

Χύτρες ταχύτητας EXCELSA Professional Cook

Οδηγίες χρήσης



ITEX48199

ITEX48203

Οδηγίες χρήσης

Μετάφραση από Αγγλικά

Παρακαλούμε διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Εξοικονόμηση χρόνου: Το μαγείρεμα υπό πίεση μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος σε λίγα λεπτά.

Εξοικονόμηση ενέργειας: ο μειωμένος χρόνος μαγειρέματος οδηγεί σε σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας.

Φρεσκάδα φαγητού: το φαγητό που μαγειρεύεται σε χύτρα ταχύτητας διατηρεί όλη τη θρεπτική αξία και τη φρεσκάδα του.



A. Λαβή μοχλού

B. Βαλβίδα

C. Πρώτη βαλβίδα ασφαλείας

D. Πλαϊνές λαβές

E. Κλειδώμα βαλβίδας ασφαλείας με διάταξη ασφάλισης μοχλού

Σημαντικό! Μην καθαρίζετε το καπάκι σε πλυντήριο πιάτων!

ΠΛΥΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΕΓΓΥΗΣΗ

Για να διατηρήσετε τη χύτρα ταχύτητας σας σε καλή κατάσταση, πρέπει να καθαρίσετε προσεκτικά όλα τα μέρη της. Πλένετε το μετά από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι οι οπές της βαλβίδας δεν είναι φραγμένες.

Χρησιμοποιήστε τυπικά απορρυπαντικά πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, κοκκώδη ή λειαντικά υλικά, επιθέματα καθαρισμού, λευκαντικά ή/και προϊόντα χλωρίου. Μην βάζετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων. Στεγνώστε μετά το πλύσιμο.

Οι βαλβίδες πρέπει να είναι πάντα καθαρές. Καθαρίστε τα μετά από κάθε χρήση. Μπορείτε να ξεβιδώσετε τις βαλβίδες, να τις καθαρίσετε και να τις επαναφέρετε στη θέση τους.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Μην μαγειρεύετε φακές στη χύτρα ταχύτητας, μπορεί να φράξουν τις βαλβίδες.

Οποιοσδήποτε λεκές στο εσωτερικό του πιάτου, που μπορεί να προκληθεί από παρατεταμένη επαφή με όξινα ή αλμυρά τρόφιμα, μπορεί να πλυθεί με ξύδι ή χυμό λεμονιού. Σε περίπτωση λεκέδων διατηρείται η ποιότητα και η λειτουργικότητα της γλάστρας.

Η εγγύηση δεν καλύπτει τόσο ζημιές που προκαλούνται από απρόσεκτη χρήση (κρούσεις, πτώση από ύψος, πλύσιμο του καπακιού σε πλυντήριο πιάτων...) όσο και ζημιές σε φθαρμένα εξαρτήματα (φλάντζες, βαλβίδες, λαβές).

Η εγγύηση ισχύει με την επίδειξη της απόδειξης.

Για ζημιές και δυσλειτουργίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας.

ΜΗΝ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΕΤΕ Η ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΕΤΕ ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΥΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα μέχρι να ελέγξετε ότι το καπάκι είναι κλειστό.

Μην ανοίγετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα.

πίεση εργασίας: 55-70 kPa | 0,55-0,70 Μπαρ

μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση: 110 kPa (1,1 Bar)

ΧΡΗΣΗ

1. ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Τραβήξτε τη λαβή του μοχλού του καπακιού. Το καπάκι θα κυκλοφορήσει.

2. ΓΕΜΙΣΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

Μη γεμίζετε περισσότερο από τα 2/3 της χύτρας ταχύτητας.

Εάν μαγειρεύετε ρύζι ή άλλα τρόφιμα που διογκώνονται όταν μαγειρεύονται, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας μόνο μέχρι τη μέση ή λιγότερο.

3. ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Ο μοχλός της λαβής βρίσκεται σε κάθετη θέση όταν είναι ανοιχτός.

Τοποθετήστε το καπάκι στη χύτρα ταχύτητας και κλείστε τη λαβή του μοχλού (οριζόντια θέση). Η εγκάρσια μπάρα πρέπει να ακουμπάει στην άκρη της χύτρας ταχύτητας. Ελέγξτε ότι το καπάκι είναι σωστά τοποθετημένο για να αποφύγετε τη διαφυγή ατμού κατά το μαγείρεμα.

4. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στη σόμπα. Αν μαγειρεύετε σε φωτιά, η φλόγα δεν πρέπει να εκτείνεται πέρα από τον πάτο της κατσαρόλας. Αν μαγειρεύετε σε εστία, η βάση της δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από τον πάτο της χύτρας ταχύτητας.

Τοποθετήστε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης σε κάθετη θέση και ανασηκώστε τη μικρή βαλβίδα. Η βαλβίδα θα αρχίσει να σφυρίζει μετά από λίγα λεπτά και θα αρχίσει να βγαίνει ατμός. Τώρα μπορείτε να μειώσετε την ισχύ της σόμπας και να γυρίσετε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης σε οριζόντια θέση.

