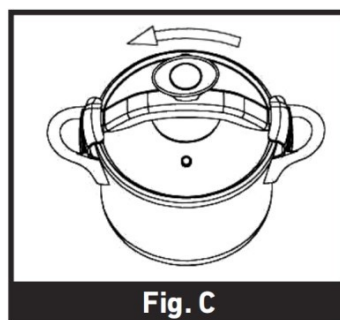
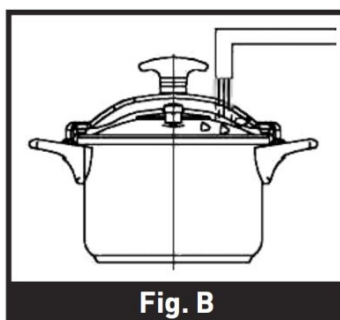
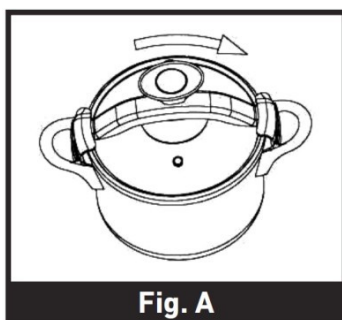
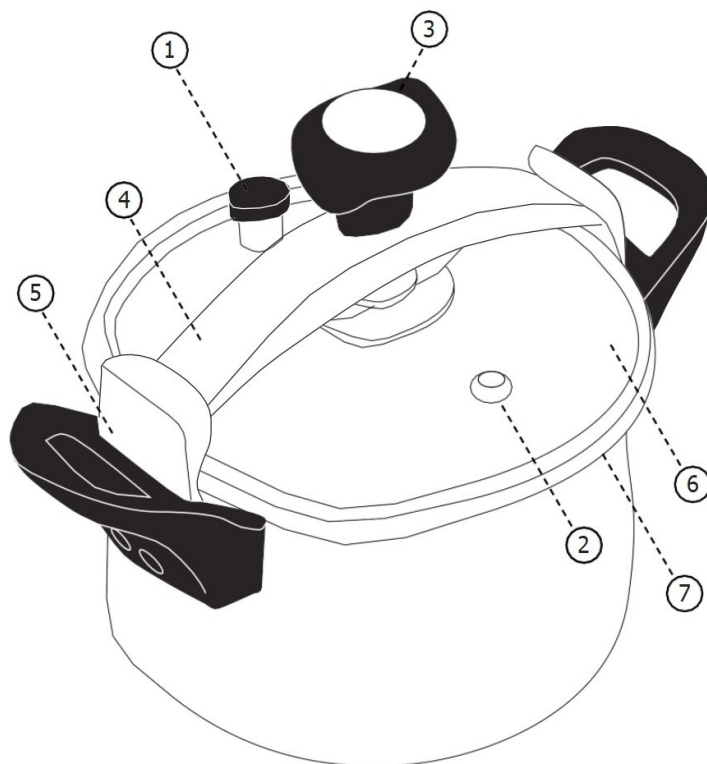


ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ПОЛЗВАНЕ

Модел:R51311A9



ГЛАВНИ КОМПОНЕНТИ

1. Клапан за регулиране на налягането.
2. Предпазен клапан.
3. Бутон за затваряне / отваряне.
4. Напречна греда.
5. Шлиц.
6. Капак.
7. Уплътнителен пръстен.

ВНИМАНИЕ!

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да ползвате тенджерата под налягане и ги запазете за бъдещи справки.
- Дръжте тенджерата под налягане далеч от деца, докато се използва.
- Не докосвайте горещите части. Винаги използвайте дръжките, особено ако трябва да я местите, когато е под налягане. Ако е необходимо, използвайте ръкавици.
- Никога не я използвайте за пържене на храна с масло/олио под налягане.
- Никога не я пълнете над „2/3 макс.“ нито под вътрешната индикация „1/2“, показана вътре в съда. За храна с увеличаващ се обем, по време на готвене, като ориз, бобови растения и т.н. не я пълнете над $\frac{1}{2}$ капацитета.
- Ако се готви тестена храна, леко разклатете съда, преди да свалите капака, за да избегнете пръскане.
- Ако готвите храна с кожата, която може да надуе (например език), уверете се, че тя не блокира защитните елементи на капака. Не пукайте надутото месо, защото може да Ви изгори.
- Не използвайте тенджерата под налягане в обикновена фурна, нито в микровълнова печка.
- Не използвайте тенджерата под налягане за други цели, различни от тези, за които е предназначена.
- Никога не манипулирайте защитните елементи, с изключение на дадените указания за нейната поддръжка и почистване.
- Преди всяка употреба проверете дали клапаните не са запушени и уплътнителният пръстен е поставен правилно.
- Уверете се, че капакът е правилно закрепен, преди да загреете тенджерата под налягане.
- Не се опитвайте да отваряте тенджерата под налягане със сила. Отворете я само когато сте напълно сигурни, че вътре няма въздух под налягане.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

- Преди първата употреба почистете тенджерата под налягане с вода и сапун.
- Проверете вентила за контрол на налягането (2), като завъртите капака и го натиснете в средата с игла или нещо подобно, за да проверите дали работи като пружина.

