



**RL-24PS4L**



Χύτρα Ταχύτητας από Ανοξείδωτο Ατσάλι 4 Lt



Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τη χύτρα ταχύτητας που κατασκευάζει η εταιρεία μας. Σας προσφέρουμε την καλύτερη εξυπηρέτησή μας.

Για να εξασφαλίσουμε την **ασφάλεια, τη βιωσιμότητα και την αισθητική** των χυτρών ταχύτητας μας, επιλέξαμε **υψηλής ποιότητας υλικά** σε συνδυασμό με ένα προσεγμένο σχεδιασμό και διαδικασία παραγωγής.

Κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας υποβάλλεται σε **αυστηρούς ελέγχους**, διασφαλίζοντας ένα προϊόν **υψηλής ποιότητας**.

✔ **Εάν η χύτρα χρησιμοποιηθεί σωστά, το φαγητό θα μαγειρευτεί γρήγορα, αλλά ήπια.**

✔ **Χωρίς απώλεια βιταμινών ή φυσικής γεύσης, εξοικονομείτε έως 70% του συνηθισμένου χρόνου μαγειρέματος και έως 50% της ενέργειας που θα χρειαζόσασταν κανονικά.**

✔ **Όλα τα φαγητά που μαγειρεύονται στη χύτρα ταχύτητας θα είναι γευστικά και υγιεινά.**

◆ Αυτό το εγχειρίδιο θα σας καθοδηγήσει μέσα από τις διάφορες λειτουργίες και δυνατότητες, ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας **εύκολα και με ασφάλεια**.

◆ **Σύντομα θα γνωρίζετε τα πάντα για αυτήν.**

◆ **Σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά και να ακολουθήσετε αυστηρά τις οδηγίες του εγχειριδίου για να αποφύγετε προβλήματα λόγω λανθασμένης χρήσης.**

⚠ **Να θυμάστε πάντα ότι, όταν η χύτρα ταχύτητας είναι σε λειτουργία, βρίσκεται υπό υψηλή πίεση.**

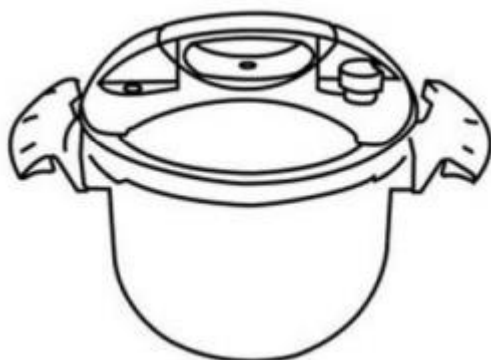
---

✦ Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις διατάξεις της **Οδηγίας EE EN12778:2002** για εξοπλισμό υπό πίεση και έχει επίσης περάσει το **τεστ CE**.

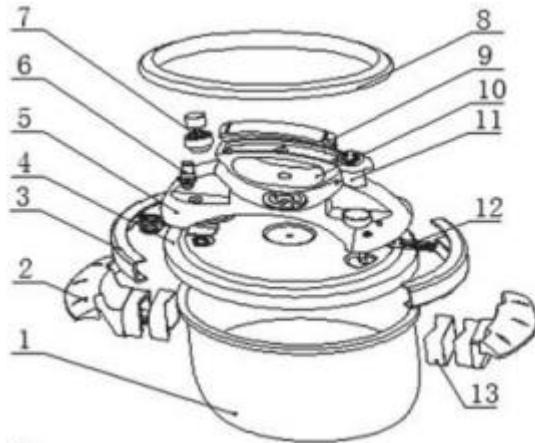
💡 **Ελπίζουμε να απολαύσετε το υγιεινό και θρεπτικό μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητάς μας!**

## Περιεχόμενα

1. Σύνθεση και χαρακτηριστικά
2. Οδηγίες ασφαλείας
3. Προφυλάξεις ασφαλείας σε 6 βήματα
4. Εγχειρίδιο χρήστη
5. Οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης
6. Ερωτήσεις και απαντήσεις
7. Χρόνοι μαγειρέματος



Τρόφιμο	Χρόνος (λεπτά)	Τρόφιμο	Χρόνος (λεπτά)
Κουνουπίδι (Cavolfiore)	3-4	Ψάρι (Pesce)	4-8
Ζυμαρικά (Pasta)	5-6	Χήνα (Oca)	18-22
Κουάκερ (Porridge)	15-20	Πρόβειο κρέας (κομμάτια) (Muttone a pezzi)	10-15
Πατάτες (Patate)	4-6	Χοιρινό κότσι (Knuckle di maiale)	15-20
Ρύζι (Riso)	4-8	Κουνέλι (κομμάτια) (Coniglio a pezzi)	13-18
Σιτάρι (Grano)	15-20	Γαλοπούλα (Tacchino)	15



