

excellent

Designed by Jump Lines

Olla a presión rápida

Fast pressure cooker

Pentola a pressione veloce



Instrucciones de uso p. 02

Instruction for use p. 18

Istruzioni per l'uso p. 34

Instructions d'utilisation p. 50

Instruções de uso p. 66



excellent

Olla a presión rápida

Instrucciones
de uso

ESPAÑOL



Presión de funcionamiento:
Nivel 1: 60 kPa Nivel 2: 100 kPa

Índice

Reglas de seguridad	4
Esquema	5
Características	5
Fuentes de calor compatibles	6
Selector gradual de presión	6
Triple fondo difusor	7
Triple sistema de seguridad	7
Recambios	8
Instrucciones de uso	9
Apertura de la tapa	
Cierre de la tapa	
Primer uso	10
Inicio de la cocción	11
Llenado mínimo	
Llenado máximo	
Durante la cocción	12
Tiempos de cocción	13
Final de la cocción	14
Limpieza y mantenimiento	14
Almacenaje	15
Cambio de la junta de cierre	
Preguntas frecuentes	16
Garantía	17

Reglas de seguridad

1. Leer antes de cualquier utilización de la olla a presión. 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, 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 más de 1/2 de su capacidad total.

10. No prepare alimentos como la compota de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, guisantes, pastas, macarrones o espaguetis. Estos alimentos tienden a producir espuma y burbujas que pueden atascar la válvula de seguridad.

11. Después 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. Y asegúrese de que la apertura de seguridad de la tapa está dirigida a la parte contraria de uso.

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 apertura. 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, más 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.

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

22. Utilizar la(s) fuente(s) de calor apropiada(s) de acuerdo con las instrucciones de uso.

Esquema



- 1 Mango
- 2 Selector de presiones, despresurización y sistema de apertura y cierre
- 3 Válvula de seguridad
- 4 Válvula de funcionamiento
- 5 Válvula de bloqueo de apertura e indicador de presión
- 6 Tapa
- 7 Cuerpo de la olla
- 8 Asa
- 9 Junta de silicona



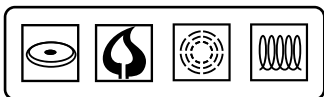
Características de la olla a presión

Capacidad	Diámetro	Referencia
4 L	22 cm	185701
6 L	22 cm	185702
7 L	22 cm	185703
9 L	24 cm	185704
4 + 6 L	22 cm	185705

Fuentes de calor compatibles

Los modelos de olla a presión Selecta son compatibles con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

INDUCTION



- Sobre placas eléctricas, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o inferior al del fondo exterior de la olla.



- Sobre placas vitrocerámicas, se recomienda verificar que el fondo exterior de la olla está limpio y totalmente libre de residuos.



- Sobre placas de gas, se recomienda que la llama nunca sobresalga el diámetro del fondo de la olla.



- Sobre placas de inducción, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual al del fondo difusor de la olla.

Doble presión

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

Baja presión: 1

cocina rápida (0,6 kg/cm²).

Alta presión: 2

cocina súper rápida (1 kg/cm²).

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

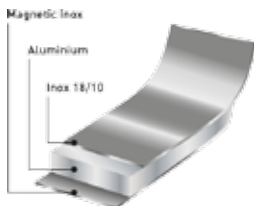
La Baja presión: Cocina dietética. Cocina rápida.

La Alta presión: Cocina tradicional. Cocina súper rápida.



Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un triple fondo difusor forjado constituido por Acero Inoxidable (AISI 304) en el cuerpo- Aluminio - y Acero Inoxidable Ferrítico (AISI 430) en la base. Este fondo difusor especial absorbe y transmite la energía con la máxima homogeneidad.



Triple sistema de seguridad

En caso de exceso de presión:

La olla posee un triple sistema de seguridad.

- La válvula de funcionamiento actuaría rápidamente desvaporizando la olla por el orificio de salida situado en la tapa de la olla. (1)
- Una segunda válvula actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la actuación de la primera válvula y en el caso extraordinario de que ésta no actuara.
- Por otro lado el propio diseño de la tapa de la olla y su junta constituyen un tercer sistema de seguridad. Si no actuaran las dos válvulas de seguridad, la junta de goma se dilataría saliendo por la ranura de la tapa, evacuando de este modo la presión de la olla por el lado contrario al puesto de trabajo, quedando de este modo la persona que utilice la olla totalmente resguardada. (2)



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

Repuestos BRA disponibles en los servicios de asistencia técnica

Para la sustitución de otras piezas distintas a las aquí señaladas o reparaciones póngase en contacto con el servicio post-venta BRA.

La junta de cierre de la olla a presión puede ser sustituida por el cliente (ver página 15) y recomendamos su cambio, al menos, una vez al año.

Solo utilice las piezas del fabricante conformes al modelo correspondiente.

Descripción	Referencia
Asa del cuerpo	A991399
Mango superior	A991397
Mango del cuerpo	A991398
Junta olla a presión 4, 6, 7 L	A990932
Junta olla a presión 9 L	A990935
Válvula de seguridad	A991394
Válvula de funcionamiento	A991392
Selector de presión y apertura cierre	A991396

Instrucciones de uso

Apertura de la tapa

Gire el selector en posición OPEN-ABRIR y gire la parte superior del mango de la tapa hacia la derecha (1), hasta hacer coincidir el punto de la tapa (2) con el centro del mango del cuerpo.

En esta posición levante verticalmente la tapa y la olla estará abierta.

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

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



Cierre de la tapa

Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla, alineando la válvula de la tapa y el centro del mango inferior. (2)

Presione suavemente la tapa contra el cuerpo.

Gire la empuñadura de la tapa hacia la izquierda, hasta que el tope de la tapa coincida con el del cuerpo. (3)



Si se da el acontecimiento de que se ha calentado la olla sin líquido en su interior, póngase en contacto con el servicio post-venta BRA para su verificación.

Primer uso

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.

Llene el cuerpo de la olla con agua hasta 2/3 partes de su altura (1).

- Cierre la olla (ver página anterior: Cierre).
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo y seleccione el tipo de cocción (nivel de presión) deseada.
- Pasados unos minutos, el indicador de presión se va elevando hasta alcanzar la presión deseada (en este momento puede salir algo de presión por la válvula), quedando a la vista la primera o la segunda línea blanca (2), según se está usando la presión mínima o máxima. Llegado este momento es importante bajar el fuego al nivel medio-bajo, para que se mantenga la presión estable dentro de la olla.
- Cuando hayan pasado 20 minutos, apague por completo la fuente de calor.
- Para despresurizar la olla a presión coloque el selector en la posición desvaporizar, se producirá así la salida de vapor por la válvula que se extinguirá a medida que desaparezca la presión interior.
- Si desea que la presión baje de una forma más rápida, coloque la olla bajo el grifo de agua fría.
- Una vez que el vapor se haya liberado completamente, el indicador de presión esté abajo y la válvula de presión ya no emita vapor, la tapa estará lista para ser retirada.
- Enjuague y seque la tapa y el cuerpo de la olla.



Inicio de la cocción

Antes de cada utilización, verifique que la válvula de funcionamiento no está obstruida.

Llenado mínimo

Llene siempre la olla con una cantidad mínima equivalente a $\frac{1}{4}$ de la capacidad total de la olla (ver marca interior de la olla 1/4).

Llenado máximo

- NO llene nunca el cuerpo de la olla por encima de $\frac{2}{3}$ de su altura, con alimentos incluidos.
- En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las papas, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo y seleccione el tipo de cocción (nivel de presión) deseada.
- Pasados unos minutos, el indicador de presión se va elevando hasta alcanzar la presión deseada quedando a la vista la primera o la segunda línea blanca (2). Llegado este momento es importante bajar el fuego al nivel medio-bajo.
- En el caso de que se caliente la olla sin líquido en su interior, póngase en contacto con el servicio post-venta BRA para revisarla.

