

VICKO®

Χύτρα ταχύτητας

• 6 L

• Ανοξείδωτο ατσάλι 18/10

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Model No: Procook 152.102

Ref. No: 179-1-00000



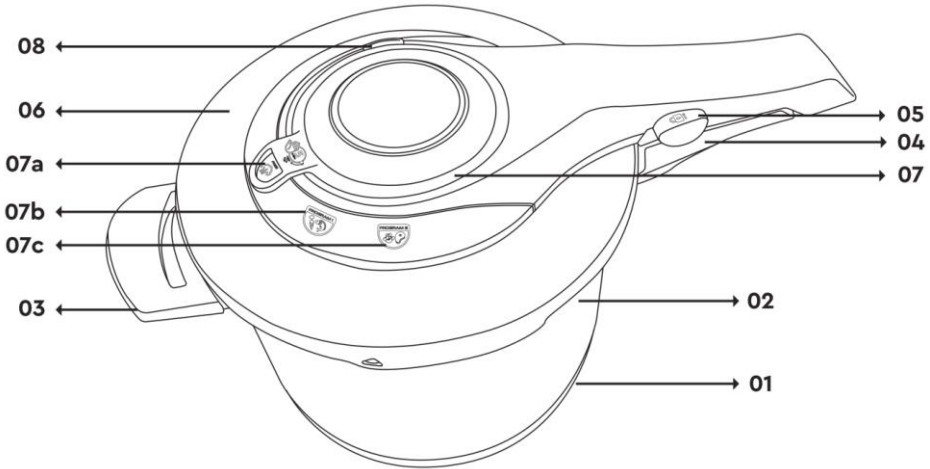


ΠΡΟΣΟΧΗ! - ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

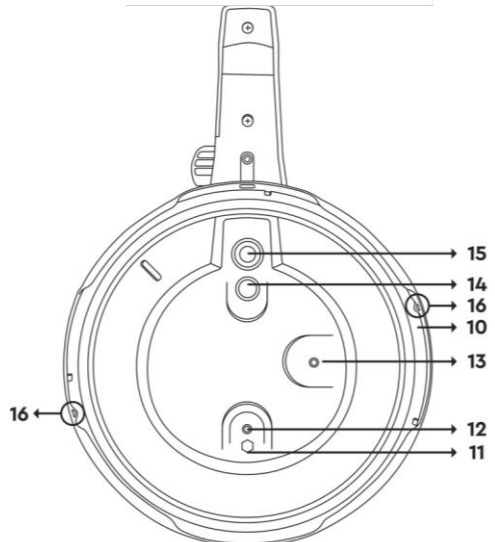
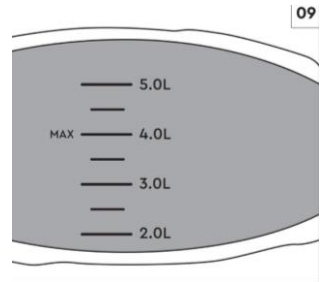
1. Διαβάστε προσεκτικά και βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.
2. Πριν από την πρώτη αλλά και από κάθε χρήση είναι απαραίτητος ο έλεγχος καθαρότητας και σωστής λειτουργίας:
 - 1) της βαλβίδας ασφαλείας
 - 2) της βαλβίδας ρύθμισης πίεσης
 - 3) του λάστιχου σφράγισηςΒεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες δεν είναι φραγμένες με οποιοδήποτε τρόπο. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης παρακάτω όπως επίσης και τις οδηγίες της αντίστοιχης παραγράφου στο κεφάλαιο “ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας εάν οι βαλβίδες ασφαλείας, ρύθμισης πίεσης ή το λάστιχο σφράγισης έχουν χαλάσει ή φθαρεί.
4. Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής πίεσης κινείται εύκολα προς όλες τις κατευθύνσεις “1,2 και FREE”.
5. Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε το καπάκι της χύτρας.
6. Σας προτείνουμε να αντικαταστήτε το λάστιχο σφράγισης κάθε ένα ή δύο χρόνια ανάλογα με την συχνότητα χρήσης της χύτρας. Εάν το λάστιχο σφράγισης έχει φθαρεί εμφανίζοντας ρωγμές και τσαλακώματα ή έχει αρχίσει να γίνεται πιο δύσκαμπτο (έχει ξεκινήσει να χρωματίζεται καφέ) θα πρέπει να το αντικαταστήσετε άμεσα.
7. Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν είναι άδεια.
8. Η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει υπό πίεση. Οποιαδήποτε ακατάλληλη χρήση που δεν είναι συμβατή με τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα και τραυματισμούς. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά πριν ξεκινήσετε να μαγειρεύετε. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης παρακάτω.
9. Η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται **ποτέ** για τηγάνισμα ή τσιγάρισμα σε λάδι.
10. Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το σκοπό του γρήγορου μαγειρέματος, για τον οποίο και έχει σχεδιαστεί. Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για κανένα άλλο λόγο εκτός από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
11. Ατομα **MH** εξοικειωμένα με τη χρήση της χύτρας ταχύτητας δε θα πρέπει να την χρησιμοποιούν.
12. Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δε συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό στον χρήστη και καταστροφή της χύτρας. Για οποιοδήποτε εξάρτημα ή ανταλλακτικό παρακαλώ επικοινωνήστε με το κατάστημα που προμηθευτήκατε τη χύτρα.
13. Μη γεμίζετε την χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα **2/3** της χωρητικότητας της. Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να είναι γεμάτη τουλάχιστον κατά το 1/3.
14. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα ο όγκος των οποίων αυξάνεται, όπως ρύζι ή φακές, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από το ήμισυ της χωρητικότητας της. Πριν ανοίξετε το καπάκι, πρέπει να ανακινήσετε ελαφρώς τη χύτρα ταχύτητας.
15. Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας μέσα σε ηλεκτρικό φούρνο, σε φούρνο υγραερίου, σε φούρνο μικροκυμάτων ή οποιοδήποτε άλλο θερμαινόμενο φούρνο.
16. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε εστία αντίστοιχη του μεγέθους της. Όταν η εστία είναι αναμμένη στη μέγιστη ένταση, η συνεχής επιτήρηση είναι απαραίτητη.
17. Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα σε ηλεκτρική εστία, η διάμετρος της εστίας θα πρέπει να είναι ίση ή μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης της χύτρας.
18. Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα σε εστίες γκαζιού, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν ακουμπά τα εξωτερικά τοιχώματα της χύτρας.
19. Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν είναι ζεστή πάνω σε οποιαδήποτε επιφάνεια που είναι ευαίσθητη σε υψηλές θερμοκρασίες.
20. Όταν η χύτρα ταχύτητας βρίσκεται υπό πίεση και χρειάζεται να την μετακινήσετε πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί.
21. Χρησιμοποιείτε και τις δύο πλαϊνές λαβές για να μετακινήσετε τη χύτρα όσο είναι ζεστή. Για την δική σας ασφάλεια, χρησιμοποιήστε και προστατευτικά γάντια. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε να έρθουν σε επαφή με τις θερμαινόμενες επιφάνειες το δέρμα ή τα μάτια.

