

Primo® Rapida

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ USE INSTRUCTIONS



ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ – PRESSURE COOKER

Μοντέλο/Model: DSF24-8L

Ø24 – 8L

80kPa / PS 150kPa

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν την χρήση του σκεύους και φυλάξτε τις για πιθανή μελλοντική χρήση.

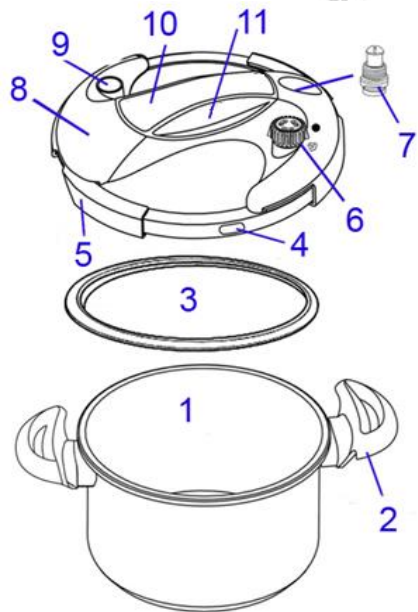
Please read all instructions carefully before using the utensil and keep it for possible future reference.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- I. Σχεδιάγραμμα σκεύους και μέρη του
- II. Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας
- III. Μηχανισμοί ασφαλείας του προϊόντος
- IV. Ειδικά χαρακτηριστικά
- V. Οδηγίες χρήσης
- VI. Οδηγός επίλυσης προβλημάτων
- VII. Καθαρισμός & Συντήρηση
- VIII. Ερωτήσεις και Απαντήσεις
- IX. Χρόνος Μαγειρέματος

I. Σχεδιάγραμμα σκεύους και μέρη του (εικ. 1).

- 1. Σώμα
- 2. Πλαϊνή λαβή
- 3. Λάστιχο σιλικόνης
- 4. Παράθυρο αποσυμπίεσης
- 5. Μηχανισμός κλεισίματος (σφιγκτήρας)
- 6. Βαλβίδα ελέγχου πίεσης
- 7. Βαλβίδα ασφαλείας
- 8. Μετώπη
- 9. Βαλβίδα ένδειξης επιπέδου πίεσης
- 10. Διακοσμητικό μοχλό καπακιού
- 11. Μοχλός ανοίγματος/κλεισίματος



Εικ.1

Χαρακτηριστικά:	
Μοντέλο	DSF24-8L
Διάμετρος	Ø24εκ
Χωρητικότητα	8 λίτρα
Πίεση λειτουργίας	80kPa

II. Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

1. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα σας για πρώτη φορά.
2. Παρακαλούμε σημειώστε ότι ο χρήστης φέρει την πλήρη ευθύνη για οποιοδήποτε ατύχημα το οποίο μπορεί να συμβεί και οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες χρήσης όπως περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
3. Μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα χωρίς επιτήρηση όσο αυτή βρίσκεται σε λειτουργία. Η χύτρα χρειάζεται ένα άτομο για να προσαρμόζει την ένταση της πηγής θερμότητας (μάτι κουζίνας) ανά διαστήματα από τη στιγμή που θα αρχίσει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης έτσι ώστε να διατηρείται η πίεση σε χαμηλά επίπεδα για κάποιο διάστημα.
4. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν μετακινείτε το σκεύος σας όσο αυτό έχει πίεση. Μην ακουμπάτε τις μεταλλικές επιφάνειες, πιάνετε το σκεύος μόνο από τις χειρολαβές και φορέστε προστατευτικά γάντια εφόσον είναι απαραίτητο.
5. Χρησιμοποιήστε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο. Μην την χρησιμοποιήσετε για κανένα άλλο σκοπό.
6. Επειδή η χύτρα μαγειρεύει το φαγητό υπό πίεση, μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα αν δεν τη χειριστείτε σωστά. Κλείνετε πάντοτε τη χύτρα σωστά πριν τη χρησιμοποιήσετε.
7. Μην ασκείτε δύναμη/πίεση στη χύτρα για να την ανοίξετε. Βεβαιωθείτε ότι έχει απελευθερωθεί όλη η πίεση πριν προσπαθήσετε να την ανοίξετε.
8. Μην ζεσταίνετε ποτέ τη χύτρα σας άδεια (χωρίς να έχει φαγητό). Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει μεγάλη ζημιά στη χύτρα σας και μπορεί να αποβεί επικίνδυνο για το χρήστη.
9. Μην γεμίζετε τη χύτρα σας περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της για να μαγειρέψετε φαγητό. Μην γεμίζετε τη χύτρα σας περισσότερο από το 1/4 της χωρητικότητάς της όταν θέλετε να μαγειρέψετε φαγητό το οποίο διογκώνεται κατά το μαγείρεμα (όπως ρύζι, ξηρά λαχανικά κτλ.).
10. Επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία σύμφωνα με τις οδηγίες μαγειρέματος του κάθε φαγητού.
11. Το φαγητό με πέτσα μπορεί να διογκωθεί λόγω της πίεσης μετά το μαγείρεμα. Μην το τρυπήσετε με πηρούνια ή άλλα εργαλεία κουζίνας ώστε να αποφύγετε να ζεματιστείτε.
12. Ανακινήστε ελαφρώς τη χύτρα πριν την ανοίξετε ώστε να αποφύγετε να πεταχτεί φαγητό στην περίπτωση που μαγειρεύετε μαλακές τροφές.
13. Πριν τη χρήση, ελέγξτε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης και τη βαλβίδα

ασφαλείας για να βεβαιωθείτε ότι δεν είναι μπλοκαρισμένες, δείτε σχετικές οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο.

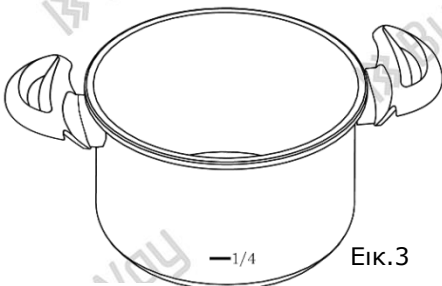
14. Ποτέ μην τηγανίζετε φαγητό υπό πίεση είτε σε αυτό είτε σε οποιοδήποτε άλλο σκεύος.
15. Μην αποκλίνετε από τις οδηγίες συντήρησης που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Μην αλλάξετε κανένα σύστημα ασφαλείας από μόνοι σας.
16. Χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα αυθεντικά ανταλλακτικά του κατασκευαστή, ειδικά το σώμα και το καπάκι, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
17. Παρακαλούμε κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά.
18. Η χύτρα ταχύτητας είναι σκεύος οικιακής χρήσης και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιαδήποτε άλλη χρήση. Ανήλικα άτομα και άτομα τα οποία αδυνατούν ή δεν γνωρίζουν να τη χρησιμοποιούν σωστά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη χύτρα ταχύτητας. Κρατήστε τη χύτρα μακριά από την εμβέλεια των παιδιών όταν αυτή είναι σε λειτουργία.
19. Το σημείο βρασμού των υγρών υπό πίεση είναι κάτω των 120°C. Αρκετός ατμός και χυμός από τις σουπες θα εξέλθει κατά το βρασμό και ειδικά όταν η πίεση πέφτει γρήγορα.
20. Μην μαγειρεύετε φαγητά που διογκώνονται όπως μαρμελάδα μήλου ή ρύζι γλασέ ή φύκια ή κουάκερ, ώστε να αποφύγετε το μπλοκάρισμα της διόδου απελευθέρωσης ατμού.
21. Διατηρείτε την βαλβίδα ελέγχου πίεσης, το λάστιχο σιλικόνης, το κουμπί ανοίγματος, τη βαλβίδα ασφαλείας, το καπάκι και το σώμα της χύτρας πάντα σε πολύ καλή κατάσταση χωρίς υπολείμματα λίπους πριν και μετά από κάθε χρήση.
22. Η χύτρα σας θα πρέπει να τοποθετείται πάνω σε μία σταθερή και επίπεδη εστία κουζίνας. Μην τοποθετείτε τη χύτρα σας σε εστίες με μεγαλύτερη διάμετρο από αυτήν του πάτου της χύτρας. Όταν μαγειρεύετε σε εστίες γκαζιού φροντίστε ώστε η φλόγα να μην ξεπερνά την διάμετρο του πάτου και να μην φτάνει στα τοιχώματα της χύτρας (εικ. 2). Η χύτρα σας είναι κατάλληλη για χρήση σε εστίες γκαζιού, ηλεκτρικές, κεραμικές και επαγωγικές. Η ισχύς των εστιών αυτών δεν θα πρέπει να είναι κάτω από 2kW.
23. Μην έχετε την βαλβίδα ελέγχου πίεσης και το παράθυρο αποσυμπίεσης στραμμένα προς την πλευρά που βρίσκεστε ή προς την πλευρά που διέρχονται συχνά άτομα (κρατήστε τα στην αντίθετη πλευρά από αυτή που βρίσκεστε).
24. Αν δείτε ατμό να εξέρχεται από τη βαλβίδα ασφαλείας ή το λάστιχο σιλικόνης να προωθείται προς τα έξω από το παράθυρο αποσυμπίεσης, σβήστε αμέσως την εστία της κουζίνας. Θα πρέπει το

πρόβλημα να εντοπιστεί και να αντιμετωπιστεί πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη χύτρα σας.

25. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν μεταφέρετε χύτρα η οποία βρίσκεται υπό πίεση – μεταφέρετέ την οριζόντια και ακουμπήστε την κάτω απαλά. Μην χτυπάτε το σκεύος και μην το αφήνετε να σας πέσει κάτω.
26. Μην ανοίγετε τη χύτρα όταν αυτή έχει ακόμη πίεση στο εσωτερικό της. Μην μαγειρεύετε αν το καπάκι της χύτρας δεν έχει κλείσει καλά και δεν έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του.
27. Μην αποθηκεύετε αλάτι, σάλτσα σόγιας, διάφορα αλκαλικά υλικά, ζάχαρη ή ξύδι ή υδρατμούς ή νερό μέσα στη χύτρα σας για μεγάλο διάστημα. Καθαρίζετε και στεγνώνετε τη χύτρα σας μετά από κάθε χρήση.
28. Μην αφήνετε το νερό μέσα στη χύτρα σας να εξατμιστεί και μην ζεσταίνετε ποτέ τη χύτρα χωρίς να έχει μέσα φαγητό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα σας για να τηγανίσετε ή να ψήσετε φαγητό. Η χύτρα σας πρέπει να χρησιμοποιείται για μαγειρευτά φαγητά όπως λαδερά, κρέας ή ψάρι με σάλτσα, σουπές κτλ.
29. Ο επιτρεπόμενος όγκος φαγητού μέσα στη χύτρα είναι:
Λιγότερο από το 1/4 του ύψους της χύτρας για φαγητά που διογκώνονται όπως ρύζι, φασόλια κτλ. (εικ. 3).
Λιγότερο από τα 2/3 του ύψους της χύτρας για φαγητά που δεν διογκώνονται όπως κρέας, φρέσκα λαχανικά κτλ. (εικ. 4).

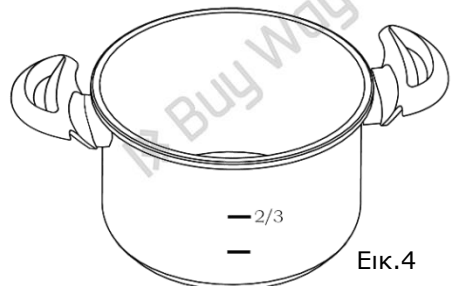


Εικ.2



—1/4

Εικ.3

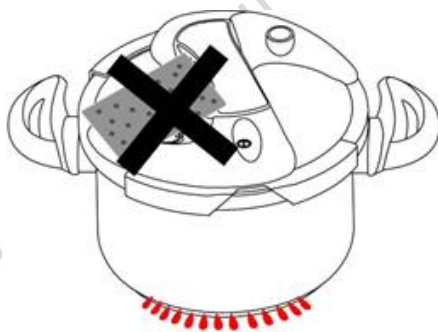


—2/3

—

Εικ.4

30. Απαγορεύεται να τοποθετήσετε οτιδήποτε πάνω στη βαλβίδα ελέγχου πίεσης (εικ. 5).



Εικ.5

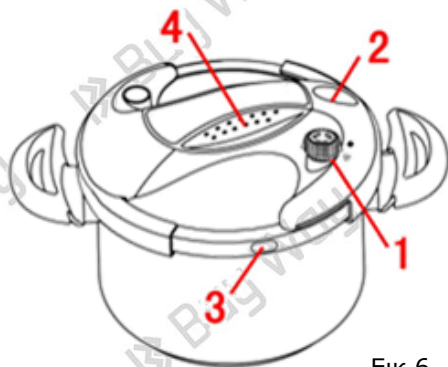
III. Μηχανισμοί ασφαλείας του προϊόντος

Για πιο εύκολη και ασφαλέστερη χρήση, το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί και εξοπλιστεί με ένα πολλαπλό σύστημα ασφαλείας (εικ.6).

- Το σύστημα ασφαλείας καπακιού το οποίο εξασφαλίζει ότι το καπάκι θα κλείσει σωστά και με ασφάλεια. Εύκολη λειτουργία: άνοιγμα και κλείσιμο της συσκευής σε οποιαδήποτε θέση με μία μόνο κίνηση.
- Το τριπλό σύστημα αποσυμπίεσης το οποίο εξασφαλίζει την ασφαλή χρήση του προϊόντος καθώς και η βαλβίδα ένδειξης επιπέδου πίεσης.
 1. **Βαλβίδα ελέγχου πίεσης:** όταν η πίεση μέσα στη χύτρα φτάσει στο κανονικό επίπεδο πίεσης λειτουργίας, η βαλβίδα ελέγχου πίεσης θα απελευθερώνει τον έξτρα ατμό ώστε η πίεση να διατηρείται σε κανονικό επίπεδο.
 2. **Βαλβίδα ασφαλείας:** Η βαλβίδα αυτή θα ανασηκωθεί όταν η πίεση μέσα στη χύτρα φτάσει τα 4kPa. Διασφαλίζει την έξοδο ατμού από αυτό το σημείο και μετά και δεν επιτρέπει το άνοιγμα της χύτρας αν δεν έχει γίνει πρώτα πλήρης αποσυμπίεσή της.
 3. **Λάστιχο σιλικόνης/Παράθυρο αποσυμπίεσης:** Όταν για οποιοδήποτε λόγο η βαλβίδα ελέγχου πίεσης ή η βαλβίδα ασφαλείας δεν λειτουργούν σωστά, το λάστιχο σιλικόνης θα προωθηθεί προς τα έξω στο σημείο του παράθυρου αποσυμπίεσης ώστε να απελευθερωθεί η έξτρα πίεση από το σκεύος.
 4. **Βαλβίδα ένδειξης επιπέδου πίεσης:** Όταν η πίεση μέσα στη χύτρα είναι κανονική, η βαλβίδα αυτή θα είναι μπλε - σε αντίθετη περίπτωση η βαλβίδα θα ανασηκωθεί και το κόκκινο χρώμα

προειδοποίησης θα φανεί.

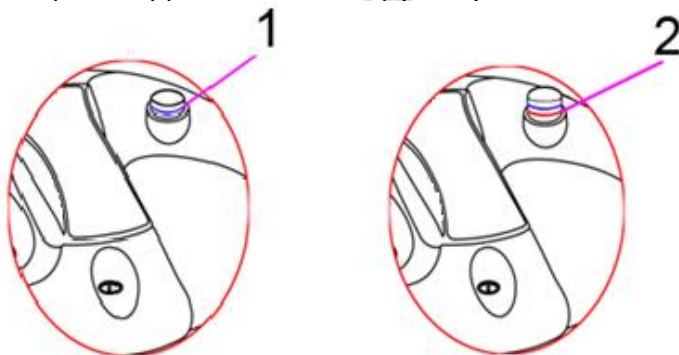
5. **Μοχλός ανοίγματος καπακιού:** Ο χρήστης για να ανοίξει το καπάκι θα πρέπει πρώτα να γυρίσει το μοχλό προς την κατεύθυνση ανοίγματος.



Εικ.6

IV. Ειδικά χαρακτηριστικά

1. Ειδικός βαρύς πάτος "capsule" 3 επιπέδων πάχους 5.5mm για γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας που προσδίδει σημαντική εξοικονόμηση χρόνου.
2. Το πολλαπλό σύστημα ασφαλείας εξασφαλίζει την ομαλή και ασφαλή λειτουργία της χύτρας (εικ.6)
3. Η βαλβίδα ένδειξης επιπέδου πίεσης σας διευκολύνει να γνωρίζετε την πίεση μέσα στο σκεύος (εικ.7):



Εικ.7

1. Η πίεση μέσα στο σκεύος είναι κανονική.
2. Η πίεση μέσα στο σκεύος δεν είναι κανονική.

Όταν η ένδειξη είναι μπλε, αυτό σημαίνει ότι η πίεση μέσα στο σκεύος είναι κανονική. Όταν εμφανιστεί η κόκκινη

προειδοποιητική ένδειξη, αυτό σημαίνει ότι η πίεση μέσα στο σκεύος δεν είναι κανονική.

