

Ref.: 002702567-68-69-70



INSTRUCCIONES DE USO

Olla express rápida

USER MANUAL *Fast pressure cooker*

MODE D'EMPLOI *Autocuiseur rapide*

MANUALE UTENTE *Panela de pressão rápida*

MANUAL DO USUÁRIO *Pentola a pressione rapida*

BEDIENUNGSANLEITUNG *Schnellkochtopf*





INTRODUCCIÓN

La olla express surge para mejorar la calidad de vida de las personas. Su principal ventaja es el ahorro de energía y la rapidez de cocinado. Además la olla express conserva todos los nutrientes de los alimentos. El nuevo diseño de la olla express ultra rápida, combina las ventajas de la olla a presión tradicional con un diseño ergonómico, elegante y moderno.

Con esta olla a presión se utilizará menos agua para cocinar que en las ollas tradicionales. Asimismo tampoco hará falta liberar vapor del interior de la olla para que la presión sea estable.

Su uso es más seguro que antes. Este producto tiene dos niveles de presión. Uno de ellos son 60kpa y el segundo 90kpa. Se puede elegir uno u otro dependiendo de los alimentos que se vayan a cocinar.

Cuando la olla express haya sido utilizada, hay que tener en cuenta que la presión interior debe disminuir antes de que se abra la olla.

Además, la olla a presión está creada con acero inoxidable de alta calidad y con la tecnología más avanzada.

La olla a presión está confeccionada conforme a las normas estándar Europeas e Internacionales.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Nunca tocar las superficies calientes. Utilizar los mangos y/o el asa lateral.

Asegurarse de que está bien cerrada. Nunca debe ser utilizada por menores de edad.

No utilizar la olla en el horno.

Tener especial precaución con el manipulado de la olla cuando contenga líquidos calientes.

No emplear la olla para otro uso que no sea la cocción de alimentos.

El uso inapropiado de la olla puede originar quemaduras y/o lesiones. El asa de la olla debe estar situada de tal manera que quede orientada hacia dentro y que no sobresalga sobre el borde de la cocina ni sobre superficies adyacentes.

No utilizar nunca la olla a presión con una junta de cierre rota o desgastada. Revisar la junta de cierre antes de cada uso, para asegurarse de que es flexible y no tiene ninguna fisura o desgarró.

Antes de empezar a cocinar, asegurarse de que la junta de goma esté en buenas condiciones y en posición correcta, así como de que la válvula de funcionamiento esta libre de restos de comida que puedan obstruirla. Consultar las instrucciones más detalladas en este manual.

No llenar la olla por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando se cocinen alimentos como arroz o legumbres, no llenar más de la mitad de la olla. Un exceso de llenado puede obstruir las válvulas y causar un exceso de presión.

Se ha de tener en cuenta que los alimentos como el puré de manzana, los arándanos, la cebada, la harina de avena u otros cereales, fideos, marrones o espaguetis pueden crear espuma y atascar el dispositivo de desbordo. Estos alimentos no deben ser cocinados en la olla.

Antes y después de cada uso se ha de asegurar que la válvula de seguridad está correctamente limpia.

Nunca abrir la olla hasta que la presión interna haya sido completamente eliminada.

Tras eliminar la presión, levantar la tapa de la olla inclinándola, dejando que los restos de vapor que queden dentro de la olla escapen por la parte más alejada de usted.

Atención: No utilizar la olla a presión en una cocina de propano al aire libre o en una cocina industrial. Esta olla a presión está diseñada exclusivamente para uso doméstico.

Las ollas a presión no deben ser usadas para fines médicos, por ejemplo para esterilizar. Estas ollas no están diseñadas para alcanzar la temperatura necesaria para una esterilización completa.

No utilizar la olla para freír con aceite.

Seguir las instrucciones de mantenimiento y limpieza de la olla después de cada uso.

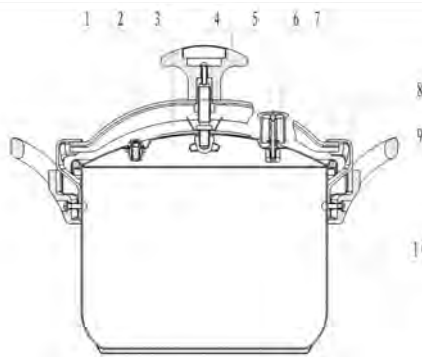
Reducir el calor cuando la presión haya alcanzado su máximo para que el líquido no salga en forma de vapor.

Mantener fuera del alcance de los niños la olla a presión mientras se está cocinando.

No permitir a nadie que no esté familiarizado con este manual de instrucciones utilizar la olla a presión.

CARACTERÍSTICAS

1. Ballesta.
2. Válvula de seguridad.
3. Tapa.
4. Pomo.
5. Tubo de aire.
6. Válvula de regulación de presión.
7. Junta.
8. Orejones.
9. Asa.
10. Olla.



Olla a presión: cuerpo fabricado en acero inoxidable 18/8 de alta calidad y grueso calibre.

Junta de cierre: para proporcionar un perfecto sellado al vacío, se coloca una junta de silicona alrededor del borde inferior de la tapa. Nunca debe utilizarse si la junta de silicona no está correctamente en su lugar o si está gastada o rota.

Consejos de seguridad:

A/ Válvula giratoria. Mantiene la presión de trabajo de la olla en todo momento, permitiendo que el exceso de vapor salga a través de ella.

B/ Válvula de seguridad. Entra en acción cuando se genera un exceso de presión dentro de la olla y/o la chimenea está obstruida. Si esto ocurriera, retire la olla del fuego y limpie la chimenea con una varilla fina.

C/ Ballesta. En el caso de que los sistemas de seguridad anteriores hubiesen dejado de funcionar, la ballesta permitirá que la tapa de la olla se abra lo suficiente para liberar el exceso de presión dentro de la olla. Si esto ocurriese, lleve la olla a su Centro de Servicio Técnico Autorizado para su revisión. No utilice la olla hasta que el problema haya sido subsanado.

La triple base de la olla a presión está especialmente diseñada para aportar mayor resistencia y garantizar la distribución uniforme del calor. El espesor de la base de la olla a presión es superior al de las ollas comunes, dotándole de una capacidad de absorción del calor extra. La olla mantiene el vapor generado en su interior, por tanto, se utiliza una menor cantidad de agua durante la cocción. Con el aporte adecuado de calor, la olla a presión funciona por sí sola.

GUIA PARA UN USO CORRECTO DE LA OLLA

Este producto está destinado únicamente para uso doméstico, no intentar dar un uso distinto al mencionado.

La olla a presión es ideal para alimentos que requieren un tiempo largo de cocción como: sopas, carnes (estofados, guisados,...) vegetales, patatas, algunos cereales y postres.

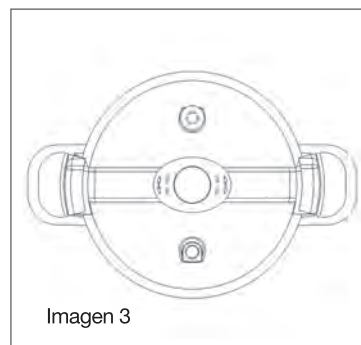
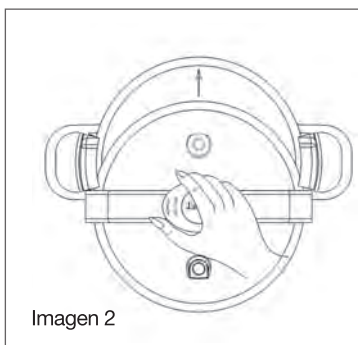
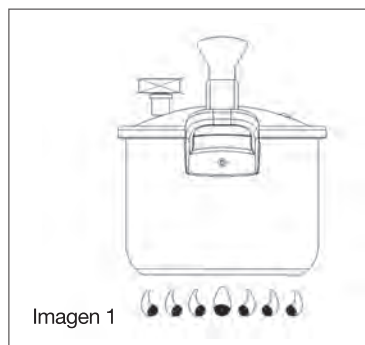
Aunque la olla a presión se caracteriza por su calidad y seguridad, no se pueden descartar daños originados por un mal uso. Por esta razón, lea atentamente el manual de instrucciones.

INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

Antes de utilizar la olla por primera vez, lavar el cuerpo, la tapa y la junta de silicona con agua caliente jabonosa. Se recomienda llenar por la mitad la olla de agua y ponerla sin tapa a hervir media hora para eliminar cualquier resto de suciedad o mancha. A continuación, lavar la olla con agua caliente y jabón, poner unas gotas de aceite en el fondo de la olla y, después, limpiar con papel de cocina.

En cocinas eléctricas, el diámetro de la base de la olla debe coincidir con la del fuego. Si se utiliza cocina de gas, no permitir que las llamas sobresalgan por los laterales de la olla. Si esto ocurriese, el exterior de la olla perdería color y las asas podrían llegar a dañarse. Por este motivo es importante que el fuego no sobrepase la base de su producto. (Img. 1).

