

tempo

Olla a presión rápida
Fast pressure cooker
Autocuiseur rapide
Pentola a presione rapida

Cocina + sana
en - tiempo



Más respaldo / Ahorra con el
medio ambiente. Ahorra energía.



INDUCCIÓN

 **MONIX**
¡Qué meno... que Monix!

ESPAÑOL

REGLAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
DESCRIPCIÓN OLLA A PRESIÓN TEMPO	4
CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN	6
INSTRUCCIONES DE MANIPULACION	8
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	10
MANTENIMIENTO	12
TIEMPOS DE COCCIÓN	13

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY RULES	15
TEMPO PRESSURE COOKER DESCRIPTION	16
PRESSURE COOKER'S CHARACTERISTICS	18
INSTRUCTIONS FOR USE	20
FOOD PREPARATION	22
MAINTENANCE	24
COOKING TIMES	25

FRANÇAIS

RÈGLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	27
DESCRIPTION DE L'AUTOCUISEUR TEMPO	28
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES	30
INSTRUCTIONS DE MANIPULATION	32
PRÉPARATION D'ALIMENTS	34
ENTRETIEN	36
DUREES DE CUISSON	37

ITALIANO

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI	39
PENTOLA TEMPO	40
CARATTERISTICHE E VANTAGGI	42
ISTRUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE	44
PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	46
MANUTENZIONE	48
TEMPI DI COTTURA	49
GARANTÍA / GUARANTEE	50
GARANTIE / GARANZIA	51



Presión de funcionamiento Nivel I= 60 kPa.

Presión de funcionamiento Nivel II= 100 kPa.

Compatible con todos los quemadores, incluso placa de inducción.

REGLAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES:

- 1. LEER ANTES DE CUALQUIER UTILIZACION DE LA OLLA A PRESION. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**
2. Siempre deben respetarse las reglas de seguridad durante la utilización de la olla a presión.
3. No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.
4. No toque las superficies calientes. Utilice el asa y el mango.
5. Asegúrese de que las asas estén sujetas y puestas correctamente.
6. Tenga cuidado al transportar la olla a presión llena de líquido caliente.
7. No ponga la olla a presión en un horno caliente.
8. Nunca utilice la olla a presión para otro uso que el específico. Este utensilio cuece bajo presión. Una utilización inadecuada puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión este bien cerrada antes de utilizarla. Para más información sobre la utilización, remítase a las instrucciones.
9. No llene la olla a presión a más de 2/3. Cuando cocine ingredientes cuyo volumen aumenta durante la cocción, como el arroz o las leguminosas, no llene la olla a presión a mas de 1/3 de su capacidad total.
10. No prepare alimentos como la compota de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, guisantes, pastas, macarrones, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a producir espuma y burbujas que pueden atascar la válvula de seguridad.
11. Despues de la cocción de las carnes que tienen una piel superficial (por ej.: la lengua de buey) que puede inflarse bajo el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel parezca inflada; se arriesga a quemarse con líquido caliente.
12. En el caso de alimentos pastosos, debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapadera para que estos alimentos no salpiquen al exterior.
13. Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén atascadas antes de la utilización. Remítase a las instrucciones de uso.
14. Es importante que la olla a presión este cerrada de manera adecuada antes de ponerla en funcionamiento.
15. No utilice la olla a presión para cocinar solo con aceite.
16. Nunca utilizar el aparato sin añadir agua, esto lo dañaría seriamente.
17. Cuando se alcanza la presión de cocción normal, baje la temperatura; esto impedirá que se pierda el vapor que ha creado el líquido. Vigile la olla a presión durante la cocción.
18. Abra la olla a presión solo cuando no quede nada de presión en el interior. Nunca fuerce la abertura. Remítase a las instrucciones de utilización.
19. No modifique ninguna de las piezas de origen de la olla a presión, especialmente los elementos de seguridad, mas allá de las instrucciones que se especifican en este manual; esto podría hacer que los elementos de seguridad se vuelvan ineficaces. Si una o varias piezas no corresponden a la descripción que figura en este folleto, diríjase a un técnico para que pueda verificarlas.
20. Solo utilice las piezas del fabricante conformes con el modelo correspondiente. En particular, utilice una olla y una tapadera que provengan de un mismo fabricante y sean designadas por este como compatibles.

