



**+8**

ΥΠΕΡΟΧΕΣ  
ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΗ  
ΝΕΑ ΣΑΣ ΧΥΤΡΑ  
ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ!





Κατάλληλη για όλους τους τύπους εστιών



Παρακαλούμε  
διαβάστε προσεκτικά τις  
οδηγίες χρήσης και  
φυλάξτε τες για  
μελλοντική χρήση.

**6lt**

ΜΑΡΚΑ	PYRAMIS CHROMA
ΜΟΝΤΕΛΟ	014003101
ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ	220mm
ΠΙΕΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1	0,65 Bar
ΠΙΕΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 2	0,85 Bar
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	120° C

**8lt**

ΜΑΡΚΑ	PYRAMIS CHROMA
ΜΟΝΤΕΛΟ	014003201
ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ	220mm
ΠΙΕΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1	0,65 Bar
ΠΙΕΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 2	0,85 Bar
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	120° C

# Γνωρίστε την νέα σας Χύτρα Ταχύτητας

chroma<sup>twist</sup>  
&cook  
ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ



Εικόνα 1

Εικόνα 2



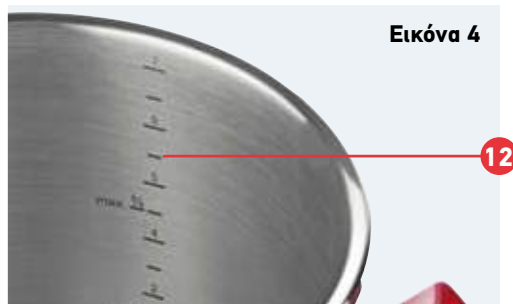
# Κύρια μέρη Χύτρας Ταχύτητας

- 1 Δοχείο Χύτρας από Ανοξείδωτο Ατσάλι 304, Ποιότητας 18/10CrNi.
- 2 Ασφαλιστική Δικλείδα Πίεσης.
- 3 Βαλβίδα / Μηχανισμός Εξαέρωσης. Σε περίπτωση αυξημένης εξαέρωσης, χαμηλώστε την ένταση της κουζίνας σας.
- 4 Ρυθμιστής Πίεσης.  
Επιλογή Βαθμίδας Μαγειρέματος 1 ή 2.  
Η εξαέρωση επιτυγχάνεται στο σημείο 0.  
Επίπεδο 0 = Πίεση 0.0bar.  
Επίπεδο 1 = Πίεση 0.65bar (λαχανικά).  
Επίπεδο 2 = Πίεση 0.85bar (Κρέας, κοτόπουλο).  
Μέγιστο Επίπεδο Πίεσης 1.1bar.
- 5 Διακόπτης Ανοίγματος και Κλεισίματος του Καπακιού **(Εικόνα 1)**.
- 6 Καπάκι Χύτρας.
- 7 Ασφαλιστικές Δικλείδες Καπακιού.
- 8 Πλαϊνές Λαβές.
- 9 Βαλβίδα Ασφαλείας. Εξαέρωση Πίεσης.
- 10 Λάστιχο Σιλικόνης.
- 11 Παξιμάδι Ρυθμιστή Πίεσης. Καθαρίστε μόνο με νερό.
- 12 Ένδειξη Λίτρων.

Εικόνα 3



Εικόνα 4

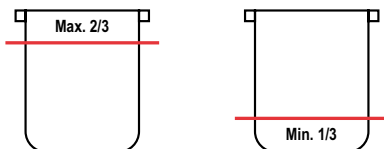


- Η χύτρα λειτουργεί υπό πίεση. Η μη ενδειγμένη χρήση της χύτρας ταχύτητας μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Ακολουθείστε πιστά τις οδηγίες χρήσης.
- Διαβάστε προσεκτικά της οδηγίες και διατηρήστε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της χύτρας βρίσκονται στην συσκευασία κατά το άνοιγμα της συσκευασίας (Δοχείο Χύτρας, Καπάκι, Λάστιχο Σιλικόνης, Οδηγίες Χρήσης).



\_04

- Μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς επιτήρηση και ιδίως προσέξτε να μη βρίσκονται κοντά της παιδιά.
- Μην γεμίζετε την χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητας της. Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να είναι γεμάτη τουλάχιστον κατά το 1/3. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα ο όγκος των οποίων αυξάνεται, όπως ρυζή ή φακές, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από το ήμισυ της χωρητικότητας της **(Εικόνα 5)**.



**Εικόνα 5**

- Χρησιμοποιείτε την κατάλληλη εστία θερμότητας. Στην περίπτωση ηλεκτρικής εστίας, η βάση της πλάκας θέρμανσης δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από τη βάση της χύτρας ταχύτητας. Σε εστία αερίου, το επίπεδο της φωτιάς δεν πρέπει ξεπερνά την βάση της χύτρας ταχύτητας. Στην περίπτωση χρήσης κεραμικής ή επαγωγικής εστίας βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρές και στεγνές.
- Μην μαγειρεύετε στο φούρνο με τη χύτρα ταχύτητας.
- Πριν ασφαλίσετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο σιλικόνης έχει τοποθετηθεί και εφαρμόσει σωστά. Βεβαιωθείτε επίσης πριν από κάθε χρήση ότι το χείλος του σκεύους και οι βαλβίδες είναι καθαρές.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το λάστιχο σιλικόνης ενώ είναι φθαρμένο. Αντικαταστήστε με το ανταλλακτικό που συστήνει ο κατασκευαστής.



- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα υπό πίεση για να μαγειρέψετε τρόφιμα τα οποία τηγανίζονται σε λάδι.
- Μεταφέρετε προσεκτικά την υπό πίεση χύτρα ταχύτητας. Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες. Για να την μεταφέρετε σπκώστε την κρατώντας μόνο από τις λαβές.
- Όταν η χύτρα φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο πίεσης, ελαττώστε την ένταση της εστίας ώστε να μην εξατμιστεί το νερό.
- Σε καμία περίπτωση μην κάνετε αλλαγές στο σύστημα ασφαλείας της χύτρας ταχύτητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της χύτρας ταχύτητας είναι ερμητικά κλειστό πριν τη χρήση της.
- Μην τρυπάτε κρέας που περιβάλλεται από μεμβράνη όπως λουκάνικα ή συκώτι, το οποίο έχετε μαγειρέψει υπό πίεση, μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Σε αυτή την περίπτωση τρυπήστε τα με ένα μυτερό μαχαίρι σε μερικά σημεία. Για να αποφύγετε το ξεχείλισμα όταν μαγειρεύετε τρόφιμα όπως ζυμαρικά ή φακές κουνήστε ελαφρά τη χύτρα πριν ανοίξετε το καπάκι της.

