



¡Qué menox... que Monix!



## ***Veloce***

**Olla a presión súper rápida**  
Super fast pressure cooker

INSTRUCCIONES DE USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
ISTRUZIONI PER L'USO

**INSTRUCCIONES OLLA A PRESIÓN SÚPER RÁPIDA**

***Veloce***



# IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD.

Leer antes de utilizar la olla a presión.

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

1 Leer todas las instrucciones.

2 No tocar las superficies calientes. Use las asas.

3 Una especial atención debe tomarse cuando se usa la olla cerca de niños.

4 No coloque la olla en el horno caliente.

5 Debe tener una precaución especial cuando traslade la olla llena de líquido caliente.

6 No use la olla para nada que no sea su uso específico.

7 Este aparato cocina a presión. Un uso inapropiado puede producirle quemaduras. Asegúrese de que está bien cerrada antes de utilizarla. Ver instrucciones de uso.

8 No llene la olla más de 2/3 partes. Cuando cocine alimentos que incrementan su volumen durante la cocción,

como arroz o legumbres, no llene la unidad más de 1/3 del total. Ver instrucciones para la preparación de alimentos.

9 No cocine alimentos tales como: compota de manzana, arándanos, cebada, harina de avena u otros cereales, guisantes, tallarines, macarrones, ruibarbo o espagueti. Estos alimentos, tienden a producir espuma y a borbotar, pudiendo provocar el bloqueo de la válvula de seguridad.

10 Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén obstruidas antes de usarlas.

11 No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado completamente y no quede ningún resto de presión en el interior. No forzar nunca. Ver instrucciones de uso.

12 Es muy importante que la apertura de seguridad de la tapa esté dirigida a la parte contraria de uso.

13 Asegúrese que las asas estén bien sujetas y colocadas adecuadamente.

14 No utilice la olla para cocinar sólo con aceite.

15 Cuando se alcanza la presión normal de cocción reduzca la fuente de calor, de esta forma el vapor que crea el líquido no se evaporará.

16 No modifique nunca una pieza original de la olla, podría anular los elementos de seguridad de la misma. Si alguna pieza no coincide con la descripción de este libro, acuda a un servicio técnico para que se verifiquen. Utilice siempre repuestos originales.

17 **Conserve estas instrucciones.**

## OLLA VELOCE



① Tapa

② Válvula de seguridad y bloqueo

③ Válvula de funcionamiento / Selector de presión

④ Botón de apertura

⑤ Mango de la tapa

⑥ Mango del cuerpo

⑦ Cuerpo de la olla

⑧ Apertura de seguridad de la tapa

## DETALLE INTERIOR DE LA TAPA



- ② Válvula de seguridad y bloqueo
- ③ Válvula de funcionamiento / Selector de presión
- ⑨ Válvula de doble seguridad
- ⑩ Junta de silicona

***Veloce***

## CARACTERÍSTICAS DE LA OLLA A PRESIÓN

### Doble presión

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 (pescados...). Cocina a presión más baja.

#### Presión II: cocina súper 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.

### Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento de calor, posee un fondo difusor forjado (acero inox - aluminio - acero inox).

Este fondo difusor especial

absorbe y transmite con la máxima homogeneidad el calor, tanto para fuegos de gas, como de electricidad, vitrocerámica o inducción.

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

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



# Veloce

**Triple sistema de seguridad.** En caso de sobrepresión, la olla posee un triple sistema de seguridad. La válvula de funcionamiento actuaría rápidamente desvaporizando la olla por su orificio de salida. (figura 1)

Si fuera necesario, una válvula de seguridad actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la

actuación de la válvula de funcionamiento. (figura 2)

Por otro lado, la parte interior de la tapa dispone de una segunda válvula de seguridad, la cual constituiría el tercer sistema de seguridad.

Si no actuaran las dos válvulas precedentes, esta segunda válvula liberaría presión sobrante a través del mango de la olla. (figura 3)

Si ocurriese el evento de que actuaran alguna de las válvulas de seguridad (figura 1 y/ó 2), apague el fuego y póngase en contacto con un servicio oficial autorizado o con su vendedor habitual.