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

- Натиснете капака (6) над тенджерата под налягане и прекарайте напречната греда (4) под шлицовете (5), за да я закрепите по средата от двете страни.
- Завъртете бутона за затваряне/отваряне (3) по посока на часовниковата стрелка, за да фиксирате капака правилно затворен (фиг. А).

ГОТВЕНЕ

- Поставете тенджерата под налягане на котлона на максимален пламък.

- След определено време, в зависимост от количеството храна и течността, изсипана в тенджерата под налягане, ще започне да се появява малко пара през клапана за контрол на налягането.

- Времената за готвене могат да започнат да се отчитат от този момент.

- Намалете пламъка на печката, докато парата излиза от вентила (1). По време на този процес парата може да се кондензира, като образува капки вода по повърхността на капака. Ако не намалите пламъка, налягането ще продължи да нараства и парата може да излезе през предпазния клапан (2). Намалете топлината.

ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

- Не забравяйте, че тенджерата под налягане не трябва да се отваря, докато вътре няма налягане.

- За да отворите капака, е необходимо да премахнете вътрешното налягане по един от тези 3 начина:

1. Отстранете тенджерата под налягане от котлона и я оставете да изстине. Налягането ще спадне и храната ще продължи да се готви.

2. Повдигнете бавно клапана за регулиране на налягането (1). Изчакайте, докато цялата пара излезе.

Внимание: При тази операция парата излиза бързо през клапана. Не поставяйте ръката си или лицето си пред този клапан.

- Поставете тенджерата под налягане под кран с течаща вода и оставете водата да тече върху капака (фиг. В).

- Завъртете бутон (3) обратно на часовниковата стрелка, за да свалите капака (фиг. С). В случай, че не можете да отворите капака, дръпнете нагоре вентила за контрол на налягането (1).

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- Можете да почистите тенджерата под налягане с вода и препарат за миене. Тенджерата може да се мие в съдомиялна машина, но капакът, дръжката на капака и уплътнителният пръстен не трябва да се мият в съдомиялна машина.

- За да извадите уплътнителния пръстен, можете да използвате игла или подобен предмет, като я поставите през отворите, намиращи се на капака под напречната греда.

- Отстранете всички замърсявания или всякакви остатъци от храна, които могат да се появят във вентила (1). За целта го извадете, като го издърпате нагоре и го поставете под крана. Ако е необходимо можете да го почистите с игла. Направете същото с клапана, намиращ се върху капака. След това поставете вентила отново в първоначалното му положение.

- Във всеки случай почиствайте възможните остатъци от храна, които биха могли да останат в клапана за регулиране на налягането (1), в оста и в предпазния клапан (2).

- Водният накип може да остави леки следи във вътрешната част на тенджерата под налягане, които могат лесно да се отстранят с малко оцет. Накрая изплакнете добре тенджерата под налягане.

- След като тенджерата под налягане е почистена, за да я приберете, поставете капака на

обратно, за да могат силиконовият пръстен и останалите компоненти да изсъхнат напълно.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- Информацията, дадена в таблицата по-долу, е само ориентировъчна, тъй като зависи от размера и качеството на храната, която ще готвите.
- Времената се вземат от момента, в който парата започне да излиза през вентила (1).

ВИД ХРАНА	Време за готвене (мин.)
Рибена супа	8 - 10
Зеленчукова супа	10 - 12
Ориз	4 - 8
Говеждо месо	8 - 11
Яхния	20 - 25
Пилешко месо	10 - 15
Хек (бяла риба)	3 - 5
Риба-монах (морски дявол)	5 - 8
Карфиол	3 - 5
Нахут	15 - 20
Боб, грах	20 - 25
Леща	15 - 20
Картофи	6 - 8