Η συσκευή ασφάλισης στη λαβή θα ανυψωθεί ταυτόχρονα για να αποτρέψει το άνοιγμα του καπακιού κατά το μαγείρεμα. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει. Παρακαλούμε υπολογίστε προσεκτικά το χρόνο μαγειρέματος (δείτε παρακάτω).

5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στο τέλος του μαγειρέματος, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. Στη συνέχεια, περιμένετε για λίγο. Γυρίστε το μοχλό της βαλβίδας απελευθέρωσης πίεσης σε κάθετη θέση για να αφήσετε τον ατμό να βγει μετά από λίγα λεπτά. Μετά την πλήρη αποβολή του ατμού, η συσκευή ασφάλισης στη λαβή θα πέσει και η λαβή θα ξεκλειδώσει. Τώρα θα μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας.

Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους όσο χρησιμοποιείται η χύτρα ταχύτητας.

Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας στο φούρνο.

Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της χύτρας ταχύτητας όταν τη μετακινείτε.

Παρακαλούμε να κρατάτε πάντα τη χύτρα ταχύτητας από τις πλαϊνές λαβές και όχι από τη λαβή του μοχλού.

Πριν το τοποθετήσετε στη σόμπα, ελέγξτε ότι το καπάκι της κατσαρόλας είναι καλά κλειστό.

Η ακατάλληλη χρήση της χύτρας ταχύτητας μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς νερό, μπορεί να την καταστρέψει.

Πριν χρησιμοποιήσετε την κατσαρόλα, ελέγξτε ότι όλα τα μέρη της είναι καθαρά.

Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να διαφύγει τελείως ο ατμός και να υποχωρήσει η πίεση.

Μη γεμίζετε περισσότερο από τα 2/3 της χύτρας ταχύτητας. Γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας μόνο μέχρι τη μέση ή λιγότερο εάν μαγειρεύετε φαγητό που μπορεί να διογκωθεί, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά.

Χρησιμοποιήστε μόνο κατάλληλους βαθμούς θερμότητας.

Εάν έχετε μαγειρέψει φαγητό με δέρμα (π.χ. μοσχαρίσια γλώσσα) που μπορεί να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπάτε το φαγητό πριν κρυώσει για να αποφύγετε εγκαύματα.

Όταν μαγειρεύετε κρεμώδη φαγητά, ανακινείτε ελαφρά τη χύτρα ταχύτητας πριν ανοίξετε το καπάκι για να μην διαφύγει το φαγητό.

Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για τηγάνισμα.

Μην χρησιμοποιείτε χοντρό αλάτι σε χύτρα ταχύτητας. αν χρειαστεί, αλατίζουμε μόνο μετά το μαγείρεμα και το διαλύουμε ανακατεύοντας. Οποιοσδήποτε εναποθέσεις αλατιού στο κάτω μέρος μπορεί να προκαλέσουν τη δημιουργία λευκών κηλίδων ή να καταστρέψουν τον ανοξειδωτο χάλυβα. Ωστόσο, αυτοί οι λεκέδες δεν αλλάζουν την ποιότητα και τη λειτουργικότητα του προϊόντος.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

βόειο κρέας - 45-50 λεπτά

μοσχαρίσιο κρέας - 35-40 λεπτά

αρνί - 20-25 λεπτά

κοτόπουλο - 35-40 λεπτά

νεαρή κότα - 20-25 λεπτά

φασόλια, ρεβίθια - 20-25 λεπτά

πράσινα φασόλια - 20-25 λεπτά

μελιτζάνα - 10-15 λεπτά

κουνουπίδι - 10-15 λεπτά

σέλινο - 10-15 λεπτά

πατάτες - 8-10 λεπτά

φρέσκα μπιζέλια - 15-20 λεπτά

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Παρατηρήστε τον ατμό καθώς βγαίνει.

Καθαρίζετε το μπολ και το καπάκι μετά από κάθε χρήση, ακολουθώντας τις οδηγίες πλυσίματος.

Μην αφήνετε φαγητό μέσα για πολύ.

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Το καπάκι δεν κλείνει: ελέγξτε ότι έχετε ακολουθήσει σωστά τις οδηγίες. Αφαιρέστε το κάλυμμα και επανατοποθετήστε το. Ελέγξτε ότι το κάλυμμα είναι σωστά και πλήρως ασφαλισμένο με τη λαβή του μοχλού.

Το καπάκι δεν ανοίγει: αφήστε τον ατμό να διαφύγει (πιέζοντας τη βαλβίδα απελευθέρωσης πίεσης). εάν χρειάζεται, τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι προτού διαφύγει τελείως ο ατμός.

Η βαλβίδα ασφαλείας ξεκινά να λειτουργεί: η βαλβίδα ασφαλείας έχει σχεδιαστεί για ασφάλεια, αρχίζει να λειτουργεί όταν παρουσιαστούν προβλήματα με τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης. Όταν συμβεί αυτό, σβήστε τη χύτρα ταχύτητας και περιμένετε να κρυώσει εντελώς. Η δεύτερη ανακουφιστική βαλβίδα επιτρέπει στον ατμό να διαφύγει σε περίπτωση που οι άλλες δύο βαλβίδες είναι φραγμένες.

Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να διαφύγει τελείως ο ατμός και να κρυώσει η χύτρα.