Cuando se cierre la tapa, alinear la marca del mango de la olla con el mango de la tapa de la misma. Hasta que esté completamente cerrada. (Img. 2 y 3)



LLENADO DE LA OLLA

1. Nunca llenar la olla más de dos tercios (3/4) de su capacidad. Esto incluye los líquidos e ingredientes sólidos añadidos a la olla.

2. Cuando se preparen alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz, cereales o alimentos deshidratados, no más de 2/3 de su capacidad.

Si se exceden los niveles de llenado de la olla, los dispositivos de seguridad podrían deteriorarse, aumentando el riesgo de sufrir quemaduras.

3. Agregar SIEMPRE líquido a la olla a presión. Para cualquier tipo de cocción en la olla a presión, menos la cocción al vapor,

siempre se necesita añadir un mínimo de 300 ml. De líquido (0.31 Qts), de esta forma se evitará que los ingredientes se quemen o se adhieran a la olla. Utilizar menos cantidad de líquido puede dañar o sobrecalentar la olla a presión.



4. Cuando se utilice la olla para cocinar al vapor, añadir como mínimo tres cuartos (3/4) de litro de caldo o agua (0,79 Qts).

5. Tener en cuenta que algunos alimentos como la cebada, las frutas y las pastas, producen espuma y, durante la cocción, podrían bloquear los sistemas de liberación de presión (válvulas giratoria y de seguridad), estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.



COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS

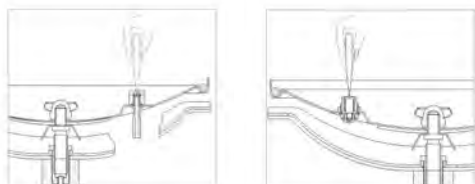
Las válvulas son dispositivos de seguridad. Antes de usar la olla comprobar siempre que las válvulas de seguridad no están obstruidas ya que esto podría anular su función.

1. Chimenea. Retirar la tapa y la válvula giratoria. Comprobar desde el interior de la tapa que la chimenea está completamente limpia. De lo contrario, se debe limpiar con una varilla fina.

2. Válvula de seguridad. Comprobar que la válvula de seguridad funciona correctamente presionando dicha válvula con una varilla fina desde la parte interna de la tapa.

Para un correcto funcionamiento, debería deslizarse libremente de arriba abajo. Si se observa que la válvula se bloquea, se debe sacar y lavar con agua tibia y jabón neutro. Si el problema persistiese.

Si se observa un mal funcionamiento de las válvulas o que éstas han dejado de funcionar, será necesario revisar ambos dispositivos de seguridad.



CIERRE DE LA OLLA

1. Asegurarse de que la junta de silicona se halla perfectamente encajada en su lugar, dentro del anillo interior que bordea la tapa.

2. Con el pomo situado en su posición inferior (rotándolo en sentido contrario a las agujas del reloj) colocar la tapa sobre el cuerpo y cerciorarse de que queda bien encajada deslizando los dedos alrededor de la misma.

3. Girar el pomo en el sentido de las agujas del reloj.

4. Proceder al cierre definitivo girando el pomo entre 1, ½ y 2 vueltas hasta que la ballesta se mantenga fija bajo los orejones y la tapa quede completamente cerrada.

5. Colocar la válvula giratoria sobre la chimenea.

COCINAR CON LA OLLA

Colocar los ingredientes que se vayan a utilizar dentro de la olla, cerrarla y colocar la válvula giratoria correctamente sobre la chimenea. A continuación, poner la olla a presión sobre la fuente de calor al máximo de potencia.

Después de un tiempo, la presión acumulada en el interior de la olla comenzará a hacer girar la válvula giratoria y la presión comenzará a ser expulsada. En ese momento se debe reducir la intensidad del calor, para poder así mantener una constante pero ligera liberación de presión.

A partir de este momento se deberá empezar a contar los tiempos de cocción. (Ver tabla orientativa de tiempos de cocción).

Durante la cocción es NORMAL observar pequeñas cantidades de vapor saliendo de la válvula de seguridad.

Si se utiliza una cocina de gas, ajustar la llama y colocar la olla a presión en el centro del quemador con el fin de evitar que la llama se extienda más allá de la base de la olla.

De esta manera, se ahorra energía y se previene el deterioro de las asas laterales y de la junta de silicona.

Para evitar cualquier daño en la olla, no olvidar cocinar con la mínima cantidad de agua recomendada.

No dejar la olla vacía sobre una fuente de calor.

En el supuesto de tener algún problema durante el cocinado, retirar la olla del fuego y dejar que se enfríe por completo. (Véase *el punto de problemas y soluciones de este manual*).

No abrir nunca la olla a presión en dirección a la cara, puesto que todavía puede contener vapor muy caliente en el interior de la unidad.

Cuando se manipule el nivel de presión mediante la válvula de regulación mientras se cocina, recomendamos la protección de las manos con un paño o guantes resistentes al calor.

Siga siempre las instrucciones sobre qué tipo de alimentos son aptos para cocinar en la olla a presión.

No utilizar la olla para freír con aceite.

LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA

Una vez transcurrido el tiempo de cocción necesario, retirar la olla del fuego. Utilizar cualquiera de las modalidades de liberación de presión detalladas a continuación de acuerdo con las instrucciones de la receta que esté siguiendo.

1. Liberación natural de presión: retirar la olla de la fuente de calor y dejarla enfriar. Dependiendo de la cantidad de alimentos y líquido que haya en el interior de la olla, este método puede variar entre 10 y 15 minutos. Una vez que la olla se haya enfriado, retirar la válvula giratoria para liberar la presión. Si todavía queda algo de presión en el interior de la olla, ésta será expulsada a través de la chimenea.

2. Reducción rápida de presión: Con la olla en el fregadero, dejar correr agua fría sobre la tapa. Una vez haya bajado la presión, retirar la válvula giratoria y esperar a que el vapor se haya disipado completamente. Este método se utiliza cuando es necesario liberar la presión lo antes posible. Principalmente en la preparación de verduras, mariscos u otros alimentos delicados que se cocinan en exceso con facilidad.

Una vez que la presión ha sido liberada, abrir la olla girando el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la ballesta quede en la posición más baja que pueda llegar. Deslizar la tapa horizontalmente hasta retirarla completamente. Tener cuidado al abrir la tapa ya que aún puede salir vapor caliente del interior de la olla. Una vez que la presión ha sido liberada completamente, mover la olla suavemente antes de abrir la tapa, especialmente tras la cocción de arroces, purés alimentos con alto contenido en grasa o salsas. Esto evitará que dichos alimentos salpiquen cuando abra la tapa. Nunca forzar la tapa para abrirla.

QUÉ SISTEMA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN UTILIZAR



Alimentos de corto tiempo de cocción. Usar el sistema de liberación rápida de presión con arroz o algunas verduras, de lo contrario pueden llegar a cocerse.

Verduras de largo tiempo de cocción, carnes totalmente sumergidas en líquido, patatas, cereales, legumbres. Se recomienda utilizar el sistema de liberación de presión natural. (Sino las patatas pueden llegar a deshacerse). ¡No utilizar agua para enfriar la olla!

Carnes, verduras, frutas y verduras frescas / productos deshidratados (excepto legumbres): utilizar el sistema de liberación de presión normal o rápido. Para alimentos pre-cocinados, es aconsejable retirar la olla del fuego un minuto antes de reducir la presión.

Pescado, risotto: puede utilizar el sistema rápido de liberación de presión.

Alimentos con alto contenido en grasa o purés. Utilizar el sistema de liberación de presión natural y remover suavemente la olla antes de abrir la tapa para prevenir que los alimentos puedan salpicar. Las carnes con piel como por ejemplo la lengua de buey suelen hincharse por el efecto de la presión por lo que se recomienda evitar pinchar el alimento mientras esté hinchado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA OLLA A PRESIÓN

Antes de su uso es importante leer atentamente este manual de instrucciones. A continuación se detallan unos prácticos consejos y problemas comunes que se pueden experimentar al utilizar la olla a presión.

CASO 1: LA OLLA NO MANTIENE LA PRESIÓN

POSIBLES RAZONES:

1. La tapa de la olla a presión no está bien cerrada.
2. La junta de silicona está fuera de su lugar, sucia o desgastada.
3. No se ha añadido o no queda suficiente líquido dentro de la olla.

SUGERENCIAS:

1. Abrir la olla y volver a colocar la tapa según las instrucciones proporcionadas en este manual, asegurándose de que la olla queda bien cerrada.
2. Comprobar que la junta de silicona está limpia y situada en su lugar. Asegurarse de que no esté desgastada. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años.
3. Añadir agua o cualquier otro líquido a la olla hasta alcanzar la cantidad mínima recomendada.