## Η Χύτρα Ταχύτητας Chroma διαθέτει τρία συστήματα ασφαλείας:

**Ρυθμιστής πίεσης:** εμποδίζει το άνοιγμα το καπάκι από το να ανοίξει όταν είναι υπό πίεση, κλειδώνοντας τις ασφαλιστικές δικλείδες του καπακιού.

**Βαλβίδα ασφαλείας:** σε περίπτωση που η βαλβίδα εξαέρωσης δεν λειτουργεί, η βαλβίδα ασφαλείας λειτουργεί ως μέσο εξαέρωσης.

**Λάστιχο σιλικόνης:** σε περίπτωση που δεν λειτουργούν η βαλβίδα πίεσης και η βαλβίδα ασφαλείας, το λάστιχο σιλικόνης λειτουργεί ως μέσο εξαέρωσης.

## Πριν την πρώτη χρήση

- Διαβάστε προσεκτικά της οδηγίες χρήσης.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη της χύτρας με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Μην βάζετε το λάστιχο σιλικόνης σε βραστό νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το μόνο με χλιαρό νερό.
- Εάν λευκοί λεκέδες εμφανιστούν στις ανοξείδωτες επιφάνειες λόγω του υπερβολικά σκληρού νερού, καθαρίστε με λίγο ξύδι.

- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (2/3).
- Βεβαιωθείτε ότι το χείλος του δοχείου της χύτρας, το καπάκι και το λάστιχο σιλικόνης είναι καθαρά.
- Τοποθετείστε το λάστιχο σιλικόνης και βεβαιωθείτε για την σωστή του τοποθέτηση.
- Στριψτε τον διακόπτη ανοίγματος / κλεισίματος δεξιόστροφα και δείτε τις ασφαλιστικές δικλείδες να ανοίγουν.



\_06

- Τοποθετείστε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας στο δοχείο της χύτρας και κλειδώστε πιέζοντας ελαφρά. Στριψτε τον διακόπτη ανοίγματος / κλεισίματος αριστερόστροφα σύμφωνα με τη ένδειξη κλεισίματος και το καπάκι θα κλειδώσει αυτόματα.
- Τοποθετείστε τον ρυθμιστή πίεσης στο **επίπεδο 1** ή **2** ανάλογα με το φαγητό που θα μαγειρέψετε. Ανάψτε την εστία θέρμανσης. Προσέξτε η εστία να μην είναι μεγαλύτερη από την βάση της χύτρας ταχύτητας.
- Ατμός θα αρχίσει να βγαίνει από την βαλβίδα ασφάλειας πίεσης για λίγα λεπτά. Στα επόμενα λεπτά η χύτρα ταχύτητας θα αναπτύξει εσωτερικά το επιθυμητό επίπεδο πίεσης. Εάν βγαίνει ατμός από τον ρυθμιστή πίεσης σημαίνει ότι το επίπεδο πίεσης έχει επιτευχθεί.
- Χαμηλώστε την ένταση της εστίας όταν ο ατμός που βγαίνει από τον ρυθμιστή πίεσης είναι διαρκής. Κρατήστε τον χρόνο μαγειρέματος και ξεκινήστε την διαδικασία.
- Όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί, κλείστε την εστία και περιμένετε για 5-8 λεπτά. Σε θερμικές εμαγίε εστίες ακόμη και όταν κλείσετε την ένταση της, το μαγείρεμα συνεχίζεται. Εάν τοποθετήσετε τον ρυθμιστή πίεσης στο **επίπεδο 0** πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία βρασμού, μέρη του φαγητού ενδέχεται να εξαερωθούν μαζί με τον ατμό σε υγρή μορφή. Μπορεί έτσι να προκληθούν ατυχήματα, εγκαύματα ή να λερώσετε την κουζίνα σας. Θα πρέπει να περιμένετε να ολοκληρωθεί η διαδικασία βρασμού για περισσότερη ασφάλεια.
- Έπειτα από 5-8 λεπτά τοποθετείστε τον ρυθμιστή πίεσης στο **επίπεδο 0** και απελευθερώστε τον ατμό.
- Η χύτρα ταχύτητας Chroma διαθέτει ασφαλιστική δικλείδα πίεσης. Το σύστημα κλειδώματος δεν θα ανοίξει εάν δεν απελευθερωθεί όλη η ποσότητα ατμού.



- Κουνήστε τη χύτρα ταχύτητας λίγες φορές πριν ανοίξετε το καπάκι.
- Εάν βιάζεστε, μπορείτε να τοποθετήσετε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό ώστε να μειωθεί η πίεση γρηγορότερα. Ένας επιπλέον τρόπος για γρηγορότερο άνοιγμα είναι να τοποθετήσετε τη χύτρα ταχύτητας σε ένα μεγαλύτερο σκεύος με κρύο νερό.

## Καθαρισμός & Συντήρηση της Χύτρας Ταχύτητας



- Μπορείτε να πλύνετε τη χύτρα ταχύτητας στο πλυντήριο πιάτων. Όμως, το καπάκι θα πρέπει να πλένεται στο χέρι με κατάλληλα απορρυπαντικά. Αφαιρέστε το λάστιχο σιλικόνης, πλύνετε και ξεβγάλετε προσεκτικά.
- Μην τρίβετε το δοχείο της χύτρας, το καπάκι ή το λάστιχο σιλικόνης με σκληρά ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ήπιο απορρυπαντικό στο πλυντήριο πιάτων, ζεστό νερό και απαλό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιήσετε υλικά που μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια σιλικόνης. Εάν υπάρχουν κατάλοιπα φαγητού τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκληρότερο μέρος του σφουγγαριού.

**Η ύπαρξη χρωματιστών λεκέδων στο δοχείο της χύτρας ταχύτητας μετά το μαγείρεμα μπορεί να προέρχονται από συστατικά του φαγητού όπως θείο, καθώς και από το σκληρό νερό που χρησιμοποιείτε. Για την αφαίρεση τους μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ξύδι.**

- Μην αφήνετε υπολείμματα φαγητού να ξεραίνονται μέσα στη χύτρα ταχύτητας καθώς μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες, ακόμη και παραμορφώσεις στην επιφάνεια του σκεύους. Διατηρήστε το σκεύος καθαρό.
- Χρησιμοποιήστε ήπια καθαριστικά και σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης που αναγράφονται στην συσκευασία τους. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά βιομηχανικά καθαριστικά.
- Το λάστιχο σιλικόνης πρέπει να διατηρείται σε ξηρό μέρος και να φυλάσσεται από την έκθεση του στο ήλιο. Μετά τον καθαρισμό του, τοποθετείστε το λάστιχο σιλικόνης στο καπάκι και αναποδογυρίστε ώστε να μην παραμορφωθεί.

