

# Χύτρα Ταχύτητας από ανοξείδωτο ατσάλι Zilan ZLN4726, ZLN4610, ZLN1015, ZLN5617, ZLN6232

-

## Εγχειρίδιο οδηγιών

### Καθάρισμα

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κάθε είδος απορρυπαντικού.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά για να καθαρίσετε τις εξωτερικές επιφάνειες.

Στεγνώστε καλά μετά το καθάρισμα.

Χρησιμοποιήστε ξίδι ή λεμόνι για τους επίμονους λεκέδες.

Οι βαλβίδες θα πρέπει να είναι πάντα καθαρές για την ασφάλειά σας.

### Τρόπος χρήσης

- Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά αφού αυξηθεί η πίεση στη χύτρα και φτάσει στο κατάλληλο επίπεδο.
- Όταν η πίεση αυξάνεται, ατμός εξέρχεται της βαλβίδας με συνοδεία ενός ήχου σφυρίγματος.
- Πλέον, υπάρχει επαρκής πίεση για μαγείρεμα.
- Έπειτα, κλείστε τη βαλβίδα από όπου εξέρχεται ο ατμός, μειώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος.

### Ενδεικτικοί χρόνοι

- Βοδινό κρέας 45-50 λεπτά
- Μοσχαρίσιο κρέας 35-40 λεπτά
- Πουλερικά 30-40 λεπτά
- Αρνίσιο κρέας 20-25 λεπτά
- Κοτόπουλο 20-25 λεπτά
- Φασολάκια 20-25 λεπτά
- Μελιτζάνα 10-15 λεπτά
- Κουνουπίδι 10-15 λεπτά
- Σέλερι 10-15 λεπτά
- Πατάτες 8-10 λεπτά
- Πράσο 10-12 λεπτά
- Αρακάς 15-20 λεπτά



### Τμήματα της χύτρας

1. Βαλβίδα ασφαλείας
2. Λαβή του καπακιού
3. Βαλβίδα μαγειρέματος
4. Καπάκι
5. Γέφυρα καπακιού
6. Λαβή χύτρας
7. Τμήμα καουτσούκ
8. Γραμμή ένδειξης επιπέδου
9. Γραμμή ένδειξης χύτρας

Για να την ανοίξετε, αρχικά κρατήστε το μοχλό προς τα πάνω. Ελαφρώς λυγίστε το ανεξάρτητο τμήμα. Έπειτα, απομακρύνετε το.

Χρησιμοποιήστε τα 2/3 του συνολικού όγκου. Εάν τα τρόφιμα που μαγειρεύετε διογκώνονται, χρησιμοποιήστε λιγότερο.

Για να την κλείσετε, λυγίστε ελαφρώς το άνω τμήμα και τοποθετήστε το όταν ο μοχλός βρίσκεται στη θέση "open". Έπειτα, περιστρέψτε το μοχλό στην αντίθετη κατεύθυνση.

Κατά το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε υψηλή θερμοκρασία για να ξεκινήσει η εκτόνωση στη βαλβίδα. Η βαλβίδα θα πρέπει να είναι σε κατακόρυφη θέση, μέχρι να ακουστεί ένας ήχος σφυρίγματος και να εξέλθει ατμός.

Όταν αρχίσει να εξέρχεται ατμός, αλλάξτε τη θέση της βαλβίδας από κατακόρυφη σε οριζόντια. Μειώστε τη θερμοκρασία. Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά από τώρα.

Προσοχή

Ελέγξτε το δακτύλιο στη βαλβίδα εκκένωσης. Θα πρέπει να ανυψώνεται εύκολα.

Ελέγξτε τη βαλβίδα. Ελέγξτε αν η βαλβίδα εκκένωσης λειτουργεί ή όχι. Ελαφρώς πιέστε τη βαλβίδα εκκένωσης και δείτε τον ατμό να εξέρχεται.

Αφού μαγειρέψετε, περιμένετε λίγο να μειωθεί η πίεση στη χύτρα. Ανοίξτε τη βαλβίδα εκκένωσης και απελευθερώστε τον ατμό.

Για να κρυσώσει γρηγορότερα, τοποθετήστε τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό. Μετά ανοίξτε τη βαλβίδα και απελευθερώστε τον ατμό.

### **Σημαντικές προφυλάξεις**

- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για διαφορετικό σκοπό από αυτόν που προορίζεται.
- Ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε χωρίς νερό.
- Ελέγξτε αν οι βαλβίδες εμποδίζονται.
- Μη χρησιμοποιείτε ανταλλακτικά τμήματα διαφορετικά από αυτά που ενδείκνυνται.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι τελείως κλειστή, προτού την τοποθετήσετε σε εστία.
- Ποτέ μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να ανοίξετε τη χύτρα. Μην επιχειρήσετε να την ανοίξετε, προτού μειωθεί εντελώς η εσωτερική πίεση.