Cualquier reparación debe ser realizada por personal autorizado de los Servicios posventa.

DESCRIPCIÓN OLLA A PRESIÓN TEMPO



- | | |
|---|------------------------------------|
| ① Tapa | ⑤ Mango de la tapa |
| ② Válvula de seguridad y bloqueo | ⑥ Mango del cuerpo |
| ③ Válvula de funcionamiento / Selector de presión | ⑦ Cuerpo de la olla |
| ④ Botón de apertura | ⑧ Apertura de seguridad de la tapa |



② Válvula de seguridad y bloqueo

③ Válvula de funcionamiento / Selector de presión

⑨ Junta de silicona

La junta de estanqueidad debe reemplazarse cada año. Es necesario reemplazar la cuando esta presenta fisuras, deformaciones, un aspecto oscuro y/o falta de flexibilidad. Nunca acorte la junta.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN TEMPO

Fabricada en acero inoxidable, es compatible con todos los quemadores, incluso placas de inducción. La olla a presión Tempo es una olla rápida de fácil utilización. Puede abrirse y cerrarse desplazando el botón hacia la posición Open-Abrir ó Closed-cerrar y girándola parte superior del mango. Asimismo, maximizara los beneficios que saca de sus alimentos día a día, gracias a sus múltiples ventajas:

- Cocción rápida

Gracias a su junta hermética que impide que el vapor se escape, los alimentos se cuecen mucho más rápido que con los métodos de cocción tradicionales.

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

Presión I: cocina rápida, recomendada para los alimentos más blandos, cocina a presión más baja.

Presión II: cocina super rápida, recomendada para alimentos como verduras, carnes, legumbres...

La selección de las presiones depende del tipo de alimento y de la rapidez con la que se desee cocinar.

- Cocción más sana

La mayor parte de las vitaminas y minerales presentes en los alimentos son muy solubles: así, mientras menos prolongado es el tiempo de cocción de estos productos, menos vitaminas y minerales se pierden, por ello, se puede decir que la utilización de la olla a presión rápida es más sana.



- Ahorro de energía

Al disminuir la duración de la cocción, se permite ahorrar energía, !sea eléctrica o de gas!

- Fondo difusor triple capa

El fondo de triple capa (acero inoxidable - aluminio - acero inoxidable) permite una difusión optima del calor.

Esta base especial permite transmitir el calor de manera muy homogénea, en una cocina de gas, eléctrica, de vitrocerámica o inducción.

- Triple sistema de seguridad

La olla a presión esta equipada con un triple sistema de seguridad. Cuando la presión interior alcanza la presión de funcionamiento, la válvula de funcionamiento actúa para evacuar el exceso de vapor de la olla a presión por los orificios de la parte superior de la válvula. Si la válvula de funcionamiento estuviera bloqueada o no funcionara, el vapor se evacuaría por la válvula de seguridad para mantener la presión en el interior de la olla a presión dentro de los límites de la presión de seguridad. Si las dos válvulas (la de funcionamiento y la de seguridad) estuvieran bloqueadas o no funcionaran, la junta de silicona se inflaría y saldría de su ranura en la tapadera, lo que permitiría liberar por los lados la presión de la olla.



INSTRUCCIONES DE MANIPULACION

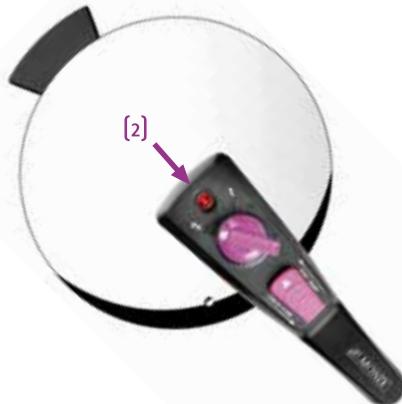
1.1 - Apertura de la tapadera

Para abrir la olla a presión, basta con desplazar el botón hacia la posición OPEN-ABRIR, gire la parte superior del mango de la tapa hacia la derecha, hasta hacer coincidir el punto de la tapa con el otro punto situado en el centro del mango del cuerpo. En esta posición levante verticalmente la tapa y la olla estará abierta.