Ο χρόνος μαγειρέματος ποικίλει με βάση την ποιότητα και την ποσότητα του υλικών μαγειρέματος. Ως αποτέλεσμα, ο παρακάτω πίνακας χρόνου μαγειρέματος είναι ενδεικτικός. Σύντομα θα αποκτήσετε την δική σας εμπειρία σχετικά με τους χρόνους μαγειρέματος. Δεν είναι απαραίτητο να ξεπαγώσετε τα υλικά πριν το μαγείρεμα, καθώς επεκτείνοντας λίγα λεπτά το χρόνο μαγειρέματος είναι αρκετό.

Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα εκφράζουν το χρόνο που αρχίζει με την έναρξη εζόδου ατμού από το ρυθμιστή πίεσης.



\_08

	Υλικά	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Χρόνος (λεπτά)
Λευκό Κρέας	Ψάρι	✓		3
	Γαλοπούλα (τεμαχισμένη)		✓	30
	Κοτόπουλο (ολόκληρο)		✓	15-20
	Κοτόπουλο (τεμαχισμένο)		✓	12-15
	Κοτόπουλο (στήθος)		✓	8-10
Κόκκινο Κρέας	Μοσχαρίσια Μπριζόλα		✓	10-15
	Γλώσσα Μοσχαρίσια		✓	45-60
	Μοσχαρί (τεμαχισμένο)		✓	25
	Αρνάκι		✓	30
	Γουβαρλάκια	✓		25
	Στιφάδο		✓	20-25
Όσπρια	Φάβα	✓		10
	Φασόλια (μουλιασμένα)		✓	15-35
	Φασόλια (όχι μουλιασμένα)		✓	45-60
	Ρεβύθια (μουλιασμένα)		✓	15-35
	Ρεβύθια (όχι μουλιασμένα)		✓	45-60
	Ρύζι	✓		6-8
	Φακή	✓		8-10

	Υλικά	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Χρόνος	
Λαχανικά	Μπάμιες	✓		5-7	
	Αρακάς	✓		7-9	
	Γεμιστά	✓		6-10	
	Φασόλια Μαυρομάτικα	✓		10-12	
	Αγκινάρες	✓		4-6	
	Καρότα	✓		8-10	
	Ανάμικτα Λαχανικά	✓		5-6	
	Κουνουπίδι	✓		5-6	
	Κουνουπίδι (τεμαχισμένο)	✓		3-4	
	Σέλινο	✓		8-10	
	Λάχανο	✓		7-9	
	Μανιτάρια	✓		8-10	
	Καλαμπόκι	✓		15-20	
	Παντζάρι			✓	6-8
	Πατάτες (αναποφλοιώτες)			✓	8-10
	Πατάτες (τεμαχισμένες)			✓	5-6
	Μελιτζάνα	✓			8-10
	Πράσα	✓			7-8
	Λαχανόσουπα	✓			8-10
	Φασολάκια	✓			15-18
	Ντολμαδάκια	✓			10
	Σπανάκι	✓			4-7
	Μήλα (κομμένα)	✓			2-3
Κολοκυθάκια	✓			5-8	

## Πρόβλημα

## Αιτία

## Λύση

ΑΠΩΛΕΙΑ ΑΤΜΟΥ  
Ή ΝΕΡΟΥ  
ΠΕΡΙΜΕΤΡΙΚΑ  
ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ  
ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

- Δεν έχει ασφαλίσει σωστά το καπάκι.
- Το λάστιχο σιλικόνης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή είναι βρώμικο ή καταστράφηκε.
- Οι βαλβίδες ασφαλείας και εξαέρωσης πίεσης δεν λειτουργούν σωστά.
- Πιθανή βλάβη στο χείλος του σκεύους.
- Μειώστε την πίεση της χύτρας τοποθετώντας την κάτω από κρύο νερό και ανοίξτε το καπάκι. Ελέγξτε το λάστιχο σιλικόνης, την βαλβίδα και την ασφαλιστική δικλείδα πίεσης.
- Καθαρίστε το λάστιχο σιλικόνης και τοποθετήστε το σωστά. Εάν είναι κατεστραμμένο, αντικαταστήστε το.
- Μετά από 2-3 χρήσεις, εκτελέστε τον καθαρισμό και την συντήρηση των βαλβίδων εξαέρωσης και ασφάλειας σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Βεβαιωθείτε ότι το χείλος του σκεύους είναι καθαρό και ακέραιο.
- Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι της χύτρας προσεκτικά.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΑΛΒΙΔΑ  
ΠΙΕΣΗΣ ΔΙΑΦΕΥΓΕΙ  
ΠΟΛΥ ΑΤΜΟΣ

- Η ένταση της εστίας είναι πολύ δυνατή.
- Ελέγξτε τον ρυθμιστή πίεσης.
- Μειώστε την ένταση της εστίας.

ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΔΕΝ  
ΚΛΕΙΝΕΙ

- Έχει αρχίσει η βράση των υλικών και ο ατμός που δημιουργήθηκε δεν επιτρέπει να τοποθετηθεί το καπάκι στην σωστή του θέση.
- Μειώστε την ένταση της εστίας και περιμένετε μέχρι να σταματήσει ο βρασμός. Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι.

ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΔΕΝ  
ΑΝΟΙΓΕΙ

- Δεν ολοκληρώθηκε η εξαέρωση.
- Το παξιμάδι του ρυθμιστή πίεσης έχει κολλήσει.
- Ο μηχανισμός του καπακιού έχει βλάβη.
- Βεβαιωθείτε ότι ολοκληρωθεί η εξαέρωση
- Γυρίστε την ασφαλιστική δικλείδα χρησιμοποιώντας ένα πολύ λεπτό εργαλείο.
- Καθαρίστε την βαλβίδα ασφαλείας
- Επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή



Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
<b>ΣΥΝΕΧΗΣ ΑΤΜΟΣ ΒΓΑΙΝΕΙ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΝΩ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ένταση της θερμότητας δεν είναι επαρκής.</li> <li>• Το νερό στην χύτρα ταχύτητας σας δεν είναι επαρκές.</li> <li>• Ο ρυθμιστής πίεσης βρίσκεται στο <b>επίπεδο 0</b>.</li> <li>• Το λάστιχο σιλικόνης είναι φθαρμένο.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυξήστε την ένταση της εστίας θερμότητας.</li> <li>• Συμπληρώστε τουλάχιστον ένα ποτήρι νερό.</li> <li>• Ρυθμίστε την χύτρα ταχύτητας στο <b>επίπεδο 1</b> ή <b>επίπεδο 2</b>.</li> <li>• Αντικαταστήστε το λάστιχο σιλικόνης.</li> </ul>
<b>ΔΕΝ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΝΕΤΑΙ ΚΑΘΟΛΟΥ ΑΤΜΟΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΠΙΕΣΗΣ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο ρυθμιστής πίεσης είναι μπλοκαρισμένος</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απομακρύνεται την χύτρα ταχύτητας από την εστία θερμότητας και αφήστε την να κρυώσει.</li> <li>• Ανοίξτε το καπάκι αφού έχει κρυώσει και ελέγξτε εάν η βαλβίδα είναι μπλοκαρισμένη.</li> <li>• Καθαρίστε τον ρυθμιστή πίεσης και την βαλβίδα ασφαλείας.</li> </ul>
<b>ΔΕΝ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΣΩΣΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΚΑΘΥΣΤΕΡΕΙ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανεπαρκής ένταση της εστίας.</li> <li>• Λάθος χρόνος μαγειρέματος.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελέγξτε την ένταση της εστίας θερμότητας.</li> <li>• Ελέγξτε τους ενδεικτικούς χρόνους μαγειρέματος.</li> <li>• Ελέγξτε το επίπεδο και την κατάσταση του ρυθμιστή πίεσης.</li> <li>• Ελέγξτε το επίπεδο υγρών της χύτρας ταχύτητας.</li> </ul>
<b>ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙΓΕΤΑΙ Ή ΚΟΛΛΑΕΙ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υψηλή ένταση της εστίας, ανεπαρκής υγρά στην χύτρα, υπερβολικός χρόνος στην εστία θερμότητας.</li> <li>• Λάθος χρόνος μαγειρέματος.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμπληρώστε με ζεστό νερό την χύτρα και καθαρίστε την στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.</li> </ul>
<b>ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΟΙ ΛΕΚΕΔΕΣ Ή ΜΑΥΡΙΑΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΣΚΕΥΟΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το σκεύος εκτέθηκε σε εστία θερμότητας άδειο.</li> <li>• Η ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείτε.</li> <li>• Εκτεταμένη επαφή με όξινα φαγητά</li> <li>• Υπερθέρμανση του σκεύους.</li> <li>• Χρήση χωρίς νερό.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προσθέστε ένα κουταλάκι μαγειρικής σόδας ή ένα ποτήρι ξύδι στην χύτρα ταχύτητας και βράστε.</li> <li>• Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε χυμό λεμονιού.</li> </ul>



**PYRAMIS**

μαγειρικά σκεύη

# ΕΓΓΥΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

## **Αγαπητέ πελάτη,**

Συγχαρητήρια για την επιλογή σας να αγοράσετε μία χύτρα ταχύτητας Pyramis.

Η χύτρα ταχύτητας που αγοράσατε είναι κατασκευασμένη από άριστης ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι, κατάλληλο να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα.

Η παρούσα εγγύηση (2 έτη) καλύπτει αποκλειστικά και μόνο τον αρχικό αγοραστή του προϊόντος για ιδιωτική χρήση και δεν μεταβιβάζεται.

## **ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ**

- Να χρησιμοποιείται το προϊόν για το σκοπό που κατασκευάστηκε και σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης του.
  - Η ημερομηνία αγοράς αποδεικνύεται με την κατάθεση του θεωρημένου εγγράφου αγοράς (τιμολόγιο ή απόδειξη λιανικής), στο οποίο να εμφανίζονται ευκρινώς η ημερομηνία αγοράς και η επωνυμία του εμπόρου.
- Οποιαδήποτε επισκευή ή γενικά παρέμβαση στο προϊόν, θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό και με τα κατάλληλα, γνήσια ανταλλακτικά.
- Σε περίπτωση που κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, διαπιστωθεί και αναγνωρισθεί ελάττωμα κατασκευής, η εταιρεία δεσμεύεται να επαναφέρει το προϊόν στην αρχική του κατάσταση.
  - Η έναρξη ισχύος της εγγύησης, προκύπτει από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου.

## **Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΙ:**

Από την παρούσα εγγύηση δεν καλύπτονται οι επισκευές και τα πιθανά ανταλλακτικά μέρη που θα αποδειχθούν ελαττωματικά λόγω:

- Πρόκλησης ζημιών κατά τη μεταφορά. Στην περίπτωση αυτή η εταιρεία δε φέρει καμία ευθύνη αντικατάστασης ελαττωματικού προϊόντος, εάν προηγουμένως δεν έχει πραγματοποιηθεί ο απαραίτητος έλεγχος, κατά την παραλαβή του προϊόντος και δεν έχει ενημερωθεί άμεσα ο πωλητής, ώστε να γίνει η απαραίτητη σημείωση στο δελτίο παραλαβής της μεταφορικής.
  - Εσφαλμένης χρήσης, συντήρησης και καθαρισμού της χύτρας ταχύτητας.
    - Αμέλειας και απροσεξίας.
  - Μη τήρησης των οδηγιών χρήσης του προϊόντος.



Suitable for all kind of hobs



Please read the  
instructions manual  
carefully keep it  
for future reference.

**6lt**

BRAND	PYRAMIS CHROMA
MODEL	014003101
PRODUCT TYPE	XYTPA TAXYTHTAΣ
DIAMETER	220mm
I LEVEL PRESSURE	0,65 Bar
II LEVEL PRESSURE	0,85 Bar
TEMPERATURE	120° C

**8lt**

BRAND	PYRAMIS CHROMA
MODEL	014003201
PRODUCT TYPE	XYTPA TAXYTHTAΣ
DIAMETER	220mm
I LEVEL PRESSURE	0,65 Bar
II LEVEL PRESSURE	0,85 Bar
TEMPERATURE	120° C

# Introducing the Pressure Cooker

chroma twist & cook  
PRESSURE COOKER



Picture 1

Picture 2





# Main Cooking Parts

- 1 Cookware body produced from 304 quality 18/10 CrNi stainless steel.
- 2 Pressure safety lock.
- 3 Cooking valve / steam release. Steam is ventilated from here. If there is too much steam coming out this is due to excess heat, turn down your cooker.
- 4 Pressure adjustment valve.

By adjusting to level 1 or 2 you can choose your correct cooking level.

Steam is ventilated at 0 level.

Level 0 = No pressure 0.0 bar.

Level 1 = 0,65 bar (Green leaved vegetables, etc).

Level 2 = 0,85 bar (For hard vegetables, chicken, meat and potatoes).

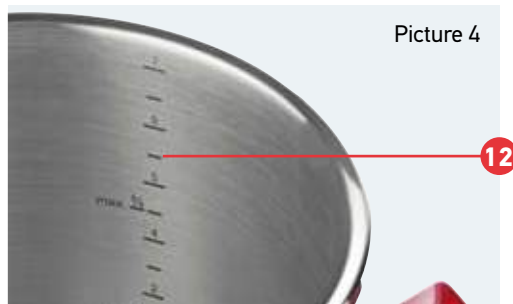
Maximum working pressure level for this cooker is 1.1 bar.

