



ACTIVE PRO



Οδηγίες Χρήσης

σελ. 02



BRA[®]design

ACTIVE PRO



Πίεση λειτουργίας:

Στάδιο 1: 60 kPa Στάδιο 2: 100 kPa

Οδηγίες χρήσης

Πίνακας περιεχομένων

Κανόνες ασφαλείας	20
Διάγραμμα	21
Χαρακτηριστικά	21
Συμβατές εστίες θέρμανσης	22
Επιλογή πίεσης	22
Τριπλή θερμοδιαχυτική βάση	23
Τέσσερα συστήματα ασφαλείας	23
Ανταλλακτικά	24
Οδηγίες χρήσης	25
Άνοιγμα	26
Κλείσιμο	27
Πρώτη χρήση	28
Έναρξη μαγειρέματος	29
Ελάχιστη ποσότητα	30
Μέγιστη ποσότητα	30
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	31
Χρόνοι μαγειρέματος	32
Ολοκλήρωση μαγειρέματος	33
Καθαρισμός και συντήρηση	33
Αποθήκευση	33
Αλλαγή στεγανοποιητικού δακτυλίου	33
Συχνές ερωτήσεις	33
Εγγύηση	33



Κανόνες ασφαλείας

1. Διαβάστε τις οδηγίες πριν από οποιαδήποτε χρήση της χύτρας ταχύτητας. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

2. Τηρείτε πάντοτε τους κανόνες ασφαλείας κατά τη χρήση της χύτρας ταχύτητας.

3. Κρατάτε τα παιδιά μακριά όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας.

4. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε το κουμπί και τη λαβή.

5. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές είναι σταθερά στερεωμένες και σωστά τοποθετημένες.

6. Να είστε προσεκτικοί κατά τη μεταφορά της χύτρας ταχύτητας όταν είναι γεμάτη με καυτό υγρό.

7. Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας πάνω σε ζεστή εστία.

8. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για οποιοδήποτε άλλο σκοπό πέρα από τον προβλεπόμενο. Το σκεύος αυτό μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας έχει σφραγίσει σωστά πριν από τη χρήση. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη χρήση, διαβάστε τις οδηγίες.

+**Ζ**Μην γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της. Όταν μαγειρεύετε υλικά που αυξάνονται σε όγκο, όπως ρύζι ή όσπρια, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το 1/2 της συνολικής χωρητικότητάς της.

10. Μην παρασκευάζετε τρόφιμα όπως κομπόστα μήλου ή μύρtilου, κριθάρι, βρόμη ή άλλα δημητριακά, αρακά, ζυμαρικά, μακαρόνια, ραβέντι ή σπαγγέτι. Αυτά τα τρόφιμα τείνουν να παράγουν αφρό και φυσαλίδες που μπορεί να φράξουν τη βαλβίδα ασφαλείας.

11. Μετά το μαγείρεμα κρεάτων με πέτσα τα οποία μπορεί να διογκωθούν λόγω της πίεσης, μην τρυπάτε το κρέας όσο η πέτσα φαίνεται φουσκωμένη γιατί υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος από καυτό υγρό.

12. Στην περίπτωση πυκνών τροφίμων, θα πρέπει να ανακινήσετε ελαφρά τη χύτρα ταχύτητας πριν ανοίξετε το καπάκι, ώστε να μην πεταχτούν τρόφιμα έξω από τη χύτρα.

13. Πριν από κάθε χρήση, βεβαιώνεστε πάντοτε ότι οι βαλβίδες ασφαλείας δεν είναι φραγμένες. Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

14. Είναι σημαντικό η χύτρα ταχύτητας να κλείνει σωστά πριν από τη λειτουργία της. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι το σύστημα ασφαλείας του καπακιού είναι στραμμένο προς την αντίθετη πλευρά από εκείνη όπου βρίσκεται ο χρήστης.

15. Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα για μαγείρεμα μόνο με λάδι.

16. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να προσθέσετε νερό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά.