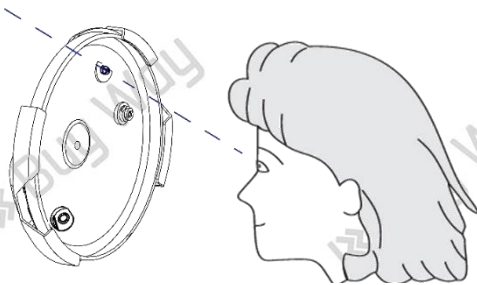
V. Οδηγίες χρήσης

Παρακαλούμε πλύνετε την χύτρα και πριν την πρώτη χρήση ζεστάνετε καθαρό νερό για περίπου μισή ώρα ώστε το σκεύος να καθαριστεί σε βάθος και να απομακρυνθεί οποιαδήποτε πιθανή μυρωδιά.

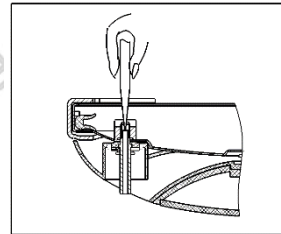
1. Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι και οι δύο δίοδοι (τρύπες) – αυτή της βαλβίδας ασφαλείας και ο σωλήνας εξόδου ατμού στο καπάκι – είναι καθαρές και δεν είναι μπλοκαρισμένες. Αν κάποια από αυτές είναι μπλοκαρισμένη καθαρίστε την με μία μακριά βελόνα διαμέτρου 2mm.

(Εικ.8α – Δείτε αν η έξοδος ατμού είναι μπλοκαρισμένη ή όχι.)

(Εικ.8β – Γυρίστε το καπάκι ανάποδα και καθαρίστε την έξοδο ατμού με τη βελόνα.)



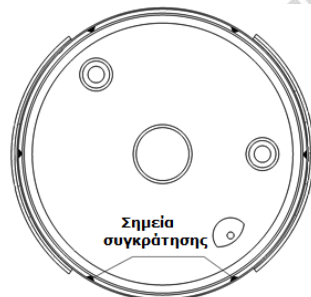
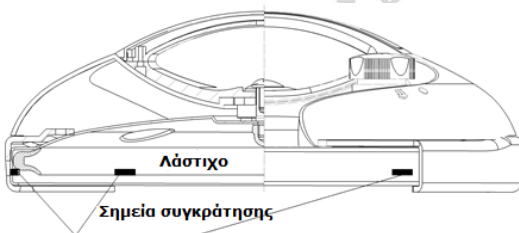
Εικ. 8α



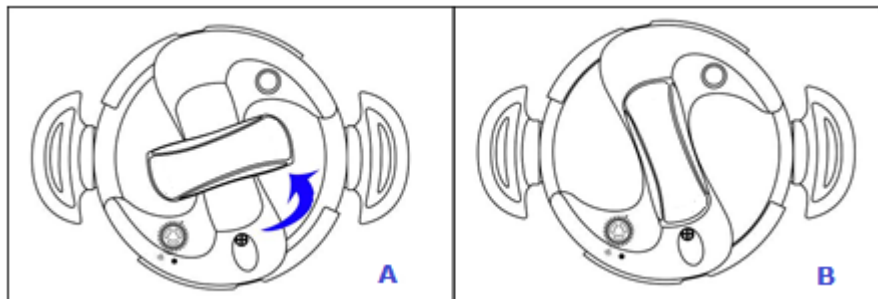
Εικ. 8β

2. Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο σιλικόνης είναι σωστά τοποθετημένο στη θέση του μέσα στο καπάκι:

Τοποθετήστε σωστά το λάστιχο σιλικόνης μέσα στο καπάκι ακολουθώντας ως οδηγούς τα σημεία συγκράτησης που βρίσκονται στο εσωτερικό μέρος του χείλους του καπακιού (δείτε τις παρακάτω φωτογραφίες):



3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι
Κλείστε το καπάκι όπως φαίνεται στα σχέδια Α και Β (εικ.9). Γυρίστε το μοχλό αριστερόστροφα μέχρι το σημείο κλεισίματος (ο μοχλός δεν θα μπορεί να κινηθεί περαιτέρω και τα πλαϊνά σημεία ασφάλισης/σφιγκτήρες του καπακιού θα κλείσουν πάνω στο καπάκι και στο σκεύος.)
(Πριν γυρίσετε το μοχλό πιέστε τον ελαφρά προς τα κάτω έτσι ώστε το καπάκι να κλείσει καλά.)



Εικ. 9

4. Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ελέγχου πίεσης είναι σωστά τοποθετημένη πάνω στο καπάκι. Τοποθετήστε τη βαλβίδα έτσι ώστε το βέλος της να δείχνει το σήμα ● (και όχι το σήμα του ατμού):



5. Ρυθμίζοντας την πίεση λειτουργίας
Αφού κλείσετε το καπάκι, παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες στην παράγραφο ΙΧ ώστε να προχωρήσετε σύμφωνα με αυτές.
6. Θέρμανση
Για να σηκώσετε γρήγορα τη θερμοκρασία, ζεστάνετε το σκεύος με δυνατή φωτιά μέχρι η βαλβίδα ασφαλείας να ξεκινήσει να λειτουργεί (η βαλβίδα ασφαλείας θα ανασηκωθεί). Προσοχή να μην χρησιμοποιήσετε παραπάνω φωτιά από αυτή που απαιτείται. Είναι φυσιολογικό μια μικρή ποσότητα ατμού να εξέλθει από τη βαλβίδα ασφαλείας όταν το σκεύος έχει ζεσταθεί για λίγη ώρα. Δεν θα πρέπει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας από τη στιγμή που αυτή θα ανασηκωθεί πλήρως και η χύτρα λειτουργεί κανονικά. Όταν η βαλβίδα ελέγχου πίεσης ανασηκωθεί, ο ατμός θα εξέρχεται συνεχώς από τη βαλβίδα αυτή και θα ακουστεί από τη χύτρα σας ο

χαρακτηριστικός ήχος σφυρίγματος, τότε θα πρέπει να χαμηλώσετε την ένταση της εστίας σας, εξασφαλίζοντας ότι θα συνεχίσει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης, και να ξεκινήσετε τη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος (παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον πίνακα στην παράγραφο ΙΧ για τους ενδεικτικούς χρόνους μαγειρέματος).

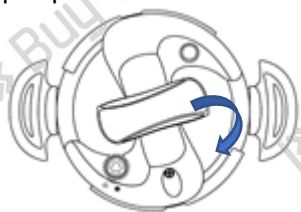
Προσοχή: Ο χρόνος μαγειρέματος μετρά από τη στιγμή που η χύτρα σας αρχίζει να σφυρίζει και να βγάζει μια σταθερή ποσότητα ατμού και εσείς χαμηλώνετε τη φωτιά μέχρι τη στιγμή που θα σβήσετε την εστία της κουζίνας σας.

- **Πάντοτε να είστε κοντά στο σκεύος και να παρακολουθείτε το μαγείρεμα.**
- **Μην αγγίζετε τις μεταλλικές επιφάνειες του σκεύους με το σώμα ή τα χέρια σας. Μαγειρεύετε προσεκτικά και πάντοτε πιάνετε από τις χειρολαβές για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.**
- **Μην προσπαθήσετε ποτέ να μετακινήσετε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.**

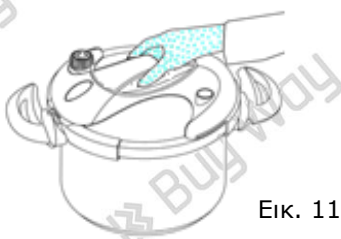
7. Σβήστε την εστία της κουζίνας σας, αφήστε την πίεση να απελευθερωθεί τελείως από το σκεύος μέχρι η βαλβίδα ασφαλείας να πέσει στην αρχική της θέση μέσα στο καπάκι, απομακρύνετε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης και ανοίξετε το καπάκι προσεκτικά.

Υπάρχουν δύο τρόποι για να ανοίξετε το καπάκι μετά το μαγείρεμα:

α. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει φυσικά: Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, σβήστε την εστία της κουζίνας και αφήστε το σκεύος για λίγο να κρυώσει μόνο του και να μειωθεί η πίεσή του. Όταν η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα ένδειξης πίεσης πέσουν τελείως, αυτό σημαίνει ότι το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Γυρίστε το μοχλό όπως φαίνεται στην εικ.10 (γυρίστε το μοχλό δεξιόστροφα μέχρι να ανοίξουν τελείως τα πλαϊνά σημεία ασφάλισης/σφιγκτήρες του καπακιού) και κατόπιν απομακρύνετε το καπάκι από το σκεύος.



Εικ. 10

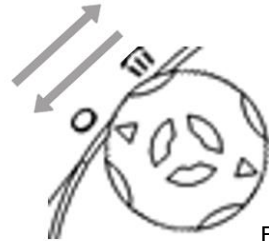


Εικ. 11

- Μην ανοίξετε το καπάκι αν η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα ένδειξης πίεσης δεν πέσουν τελείως.