PRESSURE COOKER
INSTRUCTION FOR USE
Model:R51311A9

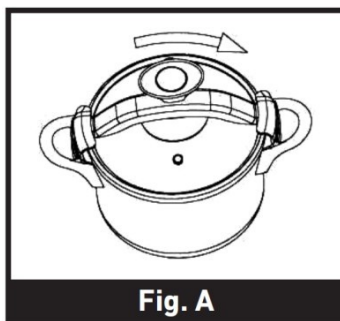
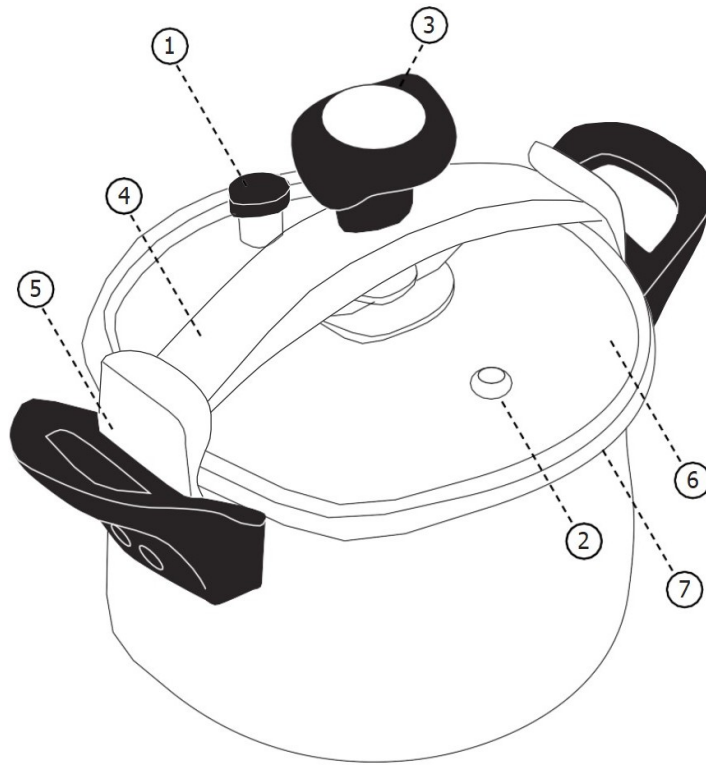


Fig. A

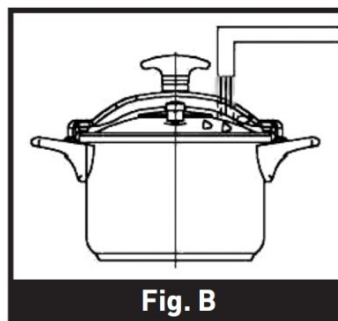


Fig. B

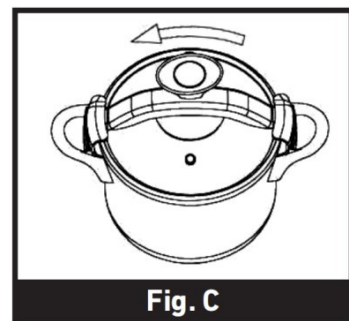


Fig. C

MAIN COMPONENTS

1. Pressure control valve.
2. Safety valve.
3. Close / open knob.
4. Cross beam.
5. Body ear.
6. Lid.
7. Sealing ring.

ATTENTION

- Carefully read these instructions before making the pressure cooker work and save them for future enquiries.
- Keep the pressure cooker away from children while it is using.
- Do not touch the hot parts. Always use the handles, specially if you have to move it when it is under pressure. If necessary, use gloves.
- Never use it to fry food with oil under pressure.
- Never fill it beyond “2/3 max” neither under the inner indication “1/2” showed inside the pot. For expanding food during cooking like rice, legumes, etc. do not fill it beyond its ½ capacity.
- If doughy food is being cooked, slightly shake the cooker before removing the lid to avoid splashing.
- If you are cooking some food with its skin that can blow up (tongue for instance), make sure they do not block the security elements of the lid. Do not burst the inflated meat because it could get burned.
- Do not use the pressure cooker in a conventional oven nor in the microwave.
- Do not use the pressure cooker with other purpose than the one it has been designed for.
- Never manipulate the security elements, excepted the given indications for its maintenance and cleaning.
- Before each use, check the valves are not obstructed and the sealing ring is properly placed.
- Make sure it is conveniently locked before heating it.
- Do not try to open the pressure cooker forcing it. Open it only when you are completely sure there is no air in the inside.

INSTRUCTIONS OF USE

- Before the first use clean the pressure cooker with water and soap.
- Check the pressure control valve (2) by turning the lid and pressing it in the middle with a needle or similar to check it works like a spring.