17. Όταν επιτευχθεί η κανονική πίεση μαγειρέματος, μειώστε τη θερμοκρασία για να περιοριστεί η απώλεια ατμού. Παρακολουθείτε τη χύτρα ταχύτητας κατά το μαγείρεμα.

18. Ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας μόνο όταν δεν υπάρχει εσωτερική πίεση. Μην επιχειρήσετε ποτέ να την ανοίξετε ασκώντας δύναμη. Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

19. Μην τροποποιείτε κανένα γνήσιο εξάρτημα της χύτρας ταχύτητας, ιδίως τα στοιχεία ασφαλείας, πέρα από όσα προβλέπονται στο παρόν εγχειρίδιο. Αν κάποιο εξάρτημα δεν αντιστοιχεί στην περιγραφή του παρόντος οδηγού, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό για έλεγχο.

20. Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα του κατασκευαστή που προορίζονται για το αντίστοιχο μοντέλο. Χρησιμοποιείτε ιδίως σκεύος και καπάκι του ίδιου κατασκευαστή, σχεδιασμένα ώστε να είναι συμβατά μεταξύ τους.

21. Οποιαδήποτε επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό του τμήματος εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

22. Χρησιμοποιείτε την κατάλληλη πηγή θερμότητας ή τις κατάλληλες πηγές θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Διάγραμμα

- 1 Λαβή
- 2 Σύστημα ανοίγματος και κλεισίματος
- 3 Επιλογή πίεσης και αποσυμπίεσης
- 4 Βαλβίδα λειτουργίας, ασφαλείας και αντιμπλοκαρίσματος
- 5 Καπάκι
- 6 Σώμα
- 7 Βοηθητική λαβή
- 8 Στεγανοποιητικό δακτύλιο σιλικόνης



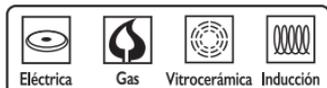
Χαρακτηριστικά της χύτρας ταχύτητας

Capacity	Diameter	Reference
4 L	22 cm	180101
6 L	22 cm	180102
7 L	22 cm	180103
10 L	24 cm	180104
4+7 L	22 cm	180105

Συμβατές πηγές θερμότητας

Τα μοντέλα χύτρας ταχύτητας BRA ACTIVE PRO είναι συμβατά με όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών εστιών.

Κατάλληλη για όλους τους τύπους εστιών



FULL INDUCTION



- Στις ηλεκτρικές εστίες, συνιστάται η χρήση εστίας με διάμετρο ίση ή μικρότερη από την εξωτερική διάμετρο της χύτρας ταχύτητας.



- Στις αλαοκεραμικές εστίες, συνιστάται να ελέγχετε ότι η εξωτερική επιφάνεια της χύτρας είναι καθαρή και απολύτως απαλλαγμένη από υπολείμματα.



- Στις εστίες αερίου, συνιστάται η φλόγα να μην υπερβαίνει ποτέ τη διάμετρο της βάσης της χύτρας.



- Στις επαγωγικές εστίες, συνιστάται η χρήση εστίας με διάμετρο ίση ή ελαφρώς μικρότερη από την εξωτερική διάμετρο της χύτρας ταχύτητας, καλύπτοντας τουλάχιστον το 70% της επιφάνειάς της.

Διπλή πίεση

Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει βαλβίδα που επιτρέπει τη χρήση της σε δύο διαφορετικά επίπεδα πίεσης:

Χαμηλή πίεση: 1

γρήγορο μαγείρεμα (0,6 kg/cm²)

Υψηλή πίεση: 2

πολύ γρήγορο μαγείρεμα (1 kg/cm²)

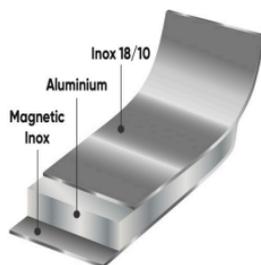
Η επιλογή του επιπέδου πίεσης εξαρτάται από το είδος του τροφίμου, από τον τρόπο μαγειρέματος που θα εφαρμοστεί — διαίτας ή συμβατικός — καθώς και από την ταχύτητα με την οποία επιθυμείτε να μαγειρευτεί το φαγητό.



