



**VITESSE** **BRA**<sup>®</sup>



**Instrucciones ....** pág. 3

**Instructions ....** pág. 11

**Instruzioni ....** pág. 19

**Acero inoxidable 18/10**







Olla **VITESSE**



## Instrucciones



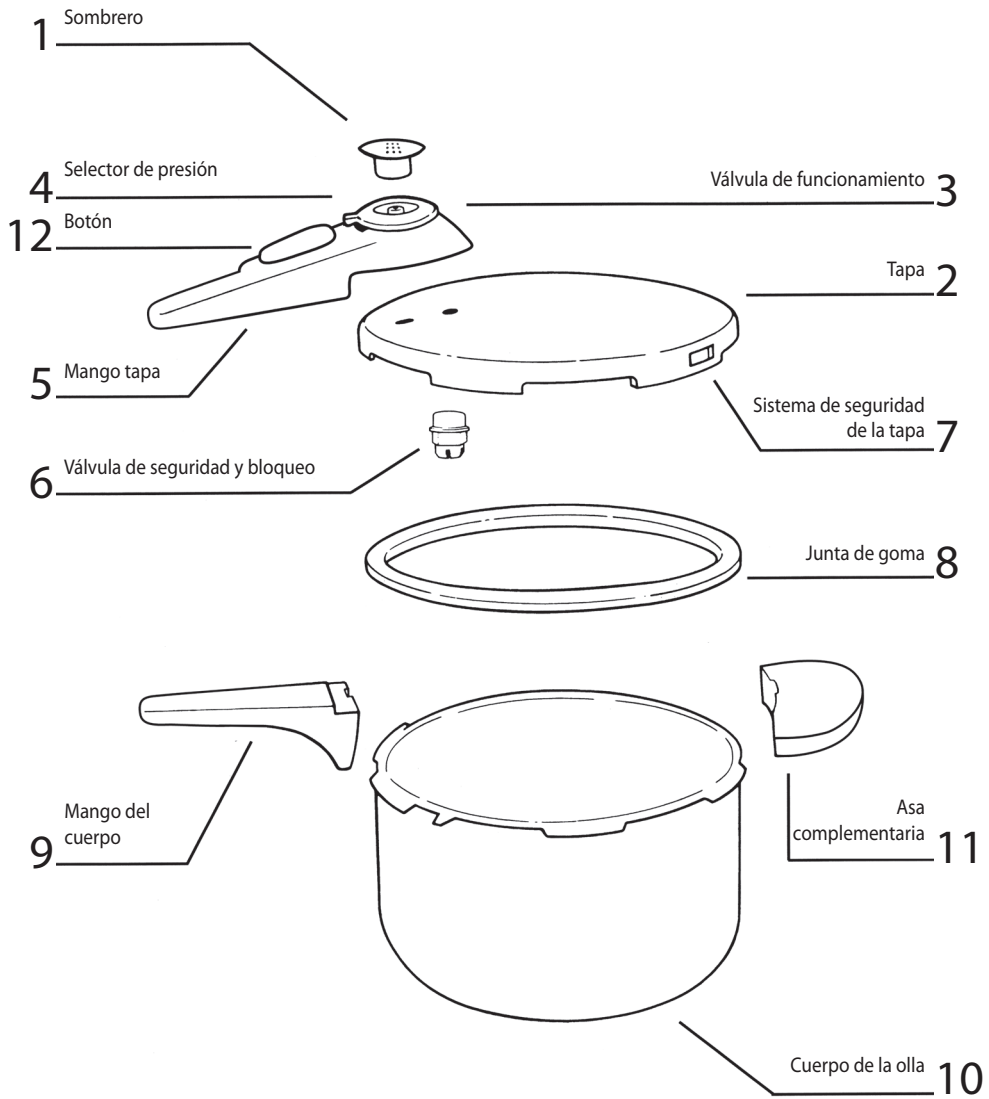
# Importantes normas de seguridad

## Leer antes de utilizar la olla a presión

Cuando use la olla a presión debe seguir siempre las siguientes normas de seguridad.

- 1** Leer todas las instrucciones.
- 2** No tocar las superficies calientes. Use las asas.
- 3** Una especial atención debe tomarse cuando se usa la olla cerca de niños.
- 4** No coloque la olla en el horno caliente.
- 5** Debe tener una precaución especial cuando traslade la olla llena de líquido caliente.
- 6** No use la olla para nada que no sea su uso específico.
- 7** Este aparato cocina a presión. Un uso inapropiado puede producirle quemaduras. Asegúrese de que está bien cerrada antes de utilizarla. Ver instrucciones de uso.
- 8** No llene la olla más de 2/3 partes. Cuando cocine alimentos que incrementan su volumen durante la cocción, como arroz o legumbres, no llene la unidad más de 1/3 del total. Ver instrucciones para la preparación de alimentos.
- 9** No cocine alimentos tales como: compota de manzana, arándanos, cebada, harina de avena u otros cereales, guisantes, tallarines, macarrones, ruibarbo o espagueti. Estos alimentos, tienden a producir espuma y a borbotar, pudiendo provocar el bloqueo de la válvula de seguridad.
- 10** Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén obstruidas antes de usarlas.
- 11** No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado completamente y no quede ningún resto de presión en el interior. No forzar nunca. Ver instrucciones de uso.
- 12** Es muy importante que la apertura de seguridad de la tapa esté dirigida a la parte contraria de uso.
- 13** Asegúrese que las asas estén bien sujetas y colocadas adecuadamente.
- 14** No utilice la olla para cocinar sólo con aceite.
- 15** Cuando se alcanza la presión normal de cocción reduzca la fuente de calor, de esta forma el vapor que crea el líquido no se evaporará.
- 16** No modifique nunca una pieza original de la olla, podría anular los elementos de seguridad de la misma. Si alguna pieza no coincide con la descripción de este libro, acuda a un servicio técnico para que se verifiquen. Utilice siempre repuestos originales.
- 17** **Conserve estas instrucciones.**



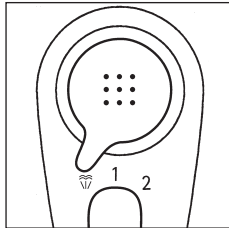




# Características de la olla a presión

## Doble presión

La olla a presión tiene una válvula que permite su utilización con dos diferentes presiones:



**Baja presión 1** - cocina rápida (0,5 kg/cm<sup>2</sup>)

**Alta presión 2** - cocina súper rápida (1 kg/cm<sup>2</sup>)

La selección de las presiones depende del tipo de alimento, del sistema que se pretenda cocinar - dietéticamente o de forma convencional - y de la rapidez con que se desee cocinar.