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

Si no sale vapor por la válvula de funcionamiento y no emite ningún sonido durante la cocción:

- La presión no ha subido. Es normal en los primeros minutos de cocción.

Si este acontecimiento persiste, verifique que:

- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, aumentela.
- Verifique que se ha introducido el líquido en el interior de la olla equivalente a un mínimo de $\frac{1}{4}$ de la capacidad total de la olla (ver marca interior de la olla 1/4).
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de estanqueidad o los bordes de la olla no están deteriorados.

Durante la cocción

No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.

- Cronometre los tiempos de cocción haciendo servir la tabla “tiempos de cocción” Incluida en este libro de instrucciones (los tiempos son aproximados y orientativos).

Una ligera salida de vapor por la válvula de funcionamiento durante el uso de la olla en el proceso de cocción se considera normal.

- Durante la cocción a presión verifique que salga un poco de vapor regularmente por la válvula de funcionamiento. Si esto no ocurre puede incrementar ligeramente la fuente de calor, si ocurre el caso contrario, es decir, sale una cantidad excesiva de vapor, disminuya la fuente de calor.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción apague la fuente de calor.

Si uno de los sistemas de seguridad entra en funcionamiento:

- Apague inmediatamente la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla a presión.
- Verifique la válvula de funcionamiento (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo las verificaciones).

Si el vapor se escapa por los bordes de la tapa de la olla a presión, verifique:

- El cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- El buen estado de la junta de cierre, y si es necesario sustitúyala.
- El buen posicionamiento de la junta de estanqueidad en la tapa de la olla a presión.
- La limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.
- El buen estado del borde del cuerpo de la olla.

Tiempos de cocción (orientativos)

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.

		Alta Presión 2	Baja Presión 1
Verduras	Alcachofas	8 min.	10 min.
	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, 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

* En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, cómo por ejemplo, las legumbres, el arroz, etc, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.

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

Apertura de la olla

Para liberar el vapor del interior de la olla, una vez la fuente de calor ha sido apagada, coloque el selector de presión en la posición de desvaporizar. Tenga especial cuidado con la salida de vapor.

Puede optar por una descompresión rápida: Coloque la olla bajo un chorro de agua fría, consiguiendo que la presión baje más rápidamente.

- Cuando no sale más vapor por la válvula de funcionamiento quiere decir que no queda presión en el interior de la olla.
- Abra la olla. Para desplazar la olla a presión utilice las asas.

Si no puede abrir la tapa de la olla:

- Despresurice la olla
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.

Si los alimentos no se han cocinado o se han quemado, verifique:

- El tiempo empleado en la cocción.
- La potencia de la fuente de calor.
- La correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- La cantidad de agua empleada.

Limpieza y mantenimiento

Evitar dejar alimentos en el interior de la olla periodos largos de tiempo. **NO utilizar nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.**

- Después de cada uso, limpie la olla con la ayuda de agua tibia y un detergente suave.
- Para lavar el interior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado duro.
- Para lavar el exterior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Para lavar la tapa de la olla a presión puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.



- Puede limpiar el cuerpo de la olla a presión a mano o en el lavavajillas.

No dejar la tapa de la olla a presión en remojo.

No lavar la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

- Limpie regularmente la válvula de funcionamiento.
- Limpie la base de la válvula de seguridad en el interior de la tapa de la olla.

Almacenaje

Dé la vuelta a la tapa de la olla y colóquela encima del cuerpo de la olla.

- Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos ya cocinados en la olla, ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (más detergente) y podemos rayar y estropear nuestra olla a presión.
- Las manchas de cal se pueden evitar si secamos la olla a presión con un trapo seco en lugar de dejar que se seque ella sola. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.
- Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática en el cuerpo de la olla podemos pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo.
- Si ha perdido el brillo podemos frotar el cuerpo de la olla con un paño humedecido en alcohol.

Cambio de la junta de cierre de la olla a presión

- Elija siempre una junta correspondiente a su modelo de olla a presión.
- Sumérjala en agua jabonosa, enjuáguela y colóquela poco a poco realizando presión con los dedos hasta que esté totalmente encajada en el hueco habilitado en el interior de la tapa.
- Nunca corte la junta de cierre.

Haga verificar su olla a presión por un servicio técnico BRA autorizado, si esta supera los 10 años de uso.

En el caso de que se le haya quemado un alimento en el interior de la olla a presión:

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.

Preguntas frecuentes

¿Qué hacer si no puedo abrir la tapa?

- Despresurice la olla y retire la válvula de funcionamiento.
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.
- Si es necesario, caliente algunos instantes la olla sin la válvula de funcionamiento.

¿Qué hacer si la olla se ha utilizado sin líquido en su interior?

- Póngase en contacto con el servicio post-venta BRA para su verificación.

¿Qué hacer si no sale nada de vapor por la válvula de funcionamiento, y la olla no emite ningún sonido de salida de vapor?

SI NO SALE VAPOR POR LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO Y NO EMITE NINGÚN SONIDO DURANTE LA COCCIÓN.

- La presión no ha subido. Esto es normal en los primeros minutos de cocción.

SI ESTE ACONTECIMIENTO PERSISTE, VERIFIQUE QUE (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo cualquiera de las siguientes verificaciones):

- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, aumentela.
- La cantidad de líquido en el cuerpo de la olla es suficiente.
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de cierre o los bordes de la olla no están deteriorados.

¿Qué hacer si la válvula de seguridad entra en funcionamiento?

- Apague la fuente de calor.
- Deje que se enfríe la olla.
- Verifique el centrador de la válvula, la válvula de funcionamiento y la válvula de seguridad.

¿Qué hacer si se escapa el vapor entre la tapa y el cuerpo de la olla?

- Verifique el cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- Verifique el buen estado de la junta de cierre, y si es necesario sustitúyala.
- Verifique el buen posicionamiento de la junta de cierre en la tapa de la olla a presión.
- Verifique la limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.
- Verifique el buen estado del borde del cuerpo de la olla.

¿Qué hacer si los alimentos no se han cocinado o se han quemado?

- Verifique el tiempo empleado en la cocción.
- Verifique la potencia de la fuente de calor.
- Verifique la correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- Verifique la cantidad de agua empleada.

¿Cómo limpio la olla a presión si se han quemado alimentos en su interior?

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.
- NO utilice nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

Garantía

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.

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

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.

La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

* En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al importador que el referido establecimiento le indique.

excellent

Fast pressure cooker

Instruction
for use

ENGLISH



Operating pressure:

Level 1: 90-100 kPa Level 2: 100 kPa

Index

Safety rules	4
Diagram	5
Characteristics	5
Compatible heat sources	6
Pressure selector	6
Triple diffuser base	7
Triple safety system	7
Spare parts	8
Instructions for use	9
Opening	
Closing	
First use	10
Start cooking	11
Minimum fill	
Maximum fill	
While cooking	12
Cooking times	13
Finish cooking	14
Cleaning and maintenance	14
Storage	15
Changing the seal	
Frequently asked questions	16
Guarantee	17

Safety rules

1. Read before any use of the pressure cooker. Keep these instructions.

2. Always respect the safety regulations while using the pressure cooker.

3. Keep children away when using the pressure cooker.

4. Do not touch hot surfaces. Use the knob and handle.

5. Ensure that the handles are secured and correctly placed.

6. Take care in transporting the pressure cooker full of hot liquid.

7. Do not place the pressure cooker on a hot stove.

8. Never use the pressure cooker for anything other than the specified use. This utensil cooks under pressure. Inappropriate use can cause burns. Ensure that the pressure cooker is well sealed before using it. For more information about use, read the instructions.

9. Do not fill the pressure cooker more than 2/3. When cooking ingredients which increase in volume, such as rice or legumes, do not fill the pressure cooker more than 1/2 of its total capacity.

10. Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.