**Se recomienda cambiar la junta de cierre de la olla a presión al menos una vez al año para un óptimo funcionamiento.**

figura 1



figura 2



figura 3



## INSTRUCCIONES DE USO

Lea todas estas instrucciones

### 1 INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN:

#### 1.1 Apertura de la tapa

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

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

La olla a presión rápida dispone de un sistema de bloqueo que no le permitiría abrirla en caso de que hubiera una mínima presión en el interior. (figura 2)

La valvula de seguridad y bloqueo estaría levantada si hubiera presión en el interior. En este caso, desvaporizar antes de abrir.

figura 1



figura 2





## 1.2 Cierre de la olla

Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla, situando el punto de la tapa enfrente del punto del mango inferior. Presione suavemente la tapa contra el cuerpo. Gire 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 CERRAR-CLOSE.

## 1.3 Primera utilización

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

### Cierre de la olla



## INSTRUCCIONES DE USO

Lea todas estas instrucciones

### 2 PREPARACIÓN DE COMIDA

#### 2.1 Llenado

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

El mínimo de líquido necesario para que la olla pueda coger presión es de 1/4 de litro. Si ha de cocer legumbres y hortalizas espumantes no llene la olla más de 1/3 de su capacidad, para evitar la posible obturación de la válvula de seguridad.

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

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

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

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

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


Coloque la tapa en la fuente de calor y presionando levemente el selector de presión hacia abajo (figura 1), seleccione la Presión Alta II ó la Presión Baja I.

Cuando empiece a salir vapor con bastante intensidad por la chimenea del selector (figura 1), reduzca la intensidad del fuego al mínimo. A partir de este momento empieza el tiempo de cocción recomendado.

figura 1



## 2.3 Apertura de la olla

Para ello, seleccione la posición de desvaporizar, presionando levemente y girando el selector de presión hacia el símbolo .

Se producirá la salida de vapor por la válvula extinguiéndose a medida que desaparece la presión interior.

Para que la presión baje de una forma más rápida, puede enfriar la olla poniéndola bajo un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa. Cuando la junta esté gastada puede ocurrir que se efectúe una descompresión rápida y fuerte, por lo que este sistema precisa de una mayor cautela.

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

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

**Antes de abrir la olla, anular la presión completamente.**



## INSTRUCCIONES DE USO

Lea todas estas instrucciones

### 2.4 Limpieza

Después de cada uso limpie la olla con un detergente que no sea muy abrasivo.

No introduzca la tapa en el lavavajillas.

### 2.5 Limpieza de la válvula de funcionamiento

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

Para limpiar la válvula, coloque el selector de presión en posición  $\emptyset$ , para poder así desmontarla y limpiarla con agua y jabón. Una vez seca, vuelvela a montar.

### 2.6 Forma de guardar la olla

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

## 3 OTROS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Está usted utilizando una olla a presión rápida y segura. No obstante tenga en cuenta que

todas las ollas a presión son objetos de uso técnico cuyas piezas tienen un natural desgaste debido al uso. Por lo tanto debe cuidarla con esmero y tener presente los consejos siguientes:

**3.1** Si el vapor escapa por la junta de goma, esto indica que la junta está sucia, deteriorada o mal colocada. Según el caso, deberá limpiarla, cambiarla o colocarla correctamente. Si saliera demasiado vapor por la válvula durante la cocción o saliera de una forma violenta, reduzca el fuego.

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

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

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

**Guarde estas instrucciones**

## TIEMPOS DE COCCIÓN

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

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

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

***Veloce***



## IMPORTANT SAFETY RULES

Please read before using the pressure cooker.

When using the pressure cooker, the following safety rules must always be followed.

- 1 Read all the instructions.
- 2 Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- 3 Pay special attention when using the cooker near children.
- 4 Do not put the cooker in a hot oven.
- 5 Take special care when moving the cooker full of hot liquid.
- 6 Do not use the cooker for anything other its specific use.
- 7 This apparatus cooks under pressure. Incorrect use can cause burns. Ensure that it is properly closed before using it. See instructions for use.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Always check that the safety valves are not obstructed before using.
- 11 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.
- 12 It is very important that the lid's safety opening is turned to the part opposite to use.
- 13 Make sure that the handles are well secured and properly positioned.
- 14 Do not use the cooker to cook only with oil.
- 15 When normal cooking pressure is reached, reduce the heat source so that the steam created by the liquid does not evaporate.
- 16 Do not change any original part of the cooker, as this could override its safety 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.
- 17 Keep these instructions in a safe place.