**La Baja presión:** Cocina dietética. Cocina rápida.

**La Alta presión:** Cocina tradicional. Cocina súper rápida.

## Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un fondo difusor sandwich constituido por Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable.

Este fondo difusor especial absorbe y transmite con la máxima homogeneidad el calor transmitido tanto por fuegos de gas, como de electricidad, vitrocerámica o inducción.

## Fabricada en acero inoxidable 18/10 de alta calidad

La olla está fabricada en Acero Inoxidable de alta calidad, para que su duración sea ilimitada.

## Triple sistema de seguridad

En caso de sobrepresión:

La olla posee un triple sistema de seguridad. La válvula de funcionamiento actuaría rápidamente desvaporizando la olla por los orificios de salida por la parte superior del mango. (figura 1).

Una segunda válvula actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la actuación de la primera válvula y en el caso extraordinario de que ésta no actuara.

Por otro lado el propio diseño de la tapa de la olla y su junta constituyen un tercer sistema de seguridad. Si no actuaran las dos válvulas de seguridad, la junta de goma se dilataría saliendo por la ranura de la tapa, evacuando de este modo la presión de la olla por el lado contrario al puesto de trabajo del ama de casa, que quedaría de este modo totalmente resguardada. (figura 2)

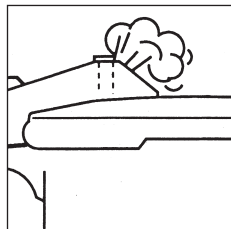


Figura 1

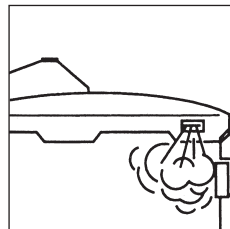


Figura 2

**Recomendamos cambiar la junta de cierre al menos una vez al año.**



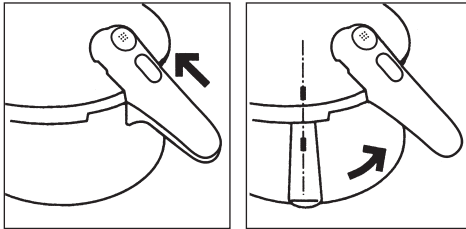


# Instrucciones de uso

Lea todas estas instrucciones

## 1 INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN:

### 1.1 Apertura de la tapa

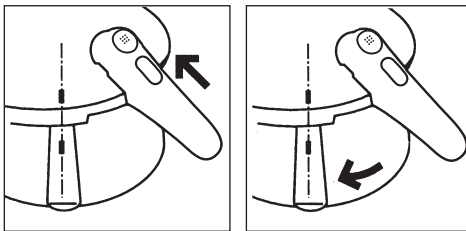


Colocar el botón en posición OPEN-ABRIR y gire la parte superior del mango de la tapa hacia la derecha, hasta hacer coincidir el punto de la tapa con el otro punto que está en el centro del mango del cuerpo. En esta posición levante verticalmente la tapa y la olla estará abierta.

**Nunca trate de abrirla sin antes asegurarse de que esté totalmente desvaporizada.**

Aunque la olla posee un sistema de bloqueo que no le permitiría abrirla en caso de que hubiera una mínima presión en el interior.

### 1.2 Cierre de la olla



Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla, situando el punto de la tapa enfrente del punto del mango inferior. Presione suavemente la tapa contra el cuerpo. Gire la empuñadura de la tapa hacia la izquierda, hasta que el tope de la tapa coincida con el del cuerpo. El botón se colocará en la posición CLOSED-CERRAR.

### 1.3 Primera utilización

Antes de usar la olla por primera vez, recomendamos limpiar bien todas las piezas con agua caliente, detergentes líquidos y estropajos que no rayen. No introduzca la tapa en el lavavajillas, aunque sí puede hacerlo con el cuerpo.





## 2 INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA:

### 2.1 Llenado

No llene nunca la olla más de 2/3 de su capacidad.

El mínimo de líquido necesario para que la olla pueda coger presión es de 1/4 de litro.

Si ha de cocer legumbres u hortalizas espumantes no llene la olla más de 1/3 de su capacidad, para evitar la posible obturación de la válvula de seguridad.

Recomendamos empezar con la fuente de calor al máximo, con objeto de que la olla pueda coger lo más rápidamente posible la presión correcta.

Si usted cocina a gas la llama debe ser regulada de forma que no sobrepase el diámetro del fondo de la olla.

Si cocina con electricidad, vitrocerámica o inducción la placa a ser posible deberá ser algo menor que el diámetro del fondo de la olla.

### 2.2 Cocción de cada alimento a la presión indicada

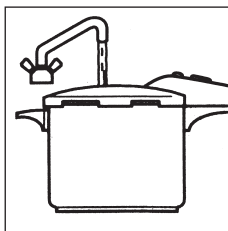
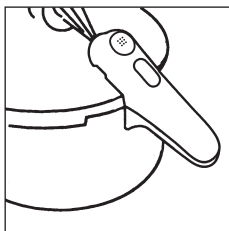
Seleccione el nivel de presión indicada para cada tipo de alimento a cocinar.

Coloque la olla en la fuente de calor y seleccione la Presión Alta 2 o la Presión Baja 1.

Cuando empiece a salir vapor con bastante intensidad por la parte superior del mango, reduzca la intensidad del fuego.

A partir de este momento empieza el tiempo de cocción recomendado.

### 2.3 Apertura de la olla



Antes de abrir la olla, anular la presión completamente.