11. After cooking meats with skin (e.g. beef tongue) that can swell under the effect of pressure, do not puncture the meat while the skin appears inflated; there is a risk of burns with hot liquid.

12. In case of dense foods, you should shake the pressure cooker lightly before opening the lid so that the foods do not splash out of the cooker.

13. Always ensure that the safety valves are not blocked before use. Read instructions for use.

14. It is important for the pressure cooker to be closed in an appropriate manner before operating it. And make sure that lid safety system it's addressed to the opposite side from the people is using.

15. Do not use the cooker to cook only with oil.

16. Do not use the apparatus without adding water. This could cause serious damage.

17. When normal cooking pressure is reached, lower the temperature; this will impede the loss of steam that the liquid has created. Monitor the pressure cooker while cooking.

18. Open the pressure cooker only when there is no pressure inside. Never force it open. Read instructions for use.

19. Do not modify any of the original parts of the pressure cooker, especially the safety elements, any further than specified in the instructions in this manual; this could make the safety elements ineffective. If one or several parts do not correspond to the description that figures in this guide, consult a technician to verify them.

20. Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model. Specifically, use a cooker and lid which come from the same manufacturer and which are designed to be compatible.

21. Any repair must be performed by authorized personnel of the after-sales Services.

22. Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.

Diagram



- 1 Handle
- 2 Pressure and depressurising selector, and opening and closing system
- 3 Safety valve
- 4 Operation valve
- 5 Blockage valve and pressure gauge
- 6 Cover
- 7 Body
- 8 Extra handle
- 9 Silicone gasket



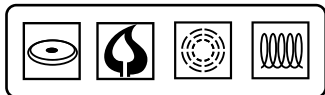
Characteristics of the pressure cooker

Capacity	Diameter	Reference
4 L	22 cm	185701
6 L	22 cm	185702
7 L	22 cm	185703
9 L	24 cm	185704
4 + 6 L	22 cm	185705

Compatible heat sources

BRA Excellent pressure cooker models are compatible with all sources of heat, including induction.

INDUCTION



- On electric hobs, the use of a range with diameter equal to or less than the exterior of the pressure cooker is recommended.



- On glass-ceramic hobs, verifying that the exterior of the cooker is clean and completely free of residue is recommended.



- On gas hobs, it is recommended that the flames never exceed the diameter of the cooker base.



- On induction hobs, the use of a range with diameter equal to or slightly less than (covering at least 70%) the diameter of the exterior of the pressure cooker is recommended.

Double pressure

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

Low pressure: 1

fast cooking (0,6 kg/cm²).

High pressure: 2

super fast cooking (1 kg/cm²).

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

Low pressure: Diet cooking. Fast cooking.

High pressure: Traditional cooking. Super-fast cooking.



BRA spare parts available in the technical assistance services

To substitute or repair other parts apart from those mentioned here contact the BRA after-sales service.

The silicone gasket can be replaced by the customer and BRA recommends to replace it once a year (pag. 31).

Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model.

Description	Reference
Subsidiary handle	A991399
Lid handle	A991397
Body handle	A991398
Gasket 4, 6, 7 L	A990932
Gasket 9 L	A990935
Safety valve	A991394
Operation valve	A991392
Pressure and open-close selector	A991396

Use

Opening the lid

Place the selector in the OPEN-ABRIR position and turn the upper part of the handle to the right (1), until the point on the lid (2) coincides with the center of the body handle.

In this position, lift the lid vertically and the cooker will open.

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



Closing the cooker

Place the lid on the body of the cooker, making sure the pint on the lid coincides with the center of the lower handle. (2)

Press the lid gently against the body.

Turn the lid handle to the left until the stop on the lid coincides with that on the body. (3)

In the event that the cooker has become heated without liquid inside, contact the BRA after-sales service for verification.



First use

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

Fill the cooker body with water up to 2/3 of its height (1).

- Close the cooker (see previous page: Close).
- Place the cooker on top of a heat source at maximum level and select the desired type of cooking (pressure level).
- After a few minutes, the pressure gauge will rise until the desired pressure is reached (at this point some pressure may be released by the valve), the first or second white line (2) being visible as used the minimum or maximum pressure. At this point it is important to lower the fire to the middle-low level, so that the stable pressure inside the cooker is maintained.
- When the 20 minutes have passed, turn off the heat completely.
- To depressurize the pressure cooker, move the pressure selector in this position. There will be a strong flow of steam through the valve, which will reduce as the interior pressure dissipates.
- To reduce the pressure more quickly, you can cold the cooker by pouring a small stream of water on the lid. When the seal is worn out, rapid and violent decompression can occur, which means that this should always be carried with the utmost caution.
- When steam stops leaving the operating valve, remove the valve with the help of a damp cloth and open the cooker.
- Wash and dry the cooker lid and body.

(1)



(2)



Start cooking

Before each use, verify that the operating valve is not obstructed. Place the operating valve in its position.

Minimum full

Always fill the cooker with a minimum quantity equivalent to $\frac{1}{4}$ total capacity of the cooker (see $\frac{1}{4}$ mark inside the cooker).

Maximum full

- Never fill the cooker body above $\frac{2}{3}$ of its height, including food.
- In the case that you are going to cook foods that are slow cooking, such as rice, dehydrated legumes or compotes, never fill the cooker body above half of its height.

Cooking each food at the indicated pressure

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

Place the cooker on the heat source and select high pressure 2 or low pressure 1.

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

This is when the recommended cooking times begin.

In the event that the cooker has become heated without liquid inside, contact the BRA after-sales service for verification.

If no steam leaves through the operating valve and no sound is emitted while cooking:

- The pressure has not increased. This is normal during the first minutes while cooking.

If this event persists, verify that:

- The heat source is sufficiently strong. If not, increase the heat.
- The quantity of liquid in the cooker body is sufficient.
- The operating valve is correctly placed, clean and free of residue.
- The pressure cooker is correctly closed.
- The silicone gasket and the cooker's edges have not deteriorated.

While cooking

Be sure to monitor the pressure cooker if there are children present.

- Set cooking times according to the “cooking times” table included in this instructions book.

A light steam leaving through the operating valve while using the cooker in the cooking process is considered normal.

- While pressure cooking, verify that a little bit of steam leaves regularly through the operating valve. If this does not occur, increase the heat source lightly. If the opposite occurs, if a large amount of steam leaves, lower the heat source.
- When the cooking time has finished, turn off the heat source.

If one of the safety systems starts operating:

- Immediately turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down.
- Verify the operating valve and the valve centralizer (for safety reasons, perform this cooker depressurization process before carrying out the verifications).

If the steam leaves through the edges of the pressure cooker’s lid, verify that:

- The cooker is closed, and if necessary, ensure a tighter close.
- The airtight seal is in a good state and replace it if necessary.
- The airtight seal is correctly positioned on the pressure cooker.
- That the lid, safety valve and operating valve are clean.
- The edges of the cooker body are in a good state.

Cooking times (approximate)

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

		Level 2	Level 1
Vegetables	Artichokes	8 min.	10 min.
	Celery	3	5
	Courgette	4	8
	Onions	3	5
	Cabbages	5	8
	Cauliflower	5	8
	Spinach	3	5
	Peas	3	5
	Broad beans	5	10
	Potatoes	5	10
	Carrots	5	10
	Pulses*	Kidney beans	18
Rice		3	8
Chickpeas		25	35
Lentils		20	30
Macaroni		5	8
Noodles		3	8
Meats	Roast beef, beef, lamb, pork	15	25
	Lamb chops	5	10
	Beef stew	20	25
	Liver	8	10
Fish	Clams	2	6
	Tuna	3	5
	Cod	5	8
	Squid	5	8
Soup and broth	Meat broth	15	20
	Stew	20	25
	Vegetable soup	8	10
	Fish soup	3	8

* Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghettis. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.

The cooking times are given as a guide, as each type of cooking, with gas, electricity, etc., will produce different results.

Finish cooking

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

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



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

Use the handles when moving the pressure cooker.