- 5 Pressure Cooker Opening and Closing Lever. Clockwise opens the clamps and counterclockwise locks them (**Picture 1**).
- 6 Pressure cooker lid.
- 7 Lid clamps.
- 8 Side handles.
- 9 Safety valve. Excess pressure ventilation.
- 10 Silicone Ring.
- 11 Cleaning nut for pressure adjustment valve. Can be cleaned by holding to running water.
- 12 Liter indications.

Picture 3



Picture 4

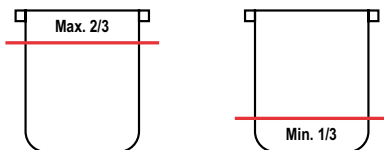


- A pressure cooker cooks under pressure. Improper use of the pressure cooker may result in scalding. Make sure that you follow the instructions.
- Read your Chroma pressure cooker instruction manual carefully and keep it for future reference.
- Take your pressure cooker out of its box and confirm all parts inside. These are body, lid, silicone ring and instruction manual.



16

- Never leave your pressure cooker unattended; special attention must be paid to keep it away from children.
- Do not fill your pressure cooker more than 2/3 of its capacity. Your pressure cooker must contain water at a level of at least 1/3 or 200ml. Food volume increases during cooking rice, lentil, etc. therefore do not fill the pressure cooker more than half of its capacity for these types (**Picture 5**).



**Picture 5**

- The diameter of your cooker should be smaller than the diameter of your pressure pot bottom. If you are using a gas hob, make sure that the flame is not exceeding pot's bottom. If you are using ceramic, glass or induction hob, make sure they are clean and dry.
- Never cook with your pressure cooker in the oven.
- Before closing the pressure lid make sure the silicone ring is placed correctly. Also make sure the pot rim, adjustment valves and security valves are clean.
- Never use a torn silicone ring. Replace it with a new one (recommended by Pyramis).
- Do not deep fry in your pressure cooker when lid is closed.

Move the pressure cooker very carefully. Do not touch hot surfaces. Lift only from the handles while moving it.

- When your pressure cooker reaches the preferred pressure, turn down the heat in order to avoid the water from evaporating.
- Never make any changes in the safety system of the pressure cooker.
- Make sure the lid is closed properly before turning on the heat.
- While cooking under pressure in your pressure cooker, and after cooking meat with skin such as liver or sausage, do not pierce the skin as you may get burnt. In such a case, make a few holes in food with skin with a sharp knife point previously. While cooking food such as pastry and lentil, shake your cooker gently before you open the lid in order to avoid spouting of the food.



### **Chroma Pressure Cooker has 3 security systems:**

**Pressure Security System:** It avoids the lid from opening while under pressure by locking the clamps.

**Security Valve:** If the pressure adjustment valve does not operate, security valve operates and ventilates the excess pressure.

**Silicone Ring:** If both the pressure adjustment valve and the security valve do not operate, the silicone ring operates and ventilates the excess pressure.

## Before the first use

- Please read the user manual carefully.
- Before using for the first time wash the lid and the pot by using suitable detergents and with hot water.
- Do not boil the silicone ring or put it in a dishwasher. Using lukewarm water and rinsing it carefully will be enough.
- If there are white stains in the pot after the first use, this means that the water you use contains too much chalk. To remove stains, use vinegar.

- Place the food in the pot and fill up with water or liquid until the max level (2/3).
- Make sure there are no food remains in the pot rim, lid and silicone ring. If there is any food residue please remove.
- Place the silicone ring inside the lid. Make sure the silicone ring fits on the lid perfectly.



- Turn the open/close mechanism clockwise and see the clamps open.
- Place the lid on the pot and close by pushing gently. Turn the open/close mechanism counterclockwise towards the closing sign and the lid will close automatically.
- Set the pressure adjustment valve to level 1 or 2 according to the food you want to cook. Turn on the cooking hob and make sure that the fire doesn't exceed the bottom of the pot.
- Steam will come out from the pressure lock system of your cooker for some time. Then the cooker will use a few minutes to reach the desired pressure level. If there is steam coming out from the pressure adjustment valve then it means that the desired pressure level has been reached.
- Reduce the heat when continuous steam starts to come out from the pressure adjustment valve. Keep cooking time.
- When time is up, turn off the heat and wait for 5-8 minutes. In thermicbottom cookers even when the heating is off, cooking might continue for some time. If you adjust the pressure adjustment valve to **level 0** before the boiling is finished, some part of the food may come out together with the steam in a liquid form. This may cause dangerous incidents by burning or creating a mess in your kitchen. If you wait until the boiling is finished, it will be much safer.
- After 5-8 minutes set the pressure adjustment valve to **level 0** to release steam.
- Chroma Pressure Cooker has a pressure safety lock. Locking system will not open until the steam is released completely. For safety reasons, do not attempt to open the lid before steam is released completely.

- Shake the pot a few times before opening the pressure lid.
- You may decrease pressure faster by placing the pot under running cold water, or place the hot cooker in a bigger pot or bowl filled with cold water.

## Cleaning & Maintenance of the Pressure Cooker

- You may wash your pot in a dishwasher after use. However, the lid should be washed by hand using suitable detergents. Remove the silicone ring, wash and rinse carefully.
- Do not scrub the pot, lid or ring with hard or metal materials.
- You may use regular detergents for dishwashing, hot water, soft sponges or softer dishwashing brushes. Do not use materials that might scratch the silicone surface. If there are intensive food particles or grease you may use the harder part of a sponge.

**There might be color stains inside the pot after cooking. This could be because of substances such as sulphur in the food. Such substances and chalky waters create colored stains inside the pot. You may use vinegar to eliminate the stains.**

- Do not leave food residue dry inside the pot, as might cause stains and even deformations on the surface of the pot. Keep your pot clean.
- Use household cleaning detergents for cleaning your pressure cooker. Use detergents according to the instructions shown on the detergent box or package. Do not use industrial cleaning utensils.
- Silicone ring must be kept at a dry place and should not be exposed to direct sunlight. After you clean the silicone ring and place it on the pressure lid, turn the lid upside down on the body so that the ring is not deformed.

# Cooking Time Table

Cooking times may vary according to the quantity and quality of the food materials used. Therefore, cooking times shown below are given approximately. You will gain your own experience regarding cooking times. You do not need to defrost foods before cooking. It will be enough to extend the cooking time a few minutes.

Cooking times presented on this table refer to the time vaporization from the pressure adjustment valve begins.