LOCKING THE PRESSURE COOKER

- Press the lid (6) over the pressure cooker and pass the cross beam (4) under the body ears (5) to leave it on the middle in both sides.
- Turn clockwise the close / open knob (3) to leave the lid correctly closed (Fig. A).

COOKING

- Place the pressure cooker on the stove on a maximum flame.
- In a certain time, depending on the food quantity and liquid poured into the pressure cooker, it will start to flow some steam by the pressure control valve.
- The cooking times can be started to be counted from that moment.
- Reduce the flame of the stove until the steam flows from the valve (1). During this process the

steam can condense producing drops of water over the lid surface. If you do not reduce the flame, the pressure will keep growing and the steam could go out by the safety valve (2). Reduce the heat.

OPENING THE PRESSURE COOKER

- Remember the cooker must not be open until there is no pressure inside.
- To open the lid, it is necessary to remove the inner pressure in one of these 3 ways:
 1. Take the pressure cooker away from the heat and leave it to cool. The pressure will down and the food will keep still cooking.
 2. Lift up slowly the pressure control valve (1). Wait until all the steam has gone out.
Attention: Doing this operation the steam flows in an important way by the valve. Do not place your hand neither your face in front of this valve.
- Place the cooker under the water tap and let the water fall down over the lid (Fig B).
- Turn the knob (3) anticlockwise to remove the lid (Fig. C). In case you can not open the lid, pull upwards the pressure control valve (1).

MAINTENANCE AND CLEANING

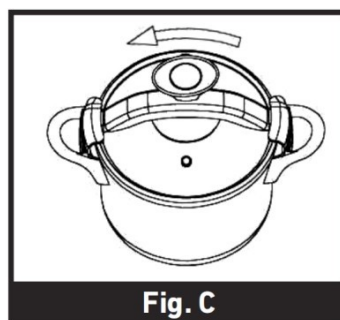
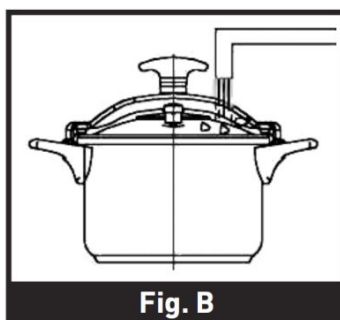
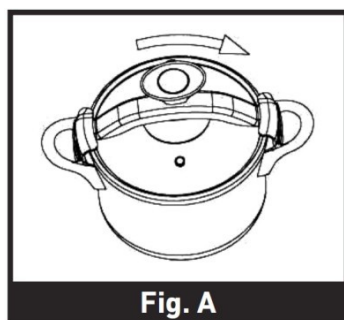
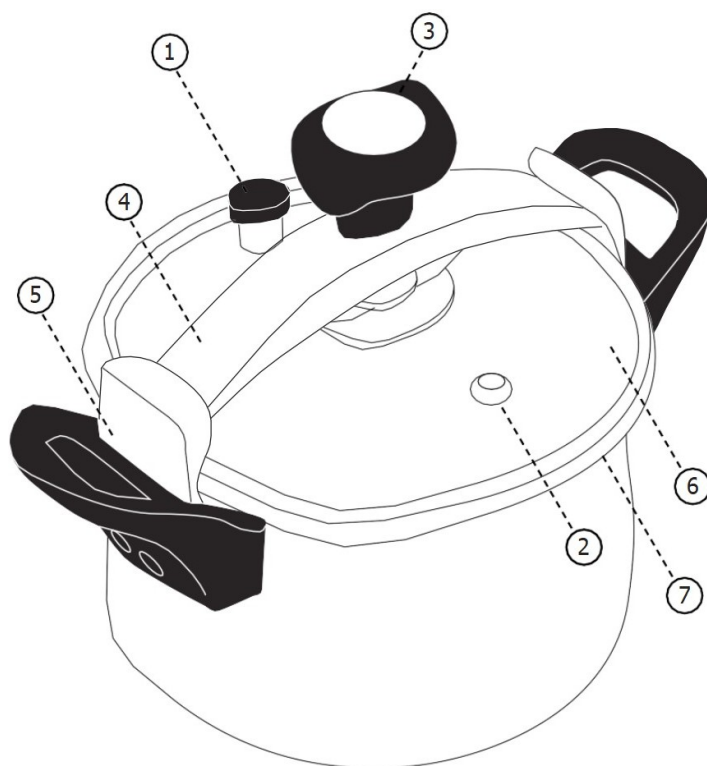
- You can clean the pressure cooker with water and a washing-up liquid. The pot can be washed in the dishwasher, although the lid, the lid handle and the sealing ring must not be washed in the dishwasher.
- To take out the sealing ring you can use a needle or similar object, inserting it by the holes placed on the lid under the bar anchor.
- Remove all the dirt or any food remnants that it could appear in the valve (1). To do that take it out by pulling it upwards and place it under the tap. If necessary you can clean it with a needle. Do the same with the valve shaft placed on the lid. Next place the valve again in its original position.
- In any case clean the possible food remnants that it could remain in the pressure control valve (1), in the axle and in the safety valve (2).
- The water calc may produce small marks in the inner part of the pressure cooker that can be removed easily with some vinegar. Finally rinse well the pressure cooker.
- Once the cooker is clean, to store it place the lid upside-down so that the silicone ring and the rest of components can dry completely.