If you cannot open the cooker lid:

- Depressurize the cooker and remove the operating valve.
- Ensure that there is no more pressure inside, if necessary, heat the cooker a few moments without the operating valve.

If the foods have not been cooked or have become burned, verify:

- The cooking time used.
- The strength of the heat source.
- The correct placement of the operating valve.
- The amount of water used.

Cleaning

Avoid leaving food inside the cooker for long periods of time.

NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

- Before each use, clean the cooker with the help of warm water and a soft detergent.
- To wash the inside of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its hard side.
- To wash the exterior of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its hard side.
- To wash the pressure cooker lid, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its soft side.
- You can wash the body of the pressure cooker by hand or in the dishwasher.

**Do not leave the pressure cooker lid to soak.
Do not wash the pressure cooker lid in the dishwasher.**

- Clean the operating valve under water.
- Clean the operating valve centralizer with an abundant and strong flow of water, with the help of a needle.
- Clean the base of the safety valve on the inside of the cooker lid.
- Verify its proper functioning by lightly holding.

Storing the cooker

Turn the cooker lid over and place it on top of the cooker body.

- We need to avoid leaving cooked foods in the cooker for long periods of time, as they tend to get stuck. We will then have to work harder washing them and we will need more chemical products (detergent) and risk scratching and damaging our pressure cooker.
- Lime scale marks can be avoided by drying the pressure cooker with a dry cloth instead of leaving it to dry alone. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.
- If we have a particularly stubborn mark we can rub the pressure cooker with a cloth soaked in hot vinegar. We then wash it as normal and dry it with a drying-up cloth.
- If it has lost its shine, we can scrub the cooker body with a cloth soaked in alcohol.

Changing the silicone gasket

- Always choose the silicone gasket corresponding to its pressure cooker model.
- Submerge it in soapy water, rinse and place it little by little using your fingers to apply pressure until the seal fits perfectly on the inside of the lid.
- Never cut the silicone gasket

Have your pressure cooker verified by an authorized BRA service technician if it has been in use for more than 10 years.

In case you have burned food inside the pressure cooker:

- Leave the cooler body to soak before starting to clean it.

NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

Frequently asked questions (FAQ)

What should I do if I cannot open the lid?

- Depressurize the cooker and remove the operating valve.
- Ensure that there is no more pressure inside.
- If necessary, heat the cooker a few moments without the operating valve.

What should I do if the cooker is used without liquid inside?

- Contact the BRA after-sales service for verification.

What should I do if no steam leaves through the operating valve and there is no sound of steam release coming from the cooker?

- The pressure has not increased. This is normal during the first minutes while cooking.

IF THIS EVENT PERSISTS, VERIFY THAT:

- The heat source is sufficiently strong. If not, increase the heat.
- The quantity of liquid in the cooker body is sufficient.
- The operating valve is correctly placed, clean and free of residue.
- The pressure cooker is correctly closed.
- The airtight seal and the cooker's edges have not deteriorated.

What should I do if the safety valve becomes active?

- Turn off the heat source.
- Wait for the cooker to cool.
- Verify the valve centralizer, the operating valve and the safety valve.

What should I do if steam escapes between the cooker lid and body?

- Verify the cooker is closed, and if necessary, ensure a tighter close.
- Verify the silicone gasket is in a good conditions and replace it if necessary.
- Verify the silicone gasket is correctly positioned in the pressure cooker.
- Verify that the lid, safety valve and operating valve are clean.
- Verify the edges of the cooker body are not damaged.

What should I do if the food has not cooked or has burned?

- Verify the cooking time used.
- Verify the strength of the heat source.
- Verify the correct placement of the operating valve.
- Verify the amount of water used.

How do I clean the pressure cooker if food has burned in its interior?

- Leave the cooler body to soak before starting to clean it.
- NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

Guarantee

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. Only in the event that to do the above is impossible or too costly may consumers contact the manufacturer in order to claim for the repair or replacement of the product, sending the claim by post to:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Poligono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Spain).

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.

This document will be interpreted in accordance with the laws of Spain, with Spanish Courts being competent for settling any possible difference.

* In the event that the product was purchased in a country other than Spain, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking proof of purchase in order to use the guarantee. Only in the event that the above is impossible or too costly may consumers contact the importer as indicated by the aforementioned establishments.

excellent

Pentola a pressione veloce

Istruzioni per l'uso ITALIANO



Pressione di esercizio:

Livello 1: 90-100 kPa Livello 2: 100 kPa

Indice

Norme di sicurezza	4
Schema	5
Caratteristiche	5
Fonti di calore compatibili	6
Selettore di pressione	6
Triplo fondo diffusore	7
Triplo sistema di sicurezza	7
Pezzi di ricambio	8
Istruzioni per l'uso	9
Apertura	
Chiusura	
Primo utilizzo	10
Prima della cottura	11
Riempimento minimo	
Riempimento massimo	
Durante la cottura	12
Tempi di cottura	13
Termine della cottura	14
Pulizia e manutenzione	14
Conservazione	15
Sostituzione della guarnizione	
Domande frequenti	16
Garanzia	17

Norme di sicurezza

1. Leggere prima di qualsiasi utilizzo della pentola a pressione. Conservi queste istruzioni.

2. Le norme di sicurezza devono essere sempre rispettate durante l'utilizzo della pentola a pressione.

3. Non lasciare la pentola a pressione alla portata dei bambini durante l'utilizzo.

4. Non toccare le superfici calde. Utilizzare gli appositi manici.

5. Assicurarsi che i manici siano fissati e montati correttamente.

6. Fare attenzione durante il trasporto della pentola a pressione piena di liquido caldo.

7. Non posizionare la pentola a pressione in un forno caldo.

8. Non utilizzare mai la pentola a pressione per un uso diverso a quello specifico per cui è destinata. Questo utensile cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare bruciate. Si assicuri che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di utilizzarla. Per ulteriori informazioni sull'utilizzo, leggere le istruzioni d'uso.

9. Non riempi la pentola a pressione per più di 2/3. Quando cucina ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempi la pentola a pressione per più di 1/2 della sua capacità totale.

10. Non prepari alimenti come composta di mele, mirtillo, orzo, avena o altri cereali, piselli, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti. Questi alimenti tendono a produrre schiuma e bolle che possono intasare la valvola di sicurezza.

11. Dopo la cottura delle carni con pelle superficiale (ad es.: Lingua di manzo) che può gonfiarsi per l'effetto della pressione, non forare la carne quando la pelle sembra gonfia, è possibile bruciarsi con il liquido caldo.

12. In caso di alimenti pastosi, la pentola a

pressione deve essere mossa leggermente prima di aprire il coperchio affinché tali alimenti non schizzino all'esterno.

13. Verifichi sempre che le valvole di sicurezza non siano intasate prima dell'utilizzo. Leggere le istruzioni per l'uso.

14. È importante che la pentola a pressione sia chiusa in modo corretto prima di utilizzarla. E che l'apertura di sicurezza del coperchio sia nella parte contraria all'uso.

15. Non utilizzare la pentola a pressione per cucinare solo con olio.

16. Non utilizzare mai l'apparecchio senza aggiungere acqua, si danneggerebbe seriamente.

17. Quando si raggiunge la pressione di cottura normale, diminuire la temperatura; in questo modo si impedirà che si perda il vapore che ha creato il liquido. Controlli la pentola a pressione durante la cottura.

18. Apra la pentola a pressione solo quando non resta nessuna pressione al suo interno. Non ne forzi mai l'apertura. Leggere le istruzioni per l'uso.

19. Non modifichi nessuno dei pezzi originali della pentola a pressione, in modo particolare gli elementi di sicurezza, se non per quanto indicato nelle istruzioni specificate nel presente manuale, altrimenti gli elementi di sicurezza potrebbero perdere la loro efficacia. Se uno o diversi pezzi non corrispondono con la descrizione indicata in queste istruzioni, si rivolga ad un tecnico affinché possa verificarli.