Τριπλή θερμοδιαχυτική βάση

Για μέγιστη αξιοποίηση της θερμότητας, η χύτρα διαθέτει τριπλή θερμοδιαχυτική βάση, κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα (AISI 304) στο σώμα, αλουμίνιο και φερριτικό ανοξείδωτο χάλυβα (AISI 430) στη βάση.

Αυτή η ειδικά σχεδιασμένη θερμοδιαχυτική βάση απορροφά και μεταδίδει τη θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφη κατανομή της σε εστίες αερίου, ηλεκτρικές, υαλοκεραμικές και επαγωγικές.



Τέσσερα συστήματα ασφαλείας

Σε περίπτωση υπερβολικής πίεσης:

- Η χύτρα διαθέτει τέσσερα συστήματα ασφαλείας, ώστε να εγγυάται το μέγιστο επίπεδο ασφάλειας κατά τη χρήση. Η βαλβίδα ασφαλείας ενεργοποιείται άμεσα, απελευθερώνοντας τον ατμό από τη χύτρα μέσω των οπών εξόδου στο επάνω μέρος της λαβής. (1)
- Μια δεύτερη βαλβίδα ενεργοποιείται απελευθερώνοντας τον ατμό από τη χύτρα και αυξάνοντας την πίεση ελαφρώς πάνω από το επίπεδο στο οποίο επενέβη η πρώτη βαλβίδα, ή στη σπάνια περίπτωση που εκείνη δεν λειτουργήσει. (2)
- Παρομοίως, το προσεκτικά σχεδιασμένο καπάκι της χύτρας και το λάστιχο στεγανοποίησης αποτελούν ένα τρίτο σύστημα ασφαλείας. Αν καμία από τις δύο βαλβίδες ασφαλείας δεν λειτουργήσει, το λάστιχο θα διασταλεί και θα εξέλθει από την εγκοπή του καπακιού, απελευθερώνοντας έτσι την πίεση από τον πλάι της χύτρας, στην πλευρά που βρίσκεται μακριά από τον χρήστη, ώστε να παραμένει με ασφάλεια προστατευμένος. (3)
- Τέλος, η χύτρα ταχύτητας διαθέτει σύστημα κλειδώματος, το οποίο δεν επιτρέπει το άνοιγμά της όσο υπάρχει ακόμη και ελάχιστη πίεση στο εσωτερικό της. (4)

(1)



(2)



(3)



(4)



Το λάστιχο στεγανοποίησης πρέπει να αντικαθίσταται μία φορά τον χρόνο.

Διαθέσιμα ανταλλακτικά BRA μέσω των υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης

Για την αντικατάσταση ή επισκευή άλλων εξαρτημάτων, πέρα από εκείνα που αναφέρονται εδώ, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της BRA.

Το στεγανοποιητικό λάστιχο σιλικόνης μπορεί να αντικατασταθεί από τον πελάτη και η BRA συνιστά την αντικατάστασή του μία φορά τον χρόνο (σελ. 31).

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά του κατασκευαστή, κατάλληλα για το αντίστοιχο μοντέλο..

Περιγραφή	Referencia
Βαλβίδα λειτουργίας	991932
Βαλβίδα ασφαλείας	991933
Πλήρες καπάκι	991529
Λαβή σώματος + βίδες	991930
Κάτω μακριά λαβή + βίδα	991931
Στεγανοποιητικό λάστιχο σιλικόνης 4, 6, 7 L	990932
Στεγανοποιητικό λάστιχο σιλικόνης 10 L	990935

Χρήση

Άνοιγμα του καπακιού

Τοποθετήστε τον επιλογέα στη θέση OPEN-ABRIR και περιστρέψτε το επάνω μέρος της λαβής προς τα δεξιά (1), έως ότου η ένδειξη στο καπάκι (2) συμπέσει με το κέντρο της λαβής του σώματος της χύτρας.

Στη θέση αυτή, ανασηκώστε το καπάκι κάθετα και η χύτρα θα ανοίξει.