COOKING TIME

- The information given in the bellow chart is only indicative as it depends on the size and food quality that you are going to cook.
- The times are taken from the moment that the steam starts to go out by the valve (1).

FOOD	Cooking time (minutes)
Fish soup	8 - 10
Vegetables soup	10 - 12
Rice	4 - 8
Beef	8 - 11
Stew	20 - 25
Chicken	10 - 15
Hake	3 - 5
Monkfish.	5 - 8
Cauliflower	3 - 5
Chickpeas	15 - 20
Black eyes peas	20 - 25
Lentils	15 - 20
Potatoes	6 - 8

OALĂ SUB PRESIUNE
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Model: R51311A9



COMPONENTE PRINCIPALE

1. Supapă de reglare a presiunii.
2. Supapă de siguranță.
3. Buton de închidere/deschidere.
4. Bara transversală.
5. Schlitz.
6. Capac.
7. Inel de etanșare.

ATENȚIE!

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza oala sub presiune și păstrați-le pentru referințe viitoare.
- Țineți oala sub presiune departe de copii în timpul utilizării.
- Nu atingeți părțile fierbinți. Folosiți întotdeauna mânerele, mai ales dacă trebuie să îl mișcați sub presiune. Folosiți mănuși dacă este necesar.
- Nu îl utilizați niciodată pentru prăjirea alimentelor cu ulei/ulei de gătit sub presiune.
- Nu îl umpleți niciodată peste "2/3 max" și nici sub indicația internă "1/2" indicată în interiorul recipientului. Pentru alimentele al căror volum crește în timpul gătitului, cum ar fi orezul, legumele etc., nu îl umpleți peste ½ din capacitate.
- Dacă gătiți paste, scuturați ușor vasul înainte de a scoate capacul pentru a evita stropirea.
- Dacă gătiți alimente cu piele care se poate încreți (de exemplu, limba), asigurați-vă că aceasta nu blochează elementele de protecție ale capacului. Nu spargeți carnea umflată, deoarece vă poate arde.
- Nu folosiți oala sub presiune în cuptorul convențional și nici în cuptorul cu microunde.
- Nu folosiți oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care a fost concepută.
- Nu interveniți niciodată asupra elementelor de protecție, cu excepția celor indicate pentru întreținerea și curățarea acestora.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă supapele nu sunt blocate și dacă inelul de etanșare este montat corect.
- Asigurați-vă că capacul este bine fixat înainte de a încălzi oala sub presiune.
- Nu încercați să forțați deschiderea oalei sub presiune. Deschideți-l numai atunci când sunteți absolut sigur că nu există aer sub presiune în interior.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, curățați oala sub presiune cu apă și săpun.
- Verificați supapa de control al presiunii (2) prin rotirea capacului și apăsarea ei în mijloc cu un ac sau ceva similar pentru a vedea dacă funcționează ca un arc.

BLOCARE A OALEI SUB PRESIUNE

- Împingeți capacul (6) peste oala sub presiune și glisați bara transversală (4) sub fantele (5) pentru a o fixa în mijloc pe ambele părți.
- Rotiți butonul de închidere/deschidere (3) în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca capacul bine închis (Fig. A).

GĂTITUL

- Așezați oala sub presiune pe plită la flacără maximă.
- După o anumită perioadă de timp, în funcție de cantitatea de alimente și de lichid turnată în oala sub presiune, vor începe să apară niște aburi prin supapa de control al presiunii.
- Timpul de gătit pot începe să fie numărați din acest punct.
- Reduceți flacăra de pe aragaz până când din supapa (1) ies aburi. În timpul acestui proces, aburul se poate condensa, formând picături de apă pe suprafața capacului. Dacă nu reduceți flacăra, presiunea va continua să crească și aburul poate scăpa prin supapa de siguranță (2).

Reduceți focul.

DESCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

- Nu uitați că oala sub presiune nu trebuie deschisă până când nu mai există presiune în interior.
- Pentru a deschide capacul, este necesar să se elimine presiunea internă în unul dintre aceste 3 moduri:
 1. Scoateți oala sub presiune de pe foc și lăsați-o să se răcească. Presiunea va scădea, iar mâncarea va continua să se gătească.
 2. Ridicați încet supapa de reglare a presiunii (1). Așteptați până când iese tot aburul.

Atenție: În această operațiune, aburul **scapă** rapid prin **supapă**. Nu **puneți** mâna sau **fața** în **fața** acestei supape.

- Așezați oala sub un robinet cu apă curentă și lăsați apa să curgă peste capac (fig. B).
- Rotiți butonul (3) în sens invers acelor de ceasornic pentru a scoate capacul (Fig. C). În cazul în care nu puteți deschide capacul, trageți în sus supapa de control al presiunii (1).

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

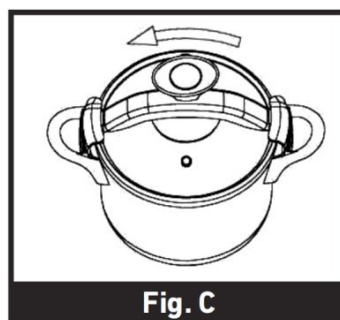
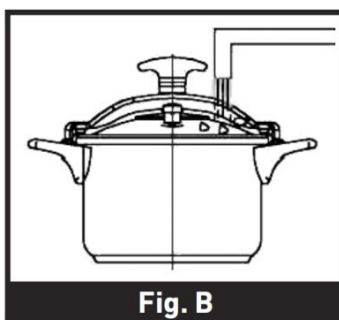
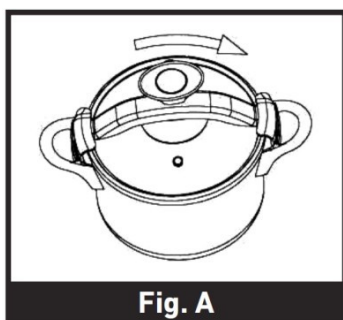
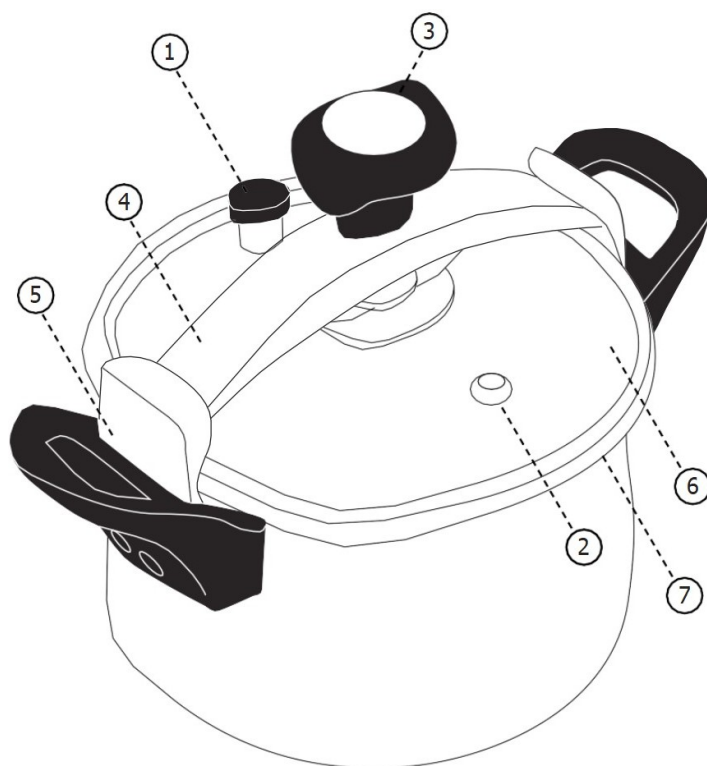
- Puteți curăța oala sub presiune cu apă și detergent. Oala poate fi spălată în mașina de spălat vase, dar capacul, mânerul capacului și inelul de etanșare nu trebuie spălate în mașina de spălat vase.
- Pentru a scoate inelul de etanșare, puteți folosi un ac sau un obiect similar, introducându-l prin găurile situate pe capacul de sub traversă.
- Îndepărtați orice murdărie sau orice resturi alimentare care pot apărea în supapă (1). Pentru a face acest lucru, scoateți-o trăgând-o în sus și plasând-o sub robinet. Dacă este necesar, îl puteți curăța cu un ac. Procedați la fel cu supapa situată pe capac. Apoi înlocuiți supapa în poziția inițială.
- În orice caz, curățați eventualele reziduuri alimentare care ar putea rămâne în supapa de reglare a presiunii (1), în axul și în supapa de siguranță (2).
- Calcarul de apă poate lăsa urme ușoare în interiorul oalei sub presiune, care pot fi îndepărtate cu ușurință cu puțin oțet. În cele din urmă, clătiți bine oala sub presiune.
- După ce oala sub presiune a fost curățată, puneți capacul la loc pentru a permite inelului de silicon și celorlalte componente să se usuce complet.