20. Utilizzi solo i pezzi del fabbricante relativi al modello corrispondente. In modo particolare, utilizzi una pentola e un coperchio dello stesso fabbricante e compatibili tra loro.

21. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da personale autorizzato dei servizi di assistenza postvendita.

22. Utilizzare la fonte di calore appropriata in base alle istruzioni per l'uso.

Schema

- 1 Manico
- 2 Selettore pressione e depressurizzazione, sistema di apertura e chiusura
- 3 Valvola di sicurezza
- 4 Valvola di funzionamento
- 5 Valvola di bloccaggio e Indicatore di pressione
- 6 Copertina
- 7 Corpo
- 8 Manico complementare
- 9 Guarnizione in silicone



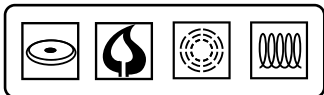
Caratteristiche della pentola a pressione

Capacità	Diametro	Riferimento
4 L	22 cm	185701
6 L	22 cm	185702
7 L	22 cm	185703
9 L	24 cm	185704
4 + 6 L	22 cm	185705

Fonti di calore compatibili

I modelli di pentola a pressione Excellent di BRA sono compatibili con tutte le fonti di calore, compresa l'induzione.n.

INDUCTION



• Sulle piastre elettriche, si raccomanda l'uso di un fornello di diametro uguale o inferiore a quello del fondo esterno della pentola.



• Su piastre di vetroceramica, si raccomanda di verificare che il fondo esterno della pentola sia pulito e totalmente privo di residui.



• Sui fornelli a gas, si raccomanda che la fiamma non fuoriesca mai dal diametro del fondo della pentola.



• Su piastre a induzione, si raccomanda l'uso di un fornello di diametro uguale o leggermente inferiore (che copra almeno un 70%) al fondo esterno della pentola.

Doppia pressione

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

Bassa pressione: 1
cucina rapida (0,6 kg/cm²)

Alta pressione: 2
cucina (1 kg/cm²)

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

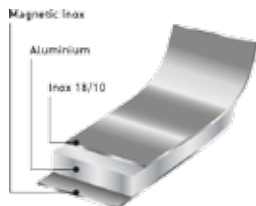
Bassa pressione: Cucina dietetica. Cucina rapida.

Alta pressione: Cucina tradizionale. Cucina super rapida.



Tripla fondo diffusore

Per avere un massimo profitto del caldo, possiede un fondo termodiffusore triplo consistente in acciaio inox (AISI 304) in corpo - alluminio - e acciaio inossidabile ferritico (AISI 430) nella base. Questo fondo diffusore speciale assorbe e trasmette con la massima omogeneità il caldo trasmesso tanto da fuoco o gas, come elettrico, vetroceramica o induzione.



Tripla sistema di sicurezza

In caso di sovrappressione:

La pentola ha un triplo sistema di sicurezza.

- La valvola di funzionamento agisce rapidamente devaporizzando la pentola dagli orifici di uscita della parte superiore del manico (1)
- Una seconda valvola agirebbe devaporizzando la pentola a pressione superiore alla prima valvola in el caso straordinario in cui questa non agisca.
- Inoltre il proprio design del coperchio della pentola e la sua guarnizione costituiscono un terzo sistema di sicurezza. Se le due valvole di sicurezza non agiscono, la guarnizione si dilata uscendo dalla fessura del coperchio, evacuando in questo modo la pressione della pentola dalla parte contraria al posto di lavoro della persona che la usa, che sarebbe in questo caso protetta (2)

(1)



(2)



Sostituire la guarnizione di gomma una volta all'anno.

Pezzi di ricambio BRA disponibili presso i servizi di assistenza tecnica

Per la sostituzione di pezzi diversi da quelli qui indicati o per riparazioni, mettersi in contatto con il servizio di assistenza postvendita di BRA.

La guarnizione di chiusura della pentola a pressione può essere sostituita dal cliente (p. 47) e si raccomanda cambiarla al meno 1 volta all'anno.

Utilizzare solo i pezzi del fabbricante relativi al modello corrispondente.

Descrizione	Riferimento
Maniglia sussidiaria	A991399
Manico del coperchio montato	A991397
Manico del corpo	A991398
Guarnizione pentola a pressione 4, 6, 7 L	A990932
Guarnizione pentola a pressione 9 L	A990935
Valvola di sicurezza	A991394
Valvola di funzionamento	A991392
Selettore di pressione e apertura chiusura	A991396

Istruzioni de uso

Apertura del coperchio

Posizionare il selettore in OPEN - APRIRE e girare la parte superiore del manico del coperchio verso la destra (1), fino a fare coincidere il punto del coperchio (2) con il centro del corpo del manico.

In questa posizione alzare verticalmente il coperchio e la pentola si aprirà.

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



Chiusura della pentola

Posizionare il coperchio sul corpo della pentola, situando il punto del coperchio di fronte il centro del manico inferiore. (2)

Posizionare il bottone nella posizione

Pressionare piano il coperchio contro il corpo. Girare il manico del coperchio verso la sinistra, fino a che il fermo del coperchio coincida con quello del corpo (3)

Se riscaldato la pentola a pressione senza liquido all'interno, contattare il servizio post-vendita BRA per la verifica.



Prima utilizzazione

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

Riempire il corpo della pentola con acqua fino ai 2/3 della sua altezza (1).

- Chiudere la pentola (vedi pagina precedente: Chiusura).
- Situare la pentola a pressione sulla fonte di calore al livello massimo e selezionare il tipo di cottura desiderato (livello di pressione).
- Dopo alcuni minuti, il manometro salire lentamente alla pressione desiderata (in questo momento possono lasciare una certa pressione dalla valvola), rimanendo visibile la prima o seconda linea bianca (2), come sta usando la minima o massima pressione.

A questo punto è importante abbassare il fuoco al minimo, in modo che venga mantenuta la pressione stabile all'interno della pentola.

- Una volta trascorsi i 20 minuti, spegnere completamente la fonte di calore.
- Per depressurizzare la pentola a pressione, spostare il selettore di pressione verso la parte.

Si produrrà un forte flusso di vapore dalla valvola che finirà quando sparisca la pressione interna.

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

- Quando non fuoriesce più vapore dalla valvola di esercizio, toglierla con un panno umido e aprire la pentola.
- Sciacquare e asciugare il coperchio e il corpo della pentola.

(1)



(2)



Prima cottura

Prima di ogni utilizzo, verificare che il dispositivo di centraggio della valvola di esercizio non sia ostruito.

- Situare la valvola di esercizio alla sua posizione.

Riempimento minimo

Riempire sempre la pentola con una quantità minima equivalente a $\frac{1}{4}$ della capacità totale della pentola (vedi punto 1/4 all'interno della pentola).

Riempimento massimo

- Non riempire mai il corpo della pentola per più di $\frac{2}{3}$ della sua altezza.
- Nel caso in cui si debbano cucinare alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi disidratati o le composte, non riempire mai il corpo della pentola per più della metà della sua altezza.
- Selezionare il livello di pressione indicato per ogni tipo di alimento a cucinare. Mettere la pentola sulla fonte di calore e selezionare la pressione alta o la pressione bassa.
- Quando il vapore cominci ad uscire con abbastanza intensità dalla parte superiore del manico, abbassare l'intensità del fuoco.
- Quando la valvola di esercizio comincia a girare in modo regolare e continuo lasciando fuoriuscire un po' di vapore, significa che la cottura è cominciata.

Se non fuoriesce vapore dalla valvola di esercizio e questa non emette nessun suono durante la cottura:

- La pressione non è aumentata. Questo è normale durante i primi minuti di cottura.