## 1. Σύνθεση και Χαρακτηριστικά (Composition and Characteristics)

### Εξαρτήματα (Components)

Αριθμός	Στοιχείο
01	Σώμα χύτρας (Cooker body)
02	Χαμηλότερη χειρολαβή (Lower handle)
03	Κλειδωμα (Clamp)
04	Καπάκι (Lid)
05	Μπουτόν ελέγχου καπακιού (Lid control panel)
06	Βαλβίδα ασφαλείας (Safety valve)
07	Ράβδος δείκτη (Indicator rod)
08	Σφράγιση (Rubber gasket)
09	Διακοσμητική πλάκα (Decorating plate)
10	Χειρολαβή κίνησης (Turning handle)
11	Βαλβίδα περιορισμού πίεσης (Pressure limited valve)
12	Σύνδεση (Connecting plate)
13	Δακτύλιος προστασίας από πυρκαγιά (S/S Fireproof ring)

**Πίνακας Χαρακτηριστικών (Specifications Table)**

Τύπος Νο	Διάμετρος	Όγκος	Εργασιακή πίεση	Ασφαλής πίεση (Φάση I)	Ασφαλής πίεση (Φάση II)
RL24-PS4L	24CM	4.0L	80kpa	130-180kpa	200-300kpa
RL24-PS5L	24CM	5.0L	80kpa	130-180kpa	200-300kpa
RL24-PS6L	24CM	6.0L	80kpa	130-180kpa	200-300kpa
RL24-PS8L	24CM	8.0L	80kpa	130-180kpa	200-300kpa
RL26-PS9L	26CM	10.0L	60kpa	130-180kpa	200-300kpa
RL28-PS12L	28CM	12.0L	60kpa	130-180kpa	200-300kpa
RL28-PS13L	28CM	13.0L	60kpa	130-180kpa	200-300kpa

## 2. Οδηγίες Ασφαλείας (Safety Instructions)

- Διαβάστε το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας για πρώτη φορά. Μην επιτρέπετε σε άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτές τις οδηγίες να χρησιμοποιήσουν τη χύτρα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά κοντά στη χύτρα ταχύτητας όταν είναι σε λειτουργία ή όταν είναι ζεστή.
- Χρησιμοποιήστε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για μαγείρεμα και όχι για άλλους σκοπούς, όπως η ιατρική αποστείρωση, καθώς η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη να αντέχει στις θερμοκρασίες που απαιτούνται για αυτήν την εφαρμογή.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας, ελέγξτε ότι όλες οι ασφάλειες (βελτιωτική ράβδος, σφραγίδα, βαλβίδα ασφαλείας, κ.λπ.) είναι σωστά τοποθετημένες και ότι το καπάκι δεν είναι βρώμικο ή φθαρμένο.
- Το σημείο βρασμού του υγρού στη χύτρα ταχύτητας πρέπει να είναι πάνω από 120°C. Όταν το υγρό αρχίσει να βράζει, παράγεται ατμός. Να είστε προσεκτικοί.
- Ποτέ μην τοποθετείτε υγρό πάνω από το μέγιστο όριο, γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση ή βλάβη. Συμβουλευτείτε αυστηρά τις παρακάτω ποσότητες:
  - Ελάχιστο: 1 λίτρο υγρού
  - Μέγιστο: 2/3 του όγκου της χύτρας (για τρόφιμα όπως ρύζι, λαχανικά, ζωμό ή αποξηραμένα λαχανικά).
- Πάντα κρατήστε τη χύτρα ταχύτητας κλειστή όταν είναι σε λειτουργία και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά κλειστή.
- Να αποφεύγετε να ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος και απελευθερωθεί όλος ο ατμός.

## 7.Χρόνοι Μαγειρέματος (Cooking Times)


Τρόφιμο (Alimenti)	Χρόνος (Il tempo di cottura)	Τρόφιμο (Alimenti)	Χρόνος (Il tempo di cottura)
Σπαράγγια (Asparagi)	3-4 λεπτά (minuti)	Μοσχάρι (Manzo, a pezzi)	10-15 λεπτά (minuti)
Φασόλια (Fagioli)	3-4 λεπτά (minuti)	Κοτόπουλο (Gallina)	8-10 λεπτά (minuti)
Κουνουπίδι (Cavolfiore)	3-4 λεπτά (minuti)	Χοιρινό (Maiale)	15-20 λεπτά (minuti)
Κουνουπίδι Βρυξελλών (Cavolo di Bruxelles)	3-4 λεπτά (minuti)	Φιλέτο (Filetto)	8-10 λεπτά (minuti)