22. Ελέγχετε σε τακτά χρονικά διαστήματα τη σταθερότητα των πλαϊνών λαβών. Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σε περίπτωση που οι λαβές δεν είναι σταθερές.
23. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε δύναμη για να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας. Πριν την ανοίξετε θα πρέπει να είσαστε σίγουροι πως η πίεση έχει εκτονωθεί. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης παρακάτω.
24. Αφού κλείσετε την εστία, **περιμένετε 5-8 λεπτά πριν ελευθερώσετε τον ατμό**. Μέρη του φαγητού ενδέχεται να εξαερωθούν μαζί με τον ατμό σε υγρή μορφή. Μπορεί έτσι να προκληθούν ατυχήματα, εγκαύματα ή να λερώσετε την κουζίνα σας.
25. Όταν ελευθερώνετε τον ατμό, θα πρέπει να φροντίσετε ώστε τα χέρια, το πρόσωπο και το σώμα σας να μην βρίσκονται κοντά ή απέναντι από τη βαλβίδα ρύθμισης πίεσης, προς αποφυγή εγκαυμάτων.
26. Εάν έχετε μαγειρέψει κρέας μαζί με το περιβλημά του (πέτσας), παρακαλούμε μην το τρυπάτε όσο είναι ακόμα ζεστό (προς αποφυγή εγκαυμάτων). Εάν το περιεχόμενο της χύτρας είναι πολλός, παρακαλούμε να ανακινήσετε απαλά τη χύτρα πριν ανοίξετε το καπάκι για να αποφύγετε την εκτόξευση των καυτών τροφίμων.
27. Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες.
28. Επιβλέπετε πάντα τη χύτρα ταχύτητας όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή ενώ βρίσκεται υπό πίεση.
29. Μην αφήνετε τα παιδιά κοντά στη χύτρα ταχύτητας όταν τη χρησιμοποιείτε ή ενώ βρίσκεται υπό πίεση.
30. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για την αποθήκευση φαγητού πριν ή και μετά το μαγείρεμα, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στο κυρίως σώμα της χύτρας.
31. Το καπάκι της χύτρας και τα επιμέρους εξαρτήματά του δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
32. **Αυτή η χύτρα ταχύτητας έχει σχεδιαστεί ΜΟΝΟ για οικιακή χρήση. Καμία ευθύνη δεν φέρει ο κατασκευαστής για βλάβη που προκλήθηκε από χρήση του προϊόντος από αμέλεια ή εσκεμμένα, μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσης.**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ



1. Βάση χύτρας
2. Κυρίως σώμα χύτρας
3. Μικρή πλαϊνή λαβή
4. Μεγάλη πλαϊνή λαβή (οδηγός ασφάλισης)
5. Πλήκτρο αποσφράγισης (ανοίγματος) του καπακιού
6. Καπάκι
7. Ρυθμιστής πίεσης
 - a. Ρύθμιση: "FREE" (Αποσυμπίεση / Απελευθέρωση ατμού)
 - b. Ρύθμιση: "1" (Ψάρι & Λαχανικά)
 - c. Ρύθμιση: "2" (Κρέας & Οσπρία)
8. Οπή απελευθέρωσης ατμού
9. Ένδειξη στάθμης νερού
10. Λάστιχο σφράγισης
11. Ασφάλεια ξεκλειδώματος
12. Βαλβίδα ασφαλείας - Εξαέρωση πίεσης
13. Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης / μαγειρέματος
14. Βαλβίδα εξαερισμού
15. Μηχανισμός ασφαλείας συσκευής
16. Παράθυρα ασφαλείας



ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η χύτρα ταχύτητας είναι εξοπλισμένη με τα παρακάτω 3 συστήματα ασφαλείας:

1 Βαλβίδα ασφαλείας :

Όταν δημιουργηθεί πίεση στο εσωτερικό της χύτρας, η βαλβίδα ασφαλείας (12) “κλειδώνει” το καπάκι. Όταν η εσωτερική πίεση είναι χαμηλότερη από το όριο ασφαλούς ανοίγματος, η βαλβίδα θα ξεκλειδώσει το καπάκι ώστε να ανοιχτεί.

Ποτέ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι της χύτρας χρησιμοποιώντας δύναμη.

Η βαλβίδα ασφαλείας θα βγάλει ατμό αυτόματα ώστε να διατηρηθεί η πίεση σε ασφαλή επίπεδα.

Αν το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά, η εσωτερική πίεση δεν θα μπορεί να ανέβει σε υψηλά επίπεδα. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να σβήσετε την εστία αμέσως και να κλείσετε το καπάκι σωστά, ώστε να ασφαλίσει.

2 Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης:

Ο ρυθμιστής πίεσης (7) σας επιτρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή πίεση μαγειρέματος καθώς και να απελευθερώσετε τον ατμό. **Απλός γυρίστε και στρέψτε τον στην επιθυμητή θέση. ΠΡΟΣΟΧΗ να μην εκθέτετε κάποιο μέρος του χεριού σας ή του προσώπου σας προς την οπή (8) από όπου βγαίνει ο ατμός.**

Η υπερβολική πίεση εκκενώνεται από τη βαλβίδα μαγειρέματος. Εάν η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης (13) είναι φραγμένη για οποιοδήποτε λόγο και η πίεση φτάσει το 1.1 bar, η βαλβίδα ασφαλείας (12) μπαίνει σε λειτουργία αποβάλλοντας το υπόλοιπο της πίεσης.

Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να μαγειρέψει σε 2 επίπεδα πίεσης (0.6 bar και 0.7 bar). Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ανάλογα με το είδος των τροφίμων που θέλετε να μαγειρέψετε.

Το κουμπί ρυθμίζεται σε 3 θέσεις που ενεργοποιούν τις αντίστοιχες λειτουργίες όπως φαίνονται παρακάτω:

Θέση:



Απελευθέρωση του ατμού

Θέση:



Ρυθμίζει το επίπεδο πίεσης μαγειρέματος στα 0.6 bar (Ψάρι & Λαχανικά)

Θέση:



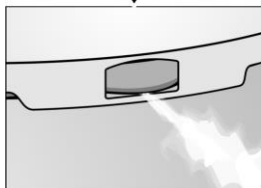
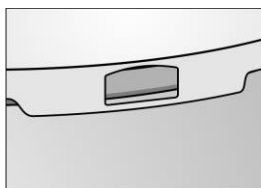
Ρυθμίζει το επίπεδο πίεσης μαγειρέματος στα 0.7 bar (Κρέας & Όσπρια)

Προσοχή! Ποτέ μην στρέφετε την **οπή απελευθέρωσης ατμού (8)** προς την πλευρά του χρήστη.



Η **Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης (13)** επιτρέπει την εξαγωγή του ατμού ώστε να διατηρείται η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας στα ασφαλή επίπεδα που έχετε ορίσει.

3 Παράθυρα Ασφάλειας:



Για πρόσθετη ασφάλεια το καπάκι διαθέτει παράθυρα ασφαλείας. Σε περίπτωση που και οι δύο βαλβίδες παρουσιάσουν κάποιο πρόβλημα τότε το λάστιχο σφράγισης συμπιέζεται στα παράθυρα ασφαλείας ώστε να δημιουργηθεί μια διέξοδος του ατμού και να αποσυμπιεστεί η χύτρα. Αυτό θα συμβεί όταν φτάσει τα 1,5 bar.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν παρατηρήσετε να βγαίνει ατμός από τα παράθυρα ασφαλείας ή το λάστιχο έχει συμπιεστεί στα παράθυρα ασφαλείας, κλείστε αμέσως τον διακόπτη της εστίας και απομακρύνετε προσεκτικά τη χύτρα από την εστία αφήνοντας την να κρυώσει.

Μην χρησιμοποιήσετε τη χύτρα εάν δεν επιλυθεί το πρόβλημα.

Λάστιχο σφράγισης:



Το λάστιχο σφράγισης είναι κατασκευασμένο από ειδικά υλικά για να μπορεί να ενεργεί ως σύστημα ασφαλείας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Πάντα πρέπει να χρησιμοποιείτε το γνήσιο ανταλλακτικό διότι σε αντίθετη περίπτωση ακυρώνεται το σύστημα ασφαλείας.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βγάλετε τη χύτρα από τη συσκευασία της.
2. Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει και κατανοήσει πλήρως όλες τις οδηγίες και ιδιαίτερα τα θέματα ασφαλείας.
3. Πριν από την πρώτη αλλά και από κάθε χρήση είναι απαραίτητος ο έλεγχος καθαρότητας και σωστής λειτουργίας της βαλβίδας ασφαλείας, της βαλβίδας ρύθμισης πίεσης και του λάστιχου σφράγισης. Βεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες δεν φράσσονται με οποιοδήποτε τρόπο.
4. Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας στο μισό (1/2) της χωρητικότητας της με κρύο νερό, επιλέξτε την θέση "FREE" (7.a) με τον ρυθμιστή πίεσης (7), κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε την στην εστία. Βράστε το νερό μέχρι η οπή απελευθέρωσης ατμού (8) να εξάγει έντονο ατμό και στη συνέχεια σβήστε την εστία και αφαιρέστε τη χύτρα τοποθετώντας την σε σταθερή επιφάνεια. Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας κλειστή για περίπου 10 λεπτά και έπειτα ανοίξτε το καπάκι αφού έχει κρυώσει. Αφαιρέστε το νερό και πλύνετε τη χύτρα ταχύτητας με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

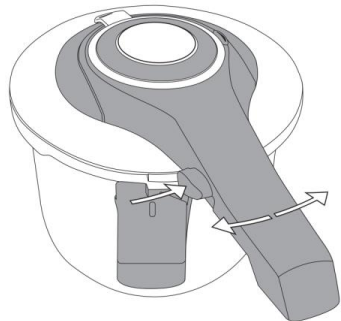
1. Έλεγχος βαλβίδων και λάστιχου σφράγισης:

Πριν από την πρώτη αλλά και κάθε χρήση είναι απαραίτητος ο έλεγχος καθαριότητας και σωστής λειτουργίας της βαλβίδας ασφαλείας – εξαέρωσης πίεσης (12), της βαλβίδας ρύθμισης πίεσης (13), της βαλβίδας εξαερισμού (14), του μηχανισμού ασφαλείας συσκευής (15) και του λάστιχου σφράγισης (10).