CASO 2: ESCAPES DE VAPOR POR LA TAPA

POSIBLES RAZONES:

1. La tapa de la olla a presión no está bien cerrada.
2. La junta de silicona está fuera de su lugar, sucia o desgastada.
3. Se ha llenado demasiado la olla a presión.

SUGERENCIAS:

1. Abrir la olla y volver a colocar la tapa, asegurándose que la olla queda bien cerrada.
2. Comprobar que la junta de silicona está limpia, situada en su lugar y que no está desgastada. Para mejorar el rendimiento de sellado, frotarla suavemente con aceite de cocina o humedecerla con agua. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años.
3. No llenar la olla a presión más de dos tercios (2/3) de su capacidad. Para los alimentos con tendencia a generar espuma, llenarla solamente por la mitad (1/2) de su capacidad.

CASO 3: ABRIR Y CERRAR LA TAPA CON ESFUERZO

POSIBLES RAZONES:

1. Puede que aún permanezca presión dentro de la olla.
2. La junta de silicona está fuera de lugar, sucia o desgastada.
3. La ballesta de la tapa no está correctamente colocada bajo los orejones.

SUGERENCIAS:

1. Proceder con uno de los métodos de liberación de presión expuestos en la sección de liberación de vapor.
2. Comprobar que la junta de silicona está limpia y situada en su lugar. Asegurarse de que no está desgastada. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años.
3. No forzar la tapa para abrir o cerrar la olla. Si se experimenta dificultad para fijar la tapa, abrirla rotando el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, asegurarse de que la ballesta se encuentra perfectamente situada bajo los orejones laterales y la tapa queda bien fijada.

CASO 4: LA VÁLVULA EXPULSA VAPOR Y ÉSTE SE CONDENSA EN LA TAPA

POSIBLES RAZONES:

1. Mientras la olla está en funcionamiento, se observará una ligera y constante salida de vapor por la válvula giratoria, así como unas gotas de vapor condensadas en la tapa.

SUGERENCIAS:

1. Todo ello es parte del funcionamiento normal de la olla.

LIMPIEZA

TAPA

No lavar la tapa de la olla o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas ya que esto podría dañar los dispositivos de seguridad.

Limpiar el orificio de la chimenea con una varilla fina y, la válvula de seguridad, presionándola con la misma varilla desde el interior de la tapa.

A continuación dejar correr un chorro de agua del grifo sobre la tapa. De ninguna manera tratar de desmontar la válvula.

POMO

Si se usa la olla con frecuencia, se recomienda que se revise de vez en cuando el pomo de la olla por si la baquelita hubiese podido sufrir algún desgaste. Si se observa alguna rotura o grieta será necesario sustituirlo.

CUERPO

Lavar el cuerpo como lo haría con cualquier otra cazuela de acero inoxidable.

1. El uso de ciertos ingredientes o aditivos alimenticios, además de la exposición a la cal del agua puede causar la aparición de manchas amarillentas o azuladas en el fondo de la olla a presión. Para quitar estas manchas o cualquier otro tipo de decoloración, añadir media taza (1/2) de jugo de limón y 1 ó 2 tazas de agua a la olla. Llevar la mezcla a ebullición a máxima presión durante 15 minutos y, a continuación, retirar la olla de la fuente de calor. Esperar de 10 a 15 minutos para que la olla se enfríe por completo. Una vez enfriada, liberar el vapor utilizando el método de reducción rápido y lavar la olla a presión según las instrucciones expuestas.

2. No usar detergentes corrosivos como lejía o soluciones diluidas de lejía para limpiar la olla a presión.

JUNTA DE SILICONA. La junta está compuesta de una silicona de gran resistencia (superior a 500 veces de uso). Lavarla con agua tibia y jabón cada vez que se lave la tapa, sin sacarla de su ubicación.

Tras un largo periodo de uso deberá ser remplazada por una nueva junta para prevenir cualquier tipo de escape y asegurarse de que la olla funciona correctamente.

Para ello se procede de la siguiente manera.

1. Retirar la junta antigua y lavar el anillo que bordea el interior de la tapa donde se sitúa la junta.
2. Humedecer la nueva junta con agua tibia jabonosa.
3. Colocarla en el anillo que bordea la tapa. Ayudarse con una cuchara, presionar la junta hacia abajo para que quede bien fija en su lugar.

TIEMPOS DE COCCIÓN



ELABORACIÓN	TIEMPO (MIN.)	LIQUIDO A AÑADIR
CALDOS / SOPAS / CREMAS		
Caldo de ave	25/30	Según receta*
Caldo de carne	40/45	Según receta*
Caldo de pescado	12/15	Según receta*
Caldo de verduras	12/15	Según receta*
Sopa de guisantes	8/10	Según receta*
Sopa de verduras	6/8	Según receta*
Sopa minestrone	6	Según receta*
Sopa de rabo de buey	30/35	Según receta*
Sopa de cebolla	6/8	Según receta*

CARNES / CAZA / AVES		
Vaca o buey, asado	40/45	Según receta*
Vaca o buey, carne picada	8/10	Según receta*
Vaca o buey, estofado	25/30	Hasta cubrir
Vaca, lengua	40/45	Hasta cubrir
Ternera, asado	20/28	Según receta*
Ternera, ossobuco o jarrete	35	Según receta*
Ternera, estofado	20	Hasta cubrir
Ternera, lengua	25/30	Hasta cubrir
Ternera, callos	30/35	Hasta cubrir
Ternera, manos	35	Según receta*
Cerdo, asado	20/25	Según receta*
Cerdo, panceta o bacon	18/20	Según receta*
Cerdo, costilla	15	Según receta*
Cerdo, estofado	20	Hasta cubrir
Cerdo, codillo	30/35	Hasta cubrir
Cerdo, manitas	30	Según receta*
Cordero, asado	25/30	Según receta*
Cordero, estofado	18/20	Hasta cubrir
Cordero, chuletilas	10/12	Según receta*
Cordero, manitas	20/25	Según receta*
Pollo, asado, entero	18/20	Según receta*
Pollo, estofado	8/10	Hasta cubrir
Gallina	30/35	Según receta*
Faisán, estofado	15/18	Hasta cubrir
Pavo, estofado	30/35	Hasta cubrir
Conejo, estofado	22/25	Hasta cubrir
Liebre, estofado	25/30	Hasta cubrir
Venado, estofado	30	Hasta cubrir

* Al menos 300ml. / 10 oz

ELABORACIÓN	TIEMPO (MIN.)	LIQUIDO A AÑADIR
ARROCES		
Arroz bahía, bomba, basmati, sénia, Jazmín	8/9	Según receta
Arroz integral	18/20	Según receta
Arroz salvaje	12/15	Según receta
Mazorca de maíz	6/8	Nivel medio
Cous Cous	3/4	Según receta

PESCADOS Y MARISCOS		
Almejas	3/4	300ml/10 oz
Atún o bonito en rodajas	4/5	300ml/10 oz
Bacalao	2/3	300ml/10 oz
Calamares	8/10	Según receta*
Mejillones	3/4	300ml/10 oz
Merluza en rodajas	3	Según receta*
Pescado entero, lomos	6	Según receta*
Pescado entero, colas	4/5	Según receta*
Pescado en porciones	3/4	Según receta*
Pescado en filetes	2	Según receta*

LEGUMBRES		
Alubias blancas	25/30	Hasta cubrir
Alubias verdinas	20/25	Hasta cubrir
Alubias pintas	20/25	Hasta cubrir
Alubias tiernas	6/8	Según receta*
Lentejas	10/12	Hasta cubrir
Fabada	25/30	Hasta cubrir
Garbanzos	40/45	Hasta cubrir
Guandules	18/20	Según receta*
Soja	10/12	Según receta*

FRUTAS Y POSTRES		
Albaricoques, melocotones	2/3	Según receta*
Ciruelas, cerezas	2/3	Según receta*
Castañas	10/12	Según receta*
Peras, manzanas	4/6	Según receta*
Membrillo	10/12	Según receta*
Compotas	6/8	Según receta*
Flanes	10	Según receta*