- Αφού τελειώσετε το μαγείρεμα, παρακαλούμε φορέστε προστατευτικά γάντια για να ανοίξετε το καπάκι για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα (εικ.11).
- **Είναι σημαντικό να θυμάστε ότι δεν πρέπει ποτέ να ανοίγετε το καπάκι αν η βαλβίδα ασφαλείας δεν έχει πέσει τελείως κάτω στην αρχική της θέση μέσα στο καπάκι.**
- Όταν μαγειρεύετε κολλώδη φαγητά όπως χυλό, ανακινήστε τη χύτρα ελαφρά ώστε να μειώσετε τις φουσκάλες.

β. Γρήγορο κρύωμα: Σε περίπτωση που θέλετε να κρυώσετε γρήγορα τη χύτρα σας, αφού σβήσετε την εστία της κουζίνας σας, παρακαλούμε απομακρύνετε την από την εστία, αφήστε την για λίγα λεπτά και κατόπιν πολύ προσεκτικά γυρίστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης προς το σημείο που δείχνει το σήμα του ατμού έτσι ώστε να βοηθήσετε τον ατμό να βγει με μεγαλύτερη ταχύτητα. Όταν το κάνετε αυτό θα πρέπει διαρκώς να κινείτε τη βαλβίδα μεταξύ των σημείων ατμού και του σημείου ● και όχι να κρατάτε τη βαλβίδα να δείχνει σταθερά το σημείο ατμού καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να αποτελέσει κίνδυνο για το χρήστη. Με αυτό τον τρόπο βοηθάτε τον ατμό να εξέλθει αλλά και προφυλάσσετε το σκεύος από το να γίνει έκρηξη της βαλβίδας ή να εξέλθουν υγρά του φαγητού – κάτι το οποίο θα μπορούσε να συμβεί στην περίπτωση που θα κρατούσατε τη βαλβίδα να δείχνει σταθερά στο σημείο ατμού. Όμως πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν κάνετε αυτή τη διαδικασία καθώς ο καυτός ατμός που εξέρχεται από το σκεύος μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Θα πρέπει να φοράτε προστατευτικά γάντια και να κρατάτε το πρόσωπο και το σώμα σας μακριά από τον εξερχόμενο ατμό. Μόλις η βαλβίδα ασφαλείας πέσει τελείως κάτω στην αρχική της θέση μέσα στο καπάκι, τότε μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι ακολουθώντας τη διαδικασία όπως περιγράφεται παραπάνω.



Εικ.12

VI. Οδηγός επίλυσης προβλημάτων

Σε περίπτωση που παρατηρήσετε οποιαδήποτε δυσλειτουργία ή γενικώς μη φυσιολογική λειτουργία του σκεύους, θα πρέπει να σβήσετε αμέσως τη φωτιά και να απομακρύνετε το σκεύος από την εστία και να ακολουθήσετε τη διαδικασία «Γρήγορου κρυώματος» όπως περιγράφεται παραπάνω ώστε να μειώσετε τη θερμοκρασία και την πίεση μέσα στο σκεύος. Βρείτε την αιτία και λύστε το πρόβλημα σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Προτεινόμενη λύση
<p>Ατμός εξέρχεται από την κάτω πλευρά του χείλους του καπακιού.</p> 	<p>1. Το λάστιχο σιλικόνης δεν είναι καθαρό.</p> <p>2. Το λάστιχο σιλικόνης είναι παλιό και πρέπει να αντικατασταθεί.</p>	<p>1. Καθαρίστε το λάστιχο σιλικόνης, το στόμιο της χύτρας και το χείλος του καπακιού.</p> <p>2. Αντικαταστήστε το λάστιχο σιλικόνης με ένα καινούριο.</p>
<p>Το καπάκι δεν μπορεί να εφαρμόσει σωστά.</p>	<p>Το σχήμα του καπακιού δεν είναι το σωστό.</p>	<p>Αλλάξτε το καπάκι και χρησιμοποιήστε το σωστό.</p>
<p>Ατμός και υγρό εξέρχονται ξαφνικά από τη βαλβίδα ασφαλείας.</p> 	<p>1. Η έξοδος ατμού είναι μπλοκαρισμένη. Το σύστημα ασφαλείας της βελόνας κλεισίματος είναι σε λειτουργία. Η έξοδος ατμού της βαλβίδας ελέγχου πίεσης είναι μπλοκαρισμένη.</p> <p>2. Η βαλβίδα ασφαλείας δεν λειτουργεί πλέον σωστά.</p>	<p>1. Απομακρύνετε το σκεύος από τη φωτιά, αφήστε το να κρυώσει και καθαρίστε τις εξόδους ατμού με μία βελόνα. Βγάλτε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης και καθαρίστε τη διοδό της με μία βελόνα.</p> <p>2. Αντικαταστήστε τη βαλβίδα ασφαλείας με μία καινούρια.</p>
<p>Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ξαφνικά το λάστιχο σιλικόνης προωθήθηκε στο παράθυρο αποσυμπίεσης και ατμός άρχισε να εξέρχεται στο σημείο αυτό.</p> 	<p>1. Το σύστημα ασφαλείας του λάστιχου σιλικόνης (παράθυρο αποσυμπίεσης) έχει τεθεί σε λειτουργία. Πιθανώς κάποιο άλλο από τα συστήματα ασφαλείας δεν λειτουργεί σωστά.</p> <p>2. Το λάστιχο σιλικόνης είναι παλιό και δεν λειτουργεί πλέον σωστά.</p>	<p>1. Απομακρύνετε το σκεύος από τη φωτιά. Αφού κρυώσει, καθαρίστε και ελέγξτε όλα τα συστήματα ασφαλείας. Αλλάξτε όσα δεν λειτουργούν πλέον σωστά.</p> <p>2. Αντικαταστήστε το λάστιχο σιλικόνης με ένα καινούριο.</p>

VII. Καθαρισμός και Συντήρηση

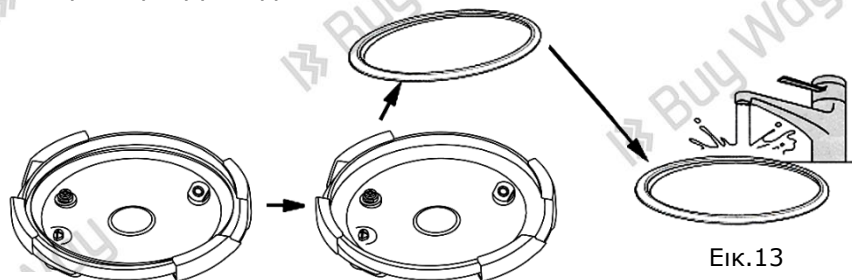
Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της χύτρας αφήστε τη να κρυώσει τελείως.

Καθαρισμός και συντήρηση του σώματος (κάδος):

- Καθαρίστε το σώμα της χύτρας με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Για επίμονους λεκέδες στον εσωτερικό πάτο του σκεύους (κολλημένο φαγητό ή καμένο λίπος), προσθέστε στο εσωτερικό του ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό και αφήστε το για μισή ώρα μέχρι να μαλακώσουν. Απομακρύνετε κατόπιν τους λεκέδες με το σφουγγάρι, και ξεβγάλτε διεξοδικά το σώμα με καθαρό τρεχούμενο νερό βρύσης. (Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να απομακρύνετε τα κολλημένα φαγητά με το σφουγγάρι, χρησιμοποιήστε μία ξύλινη κουτάλα για να τα απομακρύνετε.)
- Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το σώμα της χύτρας και στο πλυντήριο πιάτων.
- Κατόπιν σκουπίστε και στεγνώστε καλά το σώμα της χύτρας και διατηρήστε το στεγνό.
- Μην τρίβετε την επιφάνεια του σώματος της χύτρας με σκληρά υλικά όπως μεταλλικά εργαλεία ή συρμάτινα σφουγγάρια για να αποφύγετε να τη γρατζουνίσετε. Επειδή η εξωτερική επιφάνεια του σώματος της χύτρας είναι γυαλισμένη (polished) χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο μαλακό σφουγγάρι για να την καθαρίσετε – σε αντίθετη περίπτωση θα καταστρέψετε τη γυαλάδα της.
- Μην αφήνετε τη χύτρα σας να έρθει σε επαφή με άλλα μεταλλικά υλικά ώστε να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροχημική διάβρωση.
- Μην αποθηκεύετε φαγητό μέσα στη χύτρα σας για πολύ καιρό.

Συντήρηση του λάστιχου σιλικόνης (εικ. 13):

- Αφαιρέστε προσεκτικά το λάστιχο σιλικόνης από το καπάκι. Καθαρίστε τη βρωμιά από το λάστιχο και το καπάκι με χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Κατόπιν ξεβγάλτε διεξοδικά με καθαρό νερό βρύσης.