Para ello coloque el selector de presión en la posición de desvaporizar (☁). Se producirá la salida de vapor por la válvula que se extinguirá a medida que desaparezca la presión interior.

Para que la presión baje de una forma más rápida, puede enfriar la olla poniéndola bajo un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa.

Cuando la junta esté gastada puede ocurrir que se efectúe una descompresión rápida y violenta, por lo que este sistema precisa de una mayor cautela.

Solamente cuando no haya presión en el interior de la olla, podrá procederse a su apertura, de la forma descrita anteriormente.

La apertura con presión en el interior podría provocarle daños.

Cuando cocine purés, la olla ha de moverse antes de abrir la tapa para impedir que salpiquen las posibles burbujas de aire que hayan quedado en su interior.





## 2.4 Limpieza

Después de cada uso limpie la olla con un detergente que no sea muy abrasivo. No introduzca la tapa en el lavavajillas.

## 2.5 Limpieza de la válvula

Después de cada uso recomendamos limpiar detenidamente la válvula para evitar posibles incrustaciones y acumulaciones de cal o de grasas que pudiera bloquear su funcionamiento.

Para limpiar la válvula, levante el sombrero y chorree con agua la parte interior del sombrero y el mango.

Con un alfiler se debe limpiar periódicamente el orificio de la válvula y los del sombrero para desincrustar restos de alimentos o calcáreos.

## 2.6 Forma de guardar la olla

Después de limpiarla y secarla con un paño es conveniente guardar la olla sin cerrar; para ello colocaremos la tapa vuelta hacia arriba, de manera que la junta de goma quede al aire y pueda secarse completamente.

## 3 OTROS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO.

Está usted utilizando una olla a presión rápida y segura. No obstante tenga en cuenta que todas las ollas a presión son objetos de uso técnico cuyas piezas tienen un natural desgaste debido al uso. Por lo tanto debe cuidarla con esmero y tener presente los consejos siguientes:

**3.1** Si el vapor escapa por la junta de goma, esto indica que la junta está sucia, deteriorada o mal colocada. Según el caso, deberá limpiarla, cambiarla o colocarla correctamente.

Si saliera demasiado vapor por la válvula durante la cocción o saliera de una forma violenta, reduzca el fuego.

Si continua saliendo, compruebe que no haya demasiado líquido en el interior de la olla.

**3.2** Compruebe que la válvula de seguridad funciona correctamente. Si no es así, límpiela detenidamente. Si continua funcionando mal, cámbiela antes de usar la olla de nuevo.

**3.3** En caso de sustitución de alguna pieza de la olla, asegúrese de que el recambio sea original, de lo contrario el fabricante no se responsabiliza ni del buen funcionamiento ni de la garantía.

**Guarde estas instrucciones**



# Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción deben tomarse a partir del momento en que la olla alcance la presión adecuada, que es cuando empieza a salir vapor por la válvula.

<b>Verduras</b>	<b>Minutos presión alta</b>	<b>Minutos presión baja</b>
Alcachofas	8	10
Apio	3	5
Calabacines	4	8
Cebollas	3	5
Coles	5	8
Coliflor	5	8
Espinacas	3	5
Guisantes	3	5
Habas	5	10
Patatas	5	10
Zanahorias	5	10
<b>Legumbres</b>		
Alubias	18	25
Arroz	3	8
Garbanzos	30	40
Lentejas	20	30
Macarrones	5	8
Fideos	3	8
<b>Carnes</b>		
Asado buey, vaca, cordero, cerdo	15	25
Chuletas cordero	5	10
Guisados de buey	20	25
Hígado	8	10
<b>Pescados</b>		
Almejas	2	6
Atún	3	5
Bacalao	5	8
Calamares	5	8
<b>Sopas y caldos</b>		
Caldo de carne	15	20
Cocido	20	25
Sopa de verduras	8	10
Sopa de pescado	3	8

Estos tiempos de cocción son orientativos, ya que cada tipo de cocina - a gas, electricidad, etc - tienen resultados diferentes.