## QUICK COOKER



① Lid

② Safety and blockage valve

③ Operation valve/pressure selector

④ Opening button

⑤ Lid handle

⑥ Pot handle

⑦ Cooker's pot

⑧ Lid safety opening



## INSIDE THE LID



- ② Safety and blockage valve
- ③ Operation valve/pressure selector
- ⑨ Second safety valve
- ⑩ Silicone gasket

***Veloce***

## PRESSURE COOKER'S CHARACTERISTICS

### Double pressure

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.

**Three ply bottom diffuser** 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.

**Made of high quality 18/10 stainless steel.** The cooker is made of high quality stainless steel, for an unlimited life.



# Veloce

## Triple safety system.

In the event of a pressure overload, the cooker has a triple safety system. The operating valve acts rapidly by releasing the steam from the cooker through the outlets. (figure 1)

A safety valve acts by releasing the steam from the pressure cooker at a pressure slightly higher than the operational pressure of the first valve, in

the unlikely event that it does not work. (figure 2)

If both of the previous safety features do not come into operation, a second safety valve would act releasing steam through the lid handle. (figure 3)

If one or both of the safety valves come into operation,

turn off the kitchen hob and contact your nearest technical service for further assistance.

The manufacturer recommends changing the sealing silicone gasket at least once a year.

figure 1



figure 2



figure 3



## INSTRUCTIONS FOR USE

Please read all these instructions

### 1 HANDLING INSTRUCTIONS:

#### 1.1 Opening the lid

Move 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 open it without first making sure that it is totally empty of steam.

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.

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



# *Veloce*

## 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.

### Closing the cooker



## INSTRUCTIONS FOR USE

Please read all these instructions

### 2 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 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 Selecting the right pressure level depending on the dish.

Select the desired cooking level by pressing and turning the pressure selector to: High pressure-level II or Low pressure-level I.


(figure 1)

When the steam begins coming out quite strongly from the operational valve, reduce the intensity of the heat in your hob. The recommended cooking time will start from this precise moment.

figure 1



## 2.3 Opening the cooker

Place the pressure selector in the steam release position . The steam will exit through the valve, which will be reduced as the internal pressure disappears. For the pressure to drop more quickly, you can cool the pot by running a small stream of cold water over the lid. When the gasket is worn, this may cause a rapid and intense decompression to occur and therefore the system will need more care.

Only when there is no pressure inside the cooker can it be opened, as described above.

Opening with pressure still inside could cause injury.

When cooking purees the cooker must be moved before opening the lid to prevent any air bubbles which have remained inside from splashing.

Completely release the pressure before opening the cooker.




## INSTRUCTIONS FOR USE

Please read all these instructions

### 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 0 position , so you can dismantle it and clean it with soap and water. Once dry, assemble it again.

### 2.6 How to store the cooker

After cleaning and drying it with a cloth it is advisable to store the pot without closing it; to do this, put the lid turned upwards, so that the rubber gasket stays exposed to the air and can dry thoroughly.

## 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.

**Keep these instructions in a safe place**



## 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.

<b>Vegetables</b>	<b>Minutes (high pressure)</b>	<b>Minutes (low pressure)</b>
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
<b>Pulses</b>		
Beans	18	25
Rice	3	8
Chick peas	25	35
Lentils	20	30
Macaroni	5	8
Vermicelli	3	8
<b>Meats</b>		
Roast beef, steak, lamb, pork	15	25
Lamb chops	5	10
Beef stews	20	25
Liver	8	10
<b>Fish</b>		
Clams	2	6
Tuna	3	5
Cod	5	8
Squid	5	8
<b>Soups and stocks</b>		
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.

***Veloce***



## IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Leggere prima di utilizzare la pentola a pressione.

Quando utilizza la pentola a pressione deve seguire sempre le seguenti norme di sicurezza.

1 Leggere tutte le istruzioni.

2 Non toccare le superfici calde. Usare i manici.

3 È necessario prendere le dovute precauzioni quando si usa la pentola vicino ai bambini.

4 Non posizionare la pentola nel forno caldo.

5 Prestare particolare attenzione quando si sposta la pentola piena di liquido caldo.

6 Non usare la pentola per altri usi al di fuori di quello specifico.

7 Questo apparato cucina a pressione. Un uso inappropriato può provocare bruciature. Assicurarsi che è chiusa bene prima dell'uso. Vedere le istruzioni d'uso.

8 Non riempire la pentola oltre le 2/3 componenti. Quando si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come riso o legumi, non riempire l'unità oltre 1/3 del totale. Vedere le istruzioni per la preparazione di alimenti.

