



Για άνοιγμα.

Πρώτα, κρατήστε το μοχλό προς τα πάνω, κάμψτε ελαφρώς το ελεύθερο τμήμα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.



Χρησιμοποιήστε τα 2/3 του συνολικού όγκου, εάν το υλικό σας είναι αφρώδες χρησιμοποιήστε μικρότερο όγκο.



Για κλείσιμο

Λυγίστε ελαφρώς το πάνω μέρος και τοποθετήστε το όταν η θέση του μοχλού είναι "ανοιχτή" και μετά περιστρέψτε το μοχλό στην αντίθετη κατεύθυνση.



Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε υψηλή θερμοκρασία για να ξεκινήσετε την εκφόρτιση στη βαλβίδα πρέπει να είναι κατακόρυφη μέχρι να ακουστεί ο ήχος σφαιρίγματος και να βγει ατμός.



Όταν αρχίζει να βγαίνει ατμός. Φέρτε την βαλβίδα από την κατακόρυφη θέση σε οριζόντια, μειώστε τη θερμοκρασία. Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκίνησε από τώρα και στο εξής.

Προσοχή Ελέγξτε τον δακτύλιο στη βαλβίδα εκκένωσης, πρέπει να ωθείται εύκολα.

Ελέγξτε τη βαλβίδα.

Ελέγξτε εάν η βαλβίδα εκκένωσης λειτουργεί ή όχι, ελαφρώς πιέστε τη βαλβίδα εκκένωσης και δείτε την εκκένωση ατμού.

Μετά το μαγείρεμα.

Περιμένετε λίγο για να μειωθεί η πίεση της χύτρας, ανοίξτε τη βαλβίδα εκκένωσης και αφήστε τον ατμό να βγει και μετά ανοίξτε την χύτρα.

Για γρήγορη ψύξη.

Εάν δεν θέλετε να μην περιμένετε βάλτε την συσκευή μαγειρέματος κάτω από το κρύο νερό, τότε ανοίξτε τη βαλβίδα για να βγει ο ατμός.



ZEUS
FACTORY

ΧΥΤΡΑ

Οδηγίες χρήσης και ασφαλείας



Εγγύηση 2 χρόνια

Εισάγεται από την Zeus Factory / Αποθήκες / Γραφεία / Service

28ης Οκτωβρίου 30, Αγ.Ιωάννης Ρέντης, Τ.Κ. 18233

☎ 210 7214456

1. Όλες οι οδηγίες πρέπει να διαβάζονται.
2. Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά σας να πλησιάζουν την κύτρα κατά τη χρήση της.
3. Μην βάζετε την κύτρα στο φούρνο.
4. Η κύτρα πρέπει να μετακινείται προσεκτικά. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Πρέπει να χρησιμοποιούνται λαβές συγκράτησης και στήριγμα καπακιού. Εάν είναι απαραίτητο, πρέπει να χρησιμοποιείται προστατευτικός εξοπλισμός.
5. Μην χρησιμοποιείτε την κύτρα για οποιονδήποτε άλλο σκοπό.
6. Το φαγητό σας θα ψηθεί υπό πίεση. Απο ακατάλληλη χρήση, η κύτρα σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς. Πριν ξεκινήσετε να μαγειρεύετε με την κουζίνα σας, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι εντελώς κλειστό. (Ανατρέξτε στην ενότητα κλεισίματος ανοίγματος καπακιού για αυτό).
7. Μην προσπαθήσετε να πιέσετε τη κύτρα με δύναμη. Η κύτρα δεν πρέπει να ανοίγει πριν μειωθεί πλήρως η πίεση.
8. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε την κύτρα χωρίς νερό μέσα. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκληθούν σοβαρές ζημιές. Χρησιμοποιήστε κατάλληλες πηγές θερμότητας για την κουζίνα σας.
10. Μην γεμίζετε τη κύτρα περισσότερο από 2/3 (με φαγητό που θα μαγειρευτεί). Μην γεμίζετε περισσότερο από το μισό νερό ενώ μαγειρεύετε ρύζι και άλλα αποξηραμένα λαχανικά.
11. Θα ήταν καλό να υπάρχουν μερικές τρύπες στα προϊόντα κρέατος που καλύπτονται το δέρμα (λουκάνικα, γλώσσα βοείου κρέατος, συκώτι κ.λπ.) που είναι πιθανό να διογκωθούν υπό την επίδραση της πίεσης. Εάν δεν το έχετε κάνει πριν το μαγείρεμα! Μπορείτε να το βράσετε.
12. Αφού μαγειρέψετε το φαγητό, ανακινήστε το απαλά πριν ανοίξετε την κύτρα σας.
13. Βεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες λειτουργούν σωστά και άνετα πριν από κάθε χρήση.
14. Μην τηγανίζετε ποτέ κανένα είδος φαγητού στη κύτρα πίεσης.
15. Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας της κύτρας εκτός από αυτά που καθορίζονται στις οδηγίες χρήσης.
16. Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο ανταλλακτικά που προτείνει ο κατασκευαστής. Το σώμα και τα καπάκια πρέπει να χρησιμοποιούνται μαζί. Παράγονται από τον ίδιο κατασκευαστή.
17. Μην χρησιμοποιείτε την κύτρα σας για να αποθηκεύσετε όξινα, αλμυρά τρόφιμα πριν και μετά το μαγείρεμα.
18. Διατηρήστε την εστία πίεσης υπό παρακολούθηση κατά το μαγείρεμα.