# Instructions

---

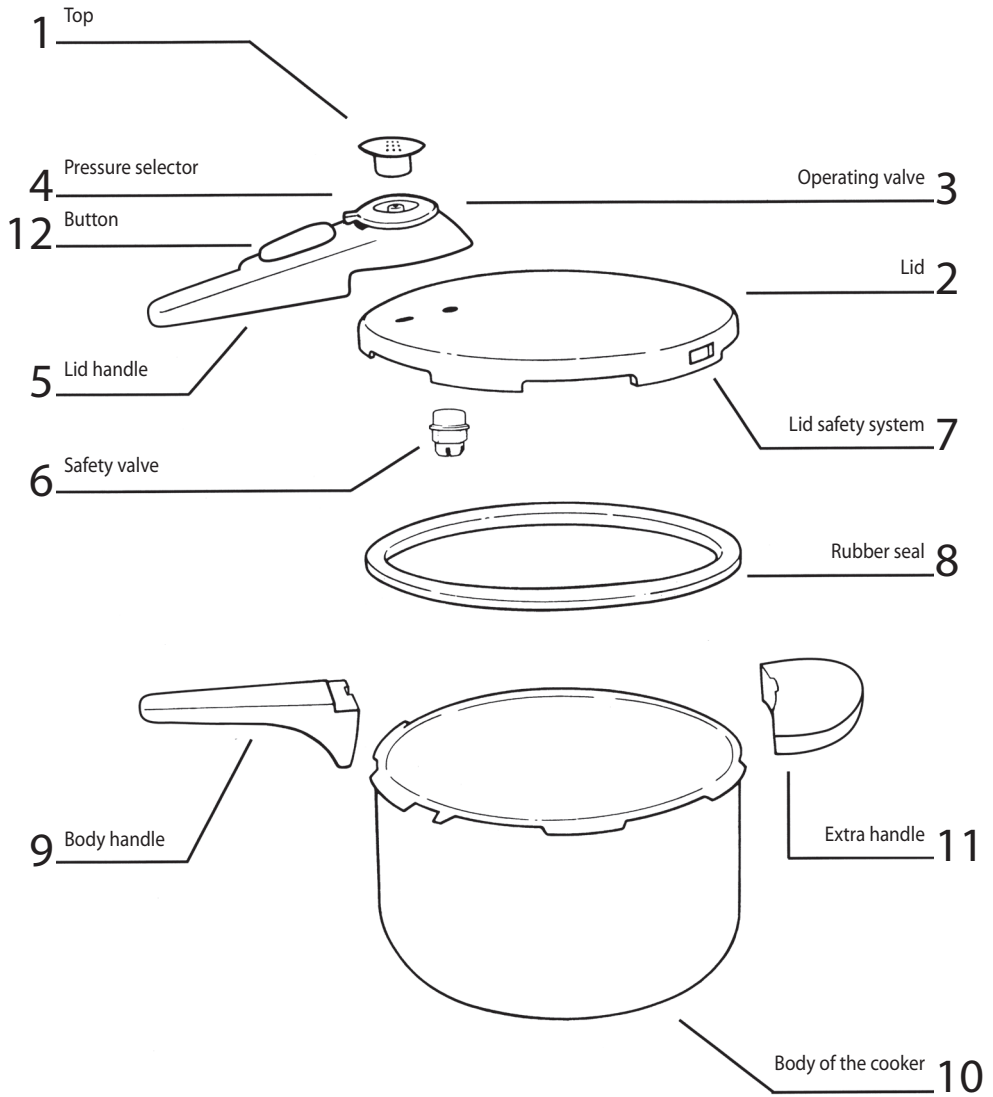


# Important safety rules

## Read before using

When you use the pressure cooker, you must always observe the following safety rules.

- 1** Read all the instructions.
- 2** Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- 3** Special care must be taken when the cooker is used near children.
- 4** Do not place the cooker in a hot oven.
- 5** Special care must be taken when moving the cooker full of hot liquid.
- 6** Do not use the cooker for anything other than its specific use.
- 7** This appliance cooks under pressure. Inappropriate use may cause burns. Make sure that it is closed properly before use.  
See instructions for use.
- 8** Do not fill the cooker more than 2/3. When cooking foods which increase in volume during cooking, such as rice or pulses, do not fill the unit to more than 1/3 of the total. See instructions for the preparation of food.
- 9** Do not cook foods such as: apple sauce, blueberries, barley, oatmeal or other cereals, peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti. These foods tend to foam and to bubble, which may cause blockage of the safety valve.
- 10** Always make sure that the safety valves are not obstructed before use.
- 11** Do not open the pressure cooker until the unit it has cooled completely and there is no residual pressure inside. See instructions for use.
- 12** It is very important for the lid's safety opening to be facing away from the user.
- 13** Make sure that handles are well fastened and properly positioned.
- 14** Do not use the cooker to cook only oil.
- 15** Never change an original part of the cooker; this could affect the proper functioning of its safety elements. If any part does not coincide with the description in this manual, take it to a technical service centre so that it can be checked. Always use original spare parts.
- 16** **Keep these instructions.**

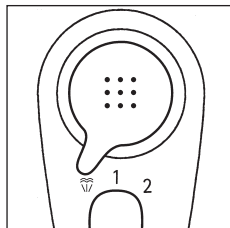




# Characteristics of the pressure cooker

## Double pressure

The pressure cooker has a valve which allows it to be used under two different pressures:



**Low pressure 1** - fast cooking (0,5 kg/cm<sup>2</sup>)

**High pressure 2** - super fast cooking (1 kg/cm<sup>2</sup>)

The selection of the pressures depends on the type of food, on the system with which it is to be used -diet or conventional- and on the speed at which you wish the food to be cooked.

**Low pressure:** Diet cooking, Fast cooking.

**High pressure:** Traditional cooking. Super-fast cooking.

## Triple diffuser base

To gain the maximum from the heat, the cooker has a sandwich diffuser base made using: stainless steel - aluminum - stainless steel. This special diffuser base absorbs and transmits, spreading the heat evenly from gas, electric, glass-ceramic, or induction hobs.

## Made of high-quality 18/10 Stainless steel

The cooker is made of high-quality 18/10 stainless steel, to guarantee that it will last forever.

## Triple safety system

The cooker has a triple safety system. The safety valve will act rapidly releasing the steam from the cooker through the outlet holes in the top part of the handle. (figure 1)

A second valve acts releasing the steam from the cooker and increasing the pressure to slightly above that reached with the action of the first valve, or in the unlikely event that it did not work.

Similarly, the carefully designed lid of the cooker and its seal constitute a third safety system. If both of the safety valves were not work, the rubber seal would expand, coming out of the groove of the lid, thus releasing the pressure from the cooker through the side away from the position of the user and leaving them safely protected. (figure 2)

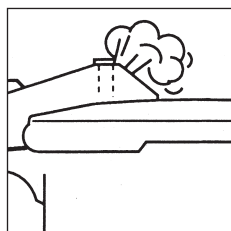


Figure 1

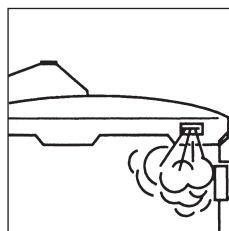


Figure 2

**The closure seal should be renewed each year.**



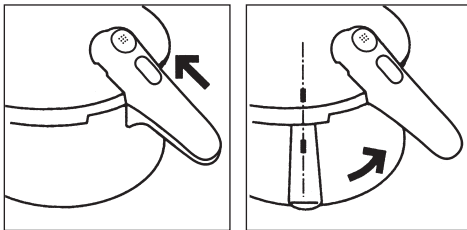


# Instructions for use

Read all of these instructions

## 1 HANDLING INSTRUCTIONS

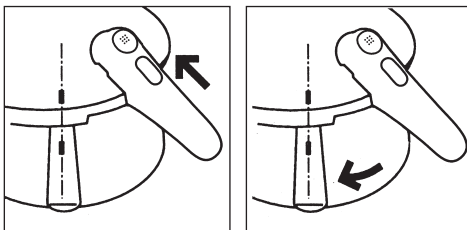
### 1.1 Opening the lid



Place the button in the OPEN-ABRIR position and turn the upper part of the handle to the right, until the point on the lid coincides with the other point which is in the centre of the body handle. In this position, lift the lid vertically and the cooker will open.