9 Non cucinare alimenti come: Composto di mele, mirtillo, cipolla, farina di avena o altri cereali, piselli, tagliatelle, maccheroni, rabarbaro o spaghetti. Questi cibi, tendono a produrre schiuma e a borbottare, provocando il blocco della valvola di sicurezza.

10 Verificare sempre che le valvole di sicurezza non siano ostruite prima dell'uso.

11 Non aprire la pentola a pressione fin quando non si sia raffreddata del tutto e non rimanga nessun resto di pressione all'interno. Non forzare mai. Vedere le istruzioni d'uso.

12 È molto importante che l'apertura di sicurezza del coperchio sia diretto verso la parte opposta all'uso.

13 Assicurarsi che i manici siano ben fissati e posizionati adeguatamente.

14 No usare la pentola per cucinare solo con olio.

15 Quando si raggiunge la pressione normale di cottura ridurre la fonte di calore, in questo modo il vapore che crea il liquido non evaporerà.

16 Non modificare mai un pezzo originale della pentola, potrebbe annullare gli elementi di sicurezza della stessa. Se qualche pezzo non coincide con la descrizione di questo libro, rivolgersi ad un servizio tecnico per la sua verifica. Utilizzare sempre ricambi originali.

17 Conservare queste istruzioni.

## PENTOLA QUICK



① Coperchio

② Valvola di sicurezza e blocco

③ Valvola di funzionamento / Selettore di pressione

④ Pulsante di apertura

⑤ Manico del coperchio

⑥ Manico del corpo

⑦ Corpo della pentola

⑧ Apertura di sicurezza del coperchio

## INFORMAZIONI DETTAGLIATE INTERNE DEL COPERCHIO



- ② Valvola di sicurezza e blocco
- ③ Valvola di funzionamento / Selettore di pressione
- ⑨ Seconda valvola di sicurezza
- ⑩ Guarnizione in silicone

***Veloce***

## CARATTERISTICHE DELLA PENTOLA A PRESSIONE

### Doppia pressione

La pentola a pressione ha una valvola che permette il suo uso con due differenti pressioni:

**Pressione I:** cucina rapida. Raccomandata per alimenti più blandi (pesce...). Cucina a pressione più bassa.

**Pressione II:** cucina super rapida. Raccomandata per alimenti come verdure, carne,

legumi... La selezione delle pressioni dipende dal tipo di alimento e dalla rapidità con cui si desidera cucinare.

### Triplo fondo diffusore.

Per ottenere il massimo utilizzo del calore, ha un fondo diffusore forgiato (acciaio inox - alluminio - acciaio inox). Questo fondo diffusore speciale assorbe e trasmette con la massima

omogeneità il calore, sia per fuochi a gas, che ad elettricità, vitroceramica o induzione.

### Fabbricata in acciaio inox 18/10 ad alta qualità.

La pentola è fabbricata in Acciaio inox ad alta qualità, affinché la sua durata sia illimitata.



## Triplo sistema di sicurezza.

In caso di eccessiva pressione: La pentola a un triplo sistema di sicurezza. La valvola di funzionamento agirebbe rapidamente espellendo il vapore della pentola tramite gli orifici di uscita. (figura 1)

Una seconda valvola di sicurezza agirebbe espellendo il vapore dalla pentola ad una pressione leggermente

superiore all'azione della prima valvola nel caso in cui questa non agisse bene. (figura 2)

Inoltre, la parte inferiore del coperchio a una seconda valvola, che costituirebbe il terzo sistema di sicurezza. Nel caso non si attivassero le due valvole precedenti, questa seconda valvola libererebbe

la pressione attraverso il manico della pentola. (figura 3)

Se qualsiasi dei sistemi di sicurezza venisse attivato, spegnere la fonte di calore e portare la pentola al servizio post vendita piú vicino. **Raccomandiamo di cambiare la guarnizione di chiusura almeno una volta all'anno.**

figura 1



figura 2



figura 3



## ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente queste istruzioni

### 1 ISTRUZIONI DI MANIPOLAZIONE:

#### 1.1 Apertura del coperchio

Spostare il pulsante nella posizione OPEN-APRIRE e girare la parte superiore del manico del coperchio verso destra, fino a far coincidere il punto del coperchio con l'altro punto che si trova nel centro del manico del corpo. In questa posizione alzare verticalmente il coperchio e la pentola si aprirà.