- ⚠ Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα της χύτρας είναι σωστά τοποθετημένα και καλά βιδωμένα.
- ⚠ Ελέγξτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης δεν φράσσονται με οποιοδήποτε τρόπο και τίποτα δεν εμποδίζει την σωστή λειτουργία τους. Εάν κάποιο από αυτά είναι φραγμένο με υπολείμματα φαγητού ή σιδήριτες άλλο, καθαρίστε λεπτομερώς με νερό και υγρό απορρυπαντικό ή χρησιμοποιήστε ένα λεπτό αντικείμενο (πχ μικρό ξυλάκι) για να την καθαρίσετε και βεβαιωθείτε ότι το νερό διέρχεται ελεύθερα.
- ⚠ Πριν από κάθε χρήση βεβαιωθείτε ότι η κίνηση της βαλβίδας ρύθμισης πίεσης (13), της βαλβίδας εξαερισμού (14), και ο **μηχανισμός ασφαλείας συσκευής (15)** γίνεται ελεύθερα χωρίς εμπόδια. **Για καλύτερο έλεγχο ανατρέψτε το καπάκι για να διαπιστώσετε αν μετακινούνται πάνω και κάτω ελεύθερα.**
- ⚠ Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης (13), βαλβίδα εξαερισμού (14), **μηχανισμός ασφαλείας συσκευής (15)** και το λάστιχο σφράγισης (10) να είναι σε καλή κατάσταση και να μην εμφανίζουν οποιοδήποτε σημάδι φθοράς ή αλλοίωσης.
- ⚠ **Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας εάν διαπιστώσετε ότι ένα από τα παραπάνω συστήματα ασφαλείας δεν λειτουργεί σωστά.**

2. Άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας (πριν τη χρήση):

Ανοίξτε το καπάκι της χύτρας ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα.



- Πιέστε το πλήκτρο αποσφράγισης (ανοίγματος) (5), που βρίσκεται στη πλαϊνή λαβή, προς τα μέσα.
- Γυρίστε το καπάκι προς τα δεξιά κρατώντας την κάτω λαβή (οδηγός ασφάλισης) (4) με το άλλο σας χέρι.
- Αφαιρέστε το καπάκι από το κυρίως σώμα της χύτρας.

3. Γέμισμα της χύτρας με φαγητό:

Βάλτε τα υλικά (σύμφωνα με τη συνταγή) στη χύτρα ταχύτητας, λαμβάνοντας υπόψη τα ακόλουθα στοιχεία σχετικά με τις ποσότητες γεμίσματος κλπ. Για την εύκολη μέτρηση των ποσοτήτων αυτών χρησιμοποιήστε την ειδική διαβάθμιση χωρητικότητας στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας.

- ⚠ Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα λιγότερο από την ελάχιστη ένδειξη χωρητικότητας “min” στο εσωτερικό της (υγρά και στερεό περιεχόμενο).
- ⚠ Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα υπερβαίνοντας τη μέγιστη ένδειξη χωρητικότητας “max” στο εσωτερικό της (υγρά και στερεό περιεχόμενο).
- ⚠ Μη γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (Max).
- ⚠ Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που τείνουν να αφρίζουν ή να φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα μη γεμίζετε τη χύτρα με περισσότερο από το ήμισυ (½) της χωρητικότητας της.
- ⚠ Η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ για τηγάνισμα ή σιγάρισμα σε λάδι υπό πίεση.
- ⚠ Μη βάζετε σόδα ή κρασί απευθείας στο μαγείρεμα.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για να μαγειρέψετε με χυμό μήλου, σιτάρι, φασόλια κλπ, τα οποία μπορούν να δημιουργήσουν πολύ αφρό και να προκαλέσουν διαρροή υλικών. Μπορεί να φράξουν τις βαλβίδες. Αν δεν μπορείτε να αποφύγετε το μαγείρεμα αυτού του είδους φαγητού παρακαλούμε να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας άδεια, καθώς θα προκληθούν ανεπανόρθωτες καταστροφές.
- ⚠ **Για να δημιουργηθεί ο απαιτούμενος ατμός, γεμίζετε τη χύτρα με τουλάχιστον 1/4 του λίτρου νερό (ή άλλα υγρά). Ποτέ μην μαγειρεύετε χωρίς επαρκή ποσότητα υγρών και φροντίζετε πάντα ώστε τα υγρά στη χύτρα να μην εξατμιστούν τελείως καθώς αυτό θα κάψει το φαγητό και θα καταστρέψει το σκεύος. Εισάγετε πάντοτε τουλάχιστον 250 ml νερό μαζί με άλλα υγρά της συνταγής.**

4. Κλείσιμο της χύτρας ταχύτητας:

Κλείστε το καπάκι της χύτρας ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα.

- Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής πίεσης (7) κινείται εύκολα προς όλες τις κατευθύνσεις “1,2 και FREE”.
- Να έχετε πάντοτε τον ρυθμιστή πίεσης στην θέση “FREE” πριν από κάθε φορά που κλείνετε το καπάκι.
- Βάλτε το καπάκι πάνω στη χύτρα και φροντίστε να εφάπτεται στο σωστά στο σώμα της χύτρας.
- Γυρίστε την λαβή αριστερόστροφα ακολουθώντας τον **οδηγό ασφάλισης (4) που βρίσκεται στην κάτω λαβή.**
- Εφόσον ακούσετε και το χαρακτηριστικό ήχο κλειδώματος, οι δύο μεγάλες λαβές θα πρέπει να ευθυγραμμίζονται.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει εφαρμόσει και κλείσει από όλες τις πλευρές.

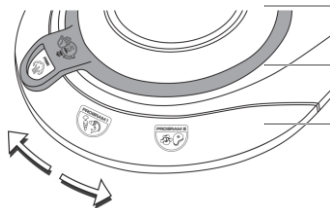
5. Ρύθμιση της πίεσης:


Γυρνάτε στην επιθυμητή θέση πίεσης ΜΟΝΟ αφού αρχίσει να βγαίνει έντονος ατμός από την οπή απελευθέρωσης ατμού (8) και έχετε μειώσει την ένταση φωτιάς στο χαμηλό.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 2 επίπεδα πίεσης για το μαγείρεμα:

❶ Ελαφρύ μαγείρεμα (πίεση λειτουργίας 0,6 bar) και ❷ γρήγορο μαγείρεμα (πίεση λειτουργίας 0,7 bar).

Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ανάλογα με το είδος των τροφίμων που θέλετε να μαγειρέψετε ρυθμίζοντας το κουμπί ρύθμισης πίεσης στην αντίστοιχη θέση ❶ ή ❷:



Θέση : Απελευθέρωση του ατμού

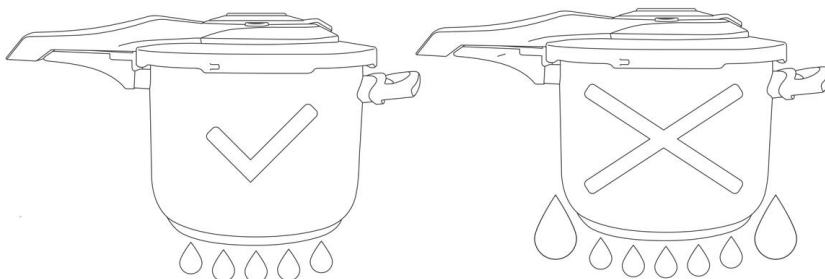
Θέση **❶**: Ρυθμίζει το επίπεδο πίεσης μαγειρέματος στα 0,6 bar – Ψάρι και λαχανικά

Θέση **❷**: Ρυθμίζει το επίπεδο πίεσης μαγειρέματος στα 0,7 bar – Κρέας και όσπρια

6. Τοποθέτηση χύτρας στην εστία:

Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε κατάλληλη εστία λαμβάνοντας υπόψη τις παρακάτω σημαντικές οδηγίες:

- Πάντοτε μετακινείτε και τοποθετείτε τη χύτρα κρατώντας την και από τις δυο λαβές. Ποτέ μην μεταφέρετε τη χύτρα κρατώντας την μόνο από τη μία πλευρά.
- Τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας πάντα σε σταθερή εστία που είναι εγκατεστημένη σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Η διάμετρος της εστίας δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από τη διάμετρο της χύτρας.
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε εστία γκαζιού, βεβαιωθείτε ότι οι φλόγες δεν υπερβαίνουν τα πλάινά της χύτρας.



7. Δημιουργία πίεσης και εξαέρωση:

- Να έχετε πάντοτε τον ρυθμιστή πίεσης στην θέση "FREE" πριν από κάθε φορά που κλείνετε το καπάκι.
- Ρυθμίστε την εστία στην υψηλότερη θερμοκρασία της, ώστε να ζεστάνετε τη χύτρα άμεσα.
- Λίγο μετά την έναρξη της θέρμανσης, θα παρατηρήσετε μία μικρή διαρροή ατμού από την οπή (8), η οποία είναι φυσιολογική. Όταν συμβεί αυτό, η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας αυξάνεται, ενώ ταυτόχρονα το καπάκι "κλειδώνει".
- Όταν η οπή (8) αρχίσει να απελευθερώνει έντονο και πολύ ατμό, ρυθμίστε την ένταση της εστίας στην χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Στην συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θέση του ρυθμιστή πίεσης (7) ανάλογα με τα υλικά που μαγειρεύετε.
- Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά από την στιγμή που επιλέξετε την ρύθμιση της πίεσης.

- ⚠ Εάν η οπή (8) σταματήσει να απελευθερώνει ατμό, δεν υπάρχουν αρκετά υγρά στη χύτρα ή θα πρέπει να αυξήσετε την ένταση της εστίας.
- ⚠ Εάν η οπή (8) απελευθερώνει ατμό πολύ γρήγορα θα πρέπει να μειώσετε την ένταση της εστίας
- ⚠ Γυρνάτε στην επιθυμητή θέση πίεσης ΜΟΝΟ αφού αρχίσει να βγαίνει **έντονος ατμός** από την οπή απελευθέρωσης ατμού (8) και έχετε μειώσει την ένταση φωτιάς στο χαμηλό.
- ⚠ Μην επεμβαίνετε με τον ρυθμιστή της πίεσης (7) κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

8. Υπολογισμός χρόνου μαγειρέματος:

Ξεκινήστε να μετράτε και υπολογίστε τον χρόνο μαγειρέματος μόλις παρατηρήσετε την απελευθέρωση ατμού από την οπή (8) και γυρίσετε τον ρυθμιστή πίεσης (7) στην επιθυμητή θέση.

9. Ολοκλήρωση μαγειρέματος:

Όταν ο χρόνος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, σβήστε την εστία και τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας σε σταθερή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια ή ειδική θερμομονωτική βάση.



Περιμένετε 5 – 8 λεπτά πριν ελευθερώσετε τον ατμό, επιλέγοντας την ρύθμιση "FREE" (7a). Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, η πίεση εντός της χύτρας αποσυμπιέζεται ομαλά, αποτρέποντας μέρη του φαγητού να εξαερωθούν σε υγρή μορφή μαζί με τον ατμό. Αποφεύγοντας έτσι να προκληθούν ατυχήματα, εγκαύματα ή να λερώσετε την κουζίνα σας.

10. Εκτόνωση της πίεσης – Αποσυμπίεση:


Υπάρχουν 3 τρόποι αποσυμπίεσης της χύτρας ταχύτητας.

- ⚠ Για τρόφιμα που αφρίζουν ή διογκώνονται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή όσπρια και τρόφιμα με ευαίσθητο δέρμα, δεν θα πρέπει να επιλέξετε καμία μέθοδο που μειώνει γρήγορα την πίεση, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει την εκτίναξη του φαγητού ή το σκάσιμο της φλούδας.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ να μην εκθέτετε κάποιο μέρος του χεριού σας ή του προσώπου σας προς την οπή που βγαίνει ο ατμός.

1^{ος} τρόπος αποσυμπίεσης:

“Γρήγορη αποσυμπίεση με την ρύθμιση “FREE” (7a)”




- Σβήστε την εστία και τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας σε σταθερή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια ή ειδική θερμομονωτική βάση και έπειτα
- **Περιμένετε 5-8 λεπτά** και έπειτα γυρίστε τον ρυθμιστή πίεσης (7) στη θέση  “FREE” ώστε να απελευθερωθεί **πλήρως** ο ατμός.
- Με την μέθοδο αυτή αποτρέπονται μέρη του φαγητού να εξαερωθούν σε υγρή μορφή μαζί με τον ατμό.

2^{ος} τρόπος αποσυμπίεσης:


“Γρήγορη αποσυμπίεση κάτω από τρεχούμενο νερό”



- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στο νεροχύτη και αφήστε να τρέξει κρύο νερό στην άκρη του καπακιού και στα πλαϊνά τοιχώματα (όχι πάνω από τις λαβές και τις βαλβίδες) για **ένα λεπτό**.
- Έπειτα ρυθμίστε το κουμπί ρύθμισης πίεσης στη θέση “FREE”  μέχρι να απελευθερωθεί όλος ο ατμός.