**Never try to open it without first making sure that the steam has been released completely.**

### 1.2 Closing the cooker



Place the lid on the body of the cooker, making sure the point on the lid coincides with that on the lower handle. Press the lid gently against the body. Turn the lid handle to the left until the stop on the lid coincides with that on the body. Fix the button in the CLOSED-CERRAR position.

### 1.3 First use

Before using the cooker for the first time, we recommend cleaning all the parts well with hot water, liquid detergents, and non-scratching dishcloths. Do not put the lid in the dishwasher, even if you can so do with it attached to the body.



## 2 INSTRUCTIONS FOR PREPARATION OF FOOD:

### 2.1 Filling

Never fill the cooker to more than 2/3 of its capacity.

The minimum amount of liquid necessary for the cooker to be pressurized is 1/4 liter.

If you have to cook vegetables which may foam, do not fill the cooker to more than 1/3 of its capacity, to avoid any possible blocking of the safety valve. We recommend starting with heat source at its maximum, so that the cooker can reach the correct pressure as quickly as possible.

If you cook with gas, the flame must be regulated so that it does not pass round the sides of the cooker.

If you cook with electricity, glass-ceramic, or induction, the hob should, if possible, be slightly smaller than the diameter of the bottom of the cooker.

### 2.2 Cooking each food at the indicated pressure

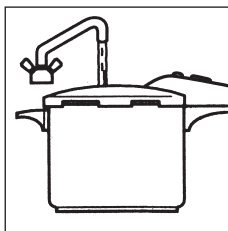
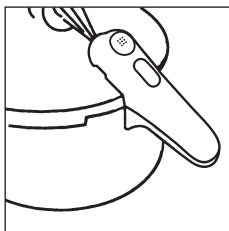
Select the pressure level indicated for each type of food to be cooked.

Place the cooker on the heat source and select High Pressure 2 or Low Pressure 1.


When steam starts to come out with sufficient intensity through the upper part of the handle, reduce the heat.

This is when the recommended cooking times begin.

### 2.3 Opening the cooker



Before opening the cooker, release the pressure completely.

To do this, move the pressure selector in this position . There will be a strong flow of steam through the valve, which will reduce as the interior pressure dissipates.

To reduce the pressure more quickly, you can cool the cooker by pouring a small stream of water on to the lid. When the seal is worn out, rapid and violent decompression can occur, which means that this should always be carried with the utmost caution.

Only when there is no pressure within cooker, can you proceed to open it in the manner described above.

Opening it with pressure inside can cause injury.

When cooking purées, the contents of the cooker should be swilled before opening the lid, to prevent spattering from air bubbles which may have remained inside.





## 2.4 Cleaning

After each use, clean the cooker with a detergent which is not very abrasive.

Do not put the lid in the dishwasher.

## 2.5 Cleaning the valve.

After each use, we recommend cleaning the valve thoroughly to avoid possible incrustations and accumulations of lime-scale or grease which could affect its proper functioning.

To clean the valve, lift the top and rise both it and the handle.

The valve's opening and those of the top should be cleaned regularly with a needle to remove remnants of food or lime-scale.

## 2.6 Storing the cooker

After cleaning it and drying it with a cloth, it is advisable to keep the cooker with the lid off, leaving the lid upside-down, so that the rubber seal is aired and can dry completely.

## 3 OTHER SUGGESTIONS FOR MAINTENANCE

You are using a fast and safe pressure cooker. Nevertheless, you should take into account that all pressure cookers are technical products, whose parts suffer the natural wear and tear resulting from use. Therefore, you must take care of it meticulously and keep the following advice in mind:

**3.1** If steam escapes through the rubber seal, this indicates that the seal is dirty, worn, or not in place correctly. If too much steam comes out through the valve during cooking or if it comes out violently, reduce the heat.

If it continues to come out, make sure that there is not too much liquid in the cooker.

**3.2** Make sure that the safety valve is functioning correctly, change it before using the cooker again.

**3.3** In case of replacement of any part of the cooker, make sure that the replacement part is original, otherwise the manufacturer will not be responsible for its proper functioning and he guarantee will be invalid.

**Keep these instructions**



# Cooking times

The cooking times must be counted from the moment when the cooker reaches the proper pressure, which is when steam starts to come out through the valve.

<b>Vegetables</b>	<b>Minutes high pressure</b>	<b>Minutes low pressure</b>
Artichokes	8	10
Celery	3	5
Courgette	4	8
Onions	3	5
Cabbages	5	8
Cauliflower	5	8
Spinach	3	5
Peas	3	5
Broad beans	5	10
Potatoes	5	10
Carrots	5	10
<b>Pulses</b>		
Kidney beans	18	25
Rice	3	8
Chickpeas	30	40
Lentils	20	30
Macaroni	5	8
Noodles	3	8
<b>Meats</b>		
Roast beef, beef, lamb, pork	15	25
Lamb chops	5	10
Beef stew	20	25
Liver	8	10
<b>Fish</b>		
Clams	2	6
Tuna	3	5
Cod	5	8
Squid	5	8
<b>Soups and broth</b>		
Meat broth	15	20
Stew	20	25
Vegetable soup	8	10
Fish soup	3	8

These cooking times act as a guide, as each type of cooking, with gas, electricity, etc., will produce different results.



