

Ref.: 002702571-72-73

Olla Express rápida

Manual de instrucciones

Instructions Manual
Notice d'Utilisation
Manual de instruções

Quick express pot
Pot express rapide
Panela de pressão rápida



Introducción / Introduction / Introduction / Introdução

ES. Gracias por la compra nuestro producto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futura referencia.

EN. Thank you for the purchase of our quality product. Used carefully and in accordance with the instructions set out below. Please read and keep these instructions for future reference.

FR. Je vous remercie pour l'achat de notre produit de qualité. Utilisé avec précaution et conformément aux instructions énoncées ci-après. Lisez et conservez ces instructions pour référence future.

PT. Obrigado por ter adquirido o nosso produto de qualidade. Use com cuidado e em conformidade as instruções listadas abaixo. Leia e guarde estas instruções para referências futuras.

Datos técnicos / Technical data / Données techniques / Dados técnicos

Capacidad

capacity / Capacité / Capacidade

4L / 6L / 8L

Diámetro

Diameter / Diamètre / Diâmetro

Ø220 / Ø240mm

Material

Material / Matériel/ Material

Acero / Steel /

Acier / Aço

Ref. 002702571

4L / Ø220mm

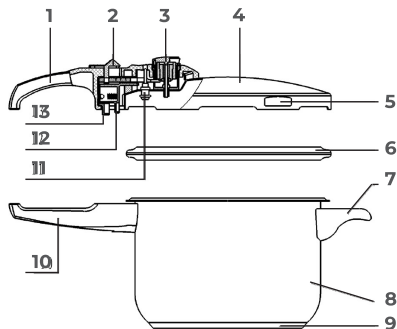
Ref. 002702572

6L / Ø240mm

Ref. 002702573

8L / Ø240mm





- ES**
1. Mango tapa.
 2. Regulador.
 3. Válvula de regulación de presión.
 4. Tapa.
 5. Ventana de sobrepresión.
 6. Goma.
 7. Asa lateral.
 8. Olla.
 9. Base.
 10. Mango olla.
 11. Cerradura de la tapa y tapón de sobrepresión.
 12. Deslizador interior
 13. Deslizador exterior

- EN**
1. Lid handle.
 2. Regulator.
 3. Pressure regulation valve.
 4. Lid.
 5. Overpressure window.
 6. Rubber.
 7. Side handle.
 8. Pot.
 9. Base.
 10. Pot handle.
 11. Lid lock and overpressure plug.
 12. Interior slider
 13. Outer slider

- FR**
1. Poignée du couvercle.
 2. Régulateur.
 3. Vanne de régulation de pression.
 4. Couvercle.
 5. Fenêtre de surpression.
 6. Caoutchouc.
 7. Poignée latérale.
 8. Pot.
 9. Fond.
 10. Poignée de casserole.
 11. Verrouillage du couvercle et bouchon de surpression.
 12. Curseur intérieur
 13. Curseur extérieur

- PT**
1. Alça da tampa.
 2. Regulador.
 3. Válvula reguladora de pressão.
 4. Tampa.
 5. Janela de sobrepresão.
 6. Borracha.
 7. Alça lateral.
 8. Pote.
 9. Base.
 10. Cabo da panela.
 11. Bloqueio da tampa e tampão de sobrepresão.
 12. Controle deslizante interno
 13. Controle deslizante externo

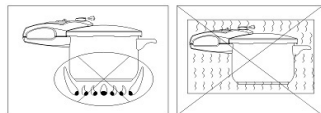
Cómo utilizar

Antes de usar

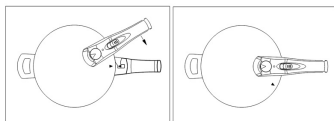
1. Retirar todo el material del embalaje. Asegurarse de que no quede material de embalaje en ranuras.
2. Lavar el cuerpo, la tapa y la junta de silicona con agua caliente jabonosa. Se recomienda llenar por la mitad la olla de agua y ponerla sin tapa a hervir media hora para eliminar cualquier resto de 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.
3. 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.
4. 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.

Instrucciones

1. 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.



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.



Llenado de la olla

1. No llenar la olla más de 2/3 de su capacidad, incluyendo el líquido que se tenga que añadir.
2. Cuando se cocinen alimentos que aumenten su tamaño como arroz, legumbres... no llenar la olla por encima de 1/2 de su capacidad. Si se llena por encima de lo estipulado, los sistemas de seguridad podrían dañarse (riesgo de quemaduras).
3. No olvidar añadir al menos 1/4 de litro de líquido para que la olla no se quede sin agua, puesto que dañaría la olla y la pérdida total de vapor estropearía los alimentos y sobre-calentaría la olla.
4. Tener en cuenta que ciertos alimentos como la cebada, frutas y pasta pueden producir espuma y bloquear los sistemas de liberación de presión. Estos alimentos no deben cocinarse en la olla a presión.

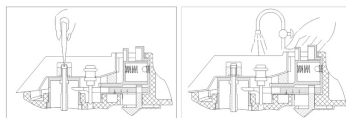
Comprobación de las válvulas

Las válvulas son los dispositivos de seguridad más importantes de la olla a presión. Siempre deben ser revisadas para verificar que no están obstruidas.

1. Sensor de presión: Retirar la tapa y girarla. En la parte trasera del mango se verá un tope. Pulsar suavemente con un elemento puntiagudo, como por ejemplo un destornillador. De manera automática el sistema de cerrado se moverá en posición B. En esta posición la tapa estaría cerrada. Dejar deslizar hacia arriba y hacia abajo el sensor de presión para cerciorar que se mueve libremente. Es muy importante porque este dispositivo de seguridad estará bloqueando el sistema de apertura cuando haya una mínima presión dentro de la olla. Después de la comprobación colocar la tapa. Pulsar el botón de apertura para dejar la tapa en posición de abrirla.

2. Válvula de seguridad: dentro del sensor de presión se halla otra válvula de seguridad. Se trata de un resorte de la válvula. Para comprobar que no está bloqueada

debe pulsarse suavemente en el centro. Se sentirá una pequeña resistencia por el muelle que contiene, pero debe poderse mover fácilmente. Si se considera que la pieza está bloqueada, no utilizar la olla a presión.



Cierre de la olla

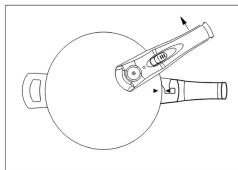
Colocar la junta con cuidado. Cerciorarse que se coloca en la parte superior dentro de las pestañas del interior de la tapa.

Introducir los alimentos y la cantidad de agua recomendada dentro de la olla.

Situar la tapa encima del cuerpo alineando la marca de la tapa con la marca del mango inferior encajando la tapa en el cuerpo de la olla.

Presionar la tapa ligeramente y girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta que el mando coincida, entonces, se escuchará un click.

El botón de apertura retrocederá automáticamente. La olla estará correctamente cerrada. Si usted no cierra adecuadamente la tapa, el botón de apertura no se moverá. Incluso si se pone la olla en el fuego, el vapor empezará a liberarse a través del sensor de presión.



Cocinar con la olla

Colocar la olla a presión bien cerrada en una fuente de calor del tamaño de la base de la olla. Calentar a fuego fuerte. Tener en cuenta que al estar la fuente de calor demasiado alta, la válvula de regulación de presión comenzará a expulsar el vapor

inmediatamente. Esto indica que se debe reducir el fuego.

El aire que se pueda quedar en el interior de la olla, será liberado por el sensor de presión justo cuando los alimentos y el agua empiecen a hervir y empiece a generarse presión en el interior de la olla. En este proceso inicial se recomienda poner el fuego fuerte hasta el momento en que la válvula de regulación de presión comience a liberar vapor. Desde este momento, el tiempo de cocción y el fuego debe ser ajustado y reducido.

Nota: el tiempo de cocción comienza cuando se alcanza el nivel de presión seleccionado. Cuando la válvula de regulación de presión empieza a expulsar vapor, se recomienda reducir la intensidad del fuego.

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 enfrie 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.

Evitar que la ventana de seguridad de la tapa no se encuentre dirigida hacia ninguna persona mientras la olla esté en funcionamiento.

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 de vapor y apertura de la olla

Gracias a los dispositivos de seguridad, la olla a presión sólo se podrá abrir cuando no contenga presión en su interior. La presión se puede reducir de las siguientes formas:

1. Liberación natural de la presión: retirar la olla a presión de la fuente de calor y dejarla

que se enfríe. Dependiendo de la cantidad de alimento que haya en su interior podría tardar alrededor de 10 a 15 min. Pasado ese tiempo, girar la válvula de regulación a la posición de liberación de vapor y comprobar que el sensor de presión haya bajado para poder abrir la olla de forma segura.

2. Liberación automática: retirar la olla a presión de la fuente de calor, colocar la válvula de regulación en posición de liberación de vapor para que el vapor salga por completo y, de este modo, retirar la tapa de forma segura. Únicamente se recomienda este método para alimentos cocinados en el nivel bajo de presión.

3. Reducción rápida de la presión. Situar la olla a presión debajo del grifo y abrir el agua fría. Tener cuidado para que no entre agua dentro de la olla. Este método se utiliza para liberar el vapor lo más rápido posible, principalmente se utiliza para verduras, pescado y otros productos que se cocinan rápidamente. Para utilizar este método, retirar la olla del fuego, colocarla en el fregadero y dejar caer el agua fría sobre la tapa hasta que el vapor desaparezca y el sensor de presión baje. Cuando se coloque la olla en el fregadero, inclinarla para que el agua corra mejor.

No habrá presión en la olla si el sensor de presión se encuentra en su posición más baja.

Después de que toda la presión haya sido liberada, para poder abrir la olla, deslizar el botón de apertura hacia delante. Agarrar el mango del cuerpo con la mano izquierda y con la derecha sujetar el mango de la tapa. Girar suavemente en sentido contrario a las agujas del reloj para poder abrir la olla fácilmente.

Aunque se piense que se ha liberado todo el vapor, no abrir nunca la olla a presión en dirección a la cara, puesto que, la olla todavía puede contener vapor muy caliente en su interior.

Cuando se cocinen salsas, se ha de tener en cuenta que no sean muy espesas. Agitar la olla levemente antes de abrirla, siempre y cuando se esté seguro de que toda la presión ha sido liberada. Nunca utilizar la fuerza para abrir la tapa. Después de cocinar alimentos altos en grasa, también debe agitar la olla suavemente antes de abrir la tapa para prevenir que los alimentos puedan salpicarle.

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.

Limpieza

1. No lavar la tapa de la olla o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas, esto podría dañar los dispositivos de seguridad. Limpiar el orificio de la chimenea con una varilla fina, y la válvula de seguridad, con la misma varilla presionándola desde el interior.