Se ciò persiste, verificare che:

- La fonte di calore sia sufficientemente forte.
- Se non è così, aumentarla.
- La quantità di liquido presente nel corpo della pentola sia sufficiente.
- La valvola di esercizio sia situata in modo corretto, pulita e priva di residui.
- La pentola a pressione sia chiusa correttamente.
- La guarnizione o i bordi della pentola non siano deteriorati.

Durante la cottura

Quando la valvola di esercizio comincia a girare in modo regolare e continuo lasciando fuoriuscire un po' di vapore, ridurre la fonte di calore. Assicurarsi che non ci siano bambini vicino alla pentola a pressione.

- Cronometrare i tempi di cottura "tira" inclusa in questo manuale di istruzioni.

Una leggera fuoriuscita di vapore dalla valvola di esercizio durante l'utilizzo della pentola in fase di cottura si considera normale.

- Durante la cottura a pressione, verificare che fuoriesca un po' di vapore regolarmente dalla valvola di esercizio. Se ciò non accade è possibile aumentare leggermente la fonte di calore, se si verifica il contrario, ovvero fuoriesce una quantità eccessiva di vapore, diminuire la fonte di calore.
- Una volta trascorso il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

Se uno dei sistemi di sicurezza entra in funzionamento:

- Spegnere immediatamente la fonte di calore.
- Far raffreddare la pentola a pressione.
- Verificare la valvola di esercizio e il dispositivo di centraggio della valvola (per sicurezza eseguire il procedimento di depressurizzazione della pentola prima di effettuare le verifiche).

Se il vapore fuoriesce dai bordi del coperchio della pentola a pressione, controllare:

- La chiusura della pentola e, se necessario, assicurarne meglio la chiusura.
- Il buono stato della guarnizione di tenuta e, se necessario, sostituirla.
- Il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta sul coperchio della pentola a pressione.
- La pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di esercizio.
- Lo stato corretto del bordo del corpo della pentola.

Tempi di cottura (orientamento)

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

		Pressione alta 2	pressione bassa 1
Verdure	Carciofi	8 min.	10 min.
	Sedano	3	5
	Zucchini	4	8
	Cipolle	3	5
	Cavoli	5	8
	Cavolfiore	5	8
	Spinaci	3	5
	Piselli	3	5
	Fave	5	10
	Patate	5	10
	Carote	5	10
	Legumi*	Fagioli	18
Riso		3	8
Feci		25	35
Lenticchie		20	30
Maccheroni		5	8
Fettuccine		3	8
Carni	Arrosto di bue, mucca, agnello, maiale	15	25
	Cotolette di agnello	5	10
	Stufato di bue	20	25
	Fegato	8	10
Pesci	Vongole	2	6
	Tonno	3	5
	Baccalà	5	8
	Calamari	5	8
Zuppe e brodi	Brodo di carnee	15	20
	Bollito	20	25
	Zuppa di verdure	8	10
	Zuppa di pesce	3	8

* Non riempia la pentola a pressione per più dei 2/3. Quando cucina ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempia la pentola a pressione per più di 1/2 della sua capacità totale.

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

Apertura della pentola

Per fare ciò spostare il selettore di pressione verso la parte. Si produrrà un forte flusso di vapore dalla valvola che finirà quando sparisca la pressione interna. Fare speciale attenzione durante la fuoriuscita del vapore. Per fare sì che la pressione diminuisca in maniera rapida, può raffreddare la pentola mettendola sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio.

- Quando la guarnizione sia esaurita può accadere una decompressione rapida e violenta, pertanto questo sistema ha bisogno di una maggiore cautela.
- Solamente quando non esiste pressione all'interno della pentola, potrà procedere all'apertura, nel modo indicato anteriormente.
- L'apertura con pressione all'interno potrebbe provocargli danni.
- Quando vengono cucinati puré, la pentola deve essere mossa prima di aprire il coperchio per evitare che schizzino possibili bolle d'aria che siano rimaste all'interno.

Se non si riesce ad aprire il coperchio della pentola:

- Depressurizzare la pentola e togliere valvola di esercizio.
- Assicurarsi che non resti pressione all'interno.

Se gli alimenti non si sono cotti o si sono bruciati, controllare:

- Il tempo utilizzato per la cottura.
- La potenza della fonte di calore.
- La corretta collocazione della valvola di esercizio.
- La quantità di acqua utilizzata.

Pulizia

Evitare di lasciare alimenti all'interno della pentola per lunghi periodi di tempo.

Non utilizzare mai candeggina o prodotti che contengono composti cloridrici.

- Dopo ogni uso, pulire la pentola con acqua tiepida e un detergente leggero.
- Per lavare l'interno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato duro.
- Per lavare l'esterno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Per pulire il coperchio della pentola è possibile utilizzare un detergente



leggero e una spugna normale dal lato morbido. • Può pulire il corpo della pentola a pressione a mano o in lavastoviglie.

Non lasciare il coperchio della pentola a pressione immerso in acqua.

Non lavare il coperchio della pentola a pressione in lavastoviglie

- Pulire la valvola di esercizio sotto l'acqua.
- Pulire il dispositivo di centraggio della valvola di esercizio con un getto abbondante e forte di acqua, utilizzando un ago.
- Pulire la base della valvola di sicurezza all'interno del coperchio della pentola.
- Verificarne il funzionamento corretto spingendo leggermente il pezzo centrale rosso e controllando che rientri senza difficoltà.

Manutenzione

Situare il coperchio della pentola al contrario sul corpo della stessa.

- Si deve evitare di lasciare nella pentola alimenti già cotti, perché tendono ad attaccarsi. In tal caso sarà necessario strofinare per un tempo maggiore, avremo bisogno di una quantità superiore di prodotti chimici (detergente) ed è possibile graffiare e rovinare la pentola a pressione.
- Le macchie di calcare possono essere evitate se si asciuga la pentola a pressione con un panno asciutto invece di lasciarla asciugare da sola. In questo modo eviteremo anche le macchie che lasciano cloro e altre sostanze presenti nell'acqua.
- Se dovesse essere presente qualche macchia di calcare problematica sul corpo della pentola è possibile passare un panno imbevuto di aceto caldo. Poi può essere lavata normalmente ed asciugata con un panno.
- Se ha perso la lucidità si può strofinare il corpo della pentola con un panno inumidito in alcool.
- Scegliere sempre una guarnizione corrispondente al proprio modello di pentola a pressione.

Sostituzione della guarnizione

- Immergerla in acqua e sapone, sciacquarla e collocarla poco a poco esercitando pressione con le dita fino a quando non è totalmente incastrata nello spazio apposito all'interno del coperchio.
- Non tagliare mai la guarnizione di tenuta.

Far verificare la pentola a pressione da un servizio tecnico BRA autorizzato dopo 10 anni di utilizzo.

Nel caso in cui si sia bruciato un alimento all'interno della pentola a pressione:

- Lasciare in ammollo il corpo della pentola per un periodo di tempo prima di procedere alla sua pulizia.
- Non utilizzare mai candeggina o prodotti che contengano composti cloridrici.

Domande frequenti

Cosa fare se non si riesce ad aprire il coperchio?

- Depressurizzare la pentola e togliere valvola di esercizio.
- Assicurarci che non resti pressione all'interno.
- Se necessario, riscaldare per qualche secondo la pentola senza la valvola di esercizio.

Cosa fare se la pentola è stata utilizzata senza liquido al suo interno?

- Mettersi in contatto con il servizio assistenza postvendita BRA per la sua verifica.

Cosa fare se non fuoriesce per niente vapore dalla valvola di esercizio e la pentola non emette nessun suono di fuoriuscita di vapore?

- La pressione non è aumentata. Questo è normale durante i primi minuti di cottura.

SE QUESTA SITUAZIONE PERSISTE, VERIFICARE CHE:

- La fonte di calore sia sufficientemente forte. Se non è così, aumentarla.
- La quantità di liquido presente nel corpo della pentola sia sufficiente.
- La valvola di esercizio sia situata in modo corretto, pulita e priva di residui.
- La pentola a pressione sia chiusa correttamente.
- La guarnizione o i bordi della pentola non siano deteriorati.