TIMP DE GĂTIRE

- Informațiile prezentate în tabelul de mai jos sunt doar orientative, deoarece depind de mărimea și calitatea alimentelor pe care le veți găti.
- Timpurile sunt calculați din momentul în care aburul începe să iasă prin supapa (1).

TIP DE ALIMENTE	Timp de gătire (min.)
Supă de pește Supă de legume	8 - 10 10 - 12
Orez	4 - 8
Carne de vită Iahnie Pui	8 - 11 20 - 25 10 - 15
Merluciu (pește alb) Peștele călugăr (peștele călugăr)	3 - 5 5 - 8
Conopidă Năut Fasole, mazăre Linte Cartofi	3 - 5 15 - 20 20 - 25 15 - 20 6 - 8

ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
Μοντέλο: R51311A9



ΚΥΡΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης.
2. Βαλβίδα ασφαλείας.
3. Κουμπί κλεισίματος / ανοίγματος.
4. Τραβέρσα.
5. Ράβδωση.
6. Καπάκι.
7. Δακτύλιος στεγανοποίησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Κρατήστε τη χύτρα ταχύτητας μακριά από παιδιά κατά τη χρήση.
- Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη. Χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές, ειδικά αν χρειάζεται να την μετακινήσετε όταν βρίσκεται υπό πίεση. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε γάντια.
- Ποτέ μην την χρησιμοποιείτε για να τηγανίζετε τρόφιμα με βούτυρο/έλαιο υπό πίεση.
- Ποτέ μην τη γεμίζετε πάνω από το "2/3 max" ούτε κάτω από την εσωτερική ένδειξη "1/2" που εμφανίζεται μέσα στο δοχείο. Για τρόφιμα που αυξάνονται σε όγκο κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, όσπρια κ.λπ. μην το γεμίζετε πάνω από 1/2 της χωρητικότητας.
- Εάν μαγειρεύετε ζυμαρικά, ανακινήστε ελαφρά το δοχείο πριν αφαιρέσετε το καπάκι για να αποφύγετε το πιτσίσισμα.
- Εάν μαγειρεύετε φαγητό με δέρμα που μπορεί να φουσκώσει (π.χ. γλώσσα), βεβαιωθείτε ότι δεν φράζει τα προστατευτικά στοιχεία του καπακιού. Μην σκάτε το φουσκωμένο κρέας γιατί μπορεί να σας κάψει.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας σε συμβατικό φούρνο ή σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για σκοπούς άλλους από αυτούς για τους οποίους προορίζονταν.
- Ποτέ μην χειρίζεστε τα προστατευτικά στοιχεία, εκτός από τις οδηγίες που δίνονται για τη συντήρηση και τον καθαρισμό του.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε ότι οι βαλβίδες δεν είναι φραγμένες και ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά πριν θερμάνετε τη χύτρα ταχύτητας.
- Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας με δύναμη. Ανοίξτε το μόνο όταν είστε απόλυτα σίγουροι ότι δεν υπάρχει αέρας υπό πίεση μέσα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τη χύτρα ταχύτητας με σαπούνι και νερό.
- Ελέγξτε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης (2) περιστρέφοντας το κάλυμμα και πιέζοντάς το στη μέση με έναν πείρο ή κάτι παρόμοιο για να ελέγξετε ότι λειτουργεί σαν ελατήριο.

ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ

- Πατήστε το καπάκι (6) πάνω από τη χύτρα ταχύτητας και περάστε την εγκάρσια δοκό (4) κάτω από τις υποδοχές (5) για να τη στερεώσετε στη μέση και στις δύο πλευρές.
- Περιστρέψτε το κουμπί κλεισίματος/άνοιγμα (3) δεξιόστροφα για να στερεώσετε το καπάκι σωστά κλειστό (εικ. Α).