Μην επιχειρήσετε ποτέ να την ανοίξετε χωρίς πρώτα να βεβαιωθείτε ότι ο ατμός έχει απελευθερωθεί πλήρως.

Κλείσιμο της χύτρας

Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο σώμα της χύτρας, φροντίζοντας ώστε η ένδειξη στο καπάκι να συμπίπτει με το κέντρο της κάτω λαβής. (2)

Πιέστε απαλά το καπάκι προς το σώμα της χύτρας.

Περιστρέψτε τη λαβή του καπακιού προς τα αριστερά, έως ότου το στοπ του καπακιού συμπέσει με το αντίστοιχο στοπ του σώματος. (3)

Σε περίπτωση που η χύτρα θερμομανθεί χωρίς να περιέχει υγρό, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο τμήμα τεχνικής υποστήριξης της BRA για έλεγχο.



Πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα για πρώτη φορά, συνιστούμε να καθαρίσετε σχολαστικά όλα τα μέρη της με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι ή πανί που δεν χαράζει. Μην τοποθετείτε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων, ακόμη και αν το σώμα της χύτρας μπορεί να πλυθεί σε αυτό.

Προσοχή: Να σηκώνετε πάντα τη χύτρα όταν θέλετε να τη μετακινήσετε, ιδιαίτερα αν η εστία διαθέτει γυάλινη επιφάνεια, καθώς ενδέχεται να προκληθεί φθορά τόσο στη βάση της χύτρας όσο και στη γυάλινη επιφάνεια.

Γεμίστε το σώμα της χύτρας με νερό έως τα 2/3 του ύψους του (MAX). (1)

- Κλείστε τη χύτρα (βλ. προηγούμενη σελίδα: Κλείσιμο).
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε πηγή θερμότητας στη μέγιστη ένταση και επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος (επίπεδο πίεσης).
- Όταν αρχίσει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα λειτουργίας, μειώστε την ένταση της θερμότητας στο ελάχιστο και ρυθμίστε τον χρόνο στα 20 λεπτά.
- Μετά την πάροδο των 20 λεπτών, απενεργοποιήστε εντελώς την πηγή θερμότητας.
- Για να εκτονώσετε την πίεση της χύτρας, μετακινήστε τον επιλογέα πίεσης στη συγκεκριμένη θέση. Θα παρατηρηθεί έντονη εκροή ατμού από τη βαλβίδα, η οποία θα μειώνεται σταδιακά καθώς εκτονώνεται η εσωτερική πίεση.
- Για ταχύτερη εκτόνωση της πίεσης, μπορείτε να ψύξετε τη χύτρα ρίχνοντας μικρή ποσότητα νερού πάνω στο καπάκι. Όταν το λάστιχο στεγανοποίησης έχει φθαρεί, ενδέχεται να προκληθεί ταχεία και απότομη αποσυμπίεση· γι' αυτό η διαδικασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται πάντα με τη μέγιστη προσοχή.
- Όταν σταματήσει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα λειτουργίας, αφαιρέστε τη βαλβίδα με τη βοήθεια ενός νωπού πανιού και ανοίξτε τη χύτρα.
- Πλύνετε και στεγνώστε το καπάκι και το σώμα της χύτρας.

(1)



(2)



Έναρξη μαγειρέματος

Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα λειτουργίας δεν είναι φραγμένη. Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας στη σωστή θέση.

Ελάχιστη πλήρωση

Γεμίζετε πάντα τη χύτρα με ελάχιστη ποσότητα που αντιστοιχεί στο 1/4 της συνολικής χωρητικότητάς της (βλ. ένδειξη MIN (1) στο εσωτερικό της χύτρας).

Μέγιστη πλήρωση

- Μην γεμίζετε ποτέ το σώμα της χύτρας πάνω από τα 2/3 του ύψους του (MAX) (1), συμπεριλαμβανομένων των τροφίμων..

- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε τρόφιμα που διογκώνονται ή αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, αποξηραμένα όσπρια ή κομπόστες, μην γεμίζετε ποτέ το σώμα της χύτρας πάνω από το μισό του ύψους του.

- Τοποθετήστε τη χύτρα στην εστία και επιλέξτε υψηλή πίεση 2 ή χαμηλή πίεση 1.

- Όταν αρχίσει να εξέρχεται ατμός με επαρκή ένταση από το επάνω μέρος της λαβής (2), μειώστε την ένταση της θερμότητας.

- Αν η χύτρα έχει θερμανθεί χωρίς υγρό στο εσωτερικό της, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο service της BRA για έλεγχο.

Από αυτό το σημείο αρχίζει ο προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος.

Αν κατά το μαγείρεμα δεν εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα λειτουργίας και δεν ακούγεται κανένας ήχος:

- Η πίεση δεν έχει αυξηθεί ακόμη. Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά του μαγειρέματος.

Αν αυτό συνεχιστεί, ελέγξτε ότι:

- Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή. Αν όχι, αυξήστε την ένταση.

- Η ποσότητα υγρού στο σώμα της χύτρας είναι επαρκής (βλ. ένδειξη MIN (1) στο εσωτερικό της χύτρας).

- Η βαλβίδα λειτουργίας είναι σωστά τοποθετημένη, καθαρή και χωρίς υπολείμματα.

- Η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά.

- Το στεγανοποιητικό λάστιχο σιλικόνης και τα χείλη της χύτρας δεν έχουν φθαρεί.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Βεβαιωθείτε ότι παρακολουθείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν υπάρχουν παιδιά στον χώρο.

- Ρυθμίζετε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον πίνακα «Χρόνοι μαγειρέματος» που περιλαμβάνεται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, θεωρείται φυσιολογικό να εξέρχεται μικρή ποσότητα ατμού από τη βαλβίδα λειτουργίας.
- Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, βεβαιωθείτε ότι εξέρχεται τακτικά μικρή ποσότητα ατμού από τη βαλβίδα λειτουργίας. Αν αυτό δεν συμβαίνει, αυξήστε ελαφρά την ένταση της πηγής θερμότητας. Αν, αντίθετα, εξέρχεται μεγάλη ποσότητα ατμού, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας.
- Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.

Αν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας:

- Απενεργοποιήστε αμέσως την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει.
- Ελέγξτε τη βαλβίδα λειτουργίας και το κεντράρισμα της βαλβίδας (για λόγους ασφαλείας, πριν προχωρήσετε στους ελέγχους, πραγματοποιήστε πρώτα τη διαδικασία εκτόνωσης της πίεσης της χύτρας).

Αν εξέρχεται ατμός από τα χείλη του καπακιού της χύτρας ταχύτητας, ελέγξτε ότι:

- Η χύτρα έχει κλείσει σωστά και, εφόσον χρειάζεται, ασφαλίστε την καλύτερα.
- Το στεγανοποιητικό λάστιχο σιλικόνης είναι σε καλή κατάσταση και, αν χρειάζεται, αντικαταστήστε το.
- Το στεγανοποιητικό λάστιχο σιλικόνης είναι σωστά τοποθετημένο στη χύτρα ταχύτητας.
- Το καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας είναι καθαρά.
- Τα χείλη του σώματος της χύτρας είναι σε καλή κατάσταση.

Χρόνοι μαγειρέματος (ενδεικτικοί)

Οι χρόνοι μαγειρέματος υπολογίζονται από τη στιγμή που η χύτρα φτάσει στη σωστή πίεση, δηλαδή όταν αρχίσει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα.