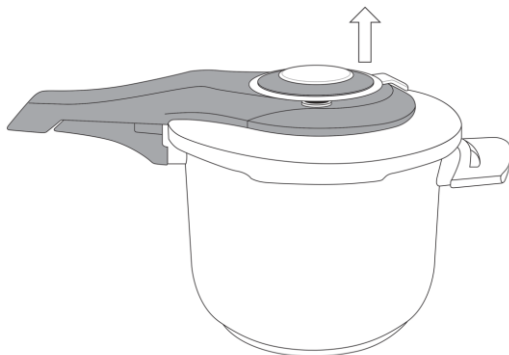
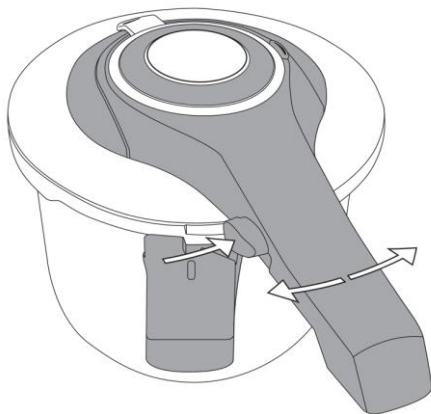
3^{ος} τρόπος αποσυμπίεσης:

“Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει”

- Αυτή η μέθοδος ενδείκνυται για φαγητά που χρειάζονται μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
- Λίγο πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος αφαιρέστε την χύτρα από την εστία και απλά αφήστε τη σταδιακά και εντελώς να κρυώσει.
- Γυρίστε τον ρυθμιστή πίεσης (7) στη θέση “FREE”  για να απελευθερώσετε τυχόν υπολειπόμενη πίεση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε την χύτρα προτού βεβαιωθείτε ότι η αποσυμπίεση της έγινε σωστά και σύμφωνα με τις οδηγίες. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.

11. Αποσφράγιση και άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας (μετά τη χρήση).



- Πιέστε το πλήκτρο αποσφράγισης (ανοίγματος) (5) προς τα μέσα.
 - Γυρίστε το καπάκι προς τα δεξιά κρατώντας τη κάτω λαβή (οδηγός ασφάλισης) (4) με το άλλο σας χέρι.
 - Αφαιρέστε το καπάκι από το κυρίως σώμα της χύτρας.
- ⚠ **Ποτέ μη χρησιμοποιείτε δύναμη για να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας. Πριν την ανοίξετε θα πρέπει να είσαστε σίγουροι πως η πίεση έχει εκτονωθεί.**
- ⚠ **Όταν μαγειρεύετε φαγητό με ζύμη, ανακινήστε απαλά την χύτρα πριν ανοίξετε το καπάκι για να αποφύγετε την εκτίναξη του φαγητού.**
- ⚠ **Αν μαγειρέψετε κρέας με πέτσα (π.χ. γλώσσα βοδιού) που μπορεί να φουσκώσει υπό την επίδραση της πίεσης, μην τρυπάτε το κρέας όσο το δέρμα είναι πρησμένο. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.**

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τη χύτρα ταχύτητας με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, σκληρές βούρτσες, συμμάτινους σπόγγους, ισχυρά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά, προϊόντα που περιέχουν χλωρίνη.
- Το κυρίως σώμα της χύτρας μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων (χωρίς το καπάκι). Μετά το πέρας της πλύσης σκουπίστε την καλά.
- Ποτέ μην πλένετε το καπάκι ή οποιοδήποτε εξάρτημα (λάστιχο σφράγισης) του σε πλυντήριο πιάτων. Το καπάκι πρέπει πάντα να πλένεται στο χέρι.
- Μετά το πλύσιμο σκουπίστε τη χύτρα ταχύτητας και τα εξαρτήματα της καλά με ένα καθαρό και μαλακό πανί.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας ή οποιοδήποτε εξάρτημά της σε αποστειρωτικές συσκευές.
- Ανάλογο με τη σκληρότητα του νερού είναι πιθανό να σχηματιστούν λευκά στίγματα στον πάτο της χύτρας ταχύτητας μετά τη χρήση. Μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε τα στίγματα με ξύδι.
- Για επίμονα στίγματα βράστε 500 ml νερό με τον χυμό μισού λεμονιού, για 5 λεπτά υπό πίεση. Αφαιρέστε την χύτρα από την εστία σας και περιμένετε 8 λεπτά πριν απελευθερώσετε τον ατμό.
- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει πριν το ξεπλύνετε με καθαρό νερό.

Καθαρισμός και συντήρηση της βαλβίδας ασφαλείας και της βαλβίδας ρύθμισης πίεσης :

- Όλες οι βαλβίδες ασφαλείας και η οπή απελευθέρωσης του ατμού (8) πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση.
- Πριν από κάθε χρήση βεβαιωθείτε ότι η κίνηση της βαλβίδας εξαερισμού (14) , του μηχανισμού ασφαλείας (15) και του ρυθμιστή πίεσης (7), γίνεται ελεύθερα χωρίς εμπόδια.

Καθαρισμός και συντήρηση του λάστιχου σφράγισης:

- Το λάστιχο σφράγισης πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.
 - Βγάλτε το λάστιχο από το καπάκι και πλύνετε το με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό.
 - Σκουπίστε καλά και τοποθετήστε το σωστά στην θέση του μέσα στο καπάκι. Το λάστιχο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο όψεις.
- ⚠ Πριν από κάθε χρήση βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο σφράγισης είναι σε καλή κατάσταση και δεν εμφανίζει οποιοδήποτε σημάδι φθοράς. Εάν έχει φθαρεί ή έχει αρχίσει να γίνεται πιο δύσκαμπτο (έχει ξεκινήσει να χρωματίζεται καφέ) θα πρέπει να αντικατασταθεί άμεσα. Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να φυλάσσεται σε εσωτερικούς χώρους με ξηρό κλίμα μακριά από υγρασία.
- Βεβαιωθείτε ότι είναι πάντα καθαρή και στεγνή πριν από την αποθήκευση της.
- Μην αποθηκεύετε την χύτρα με το καπάκι κλειστό(σφραγισμένο). Απλά τοποθετήστε το με την εσωτερική πλευρά προς τα επάνω.