2. Si se usa con frecuencia la olla, se recomienda revisar de vez en cuando el pomo de la olla, posiblemente sufre algún desgaste.

3. La junta de silicona lavarla con agua tibia y jabón cada vez que se lave la tapa de la olla. Se recomienda reemplazarla si se usa con frecuencia.

4. El cuerpo no limpiar con detergentes corrosivos como lejía, o soluciones diluías en lejía.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

La presión no aumenta	1. La tapa de la olla no está bien cerrada.	1. Abrir de nuevo la olla y proceder a cerrar la tapa correctamente.
	2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia.	2. Comprobar que la junta de silicona está limpia y correctamente colocada.
	3. No hay suficiente líquido en el interior de la olla.	3. Comprobar que la junta de silicona no está gastada. Se recomienda el cambio de junta cada 2 años si su uso es regular.
Salida constante de vapor por la válvula de regulación	1. La intensidad del fuego está muy alto.	1. Bajar la temperatura de la fuente de calor. Si es una cocina de electricidad residual debe ser el suficiente para cocinar.
	2. La válvula de regulación está sucia.	2. Comprobar la válvula de regulación de presión y limpiarla según las instrucciones.
	3. La válvula de regulación necesita ser reemplazada.	3. Confirmar que la válvula se encuentra en la posición correcta.
	4. La válvula de regulación no está en la posición correcta.	4. Si después de limpiarla y verificar que la válvula de regulación no está obstruida el mal funcionamiento persiste, se debe proceder a sustituirla.
Escape de vapor por la tapa	1. La tapa no está correctamente cerrada.	1. Abrir de nuevo la olla y cerrarla correctamente.
	2. La junta de silicona no está en su lugar, está sucia o gastada.	2.1. Comprobar que la junta de silicona está limpia y correctamente colocada.
		2.2. Comprobar si la junta de silicona está gastada. Se recomienda el cambio de la junta de silicona por una limpia y bien colocada.
		2.3. Para asegurar el sellado de la olla lubricar la junta de silicona con aceite de cocinar o vegetal.
	3. La olla a presión está demasiado llena.	3. No llenar la olla más de 2/3 de su capacidad. Algunos alimentos tienden a producir espuma, en estos casos llenar 1/2 de su capacidad.
Abrir y cerrar la tapa con esfuerzo	1. A la hora de abrir la olla, todavía queda presión en su interior.	1.1. Véase el punto de liberación de vapor y apertura de la olla.
		1.2. Comprobar que el sensor de presión está en la posición más baja.
	2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia.	2. Comprobar que la junta de silicona está en buenas condiciones. Si no está gastada, lubricar la junta de silicona con aceite de cocinar o vegetal.
	3. Los mangos de la olla no están correctamente unidos para poder abrir/cerrar.	3. Para abrir o cerrar adecuadamente la olla a presión girar los mangos en dirección de las agujas del reloj o al revés. Cuando se abra o se cierre la tapa no se debe forzar.
	4. El botón de apertura del mango superior no está en su posición adecuada.	4.1. Verificar que el botón de apertura está en posición de apertura.
		4.2. Aplicar un poco de presión con la mano sobre la parte final de la tapa, justo enfrente del mango, para facilitar el cierre de la olla.

TIEMPOS DE COCCIÓN

	POSICIÓN	TIEMPO	LIQUIDO A AÑADIR
ARROCES			
Arroz bahía / basmati / bomba / Jazmín / Sénia	I	8/9 min.	Según receta*
Arroz integral	II	8/12 min.	Según receta*
Arroz salvaje	II	6/10 min.	Según receta*
Arroz veneré	II	14/16 min.	Según receta*
Risotto	I	6/8 min.	Según receta*
Arroz a la cubana	I	8/9 min.	Según receta*
Arroz a la marinera	I	8/9 min.	Según receta*
CALDOS / SOPAS / CREMAS			
Caldo de pescado	I	12/15 min.	Nivel máximo.
Caldo de ave	II	18/20 min.	Nivel máximo.
Caldo de carne	II	20/25 min.	Nivel máximo.
Caldo de verduras	I	18/20 min.	Nivel máximo.
Caldo Gallego	II	14/16 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Sopa de cebolla	I	6/8 min.	Según sea necesario*
Sopa minestrone	I	6/8 min.	Según sea necesario*
Sopa de rabo de buey	II	28/35 min.	Según sea necesario*
Sopa de almejas	I	4/6 min.	Según sea necesario*
Sopa de tomate	I	6/8 min.	Según sea necesario*
Crema de calabaza	I	6/10 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Crema Vichyssoise	I	8/10 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Crema de espárragos	I	6/8 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Crema de guisantes	I	8/9 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Hummus, puré de garbanzos	II	6/8 min.	Hasta cubrir los ingredientes*

POSICIÓN

TIEMPO

LIQUIDO A AÑADIR

CARNES / CAZA / AVES

Vaca o buey estofado	II	18/22 min	Según receta*
Vaca o buey, lengua	II	4/6 min.	Según receta*
Vaca o buey, Ossobuco en rodajas	II	12/18 min.	Según receta*
Ternera, estofado	II	16/20 min.	Según receta*
Ternera, carne picada	II	4/6 min.	Según receta*
Ternera, lengua	II	20/26 min	Según receta*
Ternera, callos	II	25/30 min.	Según receta*
Cerdo, estofado	II	12/16 min.	Según receta*
Cerdo, costilla	II	10/15 min.	Según receta*
Cerdo, codillo	II	22/28 min.	Según receta*
Cordero, estofado	II	10/12 min.	Según receta*
Cordero, manitas	II	18/20 min.	Según receta*
Pollo, asado entero	II	12/16 min.	Según receta*
Pollo, estofado	II	6/8 min.	Según receta*
Gallina, troceada	II	20/25 min.	Según receta*
Faisán, estofado	II	12/14 min.	Según receta*
Conejo, estofado	II	18/20 min.	Según receta*
Venado, estofado.	II	20/25 min.	Según receta*

PESCADOS Y MARISCOS

Almejas	I	3/4 min.	250ml.
Atún o bonito en rodajas	I	3/5 min.	250ml.
Calamares	I	4/6 min.	Según receta*
Mejillones al vapor	I	3/4 min.	250ml.
Pescado en lomos	I	3/5 min.	Según receta*
Pescado en rodajas	I	4/6 min.	Según receta*
Langostinos, camarones	I	2/4 min.	Según receta*

POSICIÓN

TIEMPO

LIQUIDO A AÑADIR

LEGUMBRES

Alubias, judías, porotos (blancas)	II	12/16 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Alubias, judías, porotos (pintas)	II	12/16 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Alubias, judías, porotos (fabada)	II	14/18 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Habitas tiernas	II	12/18 min.	Según receta*
Lentejas sin remojo	II	6/8 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Garbanzos	II	20/25 min.	Según receta*
Guandules	II	8/12 min.	Según receta*
Soja	II	7/9 min.	Según receta*

FRUTAS Y POSTRES

Albericoques, melocotones, ciruelas, cerezas,...	I	3/5 min.	Según receta*
Peras, manzanas	I	4/6 min.	Según receta*
Membrillo	II	6/10 min.	Según receta*
Flanes	II	6/10 min.	Cubrir 3/4 partes de la flan

VERDURAS / HORTALIZAS / PATATAS

Acelgas, hojas	I	14/16 min.	250ml.
Acelgas, pencas	II	6/8 min.	250ml.
Alcachofas medianas	II	6/8 min.	250ml.
Apio Batata, camote	II	28/35 min.	250ml.
Brócoli en cuartos	I	4/6 min.	250ml.
Calabaza troceada	I	6/8 min.	250ml.
Calabacín	I	6/10 min.	250ml.
Cardo	I	8/10 min.	250ml.
Cebolla	I	6/8 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Coles de Bruselas	I	8/9 min.	250ml.
Coliflor troceada	II	6/8 min.	250ml.
Espárragos	II	8/10 min.	250ml.
Espinacas frescas	i	2/3 min..	Nivel medio

	POSICIÓN	TIEMPO	LIQUIDO A AÑADIR
Endivias enteras	i	2/3 min.	250ml.
Guisantes	i	3/5 min.	250ml.
Hinojo	II	4/6 min.	250ml.
Judías verdes, vainas	i	6/10 min.	250ml.
Lombarda, col morada	II	4/6 min.	250ml.
Mazorcas de maíz	II	6/8 min.	Nivel medio
Okra	I	4/6 min.	Nivel medio
Patatas enteras	ii	6/8 min.	Según receta*
Patatas troceadas	i	2/4 min.	Hasta cubrir los ingredientes*
Puerros	I	4/6 min.	250ml.
Remolacha entera	II	6/8 min.	Nivel medio
Salsifí	II	15/20 min.	Nivel medio
Tirabeques	i	6/8 min.	250ml.
Tomate entero	i	3/4 min.	250ml.

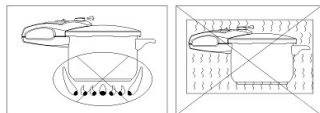
How use

Before first use

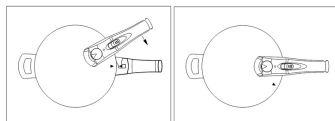
1. Remove all packaging material. Make sure that no packaging material is left in slots.
2. Wash the body, lid and silicone gasket to half fill the pot with water and boil it without the lid for half an hour to remove any remaining dirt or stain. Next, wash the pot with hot soapy water, put a few drops of oil on the bottom of the pot and then clean with kitchen paper.
3. With this pressure cooker, less water will be used for cooking than in traditional pots. Likewise, it will not be necessary to release steam from inside the pot for the pressure to be stable.
4. Its use is safer than before. This product has two pressure levels. One of them is 60kpa and the second is 90kpa. You can choose one or the other depending on the food to be cooked. When the pressure cooker has been used, it must be taken into account that the internal pressure must decrease before the pressure cooker is opened.

Instructions

1. On electric stoves, the diameter of the base of the pot must match that of the fire. If you use a gas stove, do not allow the flames to protrude from the sides of the pot. If this were to happen, the exterior of the pot would lose color and the handles could become damaged. For this reason it is important that the fire does not exceed the base of your product.



When closing the lid, align the mark on the pot handle with the handle on the pot lid. Until it is completely closed.



Filling the pot

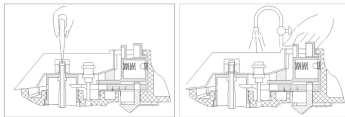
1. Do not fill the pot more than $\frac{2}{3}$ of its capacity, including the liquid that has to be added.
2. When cooking foods that increase in size such as rice, legumes... do not fill the pot more than $\frac{1}{2}$ of its capacity. If it is filled more than stipulated, the safety systems could be damaged (risk of burns).
3. Don't forget to add at least $\frac{1}{4}$ of a liter of liquid so that the pot does not run out of water, since this would damage the pot and the total loss of steam would spoil the food and overheat the pot.
4. Keep in mind that certain foods such as barley, fruits and pasta can produce foam and block pressure release systems. These foods should not be cooked in the pressure cooker.