\_20

	Ingredients	Level 1	Level 2	Time (minutes)
White Meat	Fish	✓		3
	Turkey (chopped)		✓	30
	Chicken (whole)		✓	15-20
	Chicken (chopped)		✓	12-15
	Chicken (breast)		✓	8-10
Red Meat	Beef Steak		✓	10-15
	Beef Tongue		✓	45-60
	Beef (chopped)		✓	25
	Lamb		✓	30
	Rice Meatballs	✓		25
	Stew		✓	20-25
Pulse	Fava Beans	✓		10
	Beans (soaked)		✓	15-35
	Beans (not soaked)		✓	45-60
	Chickpeas (soaked)		✓	15-35
	Chickpeas (not soaked)		✓	45-60
	Rice	✓		6-8
	Red Lentil	✓		8-10

# Cooking Time Table

		Ingredients	Level 1	Level 2	Time (minutes)
Vegetables		Okra	✓		5-7
		Green Peas	✓		7-9
		Stuffed Bell Peppers	✓		6-10
		Black-Eyed Peas	✓		10-12
		Artichokes	✓		4-6
		Carrots	✓		8-10
		Mixed Vegetables	✓		5-6
		Cauliflower	✓		5-6
		Cauliflower (chopped)	✓		3-4
		Celery	✓		8-10
		Cabbage	✓		7-9
		Mushrooms	✓		8-10
		Corn	✓		15-20
		Beet		✓	6-8
		Potatoes (upeeled)		✓	8-10
		Potatoes (peeled - sliced)		✓	5-6
		Eggplant	✓		8-10
		Leek	✓		7-8
		Vegetable Soup	✓		8-10
		Green Peas	✓		15-18
		Stuffed grape leaves	✓		10
		Spinach	✓		4-7
	Apple (sliced)	✓		2-3	
	Zucchini	✓		5-8	

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
<b>STEAM OR WATER DRIPPING FROM AROUND THE LID</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lid not closed properly.</li><li>• Silicone ring not placed properly, dirty or damaged.</li><li>• Pressure adjustment valve and security valve not working properly.</li><li>• Possible damage on the rim of the pot.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduce the pressure by placing the cooker under cold running water and open the lid. Check the silicone ring, pressure adjustment valve and security valve by removing the lid.</li><li>• Clean the silicone ring and place it correctly. If damaged replace with a spare one.</li><li>• Every 2-3 cooking sessions clean the adjustment and security valves.</li><li>• Make sure the rim of the pot is clean and undamaged.</li><li>• Place the lid correctly and closed carefully.</li></ul>
<b>EXCESSIVE STEAM COMING FROM PRESSURE ADJUSTMENT VALVE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Excess fire or wrong pressure.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check the pressure adjustment level.</li><li>• Reduce the heat level.</li></ul>
<b>LID NOT CLOSING</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• If cooker starts boiling when lid is open and if dense steam coming out, lid will not close.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turn off the stove, wait until the boiling stops. When the boiling is over you may close the lid.</li></ul>
<b>LID NOT OPENING</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pressure left in the pot.</li><li>• Pressure security pin is stuck.</li><li>• Mechanical system of lid defected.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure there is no pressure in the pot.</li><li>• Switch the pressure safety lock by using a thin tool to normal position as shown in picture 1 (arrow sign no 2).</li><li>• Clean the pressure safety valve.</li><li>• If the lid still does not open contact the seller or manufacturer.</li></ul>





<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
<b>CONTINUOUS STEAM COMING OUT FROM UPPER PART OF THE LID</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Heat is not sufficient.</li><li>• Liquid inside the pot is not sufficient.</li><li>• Pressure adjustment valve is on <b>level 0</b>.</li><li>• Silicone ring is damaged.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Increase the fire.</li><li>• Fill with at least one glass of water or liquid.</li><li>• Set the pressure level at <b>level 1</b> or <b>level 2</b>.</li><li>• Replace the silicone ring with a one.</li></ul>
<b>NO STEAM FROM PRESSURE ADJUSTMENT VALVE EVEN THOUGH PRESSURE SECURITY SYSTEM STOPPED TO VAPOUR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The pressure adjustment valve is blocked.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turn off the heat. Leave the cooker aside to cool off.</li><li>• When the cooker is cooled off completely open the lid and check whether the pressure adjustment valve is blocked.</li><li>• Clean the pressure adjustment valve and pressure security pin.</li></ul>
<b>COOKER DOESN'T COOK PROPERLY / COOKS LATE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Insufficient heat.</li><li>• Incorrect cooking times.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check the flame level of the fire.</li><li>• Check for suggested cooking times.</li><li>• Check the location and condition of pressure adjustment valve.</li><li>• Check if the liquid level in the pot is sufficient.</li></ul>
<b>FOOD BURNT OR STUCK INSIDE THE POT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Excessive heat, insufficient water level, forgot cooker on fire.</li><li>• Incorrect cooking times.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fill up the pot with hot water and wait for a while. Then wash by hand or in the dishwasher.</li></ul>
<b>COLOR STAINS OR BLACKENING INSIDE THE POT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooker is exposed to heat while empty.</li><li>• Chalky or hard water is used.</li><li>• Acidic food contact for too long.</li><li>• Over heating of cooker.</li><li>• Usage without water.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Put a small spoon of baking soda or a small glass of vinegar in the pot and boil it.</li><li>• The same process could be done by using adding lemon juice or a vinegar mix.</li></ul>



# COOKWARE GUARANTEE

## **Dear customer,**

Congratulations for your choice to purchase a PYRAMIS pressure cooker. PYRAMIS pressure cookers are made of the finest quality of stainless steel material suitable for food contact.

This guarantee (2 years) is extended only to the original consumer purchaser of the product for domestic use.

## **GUARANTEE CONDITIONS**

- The product should be used for its intended purpose, according to the instructions of use.
- The date of purchase is proven by a document of purchase (receipt or invoice) where the date of purchase and the name of the dealer are clearly stated.
- Any repair or intervention to the product must be done by specialized personnel using original spare parts.
- In case of a defect occurrence while the guarantee is valid, the company undertakes to restore the product to its original condition.
  - The guarantee's validation begins from the invoice issue date.

## **THE GUARANTEE DOES NOT COVER:**

- This guarantee does not cover repairs and any spare parts that will be proved faulty due to:
- Damage occurring during transportation. In this case, the company is not responsible for replacing a faulty product, if the necessary control has not been conducted upon delivery of the product. In this case the dealer should be informed immediately, so as to make the necessary note to the carriage document of the transport company.
    - Unsuitable use, maintains and cleaning of the cookware.
    - Negligence and inattention.
    - Not following the product's instructions of use.