		Level 2	Level 1
Λαχανικά	Αγκινάρες	8 min.	10 min.
	Σέλερι	3	5
	Κολοκυθάκια	4	8
	Κρεμμύδια	3	5
	Λάχανα	5	8
	Κουνουπίδι	5	8
	Σπανάκι	3	5
	Αρακάς	3	5
	Κουκιά	5	10
	Πατάτες	5	10
	Καρότα	5	10
	Όσπρια*	Φασόλια	18
Ρύζι		3	8
Ρεβίθια		25	35
Φακές		20	30
Μακαρόνια		5	8
Noodles		3	8
Κρέατα	Μοσχάρι, αρνί, χοιρινό	15	25
	Αρνίσιας μπριζόλες	5	10
	Μοσχαρακί κοκκινιστό / βραστό	20	25
	Συκώτι	8	10
Ψάρια / Θαλασσινά	Αχιβάδες	2	6
	Τόνος	3	5
	Μπακαλιάρος	5	8
	Καλαμάρια	5	8
Σούπες και ζωμοί	Ζωμός κρέατος	15	20
	Μαγειρευτό φαγητό / στιφάδο	20	25
	Σούπα λαχανικών	8	10
	Ψαρόσουπα	3	8

* Μην παρασκευάζετε τρόφιμα όπως κομπόστα μήλου ή μύρτιλου, κριθάρι, βρόμη ή άλλα δημητριακά, αρακά, ζυμαρικά, μακαρόνια, ραβέντι ή σπαγγέτι. Τα τρόφιμα αυτά έχουν την τάση να δημιουργούν αφρό και φυσαλίδες, που μπορεί να φράξουν τη βαλβίδα ασφαλείας. Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί, καθώς κάθε τρόπος μαγειρέματος, με αέριο, ηλεκτρική εστία κ.λπ., μπορεί να δώσει διαφορετικά αποτελέσματα.

Ολοκλήρωση μαγειρέματος

Για να το κάνετε αυτό, μετακινήστε τον επιλογέα πίεσης σε αυτή τη θέση. Θα υπάρξει έντονη εκροή ατμού από τη βαλβίδα, η οποία θα μειώνεται σταδιακά καθώς εκτονώνεται η εσωτερική πίεση.

Για ταχύτερη μείωση της πίεσης, μπορείτε να ψύξετε τη χύτρα ρίχνοντας μικρή ποσότητα νερού πάνω στο καπάκι. Όταν το στεγανοποιητικό λάστιχο έχει φθαρεί, ενδέχεται να προκληθεί ταχεία και απότομη αποσυμπίεση· γι' αυτό η διαδικασία αυτή πρέπει πάντα να εκτελείται με τη μέγιστη προσοχή.

Μόνο όταν δεν υπάρχει πλέον πίεση στο εσωτερικό της χύτρας μπορείτε να προχωρήσετε στο άνοιγμά της, όπως περιγράφεται παραπάνω. Το άνοιγμα της χύτρας ενώ υπάρχει ακόμη πίεση στο εσωτερικό της μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Χρησιμοποιείτε τις λαβές όταν μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας.

Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι της χύτρας:

- Εκτονώστε την πίεση της χύτρας και αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πλέον πίεση στο εσωτερικό της, αν χρειάζεται, θερμάνετε τη χύτρα για λίγα λεπτά χωρίς τη βαλβίδα λειτουργίας.

Αν τα τρόφιμα δεν έχουν μαγειρευτεί σωστά ή έχουν καεί, ελέγξτε:

- Τον χρόνο μαγειρέματος που χρησιμοποιήθηκε.
- Την ένταση της πηγής θερμότητας.
- Τη σωστή τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας.
- Την ποσότητα νερού που χρησιμοποιήθηκε.

Καθαρισμός

Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στη χύτρα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

ΜΗΝ χρησιμοποιείτε ποτέ λευκαντικά ή προϊόντα που περιέχουν υδροχλωρικές ενώσεις.

- Πριν από κάθε χρήση, καθαρίζετε τη χύτρα με χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Για το εσωτερικό και το εξωτερικό του σώματος της χύτρας, χρησιμοποιείτε ήπιο απορρυπαντικό και κοινό σφουγγάρι από τη σκληρή πλευρά.
- Για τον καθαρισμό του καπακιού, χρησιμοποιείτε κοινό σφουγγάρι από τη μαλακή πλευρά.



- Μπορείτε να πλένετε το σώμα της χύτρας ταχύτητας στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Μην αφήνετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας να μουλιάζει.