## 6. Ερωτήσεις και Απαντήσεις (Questions and Answers)

### Προβλήματα (Problemi)

Πρόβλημα (Problema)	Πιθανή Αιτία (Causa possibile)	Πώς να επιλύσετε το πρόβλημα (Come aggiungere il problema)
1) Η χύτρα δεν κλείνει σωστά (La pentola non è chiusa correttamente)	(1) Η χύτρα δεν είναι σωστά κλειστή.	(1) Κλείστε σωστά το καπάκι της χύτρας.
2) Ατμός βγαίνει από την βαλβίδα ασφαλείας (L'asta di protezione scappa dal coperchio)	(1) Η βαλβίδα ασφαλείας έχει φράξει.	(1) Ελέγξτε τη βαλβίδα ασφαλείας και καθαρίστε την.
3) Υπάρχει διαρροή ατμού (Il vapore fuoriesce dalla pentola)	(2) Η βαλβίδα ασφαλείας είναι μπλοκαρισμένη (Valvola limitata)	(2) Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα ασφαλείας.
4) Η χύτρα παράγει πολύ ατμό (L'asta è troppo lunga)	(3) Έχει σπάσει η σφραγίδα της χύτρας (Guarnizione danneggiata)	(3) Αντικαταστήστε τη φθαρμένη σφραγίδα.
5) Η χύτρα δεν μαγειρεύει σωστά (Il cibo non si cucina correttamente)	(4) Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή. (Temperatura troppo bassa)	(4) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο σωστό επίπεδο.

### Σημειώσεις (Note):

 Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής:

Μετά τον καθαρισμό της χύτρας ταχύτητας, φροντίστε να την στεγνώσετε καλά με ένα μαλακό πανί. Η σφραγίδα της χύτρας παραμένει ελαστική εφόσον έχει καθαριστεί σωστά.

Σημείωση: Αν η σφραγίδα φθαρεί ή υπάρχει ζημιά στην επιφάνειά της, θα πρέπει να αντικατασταθεί.

### 3. Προφυλάξεις Ασφαλείας σε 6 Βήματα (Safety Precautions in 6 Steps)

- **Βαλβίδα περιορισμού πίεσης:** Όταν η χύτρα ταχύτητας είναι σε λειτουργία και η πίεση μέσα στη συσκευή γίνεται πολύ υψηλή, η πίεση θα μειωθεί αυτόματα. Η βαλβίδα περιορισμού πίεσης είναι κατασκευασμένη για να εξασφαλίζει ασφαλές και αξιόπιστο μαγείρεμα.
- **Ασφαλής κλείσιμο:** Η χύτρα ταχύτητας θα κλείσει σωστά μόνο όταν το καπάκι είναι κλειστό και όταν η πίεση μέσα στη συσκευή ανεβαίνει, η βαλβίδα ασφαλείας θα σηκωθεί για να κλείσει το καπάκι.
- **Αναγκαία απόσταση όταν η χύτρα ταχύτητας δεν είναι κλειστή:** Όταν η πίεση αυξάνεται και η χύτρα δεν είναι κλειστή σωστά, ο ατμός θα διαφεύγει από τη βαλβίδα ασφαλείας. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να σβήσετε τη συσκευή και να κλείσετε σωστά το καπάκι.
- **Αυτόματη μέτρηση πίεσης:** Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να μετρήσει αυτόματα την πίεση μέσα στη συσκευή. Όταν η πίεση μειώνεται στο κανονικό επίπεδο, μπορείτε να ανοίξετε την βαλβίδα ασφαλείας και να επιτρέψετε στην πίεση να μειωθεί.
- **Βαλβίδα ασφαλείας:** Όταν η βαλβίδα περιορισμού πίεσης δεν λειτουργεί σωστά ή δεν είναι σωστά τοποθετημένη, η χύτρα ταχύτητας δεν θα λειτουργήσει σωστά και θα μπορεί να απελευθερώσει ατμό επικίνδυνα. Ελέγξτε τη βαλβίδα και αντικαταστήστε τη, αν χρειάζεται.
- **Παράθυρο ασφαλείας:** Υπάρχει ένα παράθυρο ασφαλείας στο καπάκι της χύτρας. Όταν και οι δύο βαλβίδες δεν λειτουργούν σωστά, το παράθυρο ασφαλείας θα απελευθερώσει γρήγορα τον υπερβολικό ατμό μέχρι να είναι ασφαλές.

### 4. Εγχειρίδιο Χρήστη (User Manual)

- **Πριν από την πρώτη χρήση:**

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας για πρώτη φορά, ειδικά τις οδηγίες ασφαλείας.

  - Καθαρίστε τη χύτρα ταχύτητας με υγρό καθαριστικό, τοποθετήστε το καπάκι σωστά και ελέγξτε ότι κλείνει σωστά για να εξασφαλίσετε την απόδοση του.
  - Απομακρύνετε τα βρώμικα υλικά από το καπάκι και τη βαλβίδα ασφαλείας πριν από την πρώτη χρήση.
  - Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι κλειστή πριν από την εκκίνηση και ότι η πίεση είναι σε ασφαλές επίπεδο.
- **Βασικές πληροφορίες:**

Ακολουθήστε τις βασικές οδηγίες λειτουργίας για τη σωστή χρήση και συντήρηση της χύτρας ταχύτητας.