* Al menos 300ml. / 10 oz

ELABORACIÓN	TIEMPO (MIN.)	LIQUIDO A AÑADIR
VERDURAS / HORTALIZAS / PATATAS		
Acelgas	3	300 ml/ 10 oz
Alcachofas	12/14	Nivel medio
Apio	4	300 ml/ 10 oz
Apio troceado	2	300 ml/ 10 oz
Batata, camote	8/10	300 ml/ 10 oz
Brócoli	2/4	300 ml/ 10 oz
Calabaza troceada	10/12	Nivel medio
Calabacines	4/6	300 ml/ 10 oz
Cebolla	6/8	300 ml/ 10 oz
Coles de Bruselas	4/6	300 ml/ 10 oz
Chucrut, col fermentada en crudo	20/25	300 ml/ 10 oz
Coliflor	4/6	300 ml/ 10 oz
Colinabo en mitades	6	300 ml/ 10 oz
Colinabo laminado	2	300 ml/ 10 oz
Espárragos	8/10	Nivel medio
Espinacas frescas	2/3	300 ml/ 10 oz
Espinacas congeladas	4/5	300 ml/ 10 oz
Endivias enteras	2/3	300 ml/ 10 oz
Guisantes frescos	3/5	300 ml/ 10 oz
Hinojo	4/6	300 ml/ 10 oz
Judías verdes, vainas	6/10	300 ml/ 10 oz
Lombarda, repollo o col morada	10	Nivel medio
Mazorcas de maíz	6/8	Nivel medio
Menestra congelada	8/10	300 ml/ 10 oz
Nabo	8/10	300 ml/ 10 oz
Nabo troceado	5/6	300 ml/ 10 oz
Puerros	4/5	300 ml/ 10 oz
Puerro troceado	2	300 ml/ 10 oz
Pimientos marrones	3/4	300 ml/ 10 oz
Patatas enteras	12/14	Nivel medio
Patatas nuevas enteras	8/10	Nivel medio
Patatas troceadas en cubos	4/6	300 ml/ 10 oz
Patatas panadera	2/4	300 ml/ 10 oz
Remolacha entera	25/30	Nivel medio
Repollo blanco	6/8	300 ml/ 10 oz
Tomates enteros	4/6	300 ml/ 10 oz
Tomate troceado	3/4	300 ml/ 10 oz
Zanahorias enteras	8/10	Nivel medio
Zanahorias troceadas	4/6	300 ml/ 10 oz

* Al menos 300ml. / 10 oz





INTRODUCTION

Pressure cooker has brought a great change for people's life since it's born. It's main advantage is fast, saving energy and efficient. Moreover pressure cooker maximumly save the nutrients of food.

The new style pressure cooker developed by our company is combining the advantages of pressure cookers at home and abroad. It has newer style, more perfect function and more reasonable instructure. It's using is much safer than before. This product has two levels instructure of pressure-control valve. 60kpa and 90 kpa, you can choice the right pressure when you cook different food.

The internal pressure could be released before you open the lid, to ensure the operator's safety. In addition, we use high-quality stainless steel material and made them of by advanced technology. The products were designed according to European, American and other International standards, fully consider the safety of customers.

MAIN IMPROVEMENTS

1. The product is made of high-quality 18/8 stainless steel, sandwich base make it more durable, heating uniformly and saving energy and time. Suitable for induction, electric surface and other gas stoves

2. The gasket is made out of silicon rubber has good airtightness. Non-toxic and tasteless, sanitary, safety and durable, easily to open and close

3. Safety Devices

Safety valve while the pressure inner pot is greater than the working pressure of safety valve, safety valve working to depressurizing asap. (safe working pressure: 100 ± 10)

Lid knob pressure adjusting knob, while moment of force is huge, the inner pressure reach the pressure limiting valve's working pressure; while moment of force down, the inner pressure will down too

Please read the instruction carefully

Please keep the instruction properly.

Do not use other parts to instead of our pressure cooker. All parts must be our pressure cooker parts

Do not touch the hot surface straightly. Use the handle and regulator

Don't use other object instead of pressure control valve, such as picture.

When the pressure cooker is empty, don't burn it and use it for frying.

Pressure cooker should be heat on stable fire. You must be very careful when you move the pressure cooker which is under pressure or full of hot liquid

Keep an eye on the pressure cooker when in use, especially the place near children

Minors shouldn't use the pressure cooker

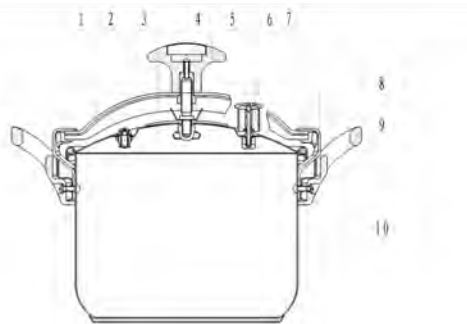
If the using of pressure cooker appears unnormal phenomenon or the safety device could't work normally, you should stop using immediately and send it to our Company assigned maintenance stop for inspection and repair. Do not prepare it by yourself

You could open the pressure cooker only when no pressure inside. Do not open it by force

You should inspect if the exhaust pipe and the clogproof filter is jam before using

FEATURES

1. Crossbeam
2. Safety valve
3. Lid
4. Knob
5. Air pipe
6. Pressure control valve
7. Pasket
8. Ear of cooker body
9. Handle
10. Body



OPERATION INSTRUCTIONS

Please read the instructions carefully and understand them well

Please keep the instructions in a safe place.

Attentions: Please follow the instructions very carefully to prevent problems which might result from improper handling. Remember that the cooker is under pressure when it is in operation

1. Use handles and regulator. Do not touch hot metal surface straightly with hands
2. Un-adults and persons who are not able to use pressure cookers should not use the pressure cooker. Keep children away from the pressure cooker when in use
3. The pressure cooker is suitable for steaming and braising but unsuitable for frying or sauteing. Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended
4. The pressure cooker is suitable for heating on the bottom. The stoves' heating caliber should not be more than the bottom's diameter (Picture2) You should not put the pressure cooker into the ovens.



Image 2

5. You must be very careful when moving the pressure cooker, especially the pressure cooker under pressure. Hold the pressure cooker flatly and put it down gently. Do not collide or throw
6. You have to clean the pressure cooker in time. especially keeping the pressure-control valve and the overpressure plug clean and without clog. Check their conditions before using
7. Do not let decompression window and pressure-control valve point to persons' direction
8. Keep an eye on the pressure cooker when in use. Notice its working condition at

any moment and avoid the condition that the cooker' internal becomes dry

9. Do not heat it for cooking if the lid is not closed completely. Never try to force the pressure cooker open if the lid lock does not drop down.

10. If possible, do not use it for cooking the expansive and easy-foaming food. For examples, apple juice, cornmeal, pasta and so on. If cooking these foods, you must be much more careful
11. Do not deposit food in the pressure cooker for a long time, especially acid, alkaline or sugary food
12. Do not put other things on the pressure-control valve. Otherwise, it will lead to the abnormal pressure and cause hidden safety troubles.
13. When cooking sticky food such as the congee, you should not cool it by watering the upper part of pressure cooker. If so, the cooking liquid will flow out of the pressure cooker which will cause danger.
14. If using the pressure cooker on gas stoves, you should avoid the flame burning the handles.
15. You must stop heating when the steam is expelled from overpressure plug or decompression window. Do not use it again before finding and solving the problem.

OPERATION WAYS

* For the first time use ,please clean the pressure cooker with the detergent and dry it. Make sure the exhaust pipe hole is clean. If it is jam, dredge it with 2mm diameter's needle (picture 6). If the lid lock can't move freely, you can clean it and the place around it. (picture 7)

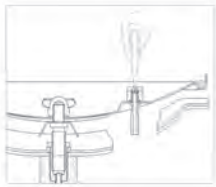


Image 6

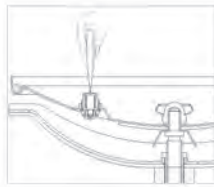
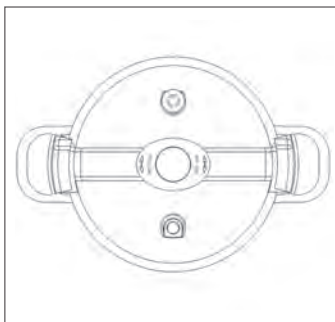
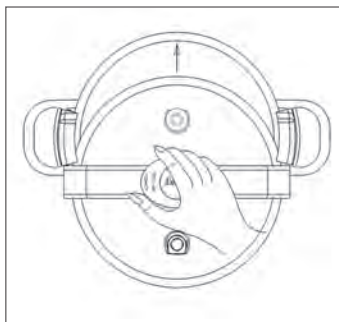


Image 7

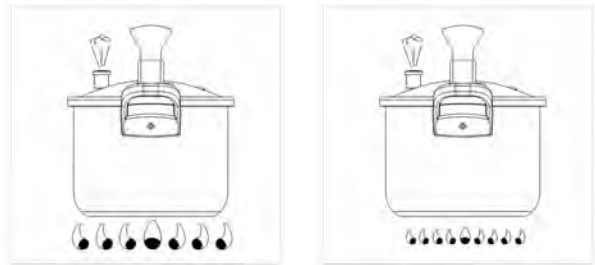
No matter use which pressure cooker, the total capacity of food should not more than 3/4 of the pot, cook rice should not over 2/3 and expansive food such as porridge is no more than 1/2.



Closed lid: placing the lid onto the cooker body and put the crossbeam under the ear of the cooker body with same direction in one line. Turn the button clockwise when the crossbeam touched the ear of the cooker body please turn the button one circuit or two till the button can not be turned tight anymore. Then the lid is well closed.