Checking the valves

Valves are the most important safety devices on the pressure cooker. They should always be checked to verify that they are not clogged.

1. Pressure sensor: Remove the cover and turn it. A stop will be seen on the back of the handle. Press gently with a pointed element, such as a screwdriver. The closing system will automatically move to position B. In this position the lid would be closed. Let the pressure sensor slide up and down to make sure it moves freely. It is very important because this safety device will be blocking the opening system when there is minimal pressure inside the pot. After checking, place the cover. Press the opening button to leave the lid in the open position.
2. Safety valve: inside the pressure sensor there is another safety valve. This is a valve spring. To check that it is not blocked, press gently in the center. You will feel a little resistance from the spring it contains, but it should be able to move easily. If you consider that the piece is blocked, do not use the

pressure cooker.



Pot closure

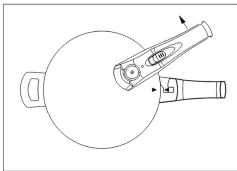
Colocar la junta con cuidado. Cerciorarse qlt is placed on top inside the tabs on the inside of the lid.

Place the food and the recommended amount of water into the pot.

Place the lid on top of the body, aligning the mark on the lid with the mark on the lower handle, fitting the lid to the body of the pot.

Press the lid lightly and turn it clockwise until the 2 knobs match, then you will hear a click.

The open button will automatically move back. The pot will be correctly closed. If you do not close the lid properly, the release button will not move. Even if you put the pot on the heat, steam will start to be released through the pressure sensor.



Cooking with the pot

Place the tightly closed pressure cooker on a heat source the size of the base of the pot. Heat over high heat. Keep in mind that if the heat source is too high, the pressure regulation valve will begin to expel steam immediately. This indicates that the fire must be reduced.

Any air that may remain inside the pot will be released by the pressure sensor just when the food and water begin to boil and pressure begins to build inside the pot. In this initial process, it is recommended to

put the heat on high until the pressure regulation valve begins to release steam. From this moment, the cooking time and heat must be adjusted and reduced.

Note: Cooking time begins when the selected pressure level is reached. When the pressure regulation valve begins to expel steam, it is recommended to reduce the intensity of the fire.

To avoid any damage to the pot, remember to cook with the minimum recommended amount of water.

Do not leave the empty pot on a heat source.

If you have any problems during cooking, remove the pot from the heat and let it cool completely. (See the troubleshooting section of this manual).

Never open the pressure cooker towards your face, as it may still contain very hot steam inside the unit.

Ensure that the safety window on the lid is not directed towards anyone while the cooker is in operation.

When manipulating the pressure level using the regulation valve while cooking, we recommend protecting your hands with a heat-resistant cloth or gloves.

Always follow the instructions on what types of foods are suitable for cooking in the pressure cooker.

Do not use the pot to fry with oil.

Steam release and pot opening

Thanks to the safety devices, the pressure cooker can only be opened when there is no pressure inside. The pressure can be reduced in the following ways:

1. Natural pressure release: Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool. Depending on the amount of food inside, it could take around 10 to 15 minutes. After that time, turn the regulation valve to the steam release position and check that the pressure sensor has lowered to be able to open the pot safely.

2. Automatic release: remove the pressure cooker from the heat source, place the regulation valve in the steam release position so that the steam escapes completely and thus safely remove the lid. This method is only recommended for foods cooked at the low pressure level.

3. Rapid pressure reduction. Place the pressure cooker under the tap and turn on the cold water. Be careful not to let water get into the pot. This method is used to release steam as quickly as possible, mainly used for vegetables, fish and other products that cook quickly. To use this method, remove the pot from the heat, place it in the sink and run cold water over the lid until the steam disappears and the pressure sensor goes down. When placing the pot in the sink, tilt it so the water runs better.

After all the pressure has been released, to open the cooker, slide the opening button forward. Grasp the body handle with your left hand and hold the lid handle with your right. Gently turn counterclockwise to open the pot easily.

Even if you think that all the steam has been released, never open the pressure cooker towards your face, since the pot may still contain very hot steam inside.

When cooking sauces, make sure they are not too thick. Shake the pot lightly before opening it, as long as you are sure that all pressure has been released. Never use force to open the lid. After cooking high-fat foods, you should also shake the pot gently before opening the lid to prevent food from splashing onto you.

Which pressure release system to use

Foods with short cooking times: use the quick pressure release system with rice or some vegetables, otherwise they may become cooked.

Vegetables with a long cooking time, meats completely submerged in liquid, potatoes, cereals, legumes. It is recommended to use the natural pressure release system. (Otherwise the potatoes may fall apart). Do not use water to cool the pot.

Meats, vegetables, fruits and fresh vegetables / dehydrated products (except legumes): use the normal or rapid pressure release system. For pre-cooked foods, it is advisable to remove the pot from the heat one minute before reducing the pressure.

Fish, risotto: you can use the quick pressure release system.

Foods with high fat content or purees. Use the natural pressure release system and gently stir the pot before opening the lid to prevent food from splashing out. Meats with skin, such as ox tongue, tend to swell

due to the effect of pressure, so it is recommended to avoid piercing the food while it is swollen.

pressure so it is recommended to avoid puncturing the food while it is swollen.

Cleaning

1. Do not wash the pot lid or any of its components in the dishwasher, this could damage the safety devices. Clean the chimney hole with a fine rod, and the safety valve, with the same rod, pressing it from the inside.

2. If the pot is used frequently, it is recommended to check the pot knob from time to time, as it may suffer some wear.

3. Wash the silicone gasket with warm soapy water every time you wash the pot lid. It is recommended to replace it if it is used frequently.

4. Do not clean the body with corrosive detergents such as bleach, or diluted bleach solutions.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

The pressure does not increase	1. The lid of the pot is not closed tightly.	1. Open the pot again and proceed to close the lid correctly.
	2. The silicone gasket is not in place or is damaged or dirty.	2. Check that the silicone gasket is clean and correctly positioned.
	3. There is not enough liquid inside the pot.	3. Check that the silicone gasket is not worn. It is recommended to change the gasket every 2 years if its use is regular.
Constant steam output through the regulation valve	1. The intensity of the fire is too high.	1. Lower the temperature of the heat source. If it is a residual electricity stove, it should be enough to cook.
	2. The regulating valve is dirty.	2. Check the pressure regulation valve and clean it according to the instructions.
	3. The regulating valve needs to be replaced.	3. Confirm that the valve is in the correct position.
	4. The regulating valve is not in the correct position.	4. If after cleaning it and verifying that the regulation valve is not clogged, the malfunction persists, it must be replaced.
Steam escape through the lid	1. The lid is not closed properly.	1. Open the pot again and close it correctly.
	2. The silicone gasket is not in place, dirty or worn.	2.1. Check that the silicone gasket is clean and correctly positioned.
		2.2. Check if the silicone gasket is worn. It is recommended to change the silicone gasket for a clean and well-placed one.
		2.3. To ensure the sealing of the pot, lubricate the silicone gasket with cooking or vegetable oil.
	3. Pressure cooker is too full.	3. Do not fill the pot more than 2/3 of its capacity. Some foods tend to produce foam, in these cases fill 1/2 of their capacity.
Open and close the lid with effort	1. When opening the pot, there is still pressure inside.	1.1. See steam release point and pot opening.
		1.2. Check that the pressure sensor is in the lowest position.
	2. The silicone gasket is not in place or is damaged or dirty.	2. Check that the silicone gasket is in good condition. If it is not worn, lubricate the silicone gasket with cooking or vegetable oil.
	3. The pot handles are not properly attached to open/close.	3. To properly open or close the pressure cooker, turn the handles clockwise or counterclockwise. When opening or closing the lid, do not force it.
	4. The top handle release button is not in its proper position.	4.1. Verify that the opening button is in the open position.
		4.2. Apply a little pressure with your hand on the end of the lid, just in front of the handle, to facilitate closing the pot.

COOKING TIMES

	POSITION	TIME	ADD LIQUID
RICES			
Bay rice / basmati / bomb / Jasmine / Sénia	I	8/9 min.	According to recipe*
Integral rice	II	8/12 min.	According to recipe*
Wild rice	II	6/10 min.	According to recipe*
Venere rice	II	14/16 min.	According to recipe*
Risotto	I	6/8 min.	According to recipe*
Cubana style rice	I	8/9 min.	According to recipe*
Seafood rice	I	8/9 min.	According to recipe*
BROTHS / SOUPS / CREAMS			
Fish soup	I	12/15 min.	Maximum level.
Poultry broth	II	18/20 min.	Maximum level.
Meat broth	II	20/25 min.	Maximum level.
Vegetables soup	I	18/20 min.	Maximum level.
Galician soup	II	14/16 min.	Until the ingredients overed*
Onion soup	I	6/8 min.	As necessary*
Minestrone soup	I	6/8 min.	As necessary*
Oxtail soup	II	28/35 min.	As necessary*
Clam soup	I	4/6 min.	As necessary*
Tomato soup	I	6/8 min.	As necessary*
Pumpkin cream	I	6/10 min.	Until the ingredients covered*
Vichyssoise Cream	I	8/10 min.	Until the ingredients overed*
Asparagus cream	I	6/8 min.	Until the ingredients covered*
Pea cream	I	8/9 min.	Until the ingredients covered*
Hummus, chickpea puree	II	6/8 min.	Until the ingredients covered*

POSITION

TIME

ADD LIQUID

MEAT / HUNTING / POULTRY

Stewed beef or beef	II	18/22 min	According to recipe*
Cow or ox, tongue	II	4/6 min.	According to recipe*
Cow or Ox, Sliced Ossobuco	II	12/18 min.	According to recipe*
Beef, stew	II	16/20 min.	According to recipe*
Veal, minced meat	II	4/6 min.	According to recipe*
Veal, tongue	II	20/26 min	According to recipe*
Beef, tripe	II	25/30 min.	According to recipe*
Pork, stew	II	12/16 min.	According to recipe*
Pork, rib	II	10/15 min.	According to recipe*
Pork knuckle	II	22/28 min.	According to recipe*
Lamb, stew	II	10/12 min.	According to recipe*
Lamb, little hands	II	18/20 min.	According to recipe*
Chicken, whole roast	II	12/16 min.	According to recipe*
Chicken, stew	II	6/8 min.	According to recipe*
Chicken, chopped	II	20/25 min.	According to recipe*
Pheasant, stewed	II	12/14 min.	According to recipe*
Rabbit, stew	II	18/20 min.	According to recipe*
Venison, stew.	II	20/25 min.	According to recipe*