## Instruzioni

---



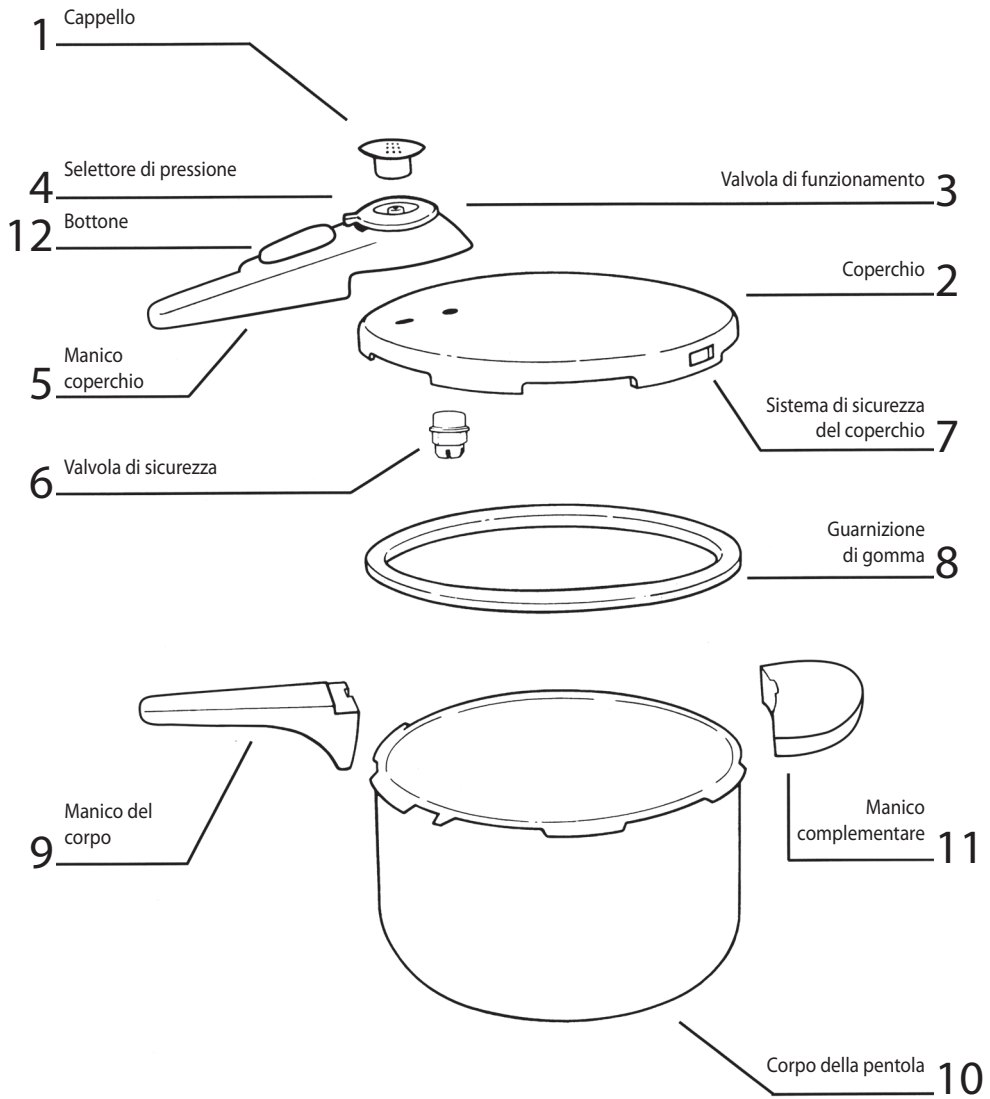
## Importanti regole di sicurezza

### Leggere prima di utilizzare la pentola a pressione

Quando venga utilizzata la pentola a pressione deve seguire sempre le seguenti regole di sicurezza.

- 1** Leggere tutte le istruzioni.
- 2** Non toccare le superfici calde. Usare i manici.
- 3** Fare particolare attenzione quando venga usata la pentola vicino ai bambini.
- 4** Non introdurre la pentola nel forno caldo.
- 5** Fare particolare attenzione quando la pentola venga spostata piena di liquido caldo.
- 6** Non utilizzare la pentola per altro che non sia il suo uso specifico.
- 7** Questo apparecchio cucina a pressione. Un uso inadeguato può produrre bruciature. Assicurarsi che sia chiusa correttamente prima di utilizzarla. Vedere istruzioni d'uso.
- 8** Non riempire la pentola oltre alle 2/3 parti. Quando vengano cucinati alimenti che aumentano il suo volume durante la cottura, come riso o legumi, non riempire l'unità oltre a 1/3 del totale. Vedere istruzioni per la preparazione di alimenti.
- 9** Non cucinare alimenti tali come: composta di mela, mirtilli, orzo, farina di avena o altri cereali, piselli, tagliatelle, penne, rabarbaro o spaghetti. Questi alimenti hanno una tendenza a produrre schiuma e a bollire, pertanto possono bloccare la valvola di sicurezza.
- 10** Verificare sempre che le valvole di sicurezza non siano ostruite prima di usarle.
- 11** Non aprire la pentola a pressione fino a quando non sia raffreddata completamente e non esista nessun resto di pressione all'interno. Vedere istruzioni d'uso.
- 12** È molto importante che l'apertura di sicurezza del coperchio sia diretta verso la parte contraria d'uso.
- 13** Assicurarsi che i manici siano bene fissati e collocati in maniera adatta.
- 14** Non usare la pentola per cucinare solo con olio.
- 15** Non modificare mai un pezzo originale della pentola, potrebbe annullare l'elemento di sicurezza della stessa. Se qualche pezzo non coincide con la descrizione di questo libro, dirigersi al servizio tecnico per procedere alla verifica. Utilizzare sempre ricambi originali.
- 16** **Conservare queste istruzioni.**



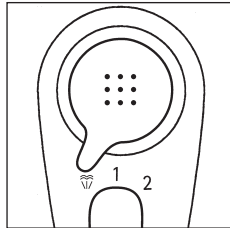




## Caratteristiche della pentola a pressione

### Doppia pressione

La pentola a pressione ha una valvola che permette la sua utilizzazione con due pressioni diverse:



**Bassa pressione 1** - cucina rapida (0,5 kg/cm<sup>2</sup>)

**Alta pressione 2** - cucina super rapida (1 kg/cm<sup>2</sup>)

La selezione delle pressioni dipende dal tipo di alimento, del sistema che si pretenda cucinare – unicamente o in maniera convenzionale – e della rapidità con la quale si voglia cucinare.