## Υλικά

1300γρ. – 1500γρ. κόκορας κομμένος σε 8 κομμάτια

½ ποτήρι extra παρθένο ελαιόλαδο

100γρ. βούτυρο φρέσκο

2 κρεμμύδια μέτρια, κομμένα σε χοντρές φέτες

500γρ. πιπεριές κόκκινες

3 σκελίδες σκόρδο

2 δαφνόφυλλα

2 κ.σ. τζίντζερ σκόνη ή 50γρ φρέσκο

Αλάτι χοντρό, πιπέρι

10 κόκκοι μπαχάρι

## Εκτέλεση

- Στο μπλέντερ λιώνουμε τις πιπεριές και το σκόρδο μαζί με το ελαιόλαδο.
- Αρχικά ετοιμάζουμε τη σύβραση. Βάζουμε τα αλεσμένα λαχανικά να τσιγαριστούν για 10 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε για άλλα 5 λεπτά. Αδειάζουμε το περιεχόμενο σε ένα μπολ και ετοιμάζουμε τον κόκορα.
- Μαρινάρουμε σε ένα μπολ πουλερικό με αλάτι, πιπέρι και τζίντζερ.
- Βάζουμε στη χύτρα το βούτυρο να λιώσει. Δυναμώνουμε στο maximum τη θερμοκρασία της εστίας. Μόλις κάψει ρίχνουμε τα κομμάτια του πουλερικού. Τσιγαρίζουμε για 10 λεπτά το πουλερικό και ρίχνουμε από πάνω του τη σύβραση με τα λαχανικά και τα φύλλα δάφνης.
- Βάζουμε στη χύτρα 1 ποτήρι νερό και την κλείνουμε. Βράζουμε για 25 λεπτά σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9). Αφήνουμε 20 λεπτά και ανοίγουμε τη χύτρα.
- Βράζουμε για 10 λεπτά χωρίς καπάκι για να κυλώσει η σάλτσα μας.
- Συνοδεύουμε το έδεσμα με ποурέ σπανάκι.



25\_



## Υλικά

½ κιλό ψιλό κους κους

100γρ. βούτυρο

2 κρεμμύδια φρέσκα κομμένο ροδέλες



26

2 πιπεριές κόκκινες κομμένες ροδέλες

100γρ. γραβιέρα τριμμένη

100ml γάλα

Αλάτι χοντρό

## Εκτέλεση

- Βάζουμε στη χύτρα δυο ποτήρια νερό, το αλάτι χοντρό και το κους κους. Κλείνουμε τη χύτρα και βράζουμε σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9) για 4-5 λεπτά. Μόλις ανέβει η βαλβίδα κατά το ήμισυ κλείνουμε το μάτι. Σε 5 λεπτά, ανοίγουμε τη χύτρα και σουρώνουμε το κους κους. Το κρυώνουμε καλά και περιμένουμε να τσιγαριστούν τα λαχανικά.
- Στην ίδια χύτρα βάζουμε το βούτυρο να λιώσει σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9). Προσθέτουμε τα λαχανικά και τα τσιγαρίζουμε 10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το βρασμένο κους κους, το αλάτι χοντρό και το γάλα. Ανακατεύουμε και όταν ρουφήξει τα μισά υγρά προσθέτουμε τη γραβιέρα. Ανακατεύουμε και σερβίρουμε.



## Υλικά

1 κιλό κρέας χοιρινό σε μεγάλα κομμάτια

1 ½ κιλό λάχανο λευκό κομμένο σε μεγάλα κομμάτια

300γρ. καρότα κομμένα σε ροδέλες

½ ποτήρι ελαιόλαδο extra παρθένο

1 πιπεριά πράσινη καυτερή ή γλυκιά

Αλάτι χοντρό, πιπέρι

1 ποτήρι μπύρα ξανθιά

## Εκτέλεση

- Μαρινάρουμε το κρέας με λίγο λεμόνι χυμό.
- Βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει στη χύτρα. Μόλις κάψει, προσθέτουμε το κρέας και τα καρότα. Τσιγαρίζουμε για 10 λεπτά και προσθέτουμε τη μπύρα μαζί με ένα ποτήρι νερό. Κλείνουμε τη χύτρα και βράζουμε σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9) για 10 λεπτά.
- Σβήνουμε το μάτι και το αφήνουμε 15 λεπτά πάνω στο μάτι της κουζίνας.
- Στο μπολ που μαρινάραμε το κρέας, βάζουμε το λάχανο, την πιπεριά, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύουμε.
- Ανοίγουμε τη χύτρα, προσθέτουμε το λάχανο πάνω από το κρέας και κλείνουμε τη χύτρα.
- Βράζουμε με κλειστό καπάκι σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9) για 15 λεπτά. Σβήνουμε το μάτι και το αφήνουμε 30 λεπτά πάνω στο μάτι της κουζίνας.
- Σερβίρουμε πασπαλίζοντας λίγο μπούκοβο.



## Υλικά

1 κιλό κρέας χοιρινό (κατά προτίμηση κιλότο)  
κομμένο σε κύβους

½ ποτήρι ελαιόλαδο extra παρθένο

2 πιπεριές κόκκινες κομμένες σε τετράγωνα

2 κρεμμύδια μέτρια σε μέγεθος κομμένα σε τετράγωνα

Αλάτι χοντρό, πιπέρι

1 κ.σ. ρίγανη

1 ποτήρι κρασί λευκό

## Εκτέλεση

- Σε ένα μπρίκι βράζουμε το κρασί με τη ρίγανη για 1 λεπτό, ώστε να βγει η γεύση της ρίγανης στο κρασί. Σουρώνουμε και κρατάμε το τσάι κρασιού και ρίγανης για να σβήσουμε την τηγανιά.
- Βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει στη χύτρα, ρίχνουμε το κρέας. Τσιγαρίζουμε για 10 λεπτά χωρίς να ανακατεύουμε συνεχώς, μέχρι να πάρουν τα κομμάτια ελαφρώς χρώμα.
- Προσθέτουμε τα λαχανικά και το αφήνουμε να τσιγαριστούν μαζί με το κρέας για 5 λεπτά.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το τσάι κρασιού και ρίγανης, αλατοπιπερώνουμε και κλείνουμε τη χύτρα.
- Βράζουμε σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9) για 20 λεπτά. Σβήνουμε το μάτι και το αφήνουμε 15 λεπτά πάνω στο μάτι της κουζίνας για να πέσει η βαλβίδα.
- Ανοίγουμε τη χύτρα και ανεβάζουμε τη θερμοκρασία. Βράζουμε μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά και να μείνει μόνο το λάδι. Αφήνουμε τα τσιγαριστεί το κρέας για 15-20 λεπτά. Η τηγανιά πρέπει να είναι μαλακιά και τσιγαρισμένη εξωτερικά.
- Πασπαλίζουμε με ρίγανη και σερβίρουμε με λεμόνι. Συνοδεύουμε με ρύζι ή πατάτες βραστές στη χύτρα.