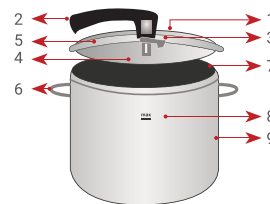
1. Όσο δίνετε προσοχή στην καθαριότητα της κύτρας, θα την διατηρήσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα.
2. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε απορρυπαντικό που επιθυμείτε για τον καθαρισμό του εσωτερικού της συσκευής.
3. Μην χρησιμοποιείτε σκληρές καθαριστικές ουσίες στις εξωτερικές επιφάνειες.
4. Χρησιμοποιήστε πλαστικό αντί για σύρμα κατά τον καθαρισμό. Στεγνώστε τη κύτρα μετά το ξέπλυμα.
5. Χρησιμοποιήστε ξύδι και λεμόνι για τον καθαρισμό μόνιμων λεκέδων.
6. Μην ξεχάσετε να καθαρίσετε τις βαλβίδες για λόγους ασφαλείας.

Περίοδος ψήσιματος

Κρέας: • Βοειδή 45-50 λεπτά • Μοσχάρι 35-40 λεπτά • Κότα 30-40 λεπτά
• Αρνί 20-25 λεπτά • Κοτόπουλο 20-25 λεπτά **Αποξηραμένα Λαχανικά:** • Ξηρά φασόλια (εμποτισμένα) • Ρεβίθια (εμποτισμένα) • φασόλια **Φρέσκα λαχανικά:** • Πράσινα φασόλια 20-25 λεπτά. • Μελιτζάνα 10-15 λεπτά • Κουνουπίδι 10-15 λεπτά • Σέλινο 10-15 λεπτά. • Πατάτες 8-10 λεπτά. • Πράσο 10-12 λεπτά. • Μπιζέλια 15-20 λεπτά

Πώς να χρησιμοποιήσετε και να μαγειρέψετε

1. Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά αφού αυξηθεί η πίεση στη κύτρα και φτάσει στο κατάλληλο επίπεδο.
2. Όταν η πίεση αυξάνεται, ο ατμός βγαίνει από τη βαλβίδα με ήχο σφυρίγματος.
3. Τώρα έχουμε αρκετή πίεση για το μαγείρεμα.
4. Στη συνέχεια, κλείστε τη βαλβίδα εκκένωσης, μειώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και κοιτάξτε το ρολόι σας για το χρόνο μαγειρέματος.



Μέρη της κύτρας

1. Βαλβίδα ασφαλείας του καπακιού.
2. Λαβή.
3. Βαλβίδα μαγειρέματος.
4. Καπάκι.
5. Γέφυρα καπακιού.
6. Λαβή ατμού.
7. Λάστιχο ασφαλείας.
8. Γραμμή στάθμης.
9. Γραμμή ατμού.