Nunca quitar la tapadera de la olla a presión sin haberse asegurado antes si queda presión en el interior. Puede verificarlo asegurándose de que la válvula de control de presión no deja escapar vapor y que la válvula de seguridad esté hundida.

En cualquier caso, la olla a presión está equipada con un sistema de cierre que no le permite abrirla si queda un mínimo de presión en el interior. [2]

Asegúrese de dejar salir toda la presión del interior antes de abrir la olla.



1.2 - Cierre de la olla a presión

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

Ahora, la olla a presión esta totalmente cerrada y lista para ser utilizada.

1.3 - Primera utilización

Antes de utilizar la olla a presión por primera vez, límpie todas las piezas con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva.



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



2.1 - Capacidad

Nunca llene la olla a presión a más de 2/3 de su capacidad. La cantidad mínima de líquido necesaria para que la olla alcance la presión deseada es de 1/4 de litro.

Cuando cocine leguminosas o verduras que tengan tendencia a producir espuma, nunca llene la olla a presión a mas de 1/3 de su capacidad para evitar que la válvula de seguridad se obstruya.

2.2 - Cocción de cada producto

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

Le recomendamos empezar la cocción con el calor ajustado al máximo para que la olla alcance la presión necesaria lo mas rápido posible.



Si cocina con gas, la llama debe ajustarse de modo que no sobrepase el diámetro de la base de la olla a presión.

Si utiliza una cocina eléctrica, de vitrocerámica o inducción, el círculo debe ser ligeramente más pequeño que el diámetro de la base de la olla a presión.

Después de unos minutos, vera que el vapor empieza a escaparse de la válvula de funcionamiento. Esto significa que la presión ahora alcanza el nivel deseado.

Entonces, es importante bajar el calor hasta el mínimo, para que la presión se mantenga estable en el interior de la olla. Es a partir de ese momento que empieza el tiempo de cocción (ver tabla).

2.3 - Abrir la olla a presión una vez terminada la cocción

Primero, apague el quemador o la placa eléctrica. Después, con máximo cuidado, puede desplazar el selector de presión hacia la posición de despresurización, para liberar la presión del interior. Se liberará una gran cantidad de vapor. Esta cantidad disminuye poco a poco, a medida que se reduce la presión del interior. Esperar que la válvula de seguridad baje antes de abrir la tapadera. Para disminuir la presión de manera más rápida, puede enfriar la olla a presión poniendo brevemente la tapadera bajo el agua fría. [Cuando la junta esté desgastada, es posible que la descompresión sea más rápida y más fuerte; entonces, es necesario prestar especial cuidado].

ADVERTENCIA: nunca despresurizar cuando la olla a presión esté sobre el fuego. Nunca intentar quitar la tapadera forzándola, mientras la válvula de seguridad roja no haya bajado.

Es solo cuando no haya más presión en el interior de la olla que esta puede abrirse, siguiendo las instrucciones dadas anteriormente. Abrir la olla a presión cuando aun queda presión en el interior podría provocar daños.

Cuando prepare puré, la olla a presión debe desplazarse antes de abrir la tapadera, para evitar cualquier salpicadura debido a las burbujas de aire que puedan encontrarse aun en el interior.

Antes de abrir la olla a presión, elimine totalmente la presión.



MANTENIMIENTO

2.4 - Limpieza

Después de cada utilización, limpie la olla a presión con un detergente no abrasivo.

2.5 - Válvula de funcionamiento

Le recomendamos limpiar esta válvula con cuidado para evitar cualquier incrustación o acumulación de cal o grasa que pudiera impedir su funcionamiento.

Para limpiar la válvula, coloque el selector de presión en posición 0 , limpie las dos partes y verifique [con un alfiler por ejemplo] que el orificio central de la válvula en la tapadera no este obstruido antes de volver a ponerla.