Ο πίνακας με τους χρόνους μαγειρέματος θα σας φανεί ιδιαίτερα χρήσιμος, κυρίως τις πρώτες φορές που θα μαγειρέψετε με την χύτρα σας.

Επίσης λάβετε υπόψιν ότι μπορείτε να μαγειρέψετε τα ίδια φαγητά σε λιγότερο ή περισσότερο χρόνο ανάλογα με:

**Την προτίμησή σας
Τον βαθμό ανθεκτικότητας
του φαγητού
Το μέγεθος των κομματιών που έχετε κόψει.
Την ποσότητα νερού που χρησιμοποιείτε**

ΠΙΝΑΚΑΣ - ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		ΧΡΟΝΟΣ
Όσπρια (Μουλιασμένα)	Ρεβίθια	600γρ. μαζί με άλλα κομμένα λαχανικά 30-35'
	Φασόλια κόκκινα	600γρ. μαζί με άλλα κομμένα λαχανικά 20-25'
	Φασόλια άσπρα	600γρ. μαζί με άλλα κομμένα λαχανικά 30-35'
	Φακές (χωρίς μούλιασμα)	600γρ. μαζί με άλλα κομμένα λαχανικά 7'

Ψάρια - Θαλασσινά	600γρ. κομμένο στα 4	6'
Κρεατικά	Μοσχαρίσιος κιμάς	600γρ. 30'
	Βοδινόσ κιμάς	600γρ. 40'
	Βοδινό	1 κ. σε μικρά κομμάτια 40'
	Χοιρινό	1 κ. μπούτι ολόκληρο 30'
		1κ. πλευρά ολόκληρο (παιδάκια) 20'
	Αρνί	1κ. μπούτι ολόκληρο 20'
	Κουνέλι	1κ. κουνέλι κομμένο κομμάτια 20'
	Κοτόπουλο	1κ. κοτόπουλο κομμένο κομμάτια 25'
		1κ. κοτόπουλο ολόκληρο 30-40'
	Πάπια	1κ. πάπια κομμένη κομμάτια 25'
		1κ. πάπια ολόκληρη 30'
	Ορτύκια	600γρ. κομμένα στα 4 15'

Φρούτα- επιδόρπια	Μήλα	4 ολόκληρα καθαρισμένα (με λίγο νερό)	10'-15'
	Αχλάδια	4 ολόκληρα καθαρισμένα (μαγειρεμένα με κρασί)	10'-15'
	Μαρμελάδα φράουλα	600γρ. φράουλες και 1/2κ. ζάχαρη	7'
	Κρεμ καραμελέ	1.200γρ. γάλα, 8 αυγά, ζάχαρη	6'-8'
Σούπες	Με σκόρδο		8'-10'
	Με ρύζι		10'
	Με κρέας		40'- 45'
	Με κοτόπουλο		30'- 40'
	Με πατάτα		10'- 12'
	Με ψάρι		6'-8'
	Με ντομάτα		5'- 8'
	Με λαχανικά		5'- 8'
	Κρέας και λαχανικά		15'- 25'
Λαχανικά	Παντζάρια	500γρ. κομμένα σε κομμάτια	10'- 15'
	Αγκινάρες	500γρ. ολόκληρες	12'-18'
	Πράσινα φασόλια	500γρ. κομμένα	25'- 30'
	Λάχανο	500γρ. κομμένο	10'-15'
	Λαχανάκια Βρυξελών	500γρ. ολόκληρα	10'- 15'
	Κουνουπίδι	500γρ. άνθη	10'- 15'
	Σπαράγγια λεπτά	500γρ.	5'- 10'
	Καρότα	500γρ. ολόκληρα	10'- 15'
	Πατάτες	500γρ ολόκληρες με τη φλούδα	12-15'
		500γρ. κομμένες και χωρίς φλούδα	10-12'

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν κατά την διάρκεια του μαγειρέματος παρουσιαστεί κάποιο από τα παρακάτω προβλήματα **ΣΒΗΣΤΕ ΑΜΕΣΩΣ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑ**, απομακρύνετε τη χύτρα και αφήστε την να κρυώσει 10-15 λεπτά. Κατόπιν ανοίξτε τη χύτρα αφού προηγουμένως κάνετε αποσυμπίεση, για να φύγει όλος ο ατμός.

Πρόβλημα	Ανάλυση	Λύση
Δεν παρατηρείται η μικρή διαρροή ατμού από την οπή (8) μετά την έναρξη της θέρμανσης.	1) Το καπάκι δεν είναι καλά κλεισμένο.	1) Κλείστε το καπάκι με τον σωστό τρόπο.*
	2) Η ένταση της εστίας είναι πολύ χαμηλή.	2) Ανεβάστε την ένταση της εστίας.
	3) Το λάστιχο σφράγισης της χύτρας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν είναι καθαρό ή χρειάζεται αντικατάσταση λόγω φθορών.	3) Τοποθετήστε το λάστιχο στο καπάκι σωστά ή καθαρίστε το ή αντικαταστήστε το.*
	4) Η ποσότητα νερού μέσα στη χύτρα δεν επαρκεί ώστε να δημιουργηθεί πίεση.	4) Προσθέστε την προβλεπόμενη ποσότητα νερού.*
	5) Οι βαλβίδα εξαερισμού (14) είναι φραγμένη από υπολείμματα τροφών ή άλλα υλικά.	5) Καθαρίστε τη βαλβίδα χρησιμοποιώντας ένα λεπτό αντικείμενο.*
		(*) = αφού σβήσετε την εστία, αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας για να κρυώσει, αποσυμπίεστε την χύτρα και ανοίξτε το καπάκι σύμφωνα με τις αναλυτικές οδηγίες.