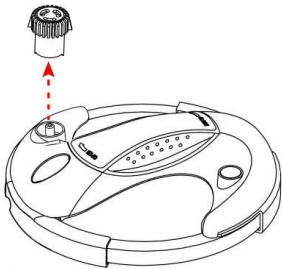
Εικ.13

- Σκουπίστε τα καλά και διατηρήστε το λάστιχο και το καπάκι στεγνά.
- Τοποθετήστε το λάστιχο σιλικόνης μέσα στο καπάκι, βεβαιώνοντας ότι το έχετε εφαρμόσει σωστά.
- **Μην πλένετε το λάστιχο σιλικόνης μέσα στο πλυντήριο πιάτων.**

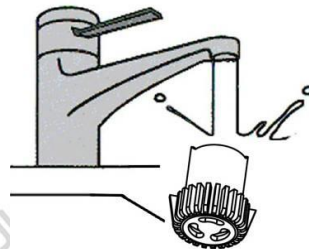
Συντήρηση της βαλβίδας ασφαλείας, της βαλβίδας ελέγχου πίεσης και του σωλήνα εξόδου ατμού:

Ελέγξτε το σωλήνα εξόδου ατμού και την βαλβίδα ασφαλείας. Σε περίπτωση που είναι μπλοκαρισμένα χρησιμοποιήστε μια βελόνα για να απομακρύνετε τα υλικά που τα έχουν φράξει και κατόπιν πλύντε τα και περάστε το σωλήνα εξόδου ατμού με άφθονο τρεχούμενο νερό βρύσης.

Αποσυναρμολογήστε ως ακολούθως:



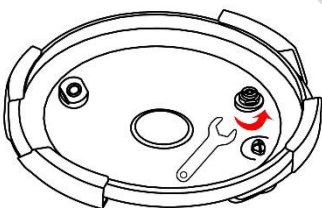
Εικ.14



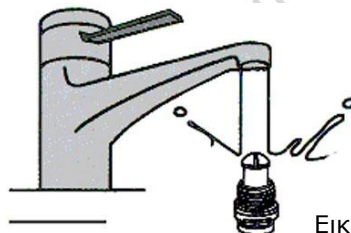
Εικ.15

Βαλβίδα ελέγχου πίεσης: Απομακρύνετε με το χέρι σας τη βαλβίδα αυτή (εικ.14) και κατόπιν καθαρίστε την με άφθονο τρεχούμενο νερό όπως φαίνεται στην εικ.15. **Μην την πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.**

Βαλβίδα ασφαλείας: Γυρίστε ανάποδα το καπάκι και γυρίστε το εσωτερικό μέρος της βαλβίδας ασφαλείας αριστερόστροφα με ένα αγγλικό κλειδί και απομακρυνετέ την (εικ.16). Κατόπιν καθαρίστε την με άφθονο τρεχούμενο νερό όπως φαίνεται στην εικ.17. **Μην την πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.**



Εικ.16



Εικ.17

Κατόπιν αφήστε τις δύο βαλβίδες να στεγνώσουν φυσικά και επανατοποθετήστε τις στο καπάκι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΚΛΗΡΑ Ή ΔΙΑΒΡΩΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ Ή ΑΠΟΡΡΥΠΑΤΙΚΑ Ή ΓΥΑΛΙΣΤΙΚΑ ΔΙΑΛΥΜΜΑΤΑ Ή ΣΚΟΝΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ. Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΕ ΧΛΙΑΡΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟ ΥΓΡΟ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ ΠΙΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΕΝΟΣ ΜΑΛΑΚΟΥ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΟΥ.

Προσοχή:

Πρέπει να είστε προσεκτικοί ώστε να μην χάσετε μικρά εξαρτήματα της χύτρας όπως η βαλβίδα ελέγχου πίεσης.

Δεν υπάρχει πρόβλημα αν το χρώμα του λάστιχου σιλικόνης αλλάξει. Συνιστάται όμως το λάστιχο να αντικαθίσταται κάθε ένα με δύο χρόνια (ανάλογα με τη συχνότητα της χρήσης) ή μετά από 400 ώρες μαγειρέματος. Πρέπει όμως να αλλάχθει αμέσως στην περίπτωση που έχει φθαρεί ή το σχήμα του έχει αλλάξει.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να προμηθευτείτε οποιοδήποτε εξάρτημα θέλετε να αντικαταστήσετε. Πάντοτε χρησιμοποιείτε τα αυθεντικά ανταλλακτικά του κατασκευαστή και όχι άλλες αντικαταστάσεις τους.

Σημείωση: Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων εφόσον πρώτα έχετε αφαιρέσει τις δύο αποσπώμενες βαλβίδες (βαλβίδα ασφαλείας και βαλβίδα ελέγχου πίεσης) και το λάστιχο σιλικόνης.

Αποθήκευση: Αποθηκεύστε το καπάκι και το σώμα ξεχωριστά σε ένα σκιερό και δροσερό μέρος.

VIII. Ερωτήσεις και απαντήσεις

Ε: Πως μπορούμε να πετύχουμε το καλύτερο αποτέλεσμα?

Α: Ζεσταίνουμε τη χύτρα σε δυνατή φωτιά μέχρι ο ατμός να αρχίσει να βγαίνει από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης.

Αλλάξτε την φωτιά από δυνατή σε χαμηλή όταν ατμός αρχίσει να εξέρχεται από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης. Αφήστε την πίεση μέσα στο σκεύος να μειωθεί φυσικά. Πολύ δυνατή φωτιά θα προκαλέσει μεγάλη εξάτμιση του νερού και θα οδηγήσει σε κάψιμο του φαγητού που βρίσκεται μέσα στη χύτρα.

Ε: Γιατί η χύτρα δεν μαγειρεύει καλά?

A1: Ελέγξτε αν ο χρόνος μαγειρέματος είναι ο σωστός ή όχι.

A2: Ελέγξτε αν η βαλβίδα ελέγχου πίεσης είναι τοποθετημένη σωστά στη θέση της.

A3: Ελέγξτε αν η φωτιά που μαγειρεύετε είναι πολύ δυνατή ή πολύ

χαμηλή.

A4: Ελέγξτε αν η ποσότητα του νερού ή της σούπας είναι η ενδεδειγμένη ή όχι. **A5:** Ελέγξτε αν η πίεση μέσα στο σκεύος είναι φυσιολογική ή όχι. (Υπάρχει ατμός που εξέρχεται από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης ή όχι?)

E: Ποιος είναι ο χρόνος μαγειρέματος?

A: Είναι ο χρόνος που μετρά από τη στιγμή που αρχίζει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης μέχρι τη στιγμή που θα κλείσουμε την εστία.

E: Τα διαφορετικά φαγητά χρειάζονται και διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος?

A: Θα πρέπει να θυμάστε ότι τα φαγητά ανάλογα με το είδος τους πρέπει να μαγειρευτούν σε διαφορετικές ποσότητες το καθένα μέσα στη χύτρα. Π.χ. ενώ τα συνήθη φαγητά που δεν διογκώνονται μπορούν να γεμίσουν μέχρι τα 2/3 του ύψους της χύτρας, τα φαγητά που διογκώνονται όπως τα φασόλια μπορούν να γεμίσουν κάτω από το 1/4 του ύψους της χύτρας. Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από πολλούς παράγοντες (ένταση της εστίας που θα χρησιμοποιήσετε, ποσότητα φαγητού, προσωπικά γευστικά γούστα κτλ.) μεταξύ των οποίων είναι και το είδος του φαγητού.

E: Τι πρέπει να κάνουμε αν η χύτρα έχει κατά λάθος ζεσταθεί ενώ είναι άδεια?

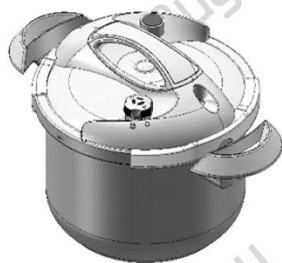
A: Σβήστε αμέσως τη φωτιά, βγάλτε τη χύτρα από την εστία μαγειρέματος και αφήστε την να κρυώσει με φυσικό τρόπο. Μην ρίξετε νερό πάνω στη χύτρα!

ΙΧ. Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος φαγητού	Χρόνος μαγειρέματος (Λεπτά)	Είδος φαγητού	Χρόνος μαγειρέματος (Λεπτά)
Λαχανικά		Ψάρι και Κρέας	
Αγγινάρα	15	Ψάρι	4
Κολοκυθάκια	3-5	Μοσχάρι	15
Κουνουπίδι	4	Βοδινό	20
Λάχανο	4	Χοιρινό	20
Μπρόκολο	8-10	Κοτόπουλο	18
Πατάτες (ολόκληρες)	10-12	Αρνί	15
Σπανάκι	3-4	Κουνέλι	15

Όσπρια		Σούπες	
Αρακάς	10	Ψαρόσουπα	6-8
Κουκιά	10	Κρεμμυδόσουπα	3-4
Σόγια	10-20	Σούπα με ουρά βοδιού	20-30
Φακές	15-20	Κρεατόσουπα	15-20
Φασόλια κόκκινα	20	Σούπα με χόρτα & κρέας	10-15
Φασόλια άσπρα	20	Τοματόσουπα	3
Φρούτα (φρέσκα)		Ρύζι και ζυμαρικά	
Αχλάδι	4-5	Μακαρόνια	3-5
Βερύκοκο	3-5	Ζυμαρικά	6
Μήλο	5-6	Ρύζι	4
Ροδάκινο	3-5		

Σημείωση: Οι παραπάνω χρόνοι μαγειρέματος είναι καθαρά ενδεικτικοί. Ο χρόνος μαγειρέματος διαφοροποιείται ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού, την ένταση της εστίας που θα χρησιμοποιήσετε, κτλ. Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τη δική σας εμπειρία καθώς και το προσωπικό σας γευστικό γούστο.