Guardar la olla a presión en un lugar limpio y seco y voltear la tapadera para dejar que se ventile la olla.

3. OTROS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Usted utiliza una olla a presión rápida y segura. Sin embargo, tenga en cuenta que toda olla a presión es un objeto de utilización técnica y que sus piezas están sujetas a un desgaste natural. Por ello, el aparato debe mantenerse correctamente y debe seguir los siguientes consejos:

3.1 - Si se escapa vapor de la junta de caucho

Esto indica que la junta esta sucia, dañada o mal ajustada. Entonces, debe limpiarse, cambiarse o volverse a poner.

Si se escapa demasiado vapor de la válvula durante la cocción o si se escapa con demasiada intensidad, disminuya el calor. Si el vapor sigue escapándose, verifique que no haya demasiado líquido en el interior de la olla a presión.

3.2 - Verifique que la válvula de seguridad funciona correctamente apretando el pequeño pistón central en el interior de la tapadera; debería sentir moverse el resorte interior. Si no se mueve, límpielo bien. Si sigue funcionando mal, hay que cambiarlo antes de volver a utilizar la olla a presión.

3.3 - Cuando cambie piezas, asegúrese de utilizar las piezas de remplazo originales.

En caso contrario, el fabricante no es responsable por la reparación de la olla a presión y la garantía ya no será válida.

Conserve estas instrucciones.

TIEMPOS DE COCCIÓN

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

Verduras	Minutos [presión alta]	Minutos [presión baja]
Alcachofas	8	10
Apio	3	5
Calabacines	4	8
Cebollas	3	5
Coles	5	8
Coliflor	5	8
Espinacas	3	5
Guisantes	3	5
Habas	5	10
Patatas	5	10
Zanahorias	5	10
Legumbres		
Alubias	18	25
Arroz	3	8
Garbanzos	25	35
Lentejas	20	30
Macarrones	5	8
Fideos	3	8
Carnes		
Asado buey, vaca, cordero, cerdo	15	25
Chuletas cordero	5	10
Guisados de buey	20	25
Hígado	8	10
Pescados		
Almejas	2	6
Atún	3	5
Bacalao	5	8
Calamares	5	8
Sopas y caldos		
Caldo de carne	15	20
Cocido	20	25
Sopa de verduras	8	10
Sopa de pescado	3	8

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



Cocina + sana
en - tiempo

Working pressure level 1 : 100 kPa.
Working pressure level 2: 160 kPa.
Maximum pressure 300kPa.
Suitable for all kind of kitchens, including induction hobs.

IMPORTANT SAFETY RULES:

1. Please read before using the pressure cooker. Keep this instructions.
2. When using the pressure cooker, the following safety rules must always be followed.
3. Pay special attention when using the cooker near children.
4. Do not touch the hot surfaces. Use the handles
5. Make sure that the handles are well secured and properly positioned.
6. Take special care when moving the cooker full of hot liquid.
7. Do not put the cooker in a hot oven.
8. Do not use the cooker for anything other its specific use. This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat, see "Instructions for use".
9. Do not fill the cooker more than 2/3. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or pulses, do not fill the unit to more than 1/3 of the total. See instructions for food preparation.
10. Do not cook foods such as: Apple compote, blackcurrants, barley, oat meal and other cereals, peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to produce froth and to bubble, which could cause a blockage of the safety valve.
11. After cooking meat with a skin [e.g. ox tongue] which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
12. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
13. Always check that the safety valves are not obstructed before using.
14. Check carefully that the pressure cooker is correctly closed before its use.
15. Do not use the cooker to cook only with oil.
16. Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
17. When normal cooking pressure is reached, reduce the heat source so that the steam created by the liquid does not evaporate.
18. Do not open the pressure cooker until it has completely cooled down and there is no pressure remaining inside. Never use force. See instructions for use.
19. Do not change any original part of the cooker, you could cancel its security elements. If any part does not match the description in this book, visit a technical service so that it can be checked. Always use original spare parts.
20. Only use manufacturer's authorized parts meant for the corresponding model, specially for the lid and the body of the pressure cooker.