FISH AND SEAFOOD

Clams	I	3/4 min.	250ml.
Sliced tuna or bonito	I	3/5 min.	250ml.
Squid	I	4/6 min.	According to recipe*
Steamed mussels	I	3/4 min.	250ml.
Fish loins	I	3/5 min.	According to recipe*
Sliced fish	I	4/6 min.	According to recipe*
Prawns, shrimp	I	2/4 min.	According to recipe*

	POSITION	TIME	ADDLIQUID
--	----------	------	-----------

LEGUMES

Beans, beans, beans (white)	II	12/16 min.	Until the ingredients covered*
Beans, beans, pints	II	12/16 min	Until the ingredients covered*
Beans, beans, beans (fabada)	II	14/18 min.	Until the ingredients covered*
Tender beans	II	12/18 min.	According to recipe*
Lentils without soaking	II	6/8 min.	Until the ingredients covered*
Chickpeas	II	20/25 min	According to recipe*
Pigeon peas	II	8/12 min.	According to recipe*
Soy	II	7/9 min.	According to recipe*

FRUITS AND DESSERTS

Apricots, peaches, plums, cherries,...	I	3/5 min	According to recipe*
Pears, apples	I	4/6 min.	According to recipe*
Quince	II	6/10 min.	According to recipe*
Flan	II	6/10 min.	Cover 3/4 parts of the flan

VEGETABLES / POTATOES

Chard, leaves	I	14/16 min.	250ml.
Chard, stalks	II	6/8 min.	250ml.
Medium artichokes	II	6/8 min.	250ml.
Celery Sweet Potato	II	28/35 min.	250ml.
Quartered broccoli	I	4/6 min	250ml.
Chopped pumpkin	I	6/8 min.	250ml.
Zucchini	I	6/10 min.	250ml.
Thistle	I	8/10 min.	250ml.
Onion	I	6/8 min.	Until the ingredients covered*
Brussels sprouts	I	8/9 min.	250ml.
Chopped cauliflower	II	6/8 min.	250ml.
Asparagus	II	8/10 min.	250ml.
Fresh spinach	i	2/3 min..	Medium level.

	POSITION	TIME	ADD LIQUID
Whole endives	i	2/3 min.	250ml.
Peas	i	3/5 min.	250ml.
Fennel	II	4/6 min.	250ml.
Green beans, pods	i	6/10 min.	250ml.
Lombarda, purple cabbage	II	4/6 min.	250ml.
Corncobs	II	6/8 min.	Medium level.
Okra	I	4/6 min.	Medium level.
Whole potatoes	ii	6/8 min.	According to recipe*
Chopped potatoes	i	2/4 min.	Until the ingredients covered*
Leeks	I	4/6 min.	250ml.
Whole beet	II	6/8 min.	Medium level.
Salsifí	II	15/20 min.	Medium level.
Snow peas	i	6/8 min.	250ml.
Whole tomato	i	3/4 min.	250ml.

Comment utiliser

Avant l'utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage n'est laissé dans les fentes.

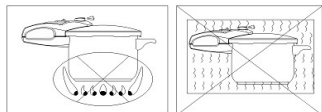
2. Lavez le corps, le couvercle et le joint en silicone avec de l'eau chaude savonneuse. Il est recommandé de remplir la casserole à moitié avec de l'eau et de la faire bouillir sans couvercle pendant une demi-heure pour éliminer toute saleté ou tache restante. Ensuite, lavez la casserole avec de l'eau chaude savonneuse, mettez quelques gouttes d'huile au fond de la casserole puis nettoyez avec du papier absorbant.

3. Avec cet autocuiseur, moins d'eau sera utilisée pour la cuisson que dans des casseroles traditionnelles. De même, il ne sera pas nécessaire d'évacuer de la vapeur depuis l'intérieur de la marmite pour que la pression soit stable.

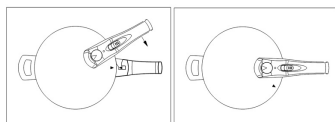
4. Son utilisation est plus sûre qu'auparavant. Ce produit a deux niveaux de pression. L'un d'eux fait 60 kpa et le second 90 kpa. Vous pouvez choisir l'un ou l'autre en fonction des aliments à cuisiner. Lorsque l'autocuiseur a été utilisé, il faut tenir compte du fait que la pression interne doit diminuer avant l'ouverture de l'autocuiseur.

Instructions

1. Sur les cuisinières électriques, le diamètre du fond de la marmite doit correspondre à celui du feu. Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ne laissez pas les flammes dépasser des côtés de la marmite. Si cela devait se produire, l'extérieur du pot perdrait sa couleur et les poignées pourraient être endommagées. C'est pour cette raison qu'il est important que le feu ne dépasse pas la base de votre produit.



Lors de la fermeture du couvercle, alignez la marque sur la poignée de la casserole avec la poignée du couvercle de la casse-



Remplir le pot

1. Ne remplissez pas le pot à plus des 2/3 de sa capacité, y compris le liquide à ajouter.

2. Lors de la cuisson d'aliments qui grossissent comme le riz, les légumineuses... ne remplissez pas la marmite à plus de la moitié de sa capacité. S'il est rempli plus que prévu, les systèmes de sécurité pourraient être endommagés (risque de brûlures).

3. N'oubliez pas d'ajouter au moins 1/4 de litre de liquide pour que la casserole ne manque pas d'eau, car cela endommagerait la casserole et la perte totale de vapeur gâterait les aliments et surchaufferait la casserole.

4. Gardez à l'esprit que certains aliments comme l'orge, les fruits et les pâtes peuvent produire de la mousse et bloquer les systèmes de décompression. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans la cocotte minute.

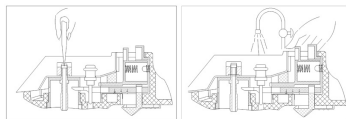
Vérification des vannes

Les vannes sont les dispositifs de sécurité les plus importants de l'autocuiseur. Ils doivent toujours être vérifiés pour vérifier qu'ils ne sont pas obstrués.

1. Capteur de pression : Retirez le couvercle et tournez-le. Une butée sera visible au dos de la poignée. Appuyez doucement avec un élément pointu, comme un tournevis. Le système de fermeture se déplacera automatiquement en position B. Dans cette position, le couvercle serait fermé. Laissez le capteur de pression glisser de haut en bas pour vous assurer qu'il bouge librement. C'est très important car ce dispositif de sécurité bloquera le système d'ouverture lorsqu'il y aura une pression minimale à l'intérieur du pot. Après vérification, placez le couvercle. Appuyez sur le bouton d'ouverture pour laisser le couvercle en position ouverte.

2. Soupape de sécurité : à l'intérieur du capteur de pression se trouve une autre

soupape de sécurité. Il s'agit d'un ressort de soupape. Pour vérifier qu'il n'est pas bloqué, appuyez doucement au centre. Vous ressentirez une petite résistance de la part du ressort qu'il contient, mais il devrait pouvoir se déplacer facilement. Si vous considérez que la pièce est bloquée, n'utilisez pas la cocotte minute.



Fermeture du pot

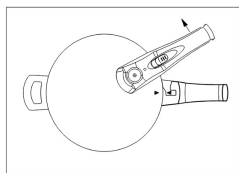
Placez soigneusement le joint. Assurez-vous qu'il est placé en haut à l'intérieur des languettes à l'intérieur du couvercle.

Placez la nourriture et la quantité d'eau recommandée dans la casserole.

Placez le couvercle sur le corps, en alignant le repère sur le couvercle avec le repère sur la poignée inférieure, en ajustant le couvercle sur le corps du pot.

Appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les 2 boutons correspondent, vous entendrez alors un clic.

Le bouton d'ouverture reculera automatiquement. Le pot sera correctement fermé. Si vous ne fermez pas correctement le couvercle, le bouton de déverrouillage ne bougera pas. Même si vous mettez la casserole sur le feu, de la vapeur commencera à s'échapper via le capteur de pression.



Cuisiner avec la marmite

Placez la cocotte minute bien fermée sur une source de chaleur de la taille du fond de la marmite. Chauffer à feu vif. Gardez à l'esprit que si la source de chaleur est trop

élevée, la vanne de régulation de pression commencera immédiatement à expulser de la vapeur. Cela indique que le feu doit être réduit.

Tout air pouvant rester à l'intérieur de la casserole sera libéré par le capteur de pression juste au moment où les aliments et l'eau commenceront à bouillir et que la pression commencera à monter à l'intérieur de la casserole. Dans ce processus initial, il est recommandé de mettre le feu à feu vif jusqu'à ce que la vanne de régulation de pression commence à libérer de la vapeur. A partir de ce moment, le temps de cuisson et la chaleur doivent être ajustés et réduits.

Remarque : Le temps de cuisson commence lorsque le niveau de pression sélectionné est atteint. Lorsque la vanne de régulation de pression commence à expulser de la vapeur, il est recommandé de réduire l'intensité du feu.

Pour éviter tout dommage à la marmite, pensez à cuisiner avec la quantité d'eau minimale recommandée.

Ne laissez pas la marmite vide sur une source de chaleur.

Si vous rencontrez des problèmes pendant la cuisson, retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir complètement. (Voir la section dépannage de ce manuel).

N'ouvrez jamais l'autocuiseur vers votre visage, car il peut encore contenir de la vapeur très chaude à l'intérieur de l'appareil.

Assurez-vous que la fenêtre de sécurité du couvercle n'est dirigée vers personne lorsque la cuisinière est en fonctionnement.

Lors de la manipulation du niveau de pression à l'aide de la vanne de régulation pendant la cuisson, nous vous recommandons de protéger vos mains avec un chiffon ou des gants résistants à la chaleur.

Suivez toujours les instructions sur les types d'aliments adaptés à la cuisson dans l'autocuiseur.

N'utilisez pas la marmite pour faire frire avec de l'huile.

Sortie de vapeur et ouverture du pot

Gracias a los dispositivos de seguridad, la L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsqu'il n'y a pas de pression à l'intérieur. La pression peut être réduite des manières

suivantes :

1. Libération naturelle de la pression : retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir. Selon la quantité de nourriture à l'intérieur, cela peut prendre environ 10 à 15 minutes. Passé ce délai, tournez la vanne de régulation en position d'évacuation de la vapeur et vérifiez que le capteur de pression est descendu pour pouvoir ouvrir la marmite en toute sécurité.

2. Libération automatique : retirez la cocotte minute de la source de chaleur, placez la vanne de régulation en position d'évacuation de la vapeur pour que la vapeur s'échappe complètement et retirez ainsi le couvercle en toute sécurité. Cette méthode n'est recommandée que pour les aliments cuits à basse pression.