Cosa fare se la valvola di sicurezza entra in funzionamento?

- Spegnerne la fonte di calore.
- Lasciar raffreddare la pentola.
- Verificare il dispositivo di centraggio della valvola, la valvola di esercizio e la valvola di sicurezza.

Cosa fare se fuoriesce vapore tra il coperchio e il corpo della pentola?

- Verificare la chiusura della pentola e, se necessario, assicurarne meglio la chiusura.
- Verificare il buono stato della guarnizione di tenuta e, se necessario, sostituirla.
- Verificare il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta sul coperchio della pentola a pressione.
- Verificare la pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di esercizio.
- Verificare lo stato corretto del bordo del corpo della pentola.

Cosa fare se gli alimenti non si sono cotti o si sono bruciati?

- Verificare il tempo utilizzato per la cottura.
- Verificare la potenza della fonte di calore.
- Verificare la corretta collocazione della valvola di esercizio.
- Verificare la quantità di acqua utilizzata.

Come si pulisce la pentola a pressione se si sono bruciati alimenti al suo interno?

- Lasciare in ammollo il corpo della pentola per un periodo di tempo prima di procedere alla sua pulizia.
- NON utilizzare mai candeggina o prodotti che contengano composti cloridrici.

Garanzia

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.

Per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo negozio dove ha acquistato il prodotto, accompagnato dalla ricevuta di acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto in precedenza dovesse risultare impossibile o eccessivamente costoso, il consumatore potrà rivolgersi al fabbricante ai fini di reclamare la riparazione o sostituzione del prodotto, dirigendosi tramite posta ordinaria a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Spagna).

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.

La presente si interpreterà in conformità alle leggi spagnole, essendo i tribunali spagnoli competenti per risolvere qualsiasi possibile differenza.

* Nel caso in cui il prodotto sia stato acquistato in un paese distinto dalla Spagna, per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo negozio in cui è stato acquistato il prodotto, accompagnato dalla ricevuta d'acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto anteriormente risulti impossibile o troppo costoso, il consumatore potrà rivolgersi all'importatore indicato dallo stabilimento di riferimento.

excellent

Autocuiseur rapide

Instructions d'utilisation FRANÇAIS



Pression de fonctionnement:
Niveau 1: 60 kPa Niveau 2: 100 kPa

Index

Règles de sécurité	4
Schéma	5
Caractéristiques	5
Sources de chaleur compatibles	6
Régulateur de pression	6
Triple fond diffuseur	7
Triple système de sécurité	7
Pièces de rechange	8
Instructions d'utilisation	9
Ouverture	
Fermeture	
Première utilisation	10
Avant la cuisson	11
Remplissage minimum	
Remplissage maximum	
Pendant la cuisson	12
Temps de cuisson	13
Fin de la cuisson	14
Nettoyage et entretien	14
Rangement	15
Remplacement du joint d'étanchéité	
Questions fréquentes	16
Garantie	17

Règles de sécurité

1. Lire avant d'utiliser l'autocuiseur. Conserver ces instructions.

2. Les règles de sécurité doivent impérativement être respectées pendant l'utilisation de l'autocuiseur.
3. Éloigner les enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée et le manche.
5. Vérifier que les poignées sont correctement fixées et situées.
6. Redoubler de prudence en transportant l'autocuiseur plein de liquide chaud.
7. Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
8. Ne jamais utiliser l'autocuiseur dans un autre but que celui pour lequel il est prévu. Cet ustensile permet de cuire sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des brûlures. Veiller à ce que l'autocuiseur soit bien fermé avant de l'utiliser. Pour en savoir plus, consulter les instructions.
9. Ne jamais remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3. Dans le cas d'aliments dont le volume augmente pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes, ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité totale.
10. Ne pas cuire d'aliments comme la compote de pommes, les aïelles, l'orge, l'avoine ou d'autres céréales, les petits pois, les pâtes, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis. Ces aliments ont tendance à produire de la mousse et des bulles qui pourraient bloquer la soupape de sécurité.
11. Après la cuisson des viandes qui ont une peau superficielle (par ex. la langue de boeuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, éviter de les piquer tant que la peau semble gonflée, car du liquide chaud risque de provoquer des brûlures.

12. Dans le cas d'aliments épais, remuer légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, afin d'éviter les projections à l'extérieur.
13. Avant d'utiliser l'autocuiseur, il faut toujours s'assurer que les soupapes de sécurité ne sont pas obstruées. Consulter les instructions d'utilisation.
14. Avant d'utiliser cet autocuiseur, il faut s'assurer qu'il est correctement fermé. Il faut également s'assurer que la fente de sécurité du couvercle est dirigée à l'opposé du sens d'utilisation.
15. Ne pas utiliser l'autocuiseur pour cuisiner uniquement avec de l'huile.
16. Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir ajouté de l'eau au préalable, cela provoquerait de sérieux dommages.
17. Une fois la pression de cuisson normale atteinte, baisser la température, afin d'empêcher la perte de vapeur créée par le liquide. Surveiller l'autocuiseur pendant la cuisson.
18. N'ouvrir l'autocuiseur que lorsque la pression est complètement retombée à l'intérieur. Ne jamais forcer son ouverture. Consulter les instructions d'utilisation.
19. Ne modifier aucune pièce d'origine de l'autocuiseur, en particulier celles liées à la sécurité, outre les instructions du présent manuel. Cela pourrait annuler l'efficacité des éléments de sécurité. Si une ou plusieurs pièces ne correspondent pas à la description qui figure dans cette notice, contacter un technicien pour qu'il puisse les vérifier.
20. Utiliser uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant. Plus particulièrement, utiliser un autocuiseur et un couvercle produits par le même fabricant et conçus pour être compatibles.
21. Toute réparation doit être réalisée par du personnel autorisé du service après-vente.
22. Utiliser la(s) source(s) de chaleur appropriée(s) conformément aux instructions d'utilisation.

Schéma



- 1 Poignée
- 2 Sélecteur de pression et de dépressurisation, et système d'ouverture et de fermeture
- 3 Soupape de sécurité
- 4 Soupape de fonctionnement
- 5 Vanne de blocage et indicateur de pression
- 6 Couvercle
- 7 Corps
- 8 Poignée supplémentaire
- 9 Joint d'étanchéité en silicone



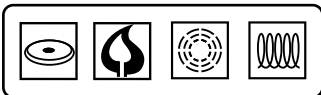
Caractéristiques de l'autocuiseur

Capacité	Diamètre	Référence
4 L	22 cm	185701
6 L	22 cm	185702
7 L	22 cm	185703
9 L	24 cm	185704
4 + 6 L	22 cm	185705

Sources de chaleur compatibles

Les modèles d'autocuiseurs Excellent de BRA sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, induction incluse.

INDUCTION



• Sur des plaques électriques, nous recommandons d'utiliser un foyer de diamètre inférieur ou égal à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.



• Sur des plaques vitrocéramiques, nous recommandons de vérifier que le fond extérieur de l'autocuiseur soit propre et sans aucun résidu.



• Sur des plaques à gaz, nous recommandons que la flamme ne ressorte jamais du diamètre du fond de l'autocuiseur.



• Sur des plaques à induction, nous recommandons d'utiliser un foyer d'un diamètre équivalent ou légèrement inférieur (qui couvre au moins 70 %) à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.

Double pression

Cet autocuiseur dispose d'une soupape qui | deux pressions différentes:

Basse pression: 1
cuisine rapide (0,6 kg/cm²).

Haute pression: 2
cuisine super rapide (1 kg/cm²).
La sélection des pressions dépend du type d'aliment, du type de cuisine
- diététique ou conventionnelle
- et de la vitesse à laquelle on souhaite cuisiner.