Repairs only to be made by authorized personnel.

TEMPO PRESSURE COOKER DESCRIPTION



① Lid

⑤ Lid handle

② Safety and blockage valve

⑥ Pot handle

③ Operation valve/pressure selector

⑦ Cooker's pot

④ Opening button

⑧ Lid safety opening



- ② Safety and blockage valve
- ③ Operation valve/pressure selector
- ⑨ Silicone gasket

Recommendation:
The closure seal should be renewed each year.

PRESSURE COOKER'S CHARACTERISTICS

Made of stainless steel and suitable for all kind of kitchens, including induction hobs.

Tempo is a fast and easy-to-use pressure cooker.

You will also obtain the greatest benefits from day-to-day cooking due to its multiple advantages:

- Fast cooking

Thanks to its hermetic seal that does not allow any steam to escape, foods are cooked in much less time than the required with traditional cooking techniques.

The pressure cooker has a valve which allows its use at two different pressures:

- Pressure I: Fast cooking. Recommended for the softest foods (fish etc). Cooking at lower pressures.
- Pressure II: Super fast cooking. Recommended for foods such as vegetables, meats, pulses etc.

Pressure selection depends on the type of food and the speed at which you wish to cook.

- Healthier cooking

The greater part food vitamins are very soluble: therefore, the less time used in cooking the most vitamins will remain in the food.



- Save energy

Cooking quicker means a very important energy saving, whether electrical, gas, viroceramic or induction hobs are used.

- Triple diffusing base

To achieve maximum use of the heat, it has a reinforced bottom diffuser (stainless steel – aluminium –stainless steel). This special bottom diffuser absorbs and transmits the heat in a very equal way, both for gas cookers as well as for electric, halogen or induction hobs.

- Triple safety system. The cooker has a triple safety system.

When the internal pressure reaches the working pressure the operating valve will act to release the redundant steam from the cooker through the outlet holes in the top part of the valve.

If the operating valve was blocked and did not work, the steam will be let off through the safety valve to reduce the pressure to keep it within safe level.

If both the operating valve and safety valve were defective and were not working, the rubber seal will be extruded out of the groove (safety opening) of the lid, thus releasing the steam and reducing the pressure in the cooker.



INSTRUCTIONS FOR USE

1.1 - Opening the lid

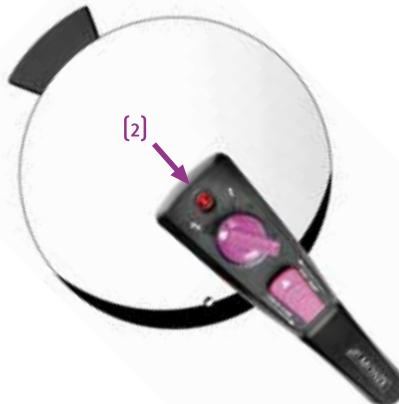
Push the button towards the OPEN-ABRIR position and turn the upper part of the lid's handle to the right, until the point on the lid is in line with the other point that is at the centre of the pot's handle. In this position vertically raise the lid and the cooker will be open.

Never try to take off the lid of the pressure cooker if the red top of the safety valve did not fall downwards.

This is despite the fact that cooker has a blocking system that would not allow it to be opened in the event that there were even minimal pressure inside.

[2]

The safety and blockage valve would be raised if there were pressure inside. In this event, release all steam before opening.



1.2 - Closing the cooker

Place the lid on the cooker's pot, positioning the point on the lid opposite the point on the lower handle. Softly press the lid against the pot. Turn the lid's handle to the left, until the top of the lid fits with the top of the pot. The button will automatically be placed in the CERRAR-CLOSE position.

1.3 - Using for the first time

Before using the cooker for the first time, we recommend all the parts be cleaned with hot water, liquid detergent and scouring pads that do not scratch. Do not put the lid into dishwashers, although this can be done with the pot.



FOOD PREPARATION



2.1 - Filling

Never fill the cooker to more than 2/3 of its capacity. The minimum amount of liquid necessary so that the cooker can reach pressure is 1/4 of a litre.