**La Bassa pressione:** Cucina dietetica. Cucina rapida.

**L'Alta pressione:** Cucina tradizionale. Cucina super rapida.

### Triplo fondo diffusore

Per avere un massimo profitto del caldo, possiede un fondo diffusore sandwich costituito da Acciaio Inossidabile – Alluminio – Acciaio Inossidabile. Questo fondo diffusore speciale assorbe e trasmette con la massima omogeneità il caldo trasmesso tanto da fuoco a gas, come elettrico, vitroceramica o induzione.

### Fabbricata in acciaio inossidabile 18/10 di alta qualità

La pentola è costruita in Acciaio Inossidabile 18/10 di alta qualità, per far sì che la sua durata sia illimitata.

### Triplo sistema di sicurezza

In caso di sovrappressione:

La pentola ha un triplo sistema di sicurezza. La valvola di funzionamento agisce rapidamente devaporizzando la pentola dagli orifici di uscita della parte superiore del manico (Figura 1). Una seconda valvola agirebbe devaporizzando la pentola a pressione superiore alla prima valvola in el caso straordinario in cui questa non agisca.

Inoltre il proprio design del coperchio della pentola e la sua guarnizione costituiscono un terzo sistema di sicurezza. Se le due valvole di sicurezza non agiscono, la guarnizione si dilata uscendo dalla fessura del coperchio, evacuando in questo modo la pressione della pentola dalla parte contraria al posto di lavoro della casalinga, che sarebbe in questo caso protetta (Figura 2).

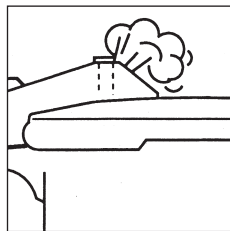


Figura 1

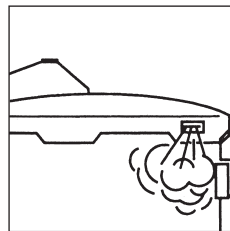


Figura 2

**Sostituire la guarnizione di gomma una volta al anno.**



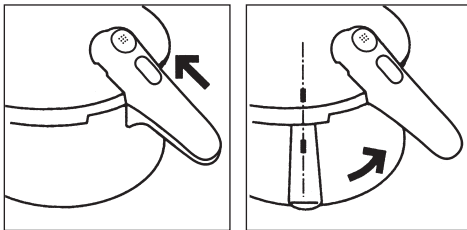


# Istruzioni d'uso

Leggere tutte le istruzioni

## 1 ISTRUZIONI DI MANIPOLAZIONE:

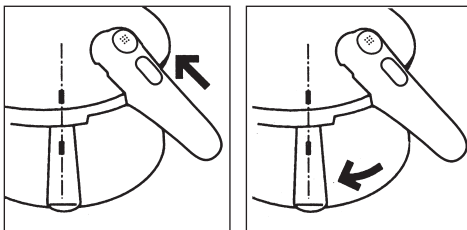
### 1.1 Apertura del coperchio



Posizionare il bottone in OPEN – APRIRE e girare la parte superiore del manico del coperchio verso la destra, fino a fare coincidere il punto del coperchio con un'altro punto che si trova al centro del corpo del manico. In questa posizione alzare verticalmente il coperchio e la pentola si aprirà.

**Non cercare mai di aprirla senza assicurarsi prima che questa sia totalmente devaporizzata.**

### 1.2 Chiusura della pentola



Posizionare il coperchio sul corpo della pentola, situando il punto del coperchio di fronte a quella del manico inferiore. Pressionare piano il coperchio contro il corpo. Girare il manico del coperchio verso la sinistra, fino a che il fermo del coperchio coincida con quello del corpo. Posizionare il bottone nella posizione CLOSED – CHIUDERE.

Quando la pentola sia chiusa il disegno della pentola con il coperchio chiuso resterà perfettamente visibile.

### 1.3 Prima utilizzazione

Prima di utilizzare la pentola per prima volta, consigliamo di pulire bene tutti i pezzi con acqua calda, detergenti liquidi e strofinacci che non righino. Non inserire il coperchio nel lavastoviglie, anche se può farlo con il corpo.





## 2 ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI:

### 2.1 Riempimento

Non riempire mai la pentola oltre ai 2/3 della sua capacità.

Il minimo di liquido necessario perché la pentola prenda pressione è di 1/4 di litro.

Se deve cucinare legumi o ortaggi spumosi non riempi la pentola oltre a 1/3 della sua capacità, per evitare la possibile otturazione della valvola di sicurezza.

Consigliamo cominciare con la fonte di calore al massimo, con lo scopo che la pentola a pressione possa prendere il più rapidamente possibile la pressione corretta.

Se lei cucina con elettricità, vitroceramica o induzione, la placca, se fosse possibile, dovrà essere minore al diametro del fondo della pentola.

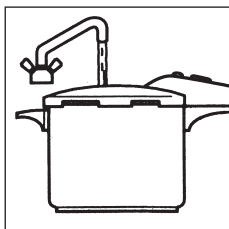
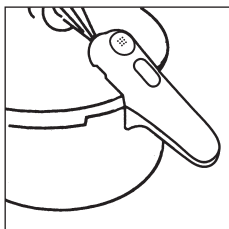
### 2.2 Cottura di ogni alimento con la pressione indicata

Selezionare il livello di pressione indicato per ogni tipo di alimento a cucinare.


Mettere la pentola sulla fonte di calore e selezionare la Pressione Alta o la Pressione Bassa.

Quando il vapore cominci ad uscire con abbastanza intensità dalla parte superiore del manico, abbassare l'intensità del fuoco.

### 2.3 Apertura della pentola



Prima di aprire la pentola, annullare completamente la pressione.

Per fare ciò spostare il selettore di pressione verso la parte . Si produrrà un forte flusso di vapore dalla valvola che finirà quando sparirà la pressione interna.

Per fare sì che la pressione diminuisca in maniera rapida, può raffreddare la pentola mettendola sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio.