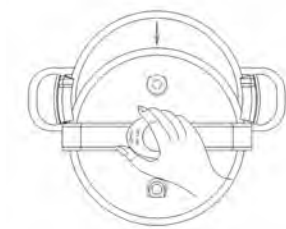


Put the pressure cooker on heating source. When there are stable steam exhausted from the exhaust pipe, then turn down the heat energy and keep a little steam exhausting (which you can save the energy) then consult to "Cooking Time" until food is finished.



Before opening the lid, fire must be turned off or move the pressure cooker away. Cool it naturally in normal.

Open lid: turn the button anticlockwise



1. Please operate carefully and wearing glove will be preferable in case of burning.
2. Shake the cooker lightly to balance the difference of inside. Especially when you cook porridge or any other sticky foods.
3. Do not turn the button by force. Or it should be slowly in order to avoid any accident arise.
4. Do not open the lid with excessive force.

PROBLEMS AND SOLUTION WAYS

1. The pressure cooker is not pressure while heating: lid and pot body fit is not in place or not fasten
2. If gasket isn't put in right way or ageing put it right, clean or change it
3. Lid knob have not been turned to working position, please confirm the knob turn three whole circles after have stress
4. If is not hot enough when heating, turn the fire up or eliminate the scorched things
5. If the scorched thing is hard, fill hot water into the pressure cooker to make it soft then clean it. Do not use hard things such as metals, or you'll damage the pot
6. After prolong usage, leakage of gasket will occur, you should change it promptly. Our suggestion life is 400 hours, and it must be the same material and style of our company

MANTENINCE

1. Clean the pressure cooker with the detergent after cooking.
2. Keep the pressure cooker dry when not in use.
3. Do not scrape the pressure cooker with hard things such as metals.
4. Clean the gasket before and after everytime using, remove the dirt and oil and keep it dry. Put it in right position of lid.
5. Clean the pressure-control valve carefully after using. If the exhaust pipe is jam, dredge it thoroughly.
6. Clean the overpressure plug frequently, hold on the inside slider to stand up the head, put the lid opposite, to observe if the overpressure plug moves freely, wash the remainder when plug-hole is out.

COOKING TIME

FOOD	TIME (MIN.)	LIQUID TO ADD
SOUPS		
Chicken soup	25/30	According recipe*
Beef soup	40/45	According recipe*
Fish soup	12/15	According recipe*
Vegetable soup	12/15	According recipe*
Pea soup	8/10	According recipe*
Vegetable soup	6/8	According recipe*
minestrone soup	6	According recipe*
Oxtail soup	30/35	According recipe*
Onion soup	6/8	According recipe*

CARNES / CAZA / AVES		
Cow or ox roast	40/45	According recipe*
Cow or ox beef	8/10	According recipe*
Cow or ox stew	25/30	To cover
Cow tongue	40/45	To cover
Veal, roasted	20/28	According recipe*
Veal shank ossobuco or	35	According recipe*
Veal stew	20	To cover
Veal tongue	25/30	To cover
Beef tripe	30/35	To cover
Veal, hands	35	According recipe*
Pork roast	20/25	According recipe*
Pork, pancetta or bacon	18/20	According recipe*
Pork rib	15	According recipe*
Pork stew	20	To cover
Pork knuckle	30/35	To cover
Pig trotters	30	According recipe*
Roast lamb	25/30	According recipe*
Lamb stew	18/20	To cover
Lamb chops	10/12	According recipe*
Lamb, handyman	20/25	According recipe*
Chicken, roasted, whole	18/20	According recipe*
Chicken stew	8/10	To cover
hen	30/35	According recipe*
Pheasant, braised	15/18	To cover
Turkey stew	30/35	To cover
Rabbit stew	22/25	To cover
Hare stew	25/30	To cover
Venison stew	30	To cover

* Minimum 300ml. / 10oz

FOOD	TIME (MIN.)	LIQUID TO ADD
RICES		
Rice Bay, pump, basmati, sénia, Jasmine	8/9	According recipe*
brown rice	18/20	According recipe*
wild rice	12/15	According recipe*
Corncob	6/8	Nivel medio
Cous cous	3/4	According recipe*

FISH		
Clams	3/4	300ml/10 oz
Sliced tuna or bonito	4/5	300ml/10 oz
Cod	2/3	300ml/10 oz
Squid	8/10	According recipe*
Mussels	3/4	300ml/10 oz
Hake in slices	3	According recipe*
Whole fish, steaks	6	According recipe*
Whole fish tails	4/5	According recipe*
Fish portions	3/4	According recipe*
Fish fillets	2	According recipe*

VEGETABLES		
White beans	25/30	To cover
Verdins beans	20/25	To cover
Pinto beans	20/25	To cover
Tender beans	6/8	According recipe*
Lentils	10/12	To cover
Fabada	25/30	To cover
Chickpeas	40/45	To cover
Guandules	18/20	According recipe*
Soya	10/12	According recipe*

FRUIT AND DESSERTS		
Apricots, peaches	2/3	According recipe*
Plums, cherries	2/3	According recipe*
chestnuts	10/12	According recipe*
Pears, apples	4/6	According recipe*
Quince	10/12	According recipe*
Jams	6/8	According recipe*
Flans	10	According recipe*

* Minimum 300ml. / 10oz

FOOD	TIME (MIN.)	LIQUID TO ADD
VEGETABLES / POTATOES		
Chard	3	300 ml/ 10 oz
Artichokes	12/14	Medium level
Celery	4	300 ml/ 10 oz
Chopped celery	2	300 ml/ 10 oz
Sweet Potato	8/10	300 ml/ 10 oz
Broccoli	2/4	300 ml/ 10 oz
Chopped pumpkin	10/12	Medium level
Courgettes	4/6	300 ml/ 10 oz
Onion	6/8	300 ml/ 10 oz
Brussels sprouts	4/6	300 ml/ 10 oz
Sauerkraut, raw sauerkraut	20/25	300 ml/ 10 oz
Cauliflower	4/6	300 ml/ 10 oz
Kohlrabi in halves	6	300 ml/ 10 oz
Kohlrabi laminate	2	300 ml/ 10 oz
Asparagus	8/10	Medium level
Fresh spinach	2/3	300 ml/ 10 oz
Frozen spinach	4/5	300 ml/ 10 oz
Whole endives	2/3	300 ml/ 10 oz
Fresh peas	3/5	300 ml/ 10 oz
Fennel	4/6	300 ml/ 10 oz
Beans, pods	6/10	300 ml/ 10 oz
Cabbage, cabbage or red cabbage	10	Medium level
Corncobs	6/8	Medium level
Frozen mixed vegetables	8/10	300 ml/ 10 oz
Turnip	8/10	300 ml/ 10 oz
Chopped turnip	5/6	300 ml/ 10 oz
Leeks	4/5	300 ml/ 10 oz
Chopped leeks	2	300 ml/ 10 oz
Brown peppers	3/4	300 ml/ 10 oz
Whole potatoes	12/14	Medium level
Whole new potatoes	8/10	Medium level
Potatoes cut into cubes	4/6	300 ml/ 10 oz
Baked potatoes	2/4	300 ml/ 10 oz
Whole beets	25/30	Medium level
White cabbage	6/8	300 ml/ 10 oz
Whole tomatoes	4/6	300 ml/ 10 oz
Chopped tomatoes	3/4	300 ml/ 10 oz
Whole carrots	8/10	Medium level
Chopped carrots	4/6	300 ml/ 10 oz



INTRODUCCIÓN



L'autocuiseur a été conçu pour vous simplifier la vie ; Il vous permet d'économiser de l'énergie, du temps (cuisson rapide) et à l'avantage de conserver tous les nutriments des aliments .

Le nouveau design de l'autocuiseur ultra-rapide combine les avantages d'un autocuiseur traditionnel avec un design ergonomique, élégant et moderne.

Avec cette cocotte, vous utiliserez moins d'eau que pour la cuisson dans les faitouts traditionnels. Il ne sera pas non plus nécessaire de libérer de la pour maintenir la pression stable.

Son utilisation est donc plus sûre. Ce produit possède deux niveaux de pression : 60kPa et 90kPa. Vous pouvez choisir l'une ou l'autre en fonction de l'aliment à cuire.

Il est important de faire diminuer la pression intérieure avant d'ouvrir l'autocuiseur après utilisation.

L'autocuiseur est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et avec les technologies les plus avancées.

L'autocuiseur est conforme aux normes européennes et internationales standards.

IMPORTANT : INSTRUCTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et / ou la poignée latérale.

Assurez-vous qu'il est bien fermé. Il ne doit jamais être utilisé par des mineurs.

Ne pas utiliser l'autocuiseur dans le four.

Faites attention à la manipulation de la cocotte quand elle contient des liquides chauds.

Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que la cuisson d'aliments.