If cooking pulses or foaming vegetables do not fill the pot to more than a 1/3 of its capacity, to avoid possible obstruction of the safety valve.

We recommend starting with the heat source at maximum, so that the pot can reach the correct pressure as quickly as possible.

If you cook with gas it must be regulated so that it does not exceed the diameter of the bottom of the cooker.

If you cook with electricity, halogen or induction the hob must be slightly less than the diameter of the bottom of the cooker whenever possible.



2.2 - Cooking of each type of food at the indicated pressure.

Veuillez sélectionner un des deux modes de cuisson : Position 1 « cuisson douce », ou Position 2 « cuisson rapide ». Vous trouverez des recommandations pour le choix du mode de cuisson dans le tableau des temps de cuisson.

Select the pressure level indicated for each type of food to be cooked. Place the cooker on the heat source and select High Pressure II or Low Pressure I. When steam begins to come out quite strongly from the upper part of the handle, reduce the intensity of the heat. The recommended cooking time starts from this moment.

2.3 - Opening the cooker

First of all, turn off the hobs. After that there are 2 processes for your reference:

- 1] Waiting until the safety valve falls downwards (red top) and then pushing the opening button [ABRIR-OPEN] to open the lid.
- 2] Placing the cooker under the cold tap and washing the lid until the safety valve falls, then open the lid as above.

When cooking purees, we recommend shaking the cooker gently before opening.

Warning: Do not try to remove the operating valve if the cooker under pressure!

Never use force to open the lid if the red top did not fall!



MAINTENANCE

2.4 - Cleaning

After each use clean the pot with a detergent that is not very abrasive. Do not put the lid in dishwashers.

2.5 - Cleaning the operating valve

After each use we recommend cleaning the valve thoroughly to prevent possible incrustations and limescale or grease accumulation which could block its operation.

To clean the valve, put the pressure selector in the Ø position, so you can dismantle it and clean it, then cleaning with soap and hot water. Once dry, assemble it again.

3. OTHER MAINTENANCE TIPS

You are using a fast and safe pressure cooker. However, bear in mind that all pressure cookers are technical apparatus whose parts have natural wear and tear due to use. Therefore you must look after it carefully and bear the following tips in mind:

3.1 - If the steam escapes through the rubber gasket this indicates that the gasket is dirty, worn or incorrectly positioned. Depending on the case you should clean it, change it or position it correctly.

If too much steam comes out through the valve during cooking or comes out in a violent way, reduce the heat.

If it continues to come out, check that there is not too much liquid inside the pot.

3.2 - Check that the safety valve is working properly. If not, clean thoroughly. If it continues to work incorrectly, change it before using the cooker again.

3.3 - In the event of the replacement of any of the cooker's parts, ensure that the spare part is original, as otherwise the manufacturer will not be responsible for its correct functioning and the guarantee will be invalid.

Repairs only to be made by authorized personnel! Keep these instructions.

COOKING TIMES

Cooking times should be taken from the time at which the cooker reaches the appropriate pressure, which is when steam starts to come out of the valve.

Vegetables	Minutes (high pressure)	Minutes (low pressure)
Artichokes	8	10
Celery	3	5
Courgettes	4	8
Onions	3	5
Cabbage	5	8
Cauliflower	5	8
Spinach	3	5
Peas	3	5
Broad beans	5	10
Potatoes	5	10
Carrots	5	10
Pulses		
Beans	18	25
Rice	3	8
Chick peas	25	35
Lentils	20	30
Macaroni	5	8
Vermicelli	3	8
Meats		
Roast beef, steak, lamb, pork	15	25
Lamb chops	5	10
Beef stews	20	25
Liver	8	10
Fish		
Clams	2	6
Tuna	3	5
Cod	5	8
Squid	5	8
Soups and stocks		
Meat stock	15	20
Stew	20	25
Vegetable soup	8	10
Fish soup	3	8

These cooking times are only to be used as guidelines, as each type of cooking - gas, electricity, etc - has different results.