3. Réduction rapide de la pression. Placez la cocotte minute sous le robinet et ouvrez l'eau froide. Faites attention à ne pas laisser d'eau pénétrer dans la casserole. Cette méthode permet d'évacuer la vapeur le plus rapidement possible, principalement utilisée pour les légumes, poissons et autres produits à cuisson rapide. Pour utiliser cette méthode, retirez la casserole du feu, placez-la dans l'évier et faites 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 le pot dans l'évier, inclinez-le pour que l'eau s'écoule mieux.

Il n'y aura pas de pression dans la cuisinière si le capteur de pression est dans sa position la plus basse.

Une fois toute la pression relâchée, pour ouvrir la cuisinière, faites glisser le bouton d'ouverture vers l'avant. Saisissez la poignée du corps avec votre main gauche et tenez la poignée du couvercle avec votre droite. Tournez doucement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le pot facilement.

Même si vous pensez que toute la vapeur a été évacuée, n'ouvrez jamais la cocotte minute vers votre visage, car la marmite peut encore contenir de la vapeur très chaude à l'intérieur.

Lorsque vous cuisinez des sauces, veillez à ce qu'elles ne soient pas trop épaisses. Secouez légèrement le pot avant de l'ouvrir, à condition d'être sûr que toute pression a été relâchée. Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle. Après avoir cuisiné des aliments

riches en graisses, vous devez également secouer doucement la casserole avant d'ouvrir le couvercle pour éviter que des aliments ne vous éclaboussent.

Quel système de décompression utiliser

Aliments à temps de cuisson courts : utilisez le système de décompression rapide avec du riz ou certains légumes, sinon ils risquent de cuire.

Légumes à cuisson longue, viandes complètement immergées dans le liquide, pommes de terre, céréales, légumineuses. Il est recommandé d'utiliser le système de libération naturelle de la pression. (Sinon, les pommes de terre pourraient s'effondrer). n'utilisez pas d'eau pour refroidir la casserole.

Nettoyage

1. Ne lavez pas le couvercle de la casserole ou l'un de ses composants au lave-vaisselle, cela pourrait endommager les dispositifs de sécurité. Nettoyez le trou de la cheminée avec une tige fine, et la soupape de sécurité, avec la même tige, en appuyant dessus de l'intérieur.

2. Si le pot est utilisé fréquemment, il est recommandé de vérifier le bouton du pot de temps en temps, car il pourrait subir une certaine usure.

3. Lavez le joint en silicone avec de l'eau tiède savonneuse chaque fois que vous lavez le couvercle du pot. Il est recommandé de le remplacer s'il est utilisé fréquemment.

4. Ne nettoyez pas le corps avec des détergents corrosifs tels que de l'eau de Javel ou des solutions d'eau de Javel diluées.

PROBLEMES POSSIBLES ET SOLUTIONS

La pression n'augmente pas	1. Le couvercle du pot n'est pas bien fermé.	1. Ouvrez à nouveau le pot et fermez correctement le couvercle.
	2. Le joint en silicone n'est pas en place ou est endommagé ou sale.	2. Vérifiez que le joint en silicone est propre et correctement positionné.
	3. Il n'y a pas assez de liquide dans le pot.	3. Vérifiez que le joint en silicone n'est pas usé. Il est recommandé de changer le joint tous les 2 ans si son utilisation est régulière.
Débit de vapeur constant via la vanne de régulation	1. L'intensité du feu est trop élevée.	1. Baissez la température de la source de chaleur. S'il s'agit d'un poêle à électricité résiduelle, cela devrait suffire pour cuisiner.
	2. La vanne de régulation est sale.	2. Vérifiez la vanne de régulation de pression et nettoyez-la conformément aux instructions.
	3. La vanne de régulation doit être remplacée.	3. Confirmez que la vanne est dans la bonne position.
	4. La vanne de régulation n'est pas dans la bonne position.	4. Si après l'avoir nettoyé et vérifié que la vanne de régulation n'est pas obstruée, le dysfonctionnement persiste, il faut la remplacer.
La vapeur s'échappe par le couvercle	1. Le couvercle n'est pas correctement fermé.	1. Ouvrez à nouveau le pot et fermez-le correctement.
	2. Le joint en silicone n'est pas en place, sale ou usé.	2.1. Vérifiez que le joint en silicone est propre et correctement positionné.
		2.2. Vérifiez si le joint en silicone est usé. Il est recommandé de remplacer le joint en silicone par un joint propre et bien placé.
		2.3. Pour assurer l'étanchéité de la marmite, lubrifiez le joint en silicone avec de l'huile de cuisson ou végétale.
	3. L'autocuiseur est trop plein.	3. Ne remplissez pas le pot à plus des 2/3 de sa capacité. Certains aliments ont tendance à produire de la mousse, dans ces cas remplissent la moitié de leur capacité.
Ouvrez et fermez le couvercle avec effort	1. Lors de l'ouverture du pot, il y a encore de la pression à l'intérieur.	1.1. Voir le point d'évacuation de la vapeur et l'ouverture du pot.
		1.2. Vérifiez que le capteur de pression est dans la position la plus basse.
	2. Le joint en silicone n'est pas en place ou est endommagé ou sale.	2. Vérifiez que le joint en silicone est en bon état. S'il n'est pas usé, lubrifiez le joint en silicone avec de l'huile de cuisson ou végétale.
	3. Les poignées du pot ne sont pas correctement fixées pour ouvrir/fermer.	3. Pour ouvrir ou fermer correctement l'autocuiseur, tournez les poignées dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lors de l'ouverture ou de la fermeture du couvercle, ne forcez pas.
	4. Le bouton de déverrouillage de la poignée supérieure n'est pas dans la bonne position.	4.1. Vérifiez que le bouton d'ouverture est en position ouverte.
		4.2. Appliquez une petite pression avec votre main sur l'extrémité du couvercle, juste devant la poignée, pour faciliter la fermeture du pot.

TEMPS DE CUISSON

	POSITION	TEMPS	LIQUIDE À AJOUTER
RIZ			
Riz laurier/basmati/bombe/Jas-min/Sénia	I	8/9 min.	Selon recette*
Riz complet	II	8/12 min.	Selon recette*
Riz sauvage	II	6/10 min.	Selon recette*
Riz vénéré	II	14/16 min.	Selon recette*
Risotto	I	6/8 min.	Selon recette*
Riz à la cubana	I	8/9 min.	Selon recette*
Riz aux fruits de mer	I	8/9 min.	Selon recette*
BOUILLONS / SOUPES / CRÈMES			
Soupe de poisson	I	12/15 min.	Niveau maximum.
Bouillon de volaille	II	18/20 min	Niveau maximum.
Soupe de viande	II	2 0 / 2 5 min.	Niveau maximum.
Soupe de légumes	I	1 8 / 2 0 min.	Niveau maximum.
Soupe galicienne	II	14/16 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Soupe aux oignons	I	6/8 min.	Selon le nécessaire*
Soupe minestrone	I	6/8 min.	Selon le nécessaire*
Potage à la queue de bœuf	II	2 8 / 3 5 min.	Selon le nécessaire*
Soupe aux palourdes	I	4/6 min	Selon le nécessaire*
Soupe de tomate	I	6/8 min.	Selon le nécessaire*
Crème de potiron	I	6/10 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Crème Vichyssoise	I	8/10 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Crème d'asperges	I	6/8 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Crème de pois	I	8/9 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Houmous, purée de pois chiches	II	6/8 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*

	POSITION	TEMPS	LIQUIDE À AJOUTER
--	----------	-------	-------------------

VIANDE / CHASSE / VOLAILLE

Ragoût de bœuf ou de bœuf	II	18/22 min	Selon recette*
Vache ou bœuf, langue	II	4/6 min.	Selon recette*
Tranches de vache ou de bœuf, Osso-buco	II	12/18 min.	Selon recette*
Ragoût de bœuf	II	16/20 min.	Selon recette*
Veau, viande hachée	II	4/6 min.	Selon recette*
Veau, langue	II	20/26 min	Selon recette*
Tripes de bœuf	II	25/30 min.	Selon recette*
Ragoût de porc	II	12/16 min.	Selon recette*
Côte de porc	II	10/15 min.	Selon recette*
Jarret de porc	II	22/28 min.	Selon recette*
Ragoût d'agneau	II	10/12 min.	Selon recette*
Agneau, petites mains	II	18/20 min.	Selon recette*
Poulet, rôti entier	II	12/16 min.	Selon recette*
Ragoût de poulet	II	6/8 min.	Selon recette*
Poulet, haché	II	20/25 min.	Selon recette*
Faisan, en compote	II	12/14 min.	Selon recette*
Ragout de lapin	II	18/20 min.	Selon recette*
Ragoût de venin.	II	20/25 min.	Selon recette*

FRUITS DE MER

Palourdes	I	3/4 min.	250ml.
Thon ou bonite en tranches	I	3/5 min.	250ml.
Calmar	I	4/6 min.	Selon recette*
Moules à la vapeur	I	3/4 min.	250ml.
Longes de poisson	I	3/5 min.	Selon recette*
Poisson en tranches	I	4/6 min.	Selon recette*
Crevettes	I	2/4 min.	Selon recette*

POSITION	TEMPS	LIQUIDE À AJOUTER
----------	-------	-------------------

LÉGUMINEUSES

Haricots, haricots, haricots (blancs)	II	12/16 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Haricots, haricots, pintes	II	12/16 min	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Haricots, haricots, haricots (faba-da)	II	14/18 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
haricots tendres	II	12/18 min.	Selon recette*
Lentilles sans trempage	II	6/8 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Pois chiches	II	20/25 min	Selon recette*
Pois d'Angole	II	8/12 min.	Selon recette*
Soja	II	7/9 min.	Selon recette*

FRUITS ET DESSERTS

Abricots, pêches, prunes, cerises,...	I	3/5 min	Selon recette*
Poires, pommes	I	4/6 min.	Selon recette*
Coing	II	6/10 min.	Selon recette*
Crèmes anglaises	II	6/10 min.	Couvrir les 3/4 du flan

LÉGUMES / LÉGUMES / POMMES DE TERRE

Bettes, feuilles	I	14/16 min.	250ml.
Bettes, tiges	II	6/8 min.	250ml.
Artichauts moyens	II	6/8 min.	250ml.
Céleri Patate Douce	II	28/35 min.	250ml.
Brocoli en quartiers	I	4/6 min	250ml.
Citrouille hachée	I	6/8 min.	250ml.
Courgette	I	6/10 min.	250ml.
Chardon	I	8/10 min.	250ml.
Oignon	I	6/8 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Choux de Bruxelles	I	8/9 min.	250ml.
Chou-fleur haché	II	6/8 min.	250ml.
Asperges	II	8/10 min.	250ml.
Épinards frais	i	2/3 min..	Niveau medium

	POSITION	TEMPS	LIQUIDE À AJOUTER
Endives entières	i	2/3 min.	250ml.
Petits pois	i	3/5 min.	250ml.
Fenouil	II	4/6 min.	250ml.
Haricots verts, cosses	i	6/10 min.	250ml.
Lombarda, chou violet	II	4/6 min.	250ml.
Épis de maïs	II	6/8 min.	Niveau medium
Okra	I	4/6 min.	Niveau medium
Pommes de terre entières	ii	6/8 min.	Selon recette*
Pommes de terre hachées	i	2/4 min.	Jusqu'à les ingrédients soient couverts*
Poireaux	I	4/6 min.	250ml.
Betterave entière	II	6/8 min.	Niveau medium
Salsifí	II	15/20 min.	Niveau medium
Boule de neige	i	6/8 min.	250ml.
Tomate entière	i	3/4 min.	250ml.