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στη σόμπα στη μέγιστη φωτιά.
- Μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα, ανάλογα με την ποσότητα φαγητού και υγρού που

χύνεται στη χύτρα ταχύτητας, θα αρχίσει να εμφανίζεται λίγος ατμός μέσω της βαλβίδας ελέγχου πίεσης.

- Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορούν να αρχίσουν να μετρούν από αυτό το σημείο.
- Μειώστε τη δύναμη της σόμπας μέχρι να διαφύγει ο ατμός από τη βαλβίδα (1). Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, ο ατμός μπορεί να συμπυκνωθεί, σχηματίζοντας σταγονίδια νερού στην επιφάνεια του καπακιού. Εάν δεν μειώσετε τη φλόγα, η πίεση θα συνεχίσει να αυξάνεται και ο ατμός μπορεί να διαφύγει μέσω της ανακουφιστικής βαλβίδας (2). Μειώστε τη θερμότητα.

ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ

- Να θυμάστε ότι η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει να ανοίγει έως ότου υπάρξει πίεση μέσα.
- Για να ανοίξετε το κάλυμμα, είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε την εσωτερική πίεση με έναν από τους παρακάτω 3 τρόπους:

1. Αποσύρουμε την χύτρα ταχύτητας από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει. Η πίεση θα πέσει και το φαγητό θα συνεχίσει να ψήνεται.
2. Σηκώστε αργά τη βαλβίδα ρύθμισης πίεσης (1). Περιμένετε μέχρι να βγει όλος ο ατμός.

Προσοχή: Σε αυτή τη λειτουργία, ο ατμός διαφεύγει γρήγορα μέσω της βαλβίδας. Μην βάζετε το χέρι ή το πρόσωπό σας μπροστά από αυτή τη βαλβίδα.

- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από μια βρύση με τρεχούμενο νερό και αφήστε το νερό να κυλήσει πάνω από το καπάκι (εικ. Β).
- Περιστρέψτε το κουμπί (3) αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε το καπάκι (εικ. C). Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι, τραβήξτε προς τα πάνω τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης (1).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• Μπορείτε να καθαρίσετε τη χύτρα ταχύτητας με νερό και απορρυπαντικό. Η χύτρα πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, αλλά το καπάκι, η λαβή του καπακιού και ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

• Για να αφαιρέσετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια βελόνα ή παρόμοιο αντικείμενο εισάγοντάς το μέσα από τις οπές που βρίσκονται στο κάλυμμα κάτω από το εγκάρσιο μέλος.

• Αφαιρέστε τυχόν ακαθαρσίες ή υπολείμματα φαγητού που μπορεί να εμφανιστούν στη βαλβίδα (1). Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε το τραβώντας το προς τα πάνω και τοποθετήστε το κάτω από τη βρύση. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να το καθαρίσετε με μια βελόνα. Κάντε το ίδιο με τη βαλβίδα που βρίσκεται στο καπάκι. Στη συνέχεια, επαναφέρετε τη βαλβίδα στην αρχική της θέση.

• Σε κάθε περίπτωση, καθαρίστε τα πιθανά υπολείμματα τροφίμων που θα μπορούσαν να παραμείνουν στη βαλβίδα ρύθμισης πίεσης (1), στον άξονα και στη βαλβίδα ασφαλείας (2).

• Η ζυγαριά μπορεί να αφήσει ελαφρά σημάδια στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας, τα οποία αφαιρούνται εύκολα με λίγο ξύδι. Τέλος, ξεπλένουμε καλά τη χύτρα ταχύτητας.

• Αφού καθαρίσετε τη χύτρα ταχύτητας για να την αφαιρέσετε, τοποθετήστε ξανά το καπάκι για να στεγνώσει εντελώς ο δακτύλιος σιλικόνης και τα άλλα εξαρτήματα.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Οι πληροφορίες που δίνονται στον παρακάτω πίνακα είναι μόνο ενδεικτικές καθώς εξαρτώνται από το μέγεθος και την ποιότητα του φαγητού που θα μαγειρέψετε.
- Οι χρόνοι λαμβάνονται από τη στιγμή που αρχίζει να διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα (1).

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΑ	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Ψαρόσουπα	8 - 10
Χορτόσουπα	10 - 12
Ρύζι	4 - 8
Βόειο κρέας	8 - 11
Στιφάδο	20 - 25
Κοτόπουλο	10 - 15
Μερλούκιος (λευκό ψάρι)	3 - 5
Μοναχόψαρο (μοναχόψαρο)	5 - 8
Κουνουπίδι	3 - 5
Ρεβύθια	15 - 20
Φασόλια, μπιζέλια	20 - 25
Φακές	15 - 20
Πατάτες	6 - 8