Non aprire mai la pentola senza assicurarsi che sia totalmente fuoriuscito il vapore.

Anche se la pentola ha un sistema di blocco che impedirà l'apertura nel caso vi fosse una minima pressione all'interno.

La valvola di sicurezza e blocco è alzata nel caso vi fosse pressione all'interno. In questo caso, far uscire il vapore prima di aprirla.





## 1.2 Chiudere la pentola

Collocare il coperchio sul corpo della pentola, posizionando il punto del coperchio in corrispondenza del punto del manico inferiore. Effettuare una leggera pressione del coperchio sul corpo. Girare il manico del coperchio verso sinistra, fino a che la giunta del coperchio coincida con quella del corpo. Il pulsante si posizionerà automaticamente nella posizione CHIUDERE-CLOSE.

## 1.3 Primo utilizzo

Prima di usare la pentola per la prima volta, raccomandiamo di pulire bene tutte le componenti con acqua calda, detersivi liquidi e spugne che non graffiano. Non introdurre il coperchio nella lavastoviglie, anche se può introdurre il corpo.

### Chiudere la pentola



## ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente queste istruzioni

### 2 PREPARAZIONE DI CIBO

#### 2.1 Riempimento

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

La quantità minima di liquido necessaria, affinché la pentola possa andare in pressione, è di 1/4 di litro.

Se deve cucinare legumi e ortaggi schiumogeni non riempire la pentola oltre 1/3 della sua capacità, per evitare la possibile otturazione della valvola di sicurezza. Raccomandiamo di iniziare con la fonte di calore al massimo, di modo che la pentola possa raggiungere rapidamente la corretta pressione.

Se cucina a gas la fiamma deve essere regolata di modo da non superare il diametro del fondo della pentola.

Se cucina ad elettricità, vitroceramica o Induzione la piastra deve avere possibilmente un diametro leggermente inferiore a quello del fondo della pentola.

#### 2.2 Cottura di ogni alimento alla pressione indicata.


Selezionare il livello di pressione indicato per ogni tipo di alimento da cucinare. Posizionare la pentola sulla fonte di calore e spingere leggermente il selettore verso la pressione Alta II o la pressione Bassa I. (figura 1)

Quando inizia ad uscire il vapore con una certa intensità dalla parte superiore del selettore, ridurre l'intensità del fuoco. Da questo momento inizia il tempo di cottura raccomandato.

figura 1



## 2.3 Apertura della pentola

Per aprire la pentola posizionare il selettore di pressione sulla posizione  di evaporazione. Avverrà la fuoriuscita di vapore attraverso la valvola che si esaurirà mano a mano che svanisce la pressione interna.

Affinchè la pressione diminuisca in modo più rapido, può raffreddare la pentola posizionandola sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio.

Quando la giunta è consumata si può verificare una rapida e forte decompressione, per cui questo sistema richiede una maggiore cautela.

Solo quando non c'è pressione all'interno della pentola, si potrà aprire, nel modo descritto precedentemente.

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

Quando si cucina il purè, la pentola deve essere agitata prima dell'apertura del coperchio per impedire che fuoriescano le possibili bolle d'aria rimaste al suo interno.

Prima di aprire la pentola, annullare completamente la pressione.



## ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente queste istruzioni

### 2.4 Pulizia

Dopo ogni uso pulire la pentola con un detergente che non sia molto abrasivo. Non introdurre il coperchio nella lavastoviglie.

### 2.5 Pulizia della valvola di funzionamento

Dopo ogni uso raccomandiamo di pulire accuratamente la valvola per evitare possibili incrostazioni e accumuli di calcare o di grassi che possano bloccare il suo funzionamento.

Per pulire la valvola, posizionare il selettore di pressione sulla posizione  $\emptyset$ , per poter in questo modo smontarla e pulirla con acqua e sapone. Una volta asciutta, montarla di nuovo.

### 2.6 Modalità di conservazione della pentola

Dopo averla pulita e asciugata con un panno è conveniente conservarla senza chiuderla; per questo motivo è necessario posizionare il coperchio rivolto verso l'alto, di modo che la giunta di gomma si possa asciugare completamente all'aria.