## Υλικά

½ κιλό φακές

½ ποτήρι ελαιόλαδο extra παρθένο

2 κρεμμύδια μέτρια σε μέγεθος χοντροκομμένα

1 κ.σ. κάρυ σκόνη

Αλάτι χοντρό

1/4 ποτήρι ξύδι μήλου

## Εκτέλεση

- Βάζουμε στη χύτρα δυο ποτήρια νερό και τις φακές. Ανοίγουμε το μπάτι σε δυνατή ένταση θερμοκρασίας. Μόλις ξεκινήσει να βράζει χρονομετράμε ένα λεπτό. Στη συνέχεια σουρώνουμε τη φακή.
- Τοποθετούμε ξανά τη φακή στη χύτρα μαζί με δυο ποτήρια νερό και όλα τα υλικά. Κλείνουμε ερμητικά και αφήνουμε να βράσει για 7-8 λεπτά σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9). Κλείνουμε το διακόπτη και την αφήνουμε 20 λεπτά χωρίς να ανοίξουμε το καπάκι.
- Μόλις ανοίξουμε το καπάκι, ρίχνουμε λίγο φρέσκο παρθένο αρωματικό ελαιόλαδο και σερβίρουμε.





## Υλικά

200γρ. χοχλιοί escargot de crete σε βάζο έτοιμο για χρήση

500γρ. πατάτες μικρές με τη φλούδα

300γρ. τομάτα κονκασέ φρέσκια ή κονσέρβα



30 3 κλωνάρια δενδρολίβανο

¼ φλ. ξύδι

½ φλ. ελαιόλαδο extra παρθένο

Αλάτι χοντρό

## Εκτέλεση

Εάν χρησιμοποιήσουμε σαλιγκάρια με κέλυφος τότε θα πρέπει να τα βράσουμε για 15 λεπτά στη χύτρα σε μέτρια δυνατή φωτιά μαζί με δυο ποτήρια νερό και 1 κλωνάρι δενδρολίβανο. Στη συνέχεια τα στραγγίζουμε και συνεχίζουμε τη συνταγή όπως παρακάτω.

- Βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει στη χύτρα. Προσθέτουμε τις πατάτες και τσιγαρίζουμε. Ρίχνουμε όλα τα υλικά και κλείνουμε τη χύτρα.
- Βράζουμε για 15 λεπτά σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9).
- Αφήνουμε τη χύτρα για 20 λεπτά πάνω στο μάτι της κουζίνας και την ανοίγουμε.
- Σερβίρουμε με συνοδεία τυρί φέτα.





## Υλικά

1500γρ. – 1700γρ. χταπόδι αποψυγμένο ή νωπό

300γρ. τοματοπολτό

½ ποτήρι λευκό κρασί Ασύρτικο Σαντορίνης

3 κρεμμύδια μέτρια σε μέγεθος λεπτοκομμένα

½ ποτήρι ελαιόλαδο extra παρθένο

Αλάτι χοντρό

10 κόκκους πιπέρι

¼ φλ. ξύδι

## Εκτέλεση

- Βάζουμε το χταπόδι να βράσει στη χύτρα μαζί με ένα ποτήρι νερό. Βράζουμε για 25 λεπτά σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9). Αφήνουμε 45 λεπτά να πέσει η βαλβίδα και να βράσει το χταπόδι. Μόλις ανοίξουμε τη χύτρα, τοποθετούμε σ' ένα ταψί το χταπόδι για να κρυώσει. Επίσης, τοποθετούμε το ζουμί του χταποδιού σε ένα σκεύος, διότι θα το χρησιμοποιήσουμε αργότερα.
- Κόβουμε το χταπόδι σε μεγάλα κομμάτια.
- Στην ίδια χύτρα, βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει. Ρίχνουμε το τοματοπολτό και τον ταιγαρίζουμε για 5 λεπτά. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και όλα τα υλικά της συνταγής. Βάζουμε το χταπόδι, προσθέτουμε το μισό ζουμί του χταποδιού, το κρασί και κλείνουμε τη χύτρα.
- Βράζουμε για 10 λεπτά χωρίς καπάκι ώστε να μελώσει η σάλτσα. Στη συνέχεια κλείνουμε τη χύτρα και βράζουμε για 10 λεπτά σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9). Αφήνουμε να κρυώσει για 20 λεπτά και είναι έτοιμο.
- Σερβίρουμε με ρύζι πλάφι.




## Υλικά

1 κιλό χοιρινό κιλότο σε φετάκια

50γρ. βούτυρο

50γρ. ελαιόλαδο

 200γρ. κρέμα γάλακτος

32

500γρ. πατάτες λεπτόφλουδες κομμένες σε χοντρές φέτες

500γρ. μανιτάρια κομμένα στα τέσσερα

½ σκελίδα σκόρδο

½ φλ. κονιάκ

Αλάτι χοντρό, πιπέρι

## Εκτέλεση

- Βάζουμε στη χύτρα να κάψει το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το κρέας, τις πατάτες και το σκόρδο. Τσιγαρίζουμε για 10 λεπτά. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το κονιάκ και τα μανιτάρια. Κλείνουμε τη χύτρα και βράζουμε για 25 λεπτά σε μέτρια δυνατή φωτιά (στη βαθμίδα 6 με max το 9). Κλείνουμε το μάτι της κουζίνας και αφήνουμε την κατσαρόλα για 20 λεπτά πάνω στην εστία. Ανοίγουμε την κατσαρόλα, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, δίνουμε μια βράση για 2 λεπτά και έτοιμο το χοιρινό μας.
- Συνοδεύουμε το έδεσμα με μια πράσινη σαλάτα.







# PYRAMIS

*μαγειρικά σκεύη*

**ΠΥΡΑΜΙΣ ΜΕΤΑΛΛΟΥΡΓΙΑ Α.Ε.**

17<sup>ο</sup> χλμ. Θεσσαλονίκης - Σερρών  
54110 Θεσσαλονίκη - Τ.Θ. 10 278

Τηλ.: 23940 56720 / 56795

Fax.: 23940 71134

[greeksales@pyramis.gr](mailto:greeksales@pyramis.gr)

[www.pyramis.gr](http://www.pyramis.gr)

**PYRAMIS METALLOURGIA A.E.**

17<sup>th</sup> km Thessaloniki - Serres  
P.O. Box 10 278  
54110 Thessaloniki, Greece

Tel.: +30 23940 56751

Fax.: +30 23940 56745

[exportsales@pyramis.gr](mailto:exportsales@pyramis.gr)

[www.pyramisgroup.com](http://www.pyramisgroup.com)