<p>Δεν βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα ρύθμισης πίεσης μετά την ρύθμιση της πίεσης στην θέση “FREE”</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης είναι φραγμένη από υπολείμματα τροφών ή άλλα υλικά. 2) Η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης έχει υποστεί φθορά και χρειάζεται αντικατάσταση. 3) Δεν γεμίσατε με την σωστή ποσότητα νερού και το μαγείρεμα γίνεται στεγνό, χωρίς υγρά 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Καθαρίστε τη βαλβίδα ρύθμισης πίεσης χρησιμοποιώντας ένα λεπτό αντικείμενο.* 2) Αντικαταστήστε την βαλβίδα ρύθμισης πίεσης.* 3) Προσθέστε την προβλεπόμενη ποσότητα νερού.*
<p>Απελευθερώνεται πολύς ατμός από την άκρη του καπακιού</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Το λάστιχο της χύτρας χρειάζεται αντικατάσταση λόγω φθορών. 2) Το λάστιχο σφράγισης λειτούργησε ως μηχανισμός ασφαλείας καθώς η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης και η βαλβίδα ελέγχου έχουν φράξει από τρόφιμα ή άλλα υλικά ή παρουσιάζουν κάποιο πρόβλημα. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Αντικαταστήστε το λάστιχο άμεσα.* 2) Καθαρίστε σχολαστικά τις βαλβίδες. Εάν διαπιστώσετε ότι το πρόβλημα παραμένει αντικαταστήστε με καινούργιες.*
<p>Το καπάκι ανοίγει – κλείνει με δυσκολία.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Υπάρχει πρόβλημα με το λάστιχο. 2) Η βαλβίδα ασφαλείας είναι σε λειτουργία και δεν σας επιτρέπει να ανοίξετε την χύτρα. 3) Δεν κλείσατε σωστά το καπάκι ή τοποθετήσατε λανθασμένα το λάστιχο. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Αντικαταστήστε το λάστιχο* 2) Περιμένετε έως ότου να βγει όλος ο ατμός και απενεργοποιηθεί η βαλβίδα ασφαλείας. 3) Μην ασκείτε μεγάλη πίεση όταν ανοίγετε ή κλείνετε το καπάκι. Προσπαθήστε να βρείτε την αιτία και διορθώστε το πρόβλημα ή απευθυνθείτε σε κάποιον ειδικό.*
<p>Ατμός ή/και σταγόνες νερού διαφεύγουν από την άκρη του καπακιού, πριν από την έναρξη του χρόνου μαγειρέματος.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Το καπάκι δεν έχει κλειστεί και σφραγιστεί κατάλληλα. 2) Το λάστιχο σφράγισης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι. 3) Το λάστιχο σφράγισης δεν είναι καθαρός. 4) Το λάστιχο σφράγισης δεν είναι σε καλή κατάσταση και πρέπει να αντικατασταθεί. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Κλείστε το καπάκι με τον σωστό τρόπο.(*) 2) Τοποθετήστε σωστά το λάστιχο σφράγισης στο καπάκι (*). 3) Καθαρίστε τον το λάστιχο σφράγισης (*). 4) Αντικαταστήστε τον το λάστιχο σφράγισης (*). <p>(*) = αφού σβήσετε την εστία, αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας για να κρυώσει, αποσυμπιέστε την χύτρα και ανοίξτε το καπάκι σύμφωνα με τις αναλυτικές οδηγίες</p>

ΠΡΟΣΟΧΗ!



Όταν οποιοδήποτε από τα στοιχεία ασφαλείας (βαλβίδα ασφαλείας, βαλβίδα ρύθμισης πίεσης, βαλβίδα εξαερισμού, μηχανισμός ασφαλείας, παράθυρα ασφαλείας και λάστιχο σφράγισης) της χύτρας έχει μπλοκάρει κάντε άμεσα τις παρακάτω ενέργειες:

- 1) Σβήστε την εστία.
- 2) Απομακρύνετε τη χύτρα από την εστία και τοποθετήστε την σε επίπεδη σταθερή και στεγνή επιφάνεια.
- 3) Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.
- 4) Κάντε αποσυμπίεση και ανοίξτε την χύτρα με τους προβλεπόμενους τρόπους.
- 5) Ελέγξτε την κατάσταση των στοιχείων ασφαλείας (βαλβίδα ασφαλείας, βαλβίδα ρύθμισης πίεσης η βαλβίδα εξαερισμού, μηχανισμός ασφαλείας, και λάστιχο σφράγισης) και καθαρίστε τα σχολαστικά ή αν είναι αναγκαίο προβείτε στην αντικατάστασή τους.

Σημείωση:

- Αυτό το προϊόν δεν ενδείκνυται για χρήση από άτομα με σωματική ή διανοητική υστέρηση (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΪΟΝ και ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο/Τύπος	VICKO Ref. No	Χωρητικότητα
Procook 152.102	179-1-00000	6 L

Τεχνικές Προδιαγραφές και χαρακτηριστικά	
Πίεση μαγειρέματος:	1 ^η : 0,6 bar, 2 ^η : 0,7 bar
Σύστημα ασφαλείας πολλαπλών επιπέδων	
1 ^ο & 2 ^ο επίπεδο:	0,4-0,7 bar (Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης)
Πίεση ασφαλείας:	0,9-1,3 bar (Βαλβίδα Ασφαλείας)
Μέγιστη πίεση:	PS: 1,5 bar (Λάστιχο και Παράθυρα Ασφαλείας)
Τύπος πάτου:	Τριπλός θερμοαγωγίμος πάτος
Διάμετρος πάτου:	Ø22εκ.
Κατάλληλες εστίες:	Ηλεκτρική, Κεραμική, Αλογόνου, Γκαζιού, Επαγωγική
Σώμα και καπάκι:	Ανοξείδωτο ασάλι 18/10
Χαρακτηριστικά:	Εσωτερική κλίμακα χωρητικότητας Μοντέρνος, εργονομικός σχεδιασμός Εξοικονόμηση ενέργειας Εξοικονόμηση χρόνου μαγειρέματος

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ VICKO ΕΙΝΑΙ ΕΓΓΥΗΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥΣ.