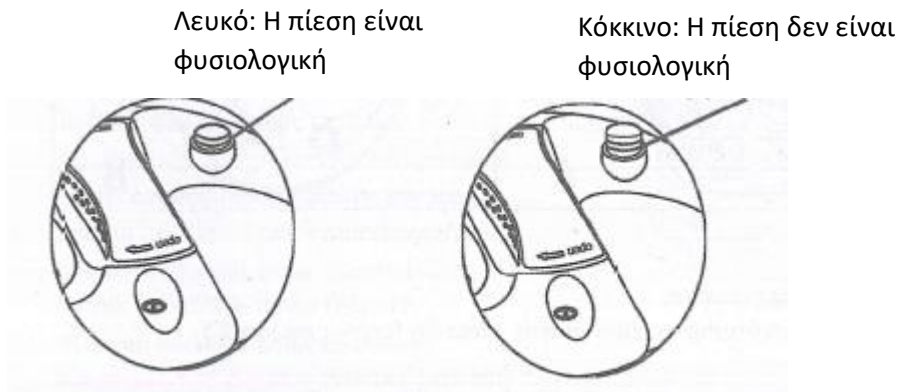


Σχήμα 6

Δ. Ειδικά χαρακτηριστικά

1. Ο πάτος-sandwich της χύτρας είναι κατασκευασμένος από μηχανή πίεση τριβής, που κάνει το φαγητό να ζεσταίνεται ομοιόμορφα.

2. Η ρύθμιση της πολύ-συσκευής διασφαλίζει ότι η χύτρα λειτουργεί κανονικά (Σχήμα 6).
3. Η ένδειξη πίεσης σας γνωστοποιεί την πίεση εσωτερικά απαλλάσσοντας το χρήστη από περιττές έγνοιες (Σχήμα7).



Σχήμα 7

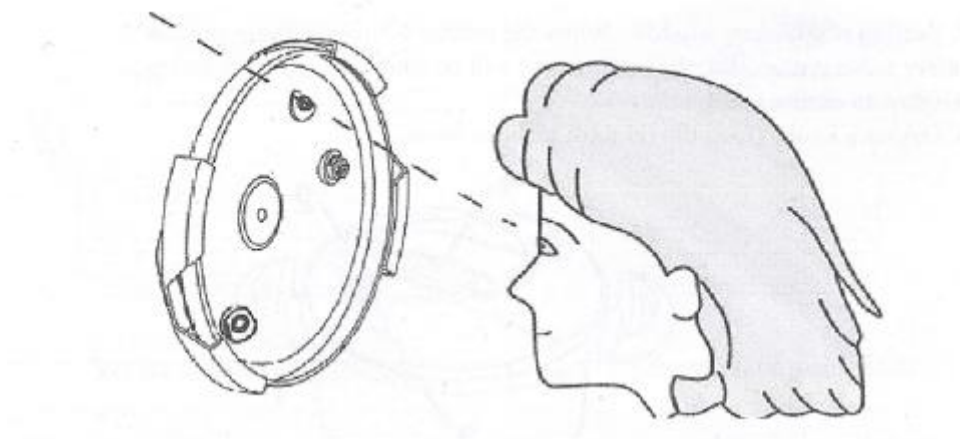
Όταν η πρώτη γραμμή πάει προς τα πάνω, σημαίνει ότι η λειτουργία είναι φυσιολογική.

Όταν η δεύτερη γραμμή πάει προς τα πάνω, σημαίνει ότι η λειτουργία δεν είναι φυσιολογική.

Ε. Τρόπος χρήσης

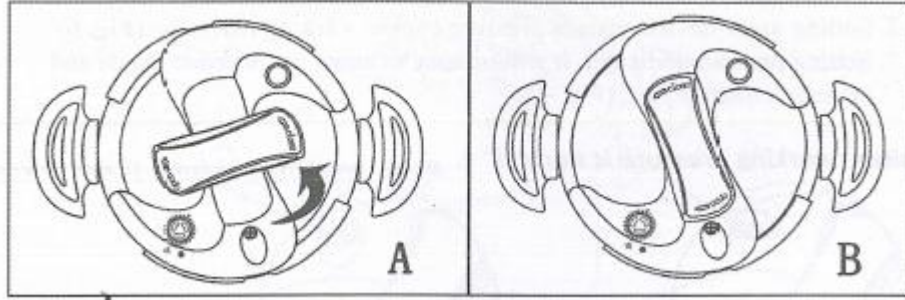
Παρακαλώ καθαρίστε τη χύτρα, προσθέστε νερό και ζεστάνετε για μισή ώρα πριν την πρώτη χρήση. Η χύτρα θα καθαριστεί και θα απομακρυνθεί η άσχημη μυρωδιά.

1. Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τρύπα της βαλβίδας ασφαλείας και του σωλήνα απελευθέρωσης ατμού δεν εμποδίζονται. Εάν κάποιο από τα δύο εμποδίζεται, καθαρίστε το με τη βελόνα. (Σχήμα 8 Παρατηρήστε εάν ο σωλήνας απελευθέρωσης ατμού εμποδίζεται).



Σχήμα 8

2. Κλείνοντας το καπάκι.
Κλείστε το καπάκι, όπως περιγράφεται στις οδηγίες στα παρακάτω σχήματα Α και Β (Σχήμα 9). Προτού στρίψετε τη λαβή, παρακαλώ πιέστε την ελαφρώς.



Σχήμα 9

3. Ρυθμίζοντας την πίεση λειτουργίας.
Κλείστε το καπάκι, όπως επιβάλλεται και απευθυνθείτε στο τμήμα Θ'.
4. Θέρμανση
Για να αυξήσετε γρήγορα τη θερμοκρασία, ζεστάνετε σε δυνατή φωτιά, μέχρι η βαλβίδα ασφαλείας κατά του ανοίγματος αρχίσει να λειτουργεί. Προσέξτε να μη χρησιμοποιείτε δυνατότερη φωτιά από αυτήν που απαιτείται. Είναι φυσιολογικό να εξέρχεται λίγος καπνός από τη βαλβίδα ασφαλείας, αφού θερμανθεί για λίγο. Δε θα πρέπει να εξέρχεται καθόλου ατμός, αφού η βαλβίδα ασφαλείας σηκωθεί και η χύτρα λειτουργεί κανονικά. Όταν η βαλβίδα περιορισμένης πίεσης σηκωθεί και ατμός εξέρχεται συνεχόμενα, η δύναμη της φωτιάς θα πρέπει να μειωθεί, ενώ ταυτόχρονα να κρατάτε τη βαλβίδα περιορισμένης πίεσης και αρχίστε να μετράτε χρόνο θέρμανσης. (όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο Θ').

Προσοχή: Ο χρόνος θέρμανσης ξεκινά από όταν αρχίσει η λειτουργία της βαλβίδας περιορισμένης πίεσης μέχρι να απενεργοποιήσετε τη φωτιά.

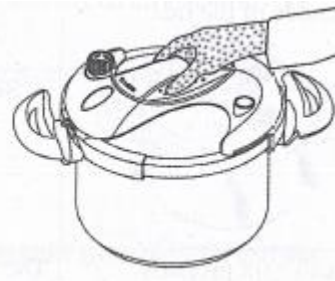
Αναμείνατε και παρακολουθήστε την πορεία του μαγειρέματος.

Μην αγγίζετε τη μεταλλική επιφάνεια της χύτρας με τα χέρια ή άλλο μέρος του σώματός σας. Μαγειρέψτε προσεκτικά και χρησιμοποιήστε τα χερούλια για να αποφύγετε έγκαυμα.

5. Σβήστε τη φωτιά, απελευθερώστε την πίεση κι ανοίξτε το καπάκι. Υπάρχουν 2 τρόποι να ανοίξετε το καπάκι μετά το φαγητό.
 - (1) Αφήστε το να κρυώσει με φυσικό τρόπο. Όταν τελειώσει ο χρόνος θέρμανσης, σβήστε τη φωτιά και αφήστε τη για λίγο να μειωθεί η πίεση. Όταν η ένδειξη πέσει κάτω, το μαγείρεμα έχει τελειώσει. Στρίψτε τη λαβή προς τη θέση, όπως περιγράφεται στο Σχήμα 10, έπειτα αφαιρέστε το καπάκι.



Σχήμα 10



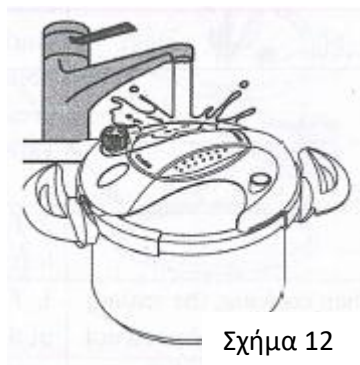
Σχήμα 11

- Μην ανοίξετε το καπάκι, εάν η ένδειξη δε πέσει προς τα κάτω.
- Αφού τελειώσετε το μαγείρεμα, παρακαλείσθε να φορέστε γάντια για να ανοίξετε το καπάκι, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαύματος (Σχήμα 11).

- Μην ανοίγετε το καπάκι, μέχρι η βαλβίδα ασφαλείας να πέσει κάτω.
- Όταν μαγειρεύετε παχύρρευστο φαγητό, όπως χυλό, ανακινήστε τη χύτρα ελαφρώς προτού την ανοίξετε για να μειώσετε τις φουσκάλες.

(2) Κάντε το να κρυώσει γρήγορα. Όταν χρειάζεστε να κρυώσει γρήγορα, τοποθετήστε τη σταθερά κάτω από μία βρύση, αφήστε το κρύο νερό να τρέξει, μέχρι η βαλβίδα ασφαλείας να πέσει προς τα κάτω (Σχήμα 12).



Προσοχή: Αποφύγετε να τρέχει το νερό μέσα στη χύτρα μέσω της βαλβίδας ασφαλείας και της περιορισμένης πίεσης.




Σχήμα 12

ΣΤ. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν παρατηρηθεί κάποιο παράξενο φαινόμενο, θα πρέπει αμέσως να σβήσετε τη φωτιά, να τοποθετήσετε τη χύτρα σε ένα σταθερό σημείο κάτω από τη βρύση και να τη βρέξετε με κρύο νερό, μέχρι να μειωθεί η θερμοκρασία και η πίεση. Βρείτε το πρόβλημα και τη λύση του, σύμφωνα με τον πίνακα παρακάτω:

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
<p>Ατμός εξέρχεται από την κάτω πλευρά από το καπάκι.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ο δάκτυλος στεγανοποίησης είναι βρώμικος. 2. Ο δάκτυλος στεγανοποίησης είναι πολύ παλιός. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Καθαρίστε το δάκτυλο, το στόμιο και το καπάκι. 2. Αλλάξτε το δάκτυλο.
<p>Το καπάκι δεν εφαρμόζει σωστά.</p>	<p>Το σχήμα του άλλαξε.</p>	<p>Αλλάξτε το καπάκι.</p>
<p>Ατμός και υγρά τρέχουν από τη βαλβίδα ασφαλείας ξαφνικά.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ο σωλήνας απελευθέρωσης ατμού ήταν εμποδισμένος. Η λειτουργία ασφαλείας κλειδώματος λειτουργεί. Η τρύπα απελευθέρωσης της βαλβίδας περιορισμένης πίεσης είναι εμποδισμένη. 2. Σταμάτησε η λειτουργία της βαλβίδας. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Τραβήξτε τη χύτρα μακριά από τη φωτιά και βυθίστε την τρύπα απελευθέρωσης. Αφού κρυώσει, βγάλτε τη βαλβίδα και καθαρίστε την τρύπα της βαλβίδας περιορισμένης πίεσης. 2. Αλλάξτε τη βαλβίδα ασφαλείας.
<p>Όταν μαγειρεύετε, ο δάκτυλος στεγανοποίησης ωθείται έξω από τη βαλβίδα ασφαλείας και ατμός αποστραγγίζεται έξω.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Η λειτουργία ασφαλείας του δακτύλου λειτουργεί. Ενδεχομένως, άλλη συσκευή έχει χάσει τη λειτουργία της. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Τραβήξτε τη χύτρα μακριά από τη φωτιά. Αφού κρυώσει, καθαρίστε και ελέγξτε όλες τις συσκευές ασφαλείας. Αλλάξτε αυτές

	<p>2. Ο δάκτυλος έχει παλιώσει και έχασε τη λειτουργία του.</p>	<p>που έχασαν τις λειτουργίες τους. 2. Αλλάξτε το δάκτυλο.</p>
---	---	--

Ζ. Συντήρηση

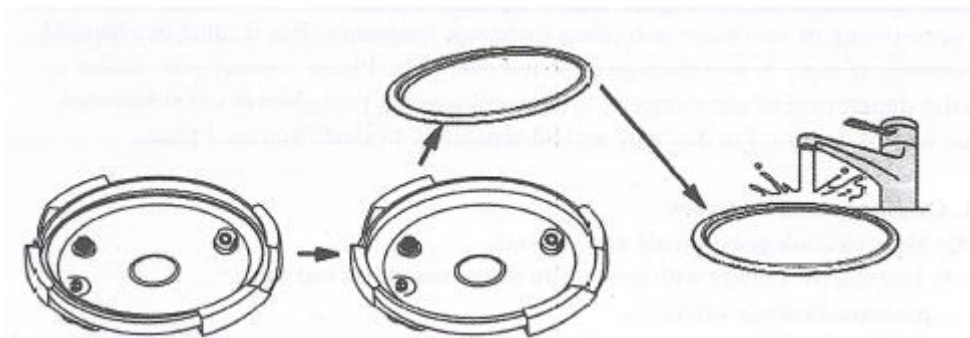
Παρακαλώ, καθαρίστε τη χύτρα, προσθέστε νερό και ζεστανέτέ το για μισή ώρα, πριν την πρώτη χρήση. Έτσι, θα απομακρυνθούν οι άσχημες οσμές.

Συντήρηση της χύτρας:

- Καθαρίστε τη βρωμιά
- Έπειτα, σκουπίστε το νερό και κρατήστε το στεγνό.
- Μην ξύνετε την επιφάνεια μαγειρέματος με σκληρά υλικά, όπως μέταλλο, για να αποφύγετε το γδάρισμα.
- Μην αγγίζετε τη χύτρα με άλλα είδη μετάλλου, για να αποφύγετε ηλεκτροχημική διάβρωση.
- Μην αποθηκεύετε φαγητό μέσα στη χύτρα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Συντήρηση του δακτύλου (Σχήμα 11):

- Αφαιρέστε το δάκτυλο από το καπάκι. Καθαρίστε τη βρωμιά από το δάκτυλο και το καπάκι με ζεστό νερό.
- Έπειτα, σκουπίστε το νερό και κρατήστε το στεγνό.
- Τοποθετήστε το δάκτυλο πίσω στο καπάκι. Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα, ώστε να αποφύγετε να συμπιεστεί ο δάκτυλος (Ξεχωριστά το καπάκι από το σώμα της χύτρας).

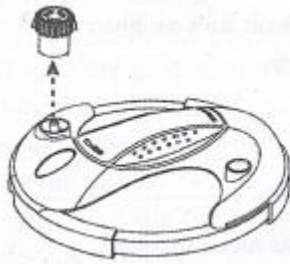


Σχήμα 13

Συντήρηση της βαλβίδας ασφαλείας κατά του ανοίγματος, της βαλβίδας περιορισμένης πίεσης και του σωλήνα απελευθέρωσης ατμού.

Ελέγξτε το σωλήνα απελευθέρωσης ατμού και τη βαλβίδα ασφαλείας για να διαπιστώσετε εάν εμποδίζονται. Εάν ναι, καθαρίστε με τη βελόνα, έπειτα σαπουνίστε και ξεπλύνετε με νερό.

Ειδική αποσυναρμολόγηση, όπως ακολουθεί: (Σχήμα 14)



Σχήμα 14



Σχήμα 15

Βαλβίδα πίεσης: Αφαιρέστε τη με το χέρι και καθαρίστε τη, όπως στο σχήμα 15.

Βαλβίδα ασφαλείας: Στρίψτε δεξιόστροφα τη βαλβίδα ασφαλείας με αγγλικό κλειδί, έπειτα αποσυναρμολογήστε τη (Σχήμα 13). Έπειτα, ξεπλύνετε την, όπως στο Σχήμα 14.



Fig.16

Σχήμα 16

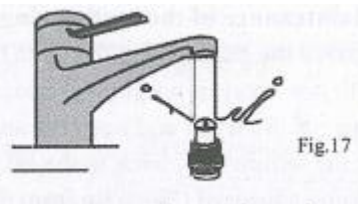


Fig.17

Σχήμα 17

Προσοχή: Μη χάνετε τα μικρά τμήματα, όπως τη βαλβίδα περιορισμένης πίεσης. Δεν υπάρχει πρόβλημα, εάν το χρώμα του δακτύλου αλλάξει. Συνιστάται να αλλάζετε το δάκτυλο μία φορά κάθε ένα ή δύο έτη, ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης. Αλλά, θα πρέπει να αντικατασταθεί άμεσα, εάν υπάρχει κάποια βλάβη ή αλλαγή στο σχήμα του. Παρακαλώ να επικοινωνήσετε με τον αντιπρόσωπο ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για αντικατάσταση τμημάτων. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υποκατάστατα.

Τρόπος αποθήκευσης: Τοποθετήστε το σώμα και το καπάκι της συσκευής ξεχωριστά σε σκιερό και δροσερό μέρος.

Η. Ερωτήσεις και απαντήσεις

1. Πως να μαγειρεύω ωραία γεύματα και πιάτα;

Ενεργοποιήστε τη δυνατή φωτιά, μέχρι ατμός να εξέλθει από τη βαλβίδα περιορισμένης πίεσης. Όταν αρχίσει να βγαίνει ο ατμός, χαμηλώστε τη φωτιά. Αφήστε την πίεση μέσα στη χύτρα να μειωθεί φυσικά. Πολύ δυνατή φωτιά θα εξατμίσει το νερό και ενδεχομένως να καεί το φαγητό.