Quando la guarnizione sia esaurita può accadere una decompressione rapida e violenta, pertanto questo sistema ha bisogno di una maggiore cautela.

Solamente quando non esiste pressione all'interno della pentola, potrà procedere all'apertura, nel modo indicato anteriormente.

L'apertura con pressione all'interno potrebbe provocargli danni.

Quando vengono cucinati purè, la pentola deve essere mossa prima di aprire il coperchio per evitare che schizzino possibili bolle d'aria che siano rimaste all'interno.







## 2.4 Pulizia

Dopo ogni utilizzazione pulire la pentola con un detergente che non sia abrasivo.  
Non inserire il coperchio nel lavastoviglie.

## 2.5 Pulizia della valvola

Dopo ogni utilizzazione consigliamo di pulire con cura la valvola per evitare possibili incrostazioni o accumuli di calcare o di grassi che potrebbero bloccare il suo funzionamento.

Per pulire la valvola, alzare il cappello e fare scorrere l'acqua sulla parte interna del cappello e del manico.

Con un ago deve pulire periodicamente l'orificio della valvola e quelli del cappello per disincrostare resti di alimenti o calcarei.

## 2.6 Forma di conservare la pentola

Dopo avere pulito e asciugato la pentola con un panno è conveniente conservarla senza tappare; per fare ciò metteremo il coperchio volto all'insù, in maniera che la guarnizione di gomma resti all'aria e possa asciugarsi completamente.

## 3 ALTRI CONSIGLI DI MANUTENZIONE.

Lei sta utilizzando una pentola a pressione rapida e ricura. Nonostante tenga in conto che tutte le pentole a pressione sono oggetti di uso tecnico i cui pezzi hanno un'usura naturale dovuta all'uso. Pertanto deve conservarla con cura e tenere presente i seguenti consigli:

**3.1** Se il vapore scappa dalla guarnizione di gomma, questo indica che la guarnizione è sporca, deteriorata o mal posizionata. Secondo il caso, dovrà pulirla, cambiarla o posizionarla correttamente.

Se uscisse troppo vapore dalla valvola durante la cottura o uscisse in maniera violenta, ridurre il fuoco.

Se continua uscendo, verificare che non ci sia troppo liquido all'interno della pentola.

**3.2** Verificare che la valvola di sicurezza funziona correttamente. Se non è così, pulirla con cura. Se continua a funzionare male, cambiarla prima di utilizzare la pentola nuovamente.

**3.3** Nel caso in cui deva sostituire qualche pezzo della pentola, assicurarsi che il ricambio sia originale, in caso contrario il fabbricante non si responsabilizza né del buon funzionamento né della garanzia.

**Conservare queste istruzioni**



## Tempi di cottura

I tempi di cottura devono contarsi dal momento in cui la pentola raggiunga la pressione adatta, che è quando comincia ad uscire il vapore dalla valvola.

Verdure	Minuti	Minuti
	pressione alta	pressione bassa
Carciofi	8	10
Sedano	3	5
Zucchini	4	8
Cipolle	3	5
Cavoli	5	8
Cavolfiore	5	8
Spinaci	3	5
Piselli	3	5
Fave	5	10
Patate	5	10
Carote	5	10
<b>Legumi</b>		
Fagioli	18	25
Riso	3	8
Ceci	30	40
Lenticchie	20	30
Maccheroni	5	8
Fettuccine	3	8
<b>Carni</b>		
Arrosto di bue, mucca, agnello, maiale	15	25
Cotolette di agnello	5	10
Stufato di bue	20	25
Fegato	8	10
<b>Pesci</b>		
Vongole	2	6
Tonno	3	5
Baccalà	5	8
Calamari	5	8
<b>Zuppe e brodi</b>		
Brodo di carne	15	20
Bollito	20	25
Zuppa di verdure	8	10
Zuppa di pesce	3	8

Questi tempi di cottura sono orientativi, giacché ogni tipo di cucina – gas, elettricità, ecc. – hanno risultati diversi.







# GARANTÍA

GUARANTEE / GARANZIA

Este producto está garantizado contra cualquier defecto de fabricación por dos años a partir de la fecha de fabricación.

La presente garantía no da derecho a ninguna indemnización, y no cubre las roturas o averías producidas por el uso indebido de la pieza.

Los gastos de envío o transporte correrán a cargo del usuario.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two years from the date of manufacture.

This warranty does not imply any right to an indemnity and does not include damage or breakage caused by misuse of the product.

Shipping or carriage expenses will be payable by the user.

Questo prodotto è garantito contro qualsiasi difetto di fabbricazione per due anni a partire dalla data di fabbricazione.

La presente garanzia non dà diritto a nessun indennizzo e non copre rotture o avarie dovute a un uso improprio del prodotto.

Le spese di spedizione o trasporto del prodotto saranno a carico del cliente.

## TODA RECLAMACIÓN DEBE IR ACOMPAÑADA DE ESTA TARJETA

Please enclose this card with any claim under warranty  
Quaisiasi reclamo deve essere accompagnato da questa scheda

Establecimiento vendedor: Dealer stamp: / Stabilimento di vendita:

Fecha de venta: Date of purchase: / Data di vendita: .....

PARA EL SR. CLIENTE  
COPY FOR THE CUSTOMER / PER IL CLIENTE

ENVIAR A: SEND TO: / SPEDIRE A:

**ISOGONA, S.L.** C/ Basters 4 - Polígono Industrial de Valls - 43800 Valls (TARRAGONA), SPAIN

Nombre: .....

Name: / Nome:

Dirección: .....

Address: / Indirizzo:

Población: .....

Town/City: / Città o paese:

Provincia: .....

Province/State: / Provincia:

Fecha: .....

Date: / Data:

SELLO ESTABLECIMIENTO  
DEALER STAMP / TIMBRO DELLO STABILIMENTO

Made in P.R.C.



**ISOGONA, S.L.**

C/ Basters 4  
Polígono Industrial de Valls  
43800 Valls (TARRAGONA), SPAIN