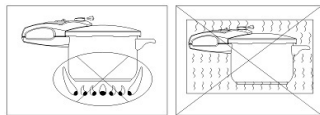
Como usar

Antes de usar

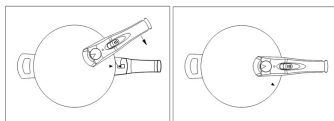
1. Remova todo o material de embalagem. Certifique-se de que nenhum material de embalagem seja deixado nas ranhuras.
2. Lave o corpo, a tampa e a junta de silicone com água quente e sabão. Recomenda-se encher a panela até a metade com água e fervê-la sem tampa por meia hora para remover qualquer sujeira ou mancha restante. Em seguida, lave a panela com água quente e sabão, coloque algumas gotas de óleo no fundo da panela e limpe com papel de cozinha.
3. Com esta panela de pressão, será utilizada menos água para cozinhar do que nas panelas tradicionais. Da mesma forma, não será necessário liberar vapor de dentro da panela para que a pressão fique estável.
4. Seu uso é mais seguro do que antes. Este produto possui dois níveis de pressão. Um deles tem 60kpa e o segundo tem 90kpa. Você pode escolher um ou outro dependendo do alimento a ser cozinhado. Quando a panela de pressão for utilizada, deve-se levar em consideração que a pressão interna deve diminuir antes de a panela ser aberta.

Instruções

1. Nos fogões elétricos, o diâmetro do fundo da panela deve corresponder ao do fogo. Se você usar um fogão a gás, não deixe que as chamas saiam das laterais da panela. Se isso acontecesse, o exterior da panela perderia a cor e as alças poderiam ficar danificadas. Por este motivo é importante que o fogo não ultrapasse a base do seu produto.



Ao fechar a tampa, alinhe a marca da alça da panela com a alça da tampa da panela. Até que esteja completamente fechado.



Enchendo o pote

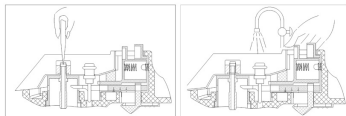
1. Não encha a panela mais do que $\frac{2}{3}$ da sua capacidade, incluindo o líquido que deve ser adicionado.
2. Ao cozinhar alimentos que aumentam de tamanho como arroz, legumes... não encha a panela mais do que $\frac{1}{2}$ da sua capacidade. Se encher mais do que o estipulado, os sistemas de segurança podem ser danificados (risco de queimaduras).
3. Não se esqueça de adicionar pelo menos $\frac{1}{4}$ de litro de líquido para que a panela não fique sem água, pois isso danificaria a panela e a perda total de vapor estragaria a comida e superaqueceria a panela.
4. Lembre-se de que certos alimentos como cevada, frutas e massas podem produzir espuma e bloquear os sistemas de liberação de pressão. Esses alimentos não devem ser cozidos na panela de pressão.

Verificando as válvulas

As válvulas são os dispositivos de segurança mais importantes da panela de pressão. Eles devem ser sempre verificados para verificar se não estão entupidos.

1. Sensor de pressão: Remova a tampa e gire-a. Uma parafusadeira será vista na parte de trás da alça. Pressione suavemente com um elemento pontiagudo, como uma chave de fenda. O sistema de fecho passará automaticamente para a posição B. Nesta posição a tampa será fechada. Deixe o sensor de pressão deslizar para cima e para baixo para garantir que ele se mova livremente. É muito importante porque este dispositivo de segurança estará bloqueando o sistema de abertura quando houver pressão mínima dentro da panela. Após verificar, coloque a tampa. Pressione o botão de abertura para deixar a tampa na posição aberta.
2. Válvula de segurança: dentro do sensor de pressão existe outra válvula de segurança. Esta é uma mola de válvula. Para verificar se não está bloqueado, pressione suavemente no centro. Você sentirá um

pouco de resistência da mola que ele contém, mas ela deverá ser capaz de se mover facilmente. Se considerar que a peça está bloqueada, não utilize a panela de pressão.



Fechamento de pote

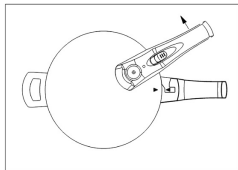
Coloque a junta com cuidado. Certifique-se de que ele esteja colocado na parte superior, dentro das abas na parte interna da tampa.

Coloque a comida e a quantidade recomendada de água na panela.

Coloque a tampa em cima do corpo, alinhando a marca da tampa com a marca da alça inferior, encaixando a tampa no corpo da panela.

Pressione levemente a tampa e gire no sentido horário até que os 2 botões coincidam, então você ouvirá um clique.

O botão abrir irá retroceder automaticamente. O pote estará fechado corretamente. Se você não fechar a tampa corretamente, o botão de liberação não se moverá. Mesmo que você coloque a panela no fogo, o vapor começará a sair pelo sensor de pressão.



Cozinhando com a panela

Coloque a panela de pressão bem fechada sobre uma fonte de calor do tamanho do fundo da panela. Aqueça em fogo alto. Tenha em mente que se a fonte de calor for muito alta, a válvula reguladora de pressão começará a expelir vapor imediatamente.

Isso indica que o fogo deve ser reduzido.

Qualquer ar que possa permanecer dentro da panela será liberado pelo sensor de pressão exatamente quando a comida e a água começarem a ferver e a pressão começar a aumentar dentro da panela. Neste processo inicial, recomenda-se colocar o fogo no máximo até que a válvula reguladora de pressão comece a liberar vapor. A partir deste momento, o tempo de cozadura e o calor devem ser ajustados e reduzidos.

Nota: O tempo de cozimento começa quando o nível de pressão selecionado é atingido. Quando a válvula reguladora de pressão começar a expelir vapor, recomenda-se reduzir a intensidade do fogo.

Para evitar danos à panela, lembre-se de cozinhar com a quantidade mínima de água recomendada.

Não deixe a panela vazia sobre uma fonte de calor.

Se tiver algum problema durante o cozimento, retire a panela do fogo e deixe esfriar completamente. (Consulte a seção de solução de problemas deste manual).

Nunca abra a panela de pressão na direção do rosto, pois ainda pode conter vapor muito quente dentro do aparelho.

Certifique-se de que a janelinha de segurança na tampa não esteja voltada para ninguém enquanto o fogão estiver em funcionamento.

Ao manipular o nível de pressão através da válvula reguladora durante o cozimento, recomendamos proteger as mãos com um pano ou luvas resistentes ao calor.

Siga sempre as instruções sobre quais tipos de alimentos são adequados para cozinhar na panela de pressão.

Não use a panela para fritar com óleo.

Liberação de vapor e abertura de panela

Grças aos dispositivos de segurança, a panela de pressão só pode ser aberta quando não houver pressão no seu interior. A pressão pode ser reduzida das seguintes maneiras:

1. Liberação natural de pressão: Retire a panela de pressão da fonte de calor e deixe esfriar. Dependendo da quantidade de comida no interior, pode demorar cerca de 10

a 15 minutos. Após esse tempo, gire a válvula reguladora para a posição de liberação de vapor e verifique se o sensor de pressão baixou para poder abrir a panela com segurança.

2. Liberação automática: retire a panela de pressão da fonte de calor, coloque a válvula reguladora na posição de liberação de vapor para que o vapor escape completamente e assim retire a tampa com segurança. Este método só é recomendado para alimentos cozinhados a baixa pressão.

3. Redução rápida da pressão. Coloque a panela de pressão embaixo da torneira e abra a água fria. Tenha cuidado para não deixar entrar água na panela. Este método é utilizado para liberar o vapor o mais rápido possível, utilizado principalmente para vegetais, peixes e outros produtos que cozinham rapidamente. Para utilizar esse método, retire a panela do fogo, coloque-a na pia e deixe correr água fria sobre a tampa até que o vapor desapareça e o sensor de pressão baixe. Ao colocar a panela na pia, incline-a para que a água escorra melhor.

Não haverá pressão na panela se o sensor de pressão estiver na posição mais baixa.

Depois de liberada toda a pressão, para abrir a panela, deslize o botão de abertura para frente. Segure a alça do corpo com a mão esquerda e segure a alça da tampa com a direita. Gire suavemente no sentido anti-horário para abrir a panela facilmente.

Mesmo que você ache que todo o vapor foi liberado, nunca abra a panela de pressão na direção do rosto, pois a panela ainda pode conter vapor muito quente em seu interior.

Ao cozinhar molhos, certifique-se de que não sejam muito grossos. Agite levemente a panela antes de abri-la, desde que tenha certeza de que toda a pressão foi liberada. Nunca use força para abrir a tampa. Depois de cozinhar alimentos com alto teor de gordura, você também deve agitar suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar que os alimentos respinguem em você.

Qual sistema de liberação de pressão usar

Alimentos com tempos de cozadura curtos: utilize o sistema de liberação rápida de pressão com arroz ou alguns vegetais, caso

contrário poderão ficar cozinhados.

Legumes com longo tempo de cozimento, carnes totalmente submersas em líquido, batatas, cereais, legumes. Recomenda-se usar o sistema natural de liberação de pressão. (Caso contrário as batatas podem desmoronar). Não use água para resfriar a panela.

Carnes, verduras, frutas e verduras frescas/ produtos desidratados (exceto leguminosas): utilizar o sistema de liberação de pressão normal ou rápida. Para alimentos pré-cozidos, é aconselhável retirar a panela do fogo um minuto antes de reduzir a pressão.

Peixe, risoto: você pode usar o sistema de liberação rápida de pressão.

Alimentos com alto teor de gordura ou purês. Use o sistema natural de liberação de pressão e mexa suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar que os alimentos respingem. Carnes com pele, como língua de boi, tendem a inchar devido ao efeito da pressão, por isso é recomendado evitar furar o alimento enquanto ele estiver inchado.