Μην πλένετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας στο πλυντήριο πιάτων.

- Καθαρίζετε τη βαλβίδα λειτουργίας κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Καθαρίζετε τον οδηγό της βαλβίδας λειτουργίας με άφθονη και δυνατή ροή νερού, με τη βοήθεια μιας βελόνας.
- Καθαρίζετε τη βάση της βαλβίδας ασφαλείας στο εσωτερικό του καπακιού της χύτρας.
- Ελέγχετε τη σωστή λειτουργία της πιέζοντάς την ελαφρά.

Αποθήκευση της χύτρας

Γυρίστε ανάποδα το καπάκι και τοποθετήστε το επάνω στο σώμα της χύτρας.

- Μην αφήνετε μαγειρεμένα τρόφιμα μέσα στη χύτρα για μεγάλο χρονικό διάστημα, γιατί κολλάνε και δυσκολεύουν τον καθαρισμό.
- Για να αποφύγετε σημάδια από άλατα, σκουπίζετε τη χύτρα με στεγνό πανί αντί να την αφήνετε να στεγνώσει μόνη της.
- Για επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε πανί εμποτισμένο με ζεστό ξίδι. Στη συνέχεια, πλύνετε και στεγνώστε κανονικά τη χύτρα.
- Αν έχει χάσει τη γυαλάδα της, γυαλίστε το σώμα της χύτρας με πανί εμποτισμένο με οινόπνευμα.

Αντικατάσταση του λάστιχου σιλικόνης στεγανοποίησης

- Επιλέγετε πάντα λάστιχο σιλικόνης στεγανοποίησης κατάλληλο για το αντίστοιχο μοντέλο χύτρας ταχύτητας.
- Βυθίστε το σε σαπουνόνερο, ξεπλύντέ το και τοποθετήστε το πιέζοντας σταδιακά με τα δάχτυλα, μέχρι να εφαρμόσει σωστά στο εσωτερικό του καπακιού.
- Μην κόβετε ποτέ το λάστιχο σιλικόνης στεγανοποίησης.

Αναθέστε τον έλεγχο της χύτρας ταχύτητας σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό της BRA, αν χρησιμοποιείται για περισσότερα από 10 χρόνια.

Σε περίπτωση που έχει καεί φαγητό στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας:

- Αφήστε το σώμα της χύτρας να μουλιάσει πριν το καθαρίσετε.

ΜΗΝ χρησιμοποιείτε ποτέ λευκαντικά ή προϊόντα που περιέχουν υδροχλωρικές ενώσεις.

Συχνές ερωτήσεις (FAQ)

Τι πρέπει να κάνω αν δεν μπορώ να ανοίξω το καπάκι;

- Εκτονώστε την πίεση και αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πλέον πίεση στο εσωτερικό.
- Αν χρειάζεται, θερμάνετε τη χύτρα για λίγα λεπτά χωρίς τη βαλβίδα λειτουργίας.

Τι πρέπει να κάνω αν η χύτρα χρησιμοποιήθηκε χωρίς υγρό;

- Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο service της BRA για έλεγχο.

Τι πρέπει να κάνω αν δεν βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα λειτουργίας και δεν ακούγεται εκτόνωση ατμού;

- Η πίεση δεν έχει αυξηθεί ακόμη. Αυτό είναι φυσιολογικό στα πρώτα λεπτά του μαγειρέματος.

Αν αυτό συνεχιστεί, ελέγξτε ότι:

- η πηγή θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή.
- η ποσότητα υγρού στο σώμα της χύτρας είναι επαρκής.
- η βαλβίδα λειτουργίας είναι σωστά τοποθετημένη, καθαρή και χωρίς υπολείμματα.
- η χύτρα έχει κλείσει σωστά.
- το στεγανοποιητικό λάστιχο σιλικόνης και τα χείλη της χύτρας δεν έχουν φθαρεί.

Τι πρέπει να κάνω αν ενεργοποιηθεί η βαλβίδα ασφαλείας;

- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.
- Ελέγξτε τον οδηγό της βαλβίδας, τη βαλβίδα λειτουργίας και τη βαλβίδα ασφαλείας.