L'utilisation inadéquate de la cocotte peut provoquer des brûlures et / ou des blessures. La poignée de la cocotte doit être positionnée de telle sorte qu'elle soit orientée vers l'intérieur et ne dépasse pas des bords de la plaque de cuisson ou des surfaces adjacentes.

Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec un joint d'étanchéité cassés ou usés. Vérifier le joint avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il est souple et qu'il n'est pas fissuré

Lors de la cuisson à la cocotte-minute, assurez-vous que la fenêtre de sécurité soit orientée vers l'intérieur de la plaque de cuisson, loin de vous. Cela permettra de réduire les risques de brûlure dans le cas où l'autocuiseur doit évacuer de la pression à travers la fenêtre.

Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que le joint en caoutchouc soit en bon état et bien placé, et que la soupape soit libre de reste de nourriture qui pourrait la boucher. Consultez les instructions de manière plus détaillées dans cette notice.

Ne pas remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité totale. Lorsque les aliments comme le riz ou les légumes sont cuits pas remplir à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut obstruer les valves et provoquer une pression excessive.

Il convient de garder à l'esprit que les aliments comme la compote de pommes, de canneberges, d'orge, l'avoine ou autres céréales, nouilles, macaronis ou spaghetti peuvent créer de la mousse et boucher le dispositif de déblocage de l'appareil. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans la cocotte.

Avant et après chaque utilisation, il faut s'assurer que la soupape de sécurité soit bien propre.

Ne jamais ouvrir l'autocuiseur tant qu'il reste de la pression. Vérifier que le capteur de pression soit complètement abaissé avant d'ouvrir le couvercle.

Une fois la pression évacuée, soulever le couvercle de l'autocuiseur en l'inclinant, permettant ainsi que les restes de vapeur s'échappent par la partie la plus éloignée de vous.

Attention: Ne pas utiliser l'autocuiseur sur un gaz au propane à l'extérieur ou dans une cuisine industrielle. Cet autocuiseur est conçu exclusivement pour un usage domestique.

Les autocuiseurs ne doivent pas être utilisés à des fins médicales, par exemple pour stériliser. Ces cocottes ne sont pas conçues pour atteindre la température nécessaire pour la stérilisation complète.

Ne pas utiliser la cocotte pour frire avec de l'huile.

Suivez les instructions pour l'entretien et le nettoyage de l'autocuiseur après chaque utilisation.

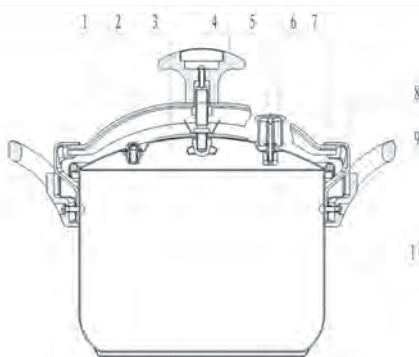
Réduire la chaleur lorsque la pression a atteint son maximum de sorte que le liquide ne s'échappe pas sous forme de vapeur.

Tenir hors de portée des enfants pendant la cuisson.

Ne pas laisser les personnes qui n'ont pas pris connaissance de ces instructions utiliser l'autocuiseur.

CARACTÉRISTIQUES

1. Poignée du couvercle
2. Valve de sécurité
3. Couvercle
4. Pommeau
5. Conduit d'air
6. Valve de régulation de la pression
7. Rebord
8. Fixation
9. Poignée
10. Marmite



Conseil de sécurité :

A. B/ valve de contrôle de la pression: La soupape maintient la pression interne adéquat. En cas de pression excessive, la soupape éliminera l'excès.

B. Valve de sécurité. Entre en action lorsque un excès de vapeur se génère dans la marmite et/ou le conduits d'air est obstrué. Si cela arrive retirez l'autocuiseur du feu et nettoyez le conduit d'air avec un chiffon propre.

C. Poignée du couvercle. Dans le cas où le système de sécurité ne fonctionnerait pas, la poignée du couvercle permettra d'ouvrir suffisamment l'autocuiseur pour libérer l'excédent de pression. Si cela arrive, veuillez ensuite ramener l'autocuiseur au centre de Service Après-Vente pour sa révision. Ne pas réutiliser l'autocuiseur jusqu'à que le problème soit réglé.

La triple épaisseur de cet autocuiseur est spécialement conçu pour apporter la meilleur résistance possible et garantir une distribution uniforme de la chaleur. L'épaisseur de la base de cet autocuiseur est supérieur aux autres autocuiseurs plus communs, et permet de plus l'absorption de la chaleur supplémentaire. Cet autocuiseur maintient la vapeur générée à l'intérieur, et permet d'utiliser une plus petite quantité d'eau durant la cuisson. Avec un apport adéquat de la chaleur, l'autocuiseur fonctionne tout seul.

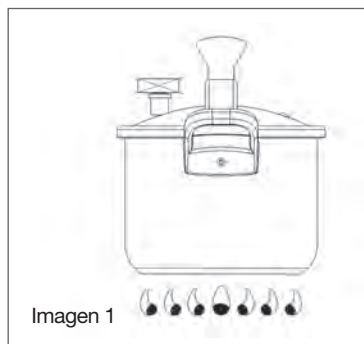


Imagen 1

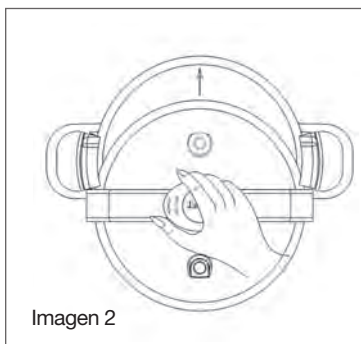


Imagen 2

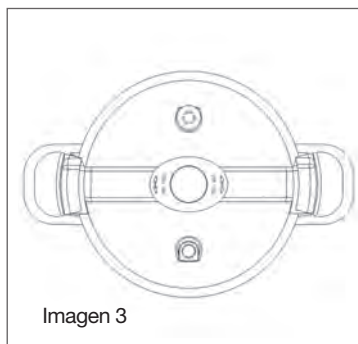


Imagen 3

REEMPLIR L'AUTO CUISEUR :

1. Ne pas remplir l'auto cuiseur à plus de 3/4 de sa capacité, y compris le liquide à ajouter.
2. Lorsque vous cuisinez des aliments qui gonflent comme le riz ou certains légumes, ne pas remplir l'autocuiseur à plus de la moitié. Sinon, les systèmes de sécurité pourraient s'abîmer (risques de brûlures)

Si le niveau limite de liquide était dépassé, les systèmes de sécurités pourraient être endommagés, augmentant ainsi le risque de brûlures.

3. Toujours mettre du liquide dans l'autocuiseur à vapeur. Pour tout type de préparation, comme pour la préparation de cuisson à la vapeur, ajouter un minimum de 300 ml de liquide (0.31 Qts), de cette manière cela évitera que les ingrédients ne brûlent ou s'accrochent à la marmite. Utiliser une trop faible quantité de liquide peut entraîner la surchauffe de l'autocuiseur

4. Ne pas oublier d'ajouter au moins ¼ de litre de liquide pour que l'autocuiseur fonctionne. Sans eau suffisante, il y aurait une perte de vapeur qui sous chaufferait l'autocuiseur et détruirait les aliments.

5. Prendre en compte que certains aliments comme l'orge, les fruits et les pâtes peuvent produire de la mousse et bloquer les systèmes de libération de la pression. Ces aliments ne doivent pas être cuisis sous pression.

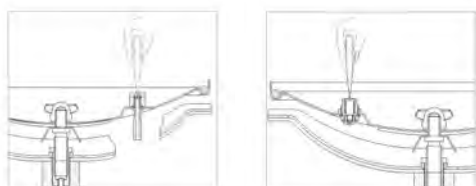


VERIFICATION DES VALVES

Les valves sont les dispositifs de sécurité les plus importants de la cocotte-minute. Vous devez systématiquement vérifier qu'ils ne sont pas obstrués.

1. Capteur de pression: soulever le couvercle et le tourner. Derrière la poignée, il y a un butoir. Pousser doucement avec un ustensile pointu (tournevis,...) Le système de fermeture se placera automatiquement sur la position B. Sur cette position, l'autocuiseur est fermé. Faire glisser le capteur de pression de haut en bas pour s'assurer qu'il bouge librement. Ceci est très important parce que ce système de sécurité bloque l'ouverture quand il y a un minimum de pression dans l'autocuiseur. Après cette vérification, positionner le couvercle. Pousser le bouton d'ouverture pour pouvoir ouvrir le couvercle.

2. Soupape de sécurité: A l'intérieur du capteur de pression, il y a une autre soupape de sécurité. Il s'agit d'un ressort de soupape. Pour vérifier qu'il n'est pas bloqué, pousser doucement au milieu. Vous sentirez une petite résistance due au ressort, mais vous devez pouvoir le bouger facilement. Si vous pensez que cette pièce est bloquée, ne pas utiliser l'autocuiseur.