Limpeza

1. Não lave a tampa da panela ou qualquer um dos seus componentes na máquina de lavar louça, pois pode danificar os dispositivos de segurança. Limpe o furo da chaminé com uma vareta fina, e a válvula de segurança, com a mesma vareta, pressionando por dentro.

2. Se a panela for utilizada com frequência, recomenda-se verificar o botão da panela de vez em quando, pois pode sofrer algum desgaste.

3. Lave a junta de silicone com água morna e sabão sempre que lavar a tampa da panela. Recomenda-se substituí-lo se for usado com frequência.

4. Não limpe o corpo com detergentes corrosivos, como alvejantes, ou soluções diluídas de alvejantes.

POSSÍVEIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES

A pressão não aumenta	1. A tampa da panela não está bem fechada.	1. Abra novamente a panela e feche a tampa corretamente.
	2. A junta de silicone não está no lugar ou está danificada ou suja.	2. Verifique se a junta de silicone está limpa e posicionada corretamente.
	3. Não há líquido suficiente dentro da panela.	3. Verifique se a junta de silicone não está gasta. Recomenda-se trocar a junta a cada 2 anos se o seu uso for regular.
Saída constante de vapor através da válvula reguladora	1. A intensidade do fogo é muito alta.	1. Baixe a temperatura da fonte de calor. Se for um fogão elétrico residual, deve ser suficiente para cozinhar.
	2. A válvula reguladora está suja.	2. Verifique a válvula reguladora de pressão e limpe-a de acordo com as instruções.
	3. A válvula reguladora precisa ser substituída.	3. Confirme se a válvula está na posição correta.
	4. A válvula reguladora não está na posição correta.	4. Se após a limpeza e verificação de que a válvula de regulação não está obstruída o mau funcionamento persistir, deverá ser substituída.
Saída de vapor pela tampa	1. A tampa não está fechada corretamente.	1. Abra novamente a panela e feche-a corretamente.
	2. A junta de silicone não está no lugar, suja ou desgastada.	2.1. Verifique se a junta de silicone está limpa e posicionada corretamente.
		2.2. Verifique se a junta de silicone está gasta. Recomenda-se trocar a junta de silicone por uma limpa e bem colocada.
		2.3. Para garantir a vedação da panela, lubrifique a junta de silicone com óleo de cozinha ou vegetal.
	3. A panela de pressão está muito cheia.	3. Não encha a panela mais do que 2/3 da sua capacidade. Alguns alimentos tendem a produzir espuma, nestes casos preenchem 1/2 da sua capacidade.
Abra e feche a tampa com esforço	1. Ao abrir a panela, ainda há pressão em seu interior.	1.1. Veja o ponto de liberação do vapor e a abertura da panela.
		1.2. Verifique se o sensor de pressão está na posição mais baixa.
	2. A junta de silicone não está no lugar ou está danificada ou suja.	2. Verifique se a junta de silicone está em boas condições. Se não estiver desgastada, lubrifique a junta de silicone com óleo de cozinha ou vegetal.
	3. As alças da panela não estão bem fixadas para abrir/fechar.	3. Para abrir ou fechar corretamente a panela de pressão, gire as alças no sentido horário ou anti-horário. Ao abrir ou fechar a tampa, não force.
	4. O botão de liberação da alça superior não está na posição correta.	4.1. Verifique se o botão de abertura está na posição aberta.
		4.2. Aplique um pouco de pressão com a mão na extremidade da tampa, bem na frente da alça, para facilitar o fechamento da panela.

TEMPOS DE COZEDURA

	POSIÇÃO	TEMPO	LÍQUIDO ADICIONAR
ARROZ			
Arroz louro / basmati / bomba / Jasmim / Sénia	I	8/9 min.	De acordo com a receita*
Arroz integral	II	8/12 min.	De acordo com a receita*
Arroz selvagem	II	6/10 min.	De acordo com a receita*
Arroz Venere	II	14/16 min.	De acordo com a receita*
Risotto	I	6/8 min.	De acordo com a receita*
Arroz à cubana	I	8/9 min.	De acordo com a receita*
Arroz de frutos do mar	I	8/9 min.	De acordo com a receita*
CALDOS / SOPAS / CREMES			
Sopa de peixe	I	12/15 min.	Nível máximo.
Caldo de aves	II	18/20 min	Nível máximo
Caldo de carne	II	20/25 min.	Nível máximo
Sopa de verduras	I	18/20 min.	Nível máximo
Sopa galega	II	14/16 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
Sopa de cebolla	I	6/8 min.	Segundo seja necessário*
Sopa minestrone	I	6/8 min.	Segundo seja necessário*
Sopa de rabada	II	28/35 min.	Segundo seja necessário*
Sopa de amêijoas	I	4/6 min	Segundo seja necessário*
Sopa de tomate	I	6/8 min.	Segundo seja necessário*
Creme de abóbora	I	6/10 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
CreME Vichyssoise	I	8/10 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
CreME de aspargos	I	6/8 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
CreME de ervilha	I	8/9 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
Hummus, purê de grão de bico	II	6/8 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*

	POSIÇÃO	TEMPO	LÍQUIDO ADICIONAR
--	---------	-------	-------------------

CARNE / CAÇA / AVES

Carne estufada ou carne bovina	II	18/22 min	De acordo com a receita*
Vaca ou boi, língua	II	4/6 min.	De acordo com a receita*
Vaca ou Boi Fatiado, Ossobuco	II	12/18 min.	De acordo com a receita*
Carne, ensopado	II	16/20 min.	De acordo com a receita*
Vitela, carne picada	II	4/6 min.	De acordo com a receita*
Vitela, língua	II	20/26 min	De acordo com a receita*
Carne, tripa	II	25/30 min.	De acordo com a receita*
Carne de porco, ensopado	II	12/16 min.	De acordo com a receita*
Costela de porco	II	10/15 min.	De acordo com a receita*
Joelho de porco	II	22/28 min.	De acordo com a receita*
Ensopado de cordeiro	II	10/12 min.	De acordo com a receita*
Cordeiro, mãozinhas	II	18/20 min.	De acordo com a receita*
Frango assado inteiro	II	12/16 min.	De acordo com a receita*
Frango, ensopado	II	6/8 min.	De acordo com a receita*
Frango picado	II	20/25 min.	De acordo com a receita*
Faisão, guisado	II	12/14 min.	De acordo com a receita*
Ensopado de coelho	II	18/20 min.	De acordo com a receita*
Venison Stew.	II	20/25 min.	De acordo com a receita*

PEIXES E MARISCOS

Amêijoas	I	3/4 min.	250ml.
Atum fatiado ou bonito	I	3/5 min.	250ml.
Lula	I	4/6 min.	De acordo com a receita*
Mexilhões ao vapor	I	3/4 min.	250ml.
Lombos de peixe	I	3/5 min.	De acordo com a receita*
Peixe fatiado	I	4/6 min.	De acordo com a receita*
Camarões, camarão	I	2/4 min.	De acordo com a receita*

POSIÇÃO
TEMPO
LÍQUIDO ADICIONAR
LEGUMES

Feijão, feijão, feijão (branco)	II	12/16 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
Feijão, feijão, litro	II	12/16 min	Até os ingredientes estejam cobertos*
Feijão, feijão, feijão (fabada)	II	14/18 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
Feijão tenro	II	12/18 min.	De acordo com a receita*
Lentilhas sem molho	II	6/8 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
Grão de bico	II	20/25 min	De acordo com a receita*
Feijão bóer	II	8/12 min.	De acordo com a receita*
Soja	II	7/9 min.	De acordo com a receita*

FRUTAS E SOBREMESAS

Damascos, pêssegos, ameixas, cerejas,...	I	3/5 min	De acordo com a receita*
Peras, maçãs	I	4/6 min.	De acordo com a receita*
Marmelo	II	6/10 min.	De acordo com a receita*
Cremes	II	6/10 min.	Cubra 3/4 partes do pudim

LEGUMES / BATATAS

Acelga, folhas	I	14/16 min.	250ml.
Acelga, talos	II	6/8 min.	250ml.
Alcachofras médias	II	6/8 min.	250ml.
Aipo Batata Doce	II	28/35 min.	250ml.
Brócolis cortado em quartos	I	4/6 min	250ml.
Abóbora picada	I	6/8 min.	250ml.
Abobrinha	I	6/10 min.	250ml.
Cardo	I	8/10 min.	250ml.
Cebola	I	6/8 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
Couve de Bruxelas	I	8/9 min.	250ml.
Couve-flor picada	II	6/8 min.	250ml.
Espargos	II	8/10 min.	250ml.
Espinafre fresco	i	2/3 min..	Nível médio

	POSIÇÃO	TEMPO	LÍQUIDO ADICIONAR
Endívias inteiras	i	2/3 min.	250ml.
Ervilhas	i	3/5 min.	250ml.
Funcho	II	4/6 min.	250ml.
Feijão verde, vagens	i	6/10 min.	250ml.
Lombarda, repolho roxo	II	4/6 min.	250ml.
Espigas de milho	II	6/8 min.	Nível médio
Okra	I	4/6 min.	Nível médio
Batatas inteiras	ii	6/8 min.	De acordo com a receita*
Batatas picadas	i	2/4 min.	Até os ingredientes estejam cobertos*
Alho-poró	I	4/6 min.	250ml.
Beterraba inteira	II	6/8 min.	Nível médio
Salsifí	II	15/20 min.	Nível médio
Ervilhas	i	6/8 min.	250ml.
Tomate inteiro	i	3/4 min.	250ml.

Precauciones seguridad

- 1.** Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- 2.** Mantener el apa-

rato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- 3.** No utilizar la olla en el horno. Tener especial precaución con el manipulado de la olla cuando contenga líquidos calientes.
- 4.** No emplear la olla para otro uso que no sea la cocción de alimentos.
- 5.** 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.
- 6.** 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 desgarro.

7. Cuando se cocine con la olla a presión, asegúrese de que la ventana de seguridad esté orientada hacia la parte interior de la cocina, alejada de usted. Esto producirá el riesgo de quemaduras en el caso de que la olla tenga que evacuar presión a través de la ventana de seguridad.

8. 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 obstruir-la. Consultar las instrucciones más detalladas en este manual.



Advertencia

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

9. No usar al aire libre. **Esta olla es sólo para uso doméstico.**

10. No usar la olla para un uso diferente al previsto.

11. No utilizar la olla sin supervisión.

12. Dejarla enfriar unos minutos antes de limpiarla o para volver a usarla.

13. No llenar la olla por encima de $\frac{2}{3}$ 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.

14. 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, marcarrones o espaguetis pueden crear espuma y atascar el dispositivo de desbloqueo. Estos alimentos no deben ser cocinados en la olla.

15. Antes y después de cada uso se ha

de asegurar que la válvula de seguridad está correctamente limpia.