CE Το προϊόν αυτό είναι κατασκευασμένο σε πλήρη συμμόρφωση με τις ισχύουσες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που διέπουν σκεύη αυτού του τύπου (2014/68/EU).

Με την εγγύηση της:

Buy Way

BUY WAY A.E.
 Λεωφόρος Τυρταίου,
 31° χλμ Αθηνών-Λαμίας,
 19014 Αφίδνες, Ελλάδα
 Τηλ.: +30 210-2464214
www.buyway.gr

CONTENTS

- I. Structure drawing and specifications
- II. Important safety precautions
- III. Safety of the product
- IV. Special characteristics
- V. How to use
- VI. Trouble shooting
- VII. Cleaning & Maintenance
- VIII. Questions and Answers
- IX. Cooking times

I. Structure drawing and specifications (Fig. 1).

- 1. Body
- 2. Side handle
- 3. Silicone gasket
- 4. Safety decompression window
- 5. Side closing point/Clamp
- 6. Pressure control valve
- 7. Safety valve
- 8. Face plate
- 9. Pressure level indicator valve
- 10. Knob decoration
- 11. Knob

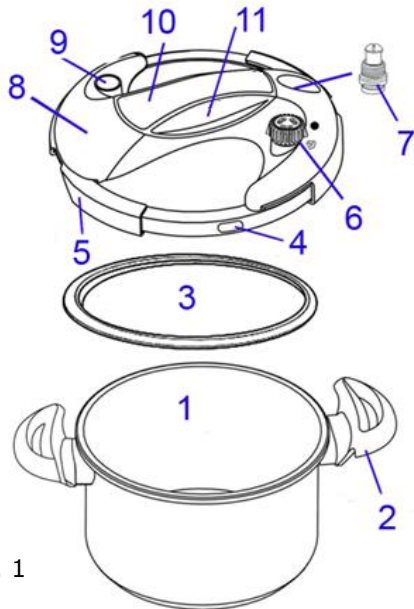


Fig. 1

Specifications	
Model	DSF24-8L
Diameter	Ø24cm
Capacity	8L
Working pressure	80kPa

II. Important safety precautions

1. Please, read this user manual carefully before using the cooker for the first time.
2. Keep in mind that the user will take full responsibility when any accident occurs due to the incorrect operation and not following the instructions described in this manual.
3. Do not leave the cooker unattended when using. The cooker needs a person adjusting the fire in time after pressure control valve releasing and keeping the pressure under the limited pressure for a while.
4. Be very careful when moving the cooker under pressure. Don't touch the surface of metal, use handles only and take protection if necessary.
5. Use the pressure cooker only for the use described in this leaflet. Do not use it for any other purpose.
6. As the cooker cooks food under pressure, it can lead to burning if using it improperly. Close the cooker correctly before using.
7. Don't put force on the cooker to open it. Make sure to open it after the pressure is released.
8. Don't dry heating. This will damage the cooker badly and may consist danger to the user.
9. Do not fill the cooker more than $\frac{2}{3}$ of the cooker's capacity for cooking food. Do not fill the cooker more than $\frac{1}{4}$ of the cooker's capacity for cooking expansive food such as rice or dry vegetable, etc.
10. Select proper temperature according to the instruction.
11. Food with skin can be expansive because of the pressure after cooking. Don't stick it with forks or other kitchen tools, in order to avoid scalding.
12. Shake the cooker slightly before opening it to avoid food spraying out when you are cooking soft foods.
13. Check if the pressure control valve and the safety valve are blocked before using, see user's manual.
14. Never fry food under pressure.
15. Don't deviate from the maintenance specified in this manual. Don't change any safety system by yourself.
16. Use only matching spare parts provided by the manufacturer, exceptionally, use body and lid as per manufacturer's direction.
17. Please keep this manual for future references.
18. The pressure cooker is a household cookware and can't be used for any other purposes. Juveniles and persons who don't know how to use it are suggested not to use the cookware. Keep the cooker away from the reach of children, especially when using it.

19. Under pressure the boiling point of the liquids is below 120°C. A lot of steam and soup juice will come out when boiling and especially when the pressure is reducing fast.
20. Don't cook expansive food such as apple jam, pearl rice, seaweed, oatmeal, etc. to avoid blocking of the steam-releasing hole.
21. Keep the pressure control valve, silicone gasket, opening button, lid and cooker body clean and in a good condition and out of greasiness before and after using.
22. The pressure cooker should be used on a steady kitchen stove. Don't put the pressure cooker on electric stoves that have a bigger plate's diameter than the cooker's bottom. When cooking on a gas stove, the fire shall not reach the cooker's wall (Fig. 2). The pressure cooker is applicable to gas stove, electric stove, ceramic stove and induction stove. Power of stove shall be below 2kW.
23. Don't point the safety valve and the decompression window to the user or to the area where persons often walk (keep them to the opposite side than the one you are in).
24. If steam sprays out of the safety valve or the silicone gasket is squeezed out from the safety valve window, the power shall be shut off immediately. The problem must be found out and solved before using again.
25. Be very careful when you are moving the cooker with pressure, carry it horizontally and lay down gently. Don't bump it and don't let it drop down.
26. Don't open the cooker when there is pressure inside. Don't cook when the lid is not closed well and locked safely.
27. Don't store salt, soy sauce, alkali, sugar, vinegar, or steam water inside the cooker for a long time. Clean and dry it every time after use.
28. Don't heat water off or use your cooker for dry heating. Do not use your cooker for frying or baking food. Your cooker must be used only for cooking meals such as oily food, meat or fish with sauce, soups etc.
29. Allowed volume of food inside the pressure cooker is:
Less than 1/4 of the cooker height for expansive food such as rice, bean, etc. (Fig. 3)
Less than 2/3 of the cooker height for non-expansive food such as meat, vegetable, etc. (Fig. 4).



Fig.2

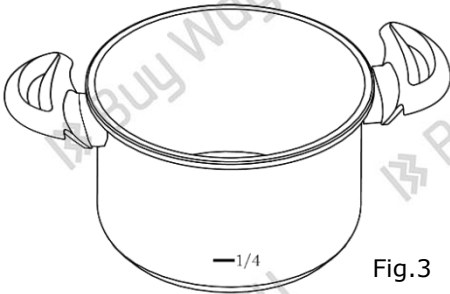


Fig.3

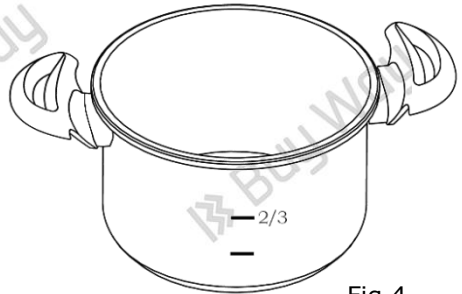


Fig.4

30. It is prohibited to put anything on the pressure control valve (Fig.5).

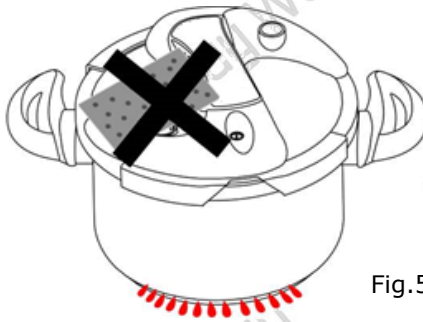


Fig.5

III. Safety of the product

For an easier and safer use, this product is produced and equipped with a multi-safety device system (Fig. 6).

- The open-preventing device ensures that the lid is closed properly as well as safely. Easy operation: opening and closing of the device at any position with just one movement.
- The three-degree pressure-releasing device ensures safe use as well as the pressure level indicator valve.

1. **Pressure control valve:** When the pressure inside the cooker reaches the regular working pressure level, the pressure control

valve will release the extra steam to keep the pressure inside the cooker at the regular level.

2. **Safely open-preventing valve (Safety valve):** It will rise up when the pressure reaches 4kPa. Ensures steam releasing from here after and it prevents opening of the cooker if it has not been fully decompressed.
3. **Silicone gasket/Safety window:** When the pressure control valve and the safety valve are for some reason invalid, the silicone gasket will be squeezed out from the safety window to ensure that the pressure inside will be released out of the cooker.
4. **Pressure level indicator valve:** When the pressure in your utensil is normal, this valve will be blue – in the opposite case, the valve will be risen showing the red warning color.
5. **Opening knob:** To open the lid the user must turn the knob towards the opening direction.