2. Γιατί δε μαγειρεύει καλά;

Ελέγξτε αν ο χρόνος μαγειρέματος ελέγχεται σωστά ή όχι.

Ελέγξτε αν η βαλβίδα περιορισμένης πίεσης είναι σωστά τοποθετημένη.

Ελέγξτε αν η φωτιά είναι πολύ δυνατή ή πολύ αδύναμη.

Ελέγξτε αν ο όγκος του νερού ή της σούπας είναι σωστός.

Ελέγξτε αν η πίεση είναι φυσιολογική. (Εξέρχεται καθόλου ατμός από τη βαλβίδα περιορισμένης πίεσης ή όχι.)

3. Τι είναι ο χρόνος θέρμανσης;

Αρχίζει με το που ξεκινήσει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα πίεσης.

4. Διαφορετικά τρόφιμα θέλουν διαφορετικούς χρόνους θέρμανσης;

Ο μέγιστος όγκος φαγητού για μαγείρεμα είναι κάτω από τα 2/3 του βάθους της χύτρας. Τα φασόλια πρέπει να είναι κάτω από το 1/4. Το υλικό για μαγείρεμα δεν έχει να κάνει με το χρόνο μαγειρέματος. Η χωρητικότητα της χύτρας δεν έχει να κάνει με το χρόνο μαγειρέματος.

5. Γιατί το χρώμα του ρυζιού αλλάζει σε γκρι;

Μαγειρεύοντας υπό υψηλή θερμοκρασία και πίεση τα αμινοξέα και οι σακχαρίτες αποσυντίθενται από τη θερμότητα. Επομένως, το φαγητό που περιέχει πρωτεΐνη ρυζιού και υδατάνθρακες ενδεχομένως να έχει αλλαγή στο χρώμα. Είναι ακίνδυνο και η γεύση δεν αλλάζει.

6. Γιατί εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας όταν ζεσταίνω γάλα σόγιας αναμιγμένο με ζάχαρη;

Όταν ζεσταίνετε υγρό φαγητό με ζάχαρη, θα εξέλθει από τη βαλβίδα ασφαλείας ατμός, εξαιτίας της υψηλής πίεσης ατμού μέσα στη χύτρα.

Όταν μαγειρεύετε τέτοιου είδους φαγητά, μη μαγειρεύετε με πίεση, που σημαίνει μην τοποθετείτε τη βαλβίδα περιορισμένης πίεσης.

7. Τι να κάνω αν η χύτρα στεγνώσει εξαιτίας της θερμότητας;

Σβήστε τη φωτιά αμέσως. Τραβήξτε τη χύτρα από τη φωτιά και αφήστε τη να κρυώσει με φυσικό τρόπο. Μην ρίχνετε νερό στη χύτρα.

Θ. Βήματα και χρόνοι μαγειρέματος

Όνομα φαγητού	Όγκος φαγητού + νερό	Χρόνος σιγανής φωτιάς μετά την έξοδο ατμού από τη βαλβίδα περιορισμένης πίεσης	Κατάσταση φαγητού, αφού κρυώσει με φυσικό τρόπο	Επισημάνσεις
Βοδινό	1/2	15-20	Πολύ πλούσιο	Κόψτε σε κομμάτια
Μπριζόλα	1/2	8-12	Το κρέας και τα κόκκαλα είναι διαχωρισμένα	Κόψτε σε κομμάτια
Χοιρινό	1/2	15-20	Το κρέας και τα κόκκαλα είναι διαχωρισμένα	Εγκάρσια κοπή
Κοτόπουλο	1/2	8-10	Το κρέας και τα κόκκαλα είναι διαχωρισμένα	Ολόκληρο το κοτόπουλο
Ψάρι	1/3	2-4	Καλά μαγειρεμένο	
Αρνίσιο	1/2	8-12	Καλά μαγειρεμένο	

Zong zi	2/3	10-15	Καλά μαγειρεμένο	
Καλαμπόκι	2/3	5-8	Καλά μαγειρεμένο	
Γλυκοπατάτα	2/3	6-10	Καλά μαγειρεμένο	
Ρύζι	1/4	4-6	Καλά μαγειρεμένο, ωραία οσμή	
Χυλός	1/3	10-15	Πλούσιο	
Όσπρια	1/4	12-16	Καλά μαγειρεμένο	
Tremella	2/5	15-25	Πολύ πλούσιο	