FERMETURE DE L'AUTO CUISEUR

1. Mettre le joint en place avec prudence. Assurez-vous que la partie supérieure jointe bien avec les bords intérieurs du couvercle. Le joint doit être propre.

Mettre les aliments et la quantité d'eau recommandée dans l'autocuiseur.

2. Placer le couvercle en haut du corps de l'appareil en alignant l'emplacement du couvercle avec l'emplacement de la poignée inférieure, en emboîtant le couvercle dans le corps de l'appareil.

3. Appuyer doucement sur le couvercle et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux commandes coïncident, et vous entendrez un "click"

Le bouton d'ouverture remontera automatiquement. L'autocuiseur sera correctement fermé. Si vous fermez pas le couvercle comme indiqué, le bouton d'ouverture ne bougera pas.

CUISINER AVEC L'AUTO CUISEUR

Placer les ingrédients dans l'autocuiseur et placer correctement la soupape de régulation de la pression. Placer la cocotte-minute bien fermée sur une source de chaleur de la taille du fond de l'appareil. Chauffer à feu fort. Prendre en compte que lorsque le feu est trop fort, la soupape de régulation de pression commence à expulser la vapeur immédiatement. Ceci indique qu'il faut baisser le feu.

Durant la cuisson il est NORMAL d'observer de petites quantités de vapeur sortir de la valve de sécurité.

Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ajuster l'autocuiseur au centre du brûleur afin de mieux répartir la chaleur sur la base de l'autocuiseur.

De cette façon vous économiserez de l'énergie et éviterez d'endommager la jointure en silicone.

LIBERATION DE LA VAPEUR ET OUVERTURE DE L'AUTO CUISEUR :

Une fois la cuisson terminée, retirer l'autocuiseur du feu. Utiliser l'une des méthodes de libération de la pression détaillée ci-dessous.

1. Libération naturelle de la pression : retirer l'autocuiseur du feu et le laisser refroidir. En fonction de la quantité d'aliments qu'il contient, attendez environ 10 à 15 minutes. Passé ce laps de temps, tourner la soupape de régulation en position de libération de la vapeur et vérifier que le détecteur de pression soit baissé pour pouvoir ouvrir l'autocuiseur de façon sécurisée.

2. Réduction rapide de la pression : Placer l'autocuiseur sous le robinet et allumer l'eau froide. Faire très attention que de l'eau ne rentre pas dans l'autocuiseur. Cette méthode s'utilise pour libérer la vapeur le plus rapidement possible, notamment pour les légumes, poissons et autres produits qui cuisent vite. Pour utiliser cette méthode, retirer l'autocuiseur du feu, le placer dans l'évier et laisser couler de l'eau froide sur le couvercle jusqu'à ce que la vapeur disparaisse et que le capteur de pression descende. Lorsque vous placez l'autocuiseur dans l'évier, inclinez-le pour que l'eau s'évacue mieux.

Une fois la pression libérée, ouvrir l'autocuiseur en faisant pivoter la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'ouverture du couvercle. Retirer le couvercle. Faire attention lors de l'ouverture d' l'autocuiseur car de la vapeur chaude situé à l'intérieur de l'autocuiseur pourrait sortir. Une fois la pression totalement libérée, déplacer doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, spécialement lors de la préparation de riz, purées d'aliments contenant beaucoup de graisse ou de sauce. Ceci afin d'éviter toute éclaboussure lorsque vous ouvrirez le couvercle. Ne jamais forcer le couvercle afin de l'ouvrir.

comme indiqué, le bouton d'ouverture ne bougera pas.

SOLUTION DES PROBLÈMES DE L'AUTOUISEUR À VAPEUR

Avant son utilisation il est important de lire attentivement ce manuel d'utilisation. Ci-dessous sont détaillés les différents conseils et problèmes communs qui peuvent être rencontrés lors de l'utilisation de l'autocuiseur.

CASO 1: LA PRESSION N'AUGMENTE PAS

Raisons possibles :

1. Le haut de la marmite n'est pas bien fermée
2. La jointure en silicone n'est pas à sa place ou est endommagé/sale.
3. Il n'y a pas suffisamment de liquide à l'intérieur du pot.

Conseils :

1. Ouvrir de nouveau la marmite et refermer le couvercle correctement
2. Vérifier que la jointure en silicone est bien propre et correctement placée.
3. Vérifier que la jointure de silicone n'est pas usée. Nous recommandons le changement de la jointure tous les 2 ans si son utilisation est régulière.

CASO 2: SORTIE CONSTANTE DE VAPEUR PAR LA SOUPAPE DE RÉGULATION.

Raisons possibles :

1. L'intensité du feu est très forte
2. La soupape de régulation est sale
3. La soupape de régulation nécessite d'être remplacé
4. La soupape de régulation n'est pas correctement positionnée

Conseil :

1. Baisser la température de la source de chaleur. Si c'est une plaque électrique, la chaleur de cuisson doit être suffisante pour pouvoir cuisiner
2. Vérifier que la soupape de régulation de la pression est propre et la replacer selon les instructions
3. Vérifier que la soupape est bien placée
4. Si après avoir lavée et vérifié que la soupape de régulation n'est pas obstruée le dysfonctionnement persiste, il faut que cette dernière soit remplacée

CAS 3 : DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPE DU COUVERCLE

Raisons possibles :

1. Le couvercle n'est pas correctement fermé
2. Le joint en silicone n'est pas à sa place, sale ou usé.
3. La marmite est trop pleine

Conseils :

1. Ouvrir de nouveau la marmite et refermer le couvercle correctement
2. Vérifier que la jointure en silicone est bien propre et correctement placée.
3. Vérifier que la jointure de silicone n'est pas usée. Nous recommandons le changement de la jointure tous les 2 ans si son utilisation est régulière.
4. Pour assurer la bonne fermeture de la marmite, lubrifier le joint en silicone avec de l'huile de cuisine ou végétale.
5. Ne pas remplir la marmite à plus de 2/3 de sa capacité. Certains aliments peuvent produire de la mousse, dans ce cas remplir la marmite à 1/2 de sa capacité

CAS 4 : OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE AVEC EFFORT

Raisons possibles :

1. Lorsque vous ouvrez la marmite, il y a toujours de la pression à l'intérieur
2. Le joint en silicone n'est pas à sa place, est endommagé ou sale
3. Les poignées de la marmite ne sont pas correctement positionnées pour permettre l'ouverture/la fermeture.
4. Le bouton d'ouverture du manche supérieur n'est pas en position adéquate.

Conseils :

1. Observer le point de libération de la vapeur et ouverture de la marmite
2. Vérifier que le capteur de pression est en position la plus basse
3. Vérifier que la jointure en silicone est en bonne condition. Si cette dernière est usée, lubrifier le joint en silicone avec de l'huile de cuisine ou végétale.
4. Pour ouvrir ou fermer de manière adéquate la marmite à pression, tourner les poignées dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens antihoraire. Lorsque vous procédez à l'ouverture ou la fermeture de la marmite vous ne devez pas forcer.
5. Vérifier que le bouton d'ouverture est en position d'ouverture
6. Appliquer un peu de pression avec la main sur la partie haute du couvercle, juste en face du manche, afin de faciliter la fermeture de la marmite

ENTRETIEN

COUVERCLE

Ne pas laver le couvercle de l'autocuiseur ou un autre de ses composants au lave-vaisselle au risque d'endommager le système de sécurité de l'appareil. Laver les orifices du conduit d'air à l'aide d'une fine tige, et de même pour la soupape de sécurité. Faire ensuite couler un filet d'eau du robinet sur le dessus du couvercle. De jamais tenter de démonter la valve de sécurité.

POIGNÉE

Si l'autocuiseur est utilisé de manière régulière, il est recommandé de vérifier de temps en temps l'état de la poignée car la bakélite pourrait avoir subi une certaine usure. Si vous observez que cette dernière est endommagée, il sera nécessaire de la remplacer.

CORPS

Laver le corps de l'autocuiseur comme vous le feriez avec une marmite en acier inoxydable.

1. La cuisson de certains ingrédients ou additifs alimentaires, peuvent causer l'apparition de taches jaunâtres au fond de l'autocuiseur. Pour retirer ces taches ou tout autre type de décoloration, ajouter une demi tasse (1/2) de jus de citron et 1 à 2 tasses d'eau dans l'autocuiseur. Amener la marmite à ébullition pendant une quinzaine de minutes, puis retirer l'autocuiseur du feu. Attendre 10 à 15 minutes pour que l'autocuiseur refroidisse complètement. Une fois refroidi, libérer la vapeur en utilisant la méthode de réduction rapide et laver l'autocuiseur selon les indications données.