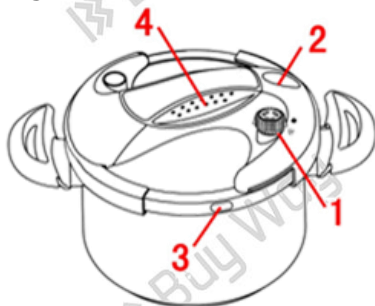


Fig.6

IV. Special features

1. Specially designed "capsule" 3 layers bottom, of 5.5mm thickness for fast and even heat distribution that provides significant time savings.
2. The multi safety device ensures that the pressure cooker is working normally and safely. (Fig.6)
3. The pressure level indicator valve makes it easier for you to know the pressure inside your cooker (Fig 7):

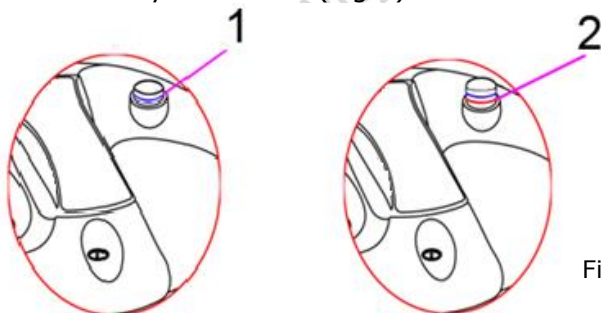


Fig.7

1. The pressure in your cooker is normal.
2. The pressure in your cooker is not normal.

When you see blue color of indicator valve, it means that the cooking pressure is normal. When you see red warning color, it means that the cooking pressure is not normal.

V. How to use

Please clean the pressure cooker, and before first use, add water and heat for half an hour, in order to clean it thoroughly and remove any possible bad smell.

1. Before use, make sure that the hole of both safety valve and steam-releasing pipe are unobstructed. If any of them is obstructed, clear them with a long needle of 2mm diameter.
(Fig. 8a - Observe the steam-releasing is obstructed or not.)
(Fig. 8b - Turn the lid upside down and clean the steam releasing pipe with the needle.)

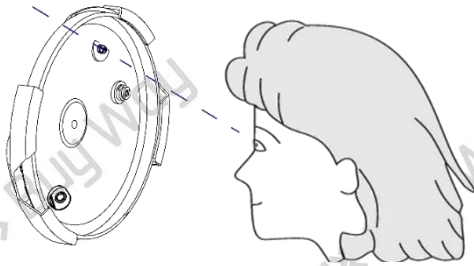


Fig. 8a

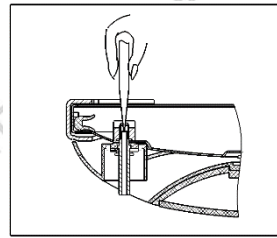
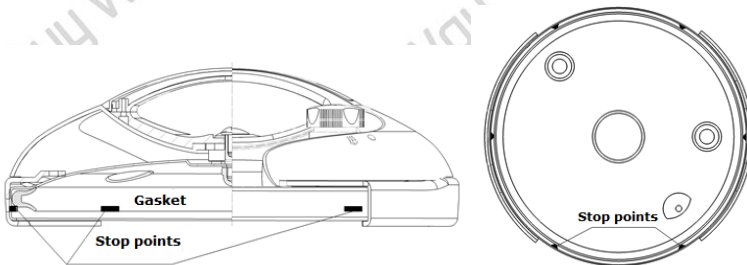


Fig. 8b

2. Make sure that the silicone gasket is correctly fitted in the lid:
Fit the gasket using as a guide the 6 stop points located in the inner side of the lid's mouth (please refer to below pictures):



3. Close and secure the lid.

Close the lid as illustrated on pictures A and B (Fig. 9). Turn the lid knob anticlockwise upto the closing point (the knob will not be able to turn further and the locking points of the lid will close securely on the lid and pot.)

(Before turning the knob, please press the knob slightly down so that the lid may be closed firmly.)

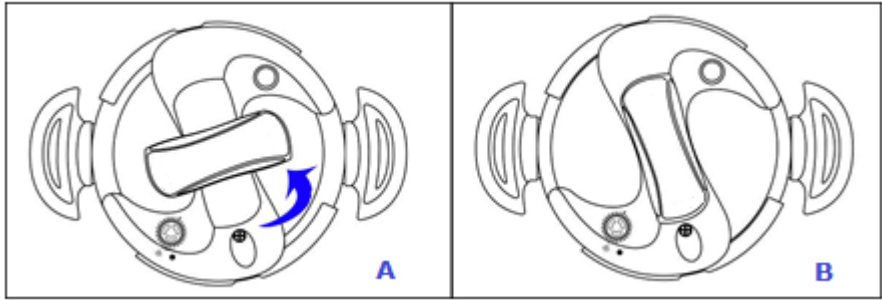


Fig. 9

4. Before start cooking make sure that the pressure control valve is correctly positioned on the lid.

Position the valve so that its arrow points at sign ● (and not the steam sign):



5. Adjusting working pressure

After closing the lid, please refer to section IX to proceed according to the requirement.

6. Heating

In order to raise the temperature quickly, heat with strong fire until the safety open-preventing valve begins to work (it will be risen). Pay attention not to use stronger fire than the one that is enough. It is normal for a little steam to seep from the safety open-preventing valve after heating for a while. There should be no steam seeping after the open-preventing valve rises fully and the cooker works normally. When the pressure control valve is raised and steam comes out from this valve continuously and your cooker gives off a whistling sound, you should lower the power of your stove, at the same time making sure that the

pressure control valve keeps releasing steam and start to count cooking time. (please refer to part IX for indicative cooking times).

Caution: Cooking time is from the point that pressure control valve starts making the whistling noise and releasing stable steam and you have to lower the fire, up to the point of turning off the fire.

- **Stand by and watch while cooking.**
- **Don't touch the cooker's metal surface with hands or body. Cook carefully and use the handles to avoid a burn.**
- **Never try to move the pressure control valve during cooking.**

7. Turn off fire, let the pressure be completely released from your cooker, wait until the safety valve drops down to its original place on the lid, remove the pressure control valve, and then open the lid carefully.

There are two ways to open after cooking.

a. Cooling down naturally: When heating time is up, turn off the fire and leave it for a while waiting for the cooker to cool down on its own and for the pressure to be reduced. When the safety valve and the indicator fall down, this means that the cooking is over. Turn the knob as illustrated on Fig. 10 (turn clockwise until the locking points of the lid are completely open) and then take off the lid and remove it from the cooker body.



Fig. 10

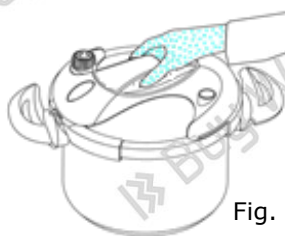


Fig. 11

- Don't open the lid if the safety valve and the indicator valve don't fall down completely.
- After finishing cooking, please wear gloves when opening the lid to avoid burns. (Fig. 11)
- **It is important to remember that you must never open the lid until the safety valve falls down completely into its original position inside the lid.**
- When cooking pasty state food such as porridge, shake the cooker slightly before opening to reduce the bleb.

b. Cooling down quickly: In case you need to cool down your pressure cooker quickly, after turning off the fire, please remove it from the stove, let it stand for a few minutes and then very carefully move the pressure control valve towards the steam sign to help the steam be released with more speed. When doing this you must bring the valve back and forth between the two markings (steam sign and ● sign) and not keep it constantly pointing the steam marking, as in the opposite case, this could consist danger to the user. This way you are helping steam to be released but also preventing bursting of the valve or releasing of food fluids that could happen in the case you would hold the valve constantly pointing at the steam marking.

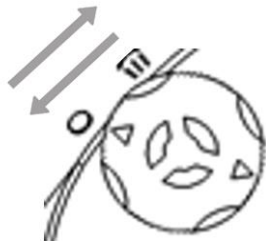



Fig.12



However, you must be very careful when doing this as the hot steam coming out could cause burns. You must wear protective gloves and keep your face and body away from the steam radius.

Once the safety valve has completely fallen down to its original place inside the lid, then you may open the lid as described above.

VI. Troubleshooting

In case you observe any malfunction or any abnormal operation of the utensil in general, you must turn off the fire immediately and follow the "Cooling down quickly" procedure described above, to reduce the temperature and the pressure inside the utensil. Find the reason and solve the problem according to the table below.