## **Ανοίγμα της Χύτρας Ταχύτητας (Opening the Pressure Cooker)**

### **1. Πριν το μαγείρεμα:**

- Ελέγξτε αν η βαλβίδα περιορισμού πίεσης, ο σωλήνας ατμού και η προστασία από μπλοκάρισμα δεν κολλούν και είναι τοποθετημένα σωστά στο καπάκι. Εάν όλα είναι σωστά, η χύτρα ταχύτητας θα λειτουργήσει κανονικά.
- Ελέγξτε αν η σφραγίδα είναι σωστά τοποθετημένη στο καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι όταν κλείνετε τη χύτρα ταχύτητας, είναι γεμάτη με την σωστή ποσότητα υγρού.

### **2. Μέγιστος όγκος:**

- Το μέγιστο όριο είναι το 2/3 του όγκου της χύτρας ταχύτητας. Για τρόφιμα που αφρίζουν ή φουσκώνουν (π.χ. ρύζι, λαχανικά, ζωμός ή αποξηραμένα λαχανικά), το 1/3 του όγκου της χύτρας.
- Ελάχιστος όγκος: Πάντα πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ½ λίτρο υγρού στην χύτρα ταχύτητας.

### **3. Ανοίξτε ελαφρώς την χύτρα για να αεριστεί (Opening State):**

- Όταν το καπάκι είναι κλειστό σωστά, ακολουθήστε τη διαδικασία ανοίγματος για να απελευθερωθεί ο ατμός.

---

## **C. Αφήστε να Κρυώσει (Leave to Cool Down)**

- Σε αυτήν την περίπτωση, η χύτρα ταχύτητας χρειάζεται κάποιο χρόνο για να απελευθερωθεί η πίεση και να κρυώσει. Μην την ανοίξετε αμέσως μετά τη χρήση, καθώς μπορεί να έχει επικίνδυνη πίεση.
- Αν ο ατμός είναι ακόμη ορατός από το παράθυρο ασφαλείας, ανακινήστε τη χύτρα απαλά για να απελευθερωθεί όλος ο ατμός πριν την ανοίξετε.

---

## **Ανοίγμα Κατά τη Διάρκεια του Μαγειρέματος (Opening During Cooking)**

- Εάν χρειαστεί να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει πρώτα να απελευθερώσετε την πίεση και στη συνέχεια να ανοίξετε το καπάκι με ασφάλεια.
- Να είστε προσεκτικοί όταν διακόπτετε τη διαδικασία μαγειρέματος και ποτέ μην ανοίγετε την χύτρα πριν αποδεσμευτεί πλήρως ο ατμός.

---

## **5. Συντήρηση και Καθαρισμός (Care)**

- Καθαρίστε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση με ένα ήπιο απορρυπαντικό και ζεστό νερό.
- Μην τοποθετείτε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων για καθαρισμό.
- Χρησιμοποιήστε μαλακό καθαριστικό για να απομακρύνετε τυχόν σκληρές ακαθαρσίες χωρίς να προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή.

---

## **Καθαρισμός των Βαλβίδων (Valve Cleaning)**

- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας, ελέγξτε και καθαρίστε τις βαλβίδες και τη σφραγίδα για να εξασφαλίσετε την άριστη λειτουργία της.



### **Κλείσιμο της Χύτρας Ταχύτητας (Closing the Cooker)**

- Τοποθετήστε το καπάκι στην κορυφή της χύτρας. Στην αρχή, ελέγξτε αν το καπάκι είναι στη σωστή θέση για να ανοίξει. Γυρίστε την λαβή του καπακιού ακολουθώντας τη κατεύθυνση του βέλους που είναι σημειωμένο στην λαβή (open). Όταν η λαβή του καπακιού και το πίσω πάνελ του καπακιού είναι στην ίδια γραμμή, σηκώστε το καπάκι.

#### **Σημαντικό:**

Πάντα προσθέστε αρκετό υγρό, ώστε να μπορεί να σχηματιστεί ατμός και να βεβαιωθείτε ότι το υγρό στην χύτρα δεν εξατμίζεται εντελώς. Ποτέ μην αφήνετε τη χύτρα να μαγειρεύει χωρίς υγρό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και να καταστρέψει τη χύτρα (π.χ. να λιώσει τη βάση ή να καταστρέψει τα μηχανισμούς ασφαλείας) και τη σόμπα. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, ποτέ μην απομακρύνετε την χύτρα από τη σόμπα, αλλά σβήστε τη σόμπα και αφήστε τη χύτρα να κρυώσει για λίγο.