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

17. Comprobar que el sensor de presión haya bajado completamente antes de abrir la tapa.

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

19. 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.

20. 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.

21. No utilizar la olla para freír con aceite. Seguir las instrucciones de mantenimiento y limpieza de la olla después de cada uso.

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

Safety precautions

1. This appliance can be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the hazards involved. Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are over 8 years old and under supervision.

2. Keep the device

and its cable out of the reach of children under 8 years of age.

3. Do not use the pot in the oven. Be especially careful when handling the pot when it contains hot liquids.

4. Do not use the pot for any use other than cooking food.

5. Improper use of the pot may cause burns and/or injuries. The handle of the pot should be positioned so that it faces inwards and does not protrude over the edge of the stove or adjacent surfaces.

6. Never use the pressure cooker with a broken or worn sealing gasket. Check the sealing

gasket before each use to ensure that it is flexible and does not have any cracks or tears.

7. When cooking with the pressure cooker, make sure the safety window faces the inside of the cooker, away from you. This will create a risk of burns if the cooker has to release pressure through the safety window.

8. Before starting to cook, make sure that the rubber gasket is in good condition and in the correct position, as well as that the operating valve is free of food debris that could clog it. See more detailed instructions in this

manual.



Warning

Never touch hot surfaces. Use the handles and/or the side handle.

9. Do not use outdoors. **This pot is for home use only.**

10. Do not use the pot for a use other than its intended use.

11. Do not use the pot without supervision.

12. Let it cool for a few minutes before cleaning it or using it again.

13. Do not fill the pot more than $\frac{2}{3}$ of its total capacity. When cooking foods such as rice or legumes, do not fill more than

half of the pot. Overfilling can clog the valves and cause excess pressure.

14. Please note that foods such as apple-sauce, cranberries, barley, oatmeal or other cereals, noodles, pasta or spaghetti can create foam and jam the release device. These foods should not be cooked in the pot.

15. Before and after each use, ensure that the safety valve is properly clean.

16. Never open the cooker until the internal pressure has been completely eliminated.

17. Check that the pressure sensor has lowered completely

before opening the lid.

18. After removing the pressure, lift the lid of the pot by tilting it, allowing any remaining steam inside the pot to escape through the part furthest from you.

19. Do **NOT** use the pressure cooker on an outdoor propane stove or in a commercial kitchen. This pressure cooker is designed for home use only.

20. Pressure cookers should not be used for medical purposes, for example for sterilization. These pots are not designed to reach the temperature necessary for complete sterilization.

21. Do not use the pot to fry with oil. Follow the maintenance and cleaning instructions for the pot after each use.

22. Reduce the heat when the pressure has reached its maximum so that the liquid does not come out as vapor.

Précautions de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils

ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. . Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sous surveillance.

2. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

3. N'utilisez pas la casserole au four. Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez la casserole lorsqu'elle contient des

liquides chauds.

4. N'utilisez pas la marmite à d'autres fins que la cuisson des aliments.

5. Une mauvaise utilisation du pot peut provoquer des brûlures et/ou des blessures. La poignée de la marmite doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas du bord du poêle ou des surfaces adjacentes.

6. N'utilisez jamais l'autocuiseur avec un joint d'étanchéité cassé ou usé. Vérifiez le joint d'étanchéité avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il est flexible et ne présente aucune fissure ou déchirure.

7. Lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur, assurez-vous que la fenêtre de sécurité est tournée vers l'intérieur de l'autocuiseur, loin de vous. Cela créera un risque de brûlure si la cuisinière doit relâcher la pression à travers la fenêtre de sécurité.

8. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que le joint en caoutchouc est en bon état et dans la bonne position, ainsi que que la valve de fonctionnement est exempte de débris alimentaires qui pourraient l'obstruer. Voir les instructions plus détaillées dans ce manuel.



Advertencia

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

9. Ne pas utiliser à l'extérieur. **Ce pot est destiné uniquement à un usage domestique.**

10. N'utilisez pas le pot pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

11. N'utilisez pas le pot sans surveillance.

12. Laissez-le refroidir quelques minutes avant de le nettoyer ou de le réutiliser.

13. Ne remplissez pas le pot à plus des 2/3 de sa capacité totale. Lorsque vous cuisinez des aliments comme du riz ou des

légumineuses, ne remplissez pas plus de la moitié de la casserole. Un remplissage excessif peut obstruer les vannes et provoquer une surpression.

14. Veuillez noter que les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les nouilles, les pâtes ou les spaghettis peuvent créer de la mousse et bloquer le dispositif de déclenchement. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans la marmite.

15. Avant et après chaque utilisation, assurez-vous que la soupape de sécurité est correctement propre.

16. N'ouvrez jamais la cuisinière tant que la pression interne n'a pas été complètement éliminée.

17. Vérifiez que le capteur de pression est complètement abaissé avant d'ouvrir le couvercle.

18. Après avoir retiré la pression, soulevez le couvercle de la marmite en l'inclinant, permettant à la vapeur restante à l'intérieur de la marmite de s'échapper par la partie la plus éloignée de vous.

19. N'utilisez pas l'autocuiseur sur une cuisinière extérieure au propane ou dans une cuisine commerciale. Cet autocuiseur est conçu pour un usage domestique

uniquement.

20. Les autocuiseurs ne doivent pas être utilisés à des fins médicales, par exemple pour la stérilisation. Ces pots ne sont pas conçus pour atteindre la température nécessaire à une stérilisation complète.

21. N'utilisez pas la marmite pour faire frire avec de l'huile. Suivez les instructions d'entretien et de nettoyage du pot après chaque utilisation.

22. Réduisez le feu lorsque la pression a atteint son maximum afin que le liquide ne sorte pas sous forme de vapeur.

Precauções de segurança

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham, pelo menos, 8 anos de idade e estejam sob supervisão.

- 2.** Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- 3.** Não use a panela no forno. Tenha especial cuidado ao manusear a panela quando ela contém líquidos quentes.
- 4.** Não utilize a panela para qualquer outro fim que não seja cozinhar alimentos.
- 5.** O uso inadequado da panela pode causar queimaduras e/ou ferimentos. A alça da panela deve ser posicionada de forma que fique voltada para dentro e não fique saliente na borda do fogão ou nas superfícies adjacentes.
- 6.** Nunca use a panela de pressão com a junta de vedação quebrada ou desgastada. Verifique a junta de vedação antes de cada uso para garantir que ela seja flexível e não apresente rachaduras ou rasgos.
- 7.** Ao cozinhar na panela de pressão, certifique-se de que a janela de segurança fique voltada para dentro da panela, longe de você. Isto criará risco de queimaduras se o fogão tiver que liberar pressão através da janela de segurança.
- 8.** Antes de começar a cozinhar, certifique-se de que a junta de borracha esteja em bom estado e na posição correta, bem

como que a válvula de funcionamento esteja livre de restos de alimentos que possam entupi-la. Veja instruções mais detalhadas neste manual.



Advertencia

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

9. Não use ao ar livre.

Este pote é apenas para uso doméstico.

10. Não utilize a panela para outro uso que não o pretendido.

11. Não utilize a panela sem supervisão.

12. Deixe esfriar por alguns minutos antes de limpá-lo ou usá-lo novamente.

13. Não encha a panela mais do que $\frac{2}{3}$ da sua capacidade total. Ao cozinhar alimentos como arroz ou legumes, não encha mais da metade da panela. O enchimento excessivo pode obstruir as válvulas e causar excesso de pressão.

14. Tenha em atenção que alimentos como compota de maçã, arandos, cevada, aveia ou outros cereais, macarrão, massa ou esparguete podem criar espuma e encravar o dispositivo de libertação. Esses alimentos não devem ser cozidos na panela.

15. Antes e depois de cada utilização, certifique-se de que a

válvula de segurança está devidamente limpa.

16. Nunca abra a panela até que a pressão interna tenha sido completamente eliminada.

17. Verifique se o sensor de pressão desceu completamente antes de abrir a tampa.

18. Após retirar a pressão, levante a tampa da panela inclinando-a, permitindo que o vapor restante dentro da panela escape pela parte mais distante de você.

19. NÃO use a panela de pressão em fogões a gás propano externos ou em cozinhas comerciais. Esta

panela de pressão foi projetada apenas para uso doméstico.

20. As panelas de pressão não devem ser utilizadas para fins médicos, por exemplo, para esterilização. Esses potes não foram projetados para atingir a temperatura necessária para uma esterilização completa.

21. Não utilize a panela para fritar com óleo. Siga as instruções de manutenção e limpeza da panela após cada uso.

22. Reduza o calor quando a pressão atingir o máximo para que o líquido não saia na forma de vapor.



ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO. Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para el reciclaje seguro ambiental. cto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futura referencia.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT. This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CORRECTE ÉLIMINATION DU PRODUIT. Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers habituels. Afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine pour cause d'élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser de votre appareil, utiliser les systèmes de reprise ou de collecte ou bien prenez contact avec le magasin où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre le produit afin de garantir un recyclage sûr.

REMOÇÃO CORRETA DO PRODUTO Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Para evitar possíveis danos a nível ambiental ou de saúde humana que represente a eliminação descontrolada de resíduos, deve reciclar adequadamente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para ter o seu dispositivo usado, use os sistemas do retorno ou contacte o estabelecimento onde o produto foi adquirido. Eles conseguem por este produto para a reciclagem ambiental segura.

Notas / Note / Notes / Notas



Garantía / Warranty / Garantie / Garantia

ES. Este producto tiene una garantía de 3 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.

EN. This product has a 3-year warranty, from the date of sale, declining all responsibility for defects or breakages caused by misuse. For this guarantee to be valid, it is essential to present this card as well as the purchase receipt or invoice.

FR. Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de la date de vente, déclinant toute responsabilité en cas de défauts ou de casse causés par une mauvaise utilisation. Pour que cette garantie soit valable, il est indispensable de présenter cette carte ainsi que le ticket de caisse ou la facture d'achat.

PT. Este produto tem garantia de 3 anos a partir da data de venda, declinando qualquer responsabilidade por defeitos ou quebras causadas por uso indevido. Para que esta garantia seja válida é imprescindível a apresentação deste cartão bem como do recibo ou fatura de compra.

Nombre y dirección del Comprador

Name and address of the purchaser
Nom et adresse de l'acheteur
Nome e endereço do comprador

Nombre y dirección del Vendedor Sello del establecimiento

Name and Postal address. Stamp of establishment
Nom et adresse postale. Cachet de l'établissement
Nome e endereço do fornecedor. Selo de estabelecimento

Fabricado en China / Made in China / Fabriqué en Chine / Feito na china



Importado por / Imported by / Importé par / Importado

Garsaco Import S.L. / www.vassary.com
C/Corts Valencianes 10. 12549 Betxi (CS) SPAIN. B-12524773