Problem	Reason	Solution
Steam comes out from the underside of the lid. 	1. Silicone gasket is dirty.	1. Clean the silicone gasket, cooker's mouth and lid.
	2. Silicone gasket is too old and needs to be replaced.	2. Replace the silicone gasket with a new one.
Lid can't be fixed properly.	The shape of the lid is not correct.	Change the lid and use the correct one.

<p>Steam and liquid leaks from the safety valve suddenly.</p> 	<p>1.The steam-releasing pipe was obstructed. The safety function of the locking pin is working. The release hole of pressure control valve is blocked.</p>	<p>1.Take the cooker away from the fire, let it cool down and clean the release hole with a needle. Remove the pressure control valve and clean its hole with a needle.</p>
<p>When cooking, the silicone gasket is suddenly forced out from the safety valve window and steam started draining out.</p> 	<p>2.The safety valve has lost its function.</p> <p>1.The safety function of the silicone gasket is working. Maybe another safety device has lost its function.</p>	<p>2.Change safety open-preventing valve.</p> <p>1.Take the cooker away from the fire. After it has cooled down, clean and check all the safety devices. Change the ones that have lost their functions.</p>
	<p>2.The silicone gasket is aged and has lost its function.</p>	<p>2. Replace the silicone gasket with a new one.</p>

VII. Cleaning and Maintenance

Before cleaning your pressure cooker, let it cool down completely.

Cleaning and Maintenance of cooker's body (pot):

- Clean the body of your pressure cooker in warm water and a mild dish detergent using a soft sponge.
- In case of stubborn stains in the internal bottom of the pot (stuck food or burnt fat), add in the pot warm water and some mild dish detergent and let it soak for half an hour to get so that the stains may be softened. Then remove the stains with your soft sponge and rinse it thoroughly under clear tap running water. (In case you cannot remove the stains with the sponge, please use a wooden spoon to remove them.)
- Alternatively, you may wash the pot of your cooker in the dishwasher.
- Then wipe off and dry the pot thoroughly and keep it dry.
- Don't scrape the cooker surface with hard material such as metal utensils or scouring pads to avoid abrasion. As the outer surface of your pot is polished always use a soft sponge for its cleaning – in

the opposite case you will destroy the shiny finishing of your pot.

- Do not let your cooker get in contact with any other kinds of metal to avoid possible electrochemical corrosion.
- Don't store food inside the cooker for a long time.

Maintenance of the silicone gasket (Fig. 13):

- Remove carefully the silicone gasket from the lid. Clean away the dirt from the gasket and the lid with warm water and mild dish detergent. Then rinse thoroughly with clear tap water.

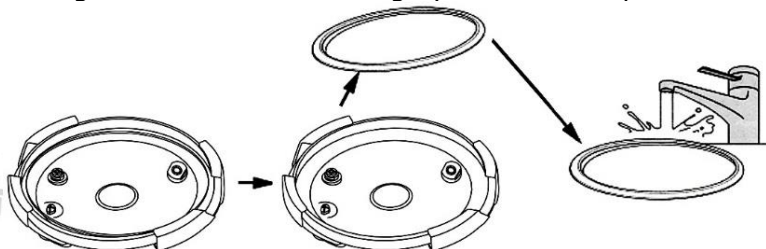


Fig.13

- Then wipe off and dry the gasket and lid thoroughly and keep them dry.
- Put the silicone gasket back to the lid, making sure that it has been fitted correctly.
- **Do not wash your gasket in a dishwasher.**

Maintenance of the safety open-preventing valve, the pressure-limiting valve and the steam-releasing pipe:

Check the steam-releasing pipe and the safety open-preventing valve. If it is blocked clean it and then wash and rinse the pipe with water.

Dismantle as follows:

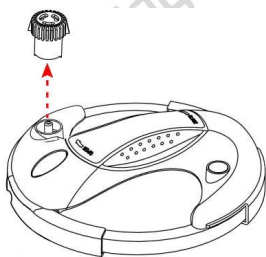


Fig.14

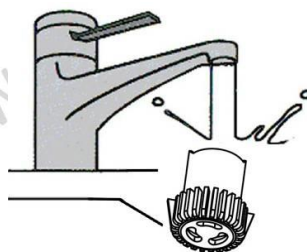


Fig.15

The pressure control valve: Take out the pressure valve by hand and then clean it under running tap water as illustrated on Fig.15. **Do not wash it in the dishwasher.**

Safety open-preventing valve: Turn the lid upside down and remove the valve by turning the inner part of the safety valve anti-clockwise with a spanner, then dismantle it (Fig. 16). Then clean it under running tap water as illustrated on Fig. 17. **Do not wash it in the dishwasher.**

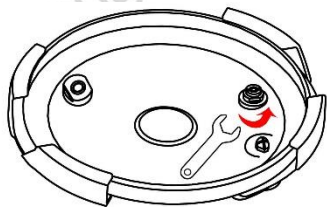


Fig.16

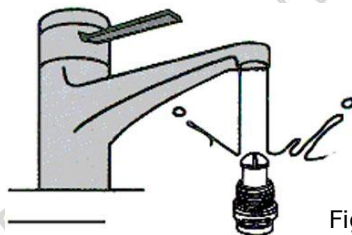


Fig.17

Then let the two valves dry naturally and reposition them on the lid.

ATTENTION: NEVER USE HARD OR CORROSIVE CLEANSERS OR DETERGENTS OR POLISHING SOLUTIONS OR POWDERS TO CLEAN ANY PART OF YOUR COOKER. THE BEST WAY OF CLEANING IS IN WARM WATER WITH A MILD DISH DETERGENT USING A SOFT SPONGE.

Caution: You must be careful not to lose small parts of your pressure cooker such as the pressure control valve.

There is no problem if the color of the silicone gasket is changed. However, it is suggested that you change the silicone gasket every one or two years (according the usage frequency) or after 400 hours of use. But it must be changed immediately if there is any damage or shape changing.

Please contact an authorized service center to provide you with the replacement part you need. Use only the authentic accessories and parts of the manufacturer and do not use substitutes.

Note: You may wash the lid of your pressure cooker in a dishwasher provided that you have first removed the two detachable valves (safety valve and pressure control valve) and the silicone gasket.

Storing: Store the body and lid separately in a shady and cool place.

VIII. Questions and Answers

Q: How can have the best result in cooking?

A: By heating the cooker with strong fire until steam sprays out of pressure control valve.

Then by changing the fire from strong to gentle when steam starts to spray out from pressure control valve. Let the pressure inside the

cooker reduce naturally. Too strong fire will make water over-evaporate and cause burning of the food inside the cooker.

Q: Why the pressure cooker cannot cook well?

- A1:** Check if the cooking time is the appropriate one or not.
- A2:** Check if the pressure control valve is placed properly or not.
- A3:** Check if the heating fire you use is too strong or too weak.
- A4:** Check if the volume of water and soup is the appropriate one or not.
- A5:** Check if the pressure is normal or not. (Is there any steam spraying out of pressure control valve or not?)

Q: What is cooking time?

A: Begins when steam starts spraying out of pressure control valve and stops when you turn off the fire.

Q: Does different food need different cooking time?

A: You must keep in mind that depending on the type of food, the quantity of food to be cooked in a pressure cooker is differentiated. I.e. whilst normal food that do not expand can fill up to 2/3 of the body height, food that expands must be below 1/4 of the body height. Cooking time depends on many factors (such as heating power, food quantity, personal taste preferences etc.), amongst which is the type of food also.

Q: What to do in the case that the cooker is heated dry by mistake?

A: Put off the fire immediately, take the cooker away from the fire and let it cool down naturally. Don't pour water onto the cooker!

IX. Cooking Times

Type of food	Cooking time (minutes)	Type of food	Cooking time (minutes)
Vegetables		Fish and Meat	
Artichoke	15	Fish	4
Zucchini	3-5	Veal	15
Cauliflower	4	Beef	20
Cabbage	4	Pork	20
Broccoli	8-10	Chicken	18
Potatoes (whole)	10-12	Mutton	15
Spinach	3-4	Rabbit meat	15

Legume		Soups	
Peas	10	Fish soup	6-8
Broad beans	10	Onion soup	3-4
Soybean	10-20	Oxtail soup	20-30
Lentils	15-20	Meat soup	15-20
Red bean	20	Vegetable & meat soup	10-15
Haricot bean	20	Tomato soup	3
Fruits (fresh)		Rice & Pasta	
Pear	4-5	Macaroni	3-5
Appricot	3-5	Pasta	6
Apple	5-6	Rice	4
Peach	3-5		

Notes: The cooking times mentioned above are purely indicative. Cooking time varies depending on quantity of food, heating power, etc. Users can adjust time according to their practical experiences and their own tasting preferences.



This product is in strict conformity with all the valid directives of European Union applying on this type of utensils (2014/68/EU).

With the warranty of:

Buy Way

BUY WAY S.A.
 Tyrtaiou Avenue,
 31^{rst} km Athinon-Lamias,
 19014 Afidnes, Greece
 Tel.: +30 210-2464214
www.buyway.gr