Τι πρέπει να κάνω αν διαφεύγει ατμός ανάμεσα στο καπάκι και το σώμα της χύτρας;

- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα έχει κλείσει σωστά.
- Ελέγξτε αν το λάστιχο σιλικόνης στεγανοποίησης είναι σε καλή κατάσταση και αντικαταστήστε το αν χρειάζεται.
- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο σιλικόνης στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένο.
- Ελέγξτε ότι το καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας είναι καθαρά.
- Ελέγξτε ότι τα χείλη του σώματος της χύτρας δεν έχουν υποστεί φθορά.

Τι πρέπει να κάνω αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί σωστά ή έχει καεί;

- Ελέγξτε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Ελέγξτε την ένταση της πηγής θερμότητας.
- Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας.
- Ελέγξτε την ποσότητα νερού που χρησιμοποιήθηκε.

Πώς καθαρίζω τη χύτρα αν έχει καεί φαγητό στο εσωτερικό της;

- Αφήστε το σώμα της χύτρας να μουλιάσει πριν το καθαρίσετε.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε ποτέ λευκαντικά ή προϊόντα που περιέχουν υδροχλωρικές ενώσεις.

Εγγύηση

Η διάρκεια της παρούσας εγγύησης είναι δύο έτη από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος και καλύπτει ενδεχόμενα κατασκευαστικά ελαττώματα. Δεν καλύπτει, ωστόσο, ελαττώματα που οφείλονται σε κακή χρήση της συσκευής, ακατάλληλη χρήση ή ζημιές που έχουν προκληθεί από χτυπήματα.

Για την ενεργοποίηση της παρούσας εγγύησης, ο καταναλωτής πρέπει πάντοτε να απευθύνεται στο κατάστημα από το οποίο αγοράστηκε το προϊόν, προσκομίζοντας το σχετικό αποδεικτικό αγοράς. Μόνο στην περίπτωση που αυτό δεν είναι δυνατό ή συνεπάγεται υπερβολικό κόστος, ο καταναλωτής μπορεί να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή για να ζητήσει την επισκευή ή την αντικατάσταση του προϊόντος, αποστέλλοντας το σχετικό αίτημα ταχυδρομικά στη διεύθυνση:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Ισπανία).

Τυχόν ελαττωματικά προϊόντα που καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση θα γίνονται δεκτά, θα επισκευάζονται και/ή θα αντικαθίστανται χωρίς χρέωση και θα επιστρέφονται στον αγοραστή επίσης χωρίς χρέωση.

Η παρούσα εγγύηση δεν θίγει τα δικαιώματα του καταναλωτή, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο RDL 1/2007, Γενικός Νόμος για την Προστασία των Καταναλωτών και των Χρηστών.

Το παρόν έγγραφο ερμηνεύεται σύμφωνα με το δίκαιο της Ισπανίας και αρμόδια για την επίλυση οποιασδήποτε ενδεχόμενης διαφοράς είναι τα ισπανικά δικαστήρια.

*Σε περίπτωση που το προϊόν έχει αγοραστεί σε χώρα άλλη από την Ισπανία, ο καταναλωτής πρέπει πάντοτε να απευθύνεται στο κατάστημα από το οποίο αγοράστηκε το προϊόν, προσκομίζοντας το σχετικό αποδεικτικό αγοράς, προκειμένου να κάνει χρήση της εγγύησης. Μόνο στην περίπτωση που αυτό δεν είναι δυνατό ή συνεπάγεται υπερβολικό κόστος, ο καταναλωτής μπορεί να επικοινωνήσει με τον εισαγωγέα, σύμφωνα με τις οδηγίες που θα του υποδείξει το προαναφερθέν κατάστημα.





ACTIVE
PRO





ISOGONA, S.L.
Basters, 4 43800 VALLS (SPAIN)
Tel. +34 977 60 88 10
bra@braisogona.com
@cocinaconbra
www.cocinaconbra.com