2. Ne pas utiliser de détergents corrosifs pour nettoyer l'autocuiseur.

Pour effectuer le remplacement, procéder ainsi :

1. Retirer l'ancien joint et laver la rainure où se situe le joint, à l'intérieur du couvercle.
2. Humidifier le nouveau joint avec de l'eau chaude savonneuse.
3. Placer le joint sur la bordure du couvercle. Aidez-vous d'une cuillère afin de placer correctement le joint.

TIEMPOS DE COCCIÓN

PLAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	LIQUIDE À AJOUTER
LEGUMES		
Blette	3	300 ml/ 10 oz
Artichauts	12/14	Niveau moyen
Céleri	4	300 ml/ 10 oz
Céleri en morceaux	2	300 ml/ 10 oz
Patate douce	8/10	300 ml/ 10 oz
Brocoli	2/4	300 ml/ 10 oz
Citrouille hachée	10/12	Niveau moyen
Courgettes	4/6	300 ml/ 10 oz
Oignon	6/8	300 ml/ 10 oz
Choux de Bruxelles	4/6	300 ml/ 10 oz
Choucroute	20/25	300 ml/ 10 oz
Chou-fleur	4/6	300 ml/ 10 oz
Chourave (1/2)	6	300 ml/ 10 oz

PLAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	LIQUIDE À AJOUTER
LEGUMES		
Chou-rave en morceaux	2	300 ml/ 10 oz
Asperge	8/10	Niveau moyen
Épinard frais	2/3	300 ml/ 10 oz
Épinard congelé	4/5	300 ml/ 10 oz
Endive entière	2/3	300 ml/ 10 oz
Pois frais	3/5	300 ml/ 10 oz
Fenouille	4/6	300 ml/ 10 oz
Haricots verts en gousses	6/10	300 ml/ 10 oz
Choux rouge	10	Niveau moyen
Épis de maïs	6/8	Niveau moyen
Macédoine de légumes surgelés	8/10	300 ml/ 10 oz
Navet	8/10	300 ml/ 10 oz
Navet haché	5/6	300 ml/ 10 oz
Poireaux	4/5	300 ml/ 10 oz
Poireaux coupés	2	300 ml/ 10 oz
Gombo	4/6	300 ml/ 10 oz
Poivron marron	3/4	300 ml/ 10 oz
Patate entière	12/14	Niveau moyen
Patate en morceaux	4/6	300 ml/ 10 oz
Pomme de terre cuite	2/4	300 ml/ 10 oz
Betteraves entières	25/30	Niveau moyen
Choux blancs	6/8	300 ml/ 10 oz
Mangetout	6/8	300 ml/ 10 oz
Tomate entière	4/6	300 ml/ 10 oz
Tomate en morceaux	3/4	300 ml/ 10 oz
Carotte entière	8/10	Niveau moyen
Carotte en morceaux	4/6	300 ml/ 10 oz

PLAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	LIQUIDE À AJOUTER
RIZ ET CEREALES		
Riz rond, basmati, Jasmin	8/9	Selon la recette
Riz entier	18/20	Selon la recette
Riz sauvage	12/15	Selon la recette
Épi de maïs	6/8	Niveau moyen
Couscous	3/4	Selon la recette

PLAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	LIQUIDE À AJOUTER
LEGUMES SECS		
Haricots blancs	25/30	Jusqu'à couvrir
Haricots verts	20/25	Jusqu'à couvrir
Haricots tendres	20/25	Jusqu'à couvrir
Lentilles	10/12	Jusqu'à couvrir
Flageolet	25/30	Jusqu'à couvrir

PLAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	LIQUIDE À AJOUTER
BOUILLON / SOUPES / CREMES		
Bouillon de poulet	25/30	Selon la recette
Bouillon de viande	40/45	Selon la recette
Soupe de poisson	12/15	Selon la recette
Soupes aux légumes	12/15	Selon la recette
Soupe aux pois	8/10	Selon la recette
Soupes de légumes	6/8	Selon la recette
Soupe minestrone	6	Selon la recette
Potage à la queue de bœuf	30/35	Selon la recette
Soupe aux oignons	6/8	Selon la recette

PLAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	LIQUIDE À AJOUTER
POISSONS		
Palourdes	3/4	300ml/10 oz
Thon	4/5	300ml/10 oz
Morue	2/3	300ml/10 oz
Calamars	8/10	Selon la recette
Moules	3/4	300ml/10 oz
Merlu en tranches	3	Selon la recette
Poissons entier	6	Selon la recette
Queue de poisson entier	4/5	Selon la recette
Poisson en portions	3/4	Selon la recette
Poisson en filet	2	Selon la recette

PLAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	LIQUIDE À AJOUTER
FRUITS ET DESSERTS		
Abricots, pêches	2/3	Selon la recette
Prunes, cerises	10/12	Selon la recette
châtaignes	4/6	Selon la recette
Poires, pommes	10/12	Selon la recette
coing	6/8	Selon la recette
confitures	10	Selon la recette

PLAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	LIQUIDE À AJOUTER
VIANDE/VOLAILLE		
Vache ou rôti de bœuf	40/45	Selon la recette
Ragout de bœuf	25/30	Jusqu'à couvrir
Langue de bœuf	40/45	Jusqu'à couvrir
Roti de veau	20/28	Selon la recette
Ossobuco	35	Selon la recette
Blanquette de veau	20	Jusqu'à couvrir
Langue de veau	25/30	Jusqu'à couvrir
Tripes de bœuf	30/35	Jusqu'à couvrir
Pates de bœuf	35	Selon la recette
Roti de porc	20/25	Selon la recette
Bacon	18/20	Selon la recette
Côte de porc	15	Selon la recette
Ragout de porc	20	Jusqu'à couvrir
Jarret de porc	30/35	Jusqu'à couvrir
Pieds de porc	30	Selon la recette
Agneau rôti	25/30	Selon la recette
Ragout d'agneau	18/20	Jusqu'à couvrir
Côtelettes d'agneau	10/12	Selon la recette
Pattes d'agneau	20/25	Selon la recette
Poulet rôti entier	18/20	Selon la recette
Ragout de poulet	8/10	Jusqu'à couvrir
Poulet	30/35	Selon la recette
Faisant entier	15/18	Jusqu'à couvrir
Ragout de dinde	30/35	Jusqu'à couvrir
Ragout de lapin	22/25	Jusqu'à couvrir
Ragout de lièvre	25/30	Jusqu'à couvrir
Civet de chevreuil	30	Jusqu'à couvrir



CERTIFICADO DE GARANTÍA



WARRANTY CERTIFICATE // CERTIFICAT DE GARANTIE
// CERTIFICATO DI GARANZIA // CERTIFICADO DE GARANTIA// GARANTIE ZERTIFIKAT

Importado por Garsaco Import S.L.U. (B-12524773). Fabricado en PRC.

Imported by Garsaco Import S. L.U. (B-12524773). Made in PRC. Importé par Garsaco Import S. L.U. (B-12524773). Fabriqué en PRC. Importato da Garsaco Import S. L.U. (B-12.524.773). Made in PRC. Importado por Garsaco Import S.L.U. (B-12524773). Made in PRC. Von Garsaco Import S.L.U. importiert (B-12524773). Made in PRC.



Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de venta, declinando toda responsabilidad por defectuoso o roturas, originadas por mal uso. Para que esta garantía sea válida, es imprescindible presentar esta tarjeta así como el ticket o la factura de compra.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di vendita, declinando ogni responsabilità per malfunzionamenti o rotture causati da uso improprio. Per questa garanzia sia valida, è necessario presentare questa cartolina e lo scontrino o fattura.

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date de la vente, déclinant toute responsabilité en cas de défaillance ou bris causés par une mauvaise utilisation. Pour que cette garantie soit valide, vous devez présenter cette carte et le billet ou la facture.

Este produto tem uma garantia de 2 anos a partir da data de venda, em declínio de qualquer responsabilidade por mau funcionamento ou quebra causada por mau uso. Para que esta garantia seja válida, é necessário apresentar este cartão eo bilhete ou nota fiscal.

Dieses Produkt ist für 2 Jahre ab Verkaufsdatum garantiert, sinkende keine Verantwortung für Fehlfunktionen oder Ausfall durch Missbrauch verursacht. Für diese Garantie gültig zu sein, müssen Sie diese Karte und das Ticket oder Rechnung zu präsentieren.

Nombre y dirección del comprador.

Name and address of the purchaser.

Nom et adresse de l'acheteur.

Nome e indirizzo dell'acquirente.

Nome e endereço do comprador.

Name und Anschrift des Käufers

Nombre y dirección vendedor.

Sello del establecimiento.

Name and Postal address. Stamp of establishment.

Nom et adresse postale. Cachet de l'établissement.

Nome e indirizzo postale. Timbro di stabilimento.

Nome e endereço postal. Carimbo do estabelecimento.

Name und Postanschrift. Stempel der Einrichtung.

Garsaco Import S.L. // Pol. Ind. Molí d'En Llop. C/Corts Valencianes 10. 12549 Betxí (CS) SPAIN. // www.garsaco.com