## 3 ALTRI CONSIGLI DI MANUTENZIONE

Sta utilizzando una pentola a pressione rapida

e sicura. Ad ogni modo è necessario tener presente che tutte le pentole a pressione sono oggetti di uso tecnico le cui componenti hanno un consumo naturale dovuto all'utilizzo. Per cui è necessario usarla con precauzione tenendo presente i seguenti consigli:

**3.1** Se il vapore fuoriesce dalla giunta di gomma, ciò indica che la giunta è sporca, deteriorata o posizionata male. In base al caso, sarà necessario pulirla, cambiarla o posizionarla correttamente. Nel caso uscisse troppo vapore dalla valvola durante la cottura o uscisse in modo violento, ridurre il fuoco.

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

**3.2** Verificare che la valvola di sicurezza funzioni correttamente. Nel caso non fosse così, pulirla bene. Se continua a funzionare male, cambiarla prima di usare la pentola di nuovo.

**3.3** Nel caso di sostituzione di qualche componente della pentola, assicurarsi che il ricambio sia originale, altrimenti il fabbricante non si farà carico di nessuna responsabilità, nè del funzionamento nè della garanzia.

**Conservare queste istruzioni**

## TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura devono prendersi dal momento in cui la pentola raggiunge la pressione adeguata, che avviene quando inizia a uscire il vapore dalla valvola.

<b>Verdure</b>	<b>Minuti (pressione elevata)</b>	<b>Minuti (pressione bassa)</b>
Carciofi	8	10
Appio	3	5
Zucchine	4	8
Cipolle	3	5
Cavolo	5	8
Cavolfiore	5	8
Spinaci	3	5
Piselli	3	5
Fave	5	10
Patate	5	10
Carote	5	10
<b>Legumi</b>		
Fagioli	18	25
Riso	3	8
Ceci	25	35
Lenticchie	20	30
Maccheroni	5	8
Tubetti	3	8
<b>Carne</b>		
Bue, vacca, agnello, maiale arrostiti	15	25
Costoletta di agnello	5	10
Spezzatino di bue	20	25
Fegato	8	10
<b>Pesce</b>		
Vongole	2	6
Tonno	3	5
Baccalà	5	8
Calamari	5	8
<b>Zuppe e brodi</b>		
Brodo di carne	15	20
Cocido	20	25
Zuppa di verdure	8	10
Zuppa di pesce	3	8

Questi tempi di cottura sono orientativi, dato che ogni tipo di cucina - a gas, elettrica, ecc.- hanno risultati differenti.

## GARANTÍA / GUARANTEE / GARANZIA

El plazo de la presente garantía es de dos años a partir de la fecha de compra del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso de la pieza, uso impropio de esta o los daños causados por golpes.

Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.

Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

The term of this guarantee is two years from the date of purchase of the product, and covers possible manufacturing defects but does not cover defects caused by misuse of the machine, inappropriate use or damage caused by blows. To use of this guarantee, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking the proof of purchase.

Possible defective products covered by this guarantee will be accepted, repaired and/or replaced free of charge and returned free of charge to the purchaser.

This guarantee does not affect the consumer's rights in accordance with the contents of RDL 1/2007, General Law for the Defence of Consumers and Users.

La scadenza della presente garanzia è di due anni a partire dalla data di acquisto del prodotto, e copre i possibili difetti di fabbricazione, e non copre i difetti derivati da un cattivo uso delle componenti, uso improprio della stessa o i danni provocati da colpi.

I possibili prodotti difettosi coperti da questa garanzia saranno consegnati, riparati e/o sostituiti senza spese, e restituiti all'acquirente senza alcun costo.

Questa garanzia non incide sui diritti di cui dispone il consumatore conforme a quanto previsto dall'RDL 1/2007, Legge Generale per la Difesa dei Consumatori e Utenti.

---

### TODA RECLAMACIÓN DEBE IR ACOMPAÑADA DE ESTA TARJETA Please enclose this card with any claim under warranty Quaisiasi reclamo deve essere accompagnato da questa scheda

Establecimiento vendedor / Dealer stamp / Stabilimento di vendita

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

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

---

#### ENVIAR A / SEND TO / SPEDIRE A:

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

Nombre / Name / Nome: .....

Dirección / Adres / Indirizzo: .....

Población / Town - City / Città o paese: .....

Provincia / Province - State / Provincia: .....

Fecha / Date / Data: .....

SELLO ESTABLECIMIENTO

DEALER STAMP

TIMBRO DELLO STABILIMENTO



***Velocce***

***Veloce***



**¡Qué menox... que Monix!**

**ISOGONA, S.L**

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

FABRICADO EN P.R.C.