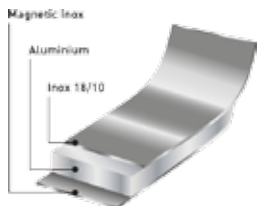
La basse pression: Cuisine diététique. Cuisine rapide.

La haute pression: Cuisine traditionnelle. Cuisine super rapide.



Triple fond diffuseur

Pour tirer un profit optimal de la chaleur, il possède un fond diffuseur triple épaisseur constitué d'acier inoxydable (AISI 304) dans le corps - aluminium - et de l'acier inoxydable ferritique (AISI 430) dans la base. Ce fond de diffusion spécial absorbe et transmet l'énergie avec une homogénéité maximale



Triple système de sécurité

En cas d'excès de pression:

- L'autocuiseur dispose d'un triple système de sécurité. La soupape de dépressurisation agit rapidement en éliminant la vapeur à travers les orifices de sortie de la partie supérieure du manche. (1)
- Une seconde soupape agit en éliminant la vapeur selon une pression légèrement supérieure à la première, et dans le cas très rare où la première n'agirait pas. Par ailleurs, la forme du couvercle de l'autocuiseur et son joint constituent le troisième système de sécurité. Dans le cas où les deux soupapes de sécurité ne fonctionnent pas, le joint en caoutchouc se dilate à travers la fente du couvercle pour évacuer la pression de l'autocuiseur dans le sens opposé au poste de travail et préserver ainsi la sécurité de la personne qui l'utilise. (2)



Nous vous recommandons de changer le joint du dispositif de fermeture au moins une fois par an.

Pièces de rechange BRA disponibles auprès des services d'assistance technique

Pour le remplacement d'autres pièces que celles décrites ici ou pour des réparations, contacter le service après-vente BRA.

Le joint de l'autocuiseur peut être remplacé par le client (voir page 63), et nous recommandons de le changer au moins une fois par an.

Utiliser uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant.

Description	Référence
Poignée du corps	A991399
Manche supérieur monté	A991397
Manche du corps	A991398
Joint autocuiseur 4, 6, 7 L	A990932
Joint autocuiseur 9 L	A990935
Soupape de sécurité	A991394
Soupape de fonctionnement	A991392
Sélecteur de pression et ouverture fermeture	A991396

Instructions d'utilisation

Ouverture du couvercle

Placer le sélecteur en position OPEN-OUVRIR et faire tourner la partie supérieure du manche du couvercle vers la droite (1), jusqu'à faire coïncider le point du couvercle (2) avec le centre du manche du corps de l'autocuiseur.

Dans cette position, soulever le couvercle verticalement et l'autocuiseur sera ouvert.

Ne jamais essayer d'ouvrir l'autocuiseur sans s'assurer au préalable que toute la vapeur a été évacuée.

Par ailleurs, l'autocuiseur est équipé d'un système de blocage empêchant son ouverture dans le cas où le dispositif se trouvait encore sous pression.

Fermeture de l'autocuiseur

Placer le couvercle sur le corps de l'autocuiseur, en alignant le point du couvercle et le centre du manche inférieur. (2)

Appuyer délicatement le couvercle contre le corps.

Faire tourner la poignée du couvercle vers la gauche, jusqu'à ce que la butée du couvercle coïncide avec celle du corps. (3)

Si jamais l'autocuiseur avait été chauffé sans liquide à l'intérieur, contacter le service après-vente BRA pour le faire vérifier.



Première utilisation

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, nous recommandons de bien nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude en utilisant un détergent liquide et une éponge non abrasive. Ne jamais mettre le couvercle dans le lave-vaisselle même si l'on peut le faire avec le corps.

Remplir le corps de l'autocuiseur jusqu'aux deux tiers (2/3) de sa hauteur (1).

- Fermer l'autocuiseur (voir page précédente : Fermeture).
- Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur au niveau maximum et sélectionnez le type de cuisson souhaité (niveau de pression).
- Après quelques minutes, le manomètre augmenter lentement à la pression désirée (à ce moment peut laisser une certaine pression par la vanne), restant visible la première ou deuxième ligne blanche (2), est l'utilisation de le minimum ou le maximum de pression. A ce stade, il est important de réduire la chaleur à faible, de sorte que la pression stable à l'intérieur du pot est maintenue.
- Une fois les 20 minutes écoulées, éteindre complètement la source de chaleur.
- Pour dépressuriser l'autocuiseur, placer le sélecteur sur la position d'évacuation de la vapeur, pour permettre à cette dernière de sortir par la soupape. Cette dernière s'arrête lorsque la pression intérieure a disparu.
- Si l'on souhaite éliminer plus rapidement la pression, placer l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide.
- Dès que la vapeur ne sort plus de la soupape de dépressurisation, retirer la soupape à l'aide d'un torchon humide et ouvrir l'autocuiseur.
- Rincer et sécher le couvercle, et le corps de l'autocuiseur.



Début de la cuisson

Avant chaque utilisation, vérifier que la soupape de dépressurisation n'est pas obstruée.

- Mettre la soupape de dépressurisation en place.

Remplissage minimum

L'autocuiseur doit toujours contenir une quantité minimale équivalant à 1/4 de la capacité totale du pot (voir la marque à l'intérieur du pot 1/4).

Remplissage maximum

- NE JAMAIS remplir l'autocuiseur au delà des 2/3 de sa hauteur, aliments inclus.
 - Pour cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses déshydratées ou les compotes, ne jamais remplir le corps de l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa hauteur.
 - Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur au niveau maximum.
- Sélectionner le niveau de pression indiqué pour chaque type d'aliment à cuisiner.

Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur et sélectionner la Pression Haute 2 ou la Pression Basse 1.

- Dès que la soupape de dépressurisation commence à laisser échapper un peu de vapeur, la cuisson a commencé, il faut donc baisser le feu au minimum.

Le temps de cuisson recommandé commence à ce moment-là.

Si aucune vapeur ne s'échappe par la soupape de dépressurisation et qu'elle n'émet aucun bruit pendant la cuisson:

- La pression n'a pas monté. Ceci est normal durant les premières minutes de la cuisson.

Si cette situation se prolonge, vérifier les points suivants:

- La source de chaleur est suffisamment forte. Si tel n'est pas le cas, il faut l'augmenter.
- Vérifier que l'autocuiseur contient une quantité de liquide équivalente à au moins 25 cl (2 verres d'eau).
- La soupape de dépressurisation est placée correctement, propre et sans résidus.
- L'autocuiseur est correctement fermé.
- Le joint d'étanchéité ou les bords de l'autocuiseur ne sont pas détériorés.

Pendant la cuisson

Éloigner les enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.

- Chronométrer les temps de cuisson à l'aide du tableau « temps de cuisson » inclus dans les présentes instructions.

Une légère échappée de vapeur par la soupape de dépressurisation pendant la cuisson est considérée comme normale.

- Pendant la cuisson sous pression, vérifier qu'un peu de vapeur sort régulièrement par la soupape de dépressurisation. Dans le cas contraire, augmenter légèrement la source de chaleur. Si, au contraire, une quantité excessive de vapeur ressort, réduire la source de chaleur.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, éteindre la source de chaleur.

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche:

- Éteindre immédiatement la source de chaleur.
- Laisser l'autocuiseur refroidir.
- Vérifier la soupape de fonctionnement et le centreur de la soupape (par mesure de sécurité, effectuer le processus de dépressurisation de l'autocuiseur avant d'effectuer les vérifications).

Si la vapeur s'échappe par les bords du couvercle de l'autocuiseur, vérifier les points suivants:

- La fermeture de l'autocuiseur, et si nécessaire, sécuriser davantage la fermeture.
- Le bon état du joint d'étanchéité, et si nécessaire, le remplacer.
- Le bon positionnement du joint d'étanchéité dans le couvercle de l'autocuiseur.
- La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de dépressurisation.
- Le bon état du bord du corps de l'autocuiseur.

Temps de cuisson (orientativos)

Les temps de cuisson démarrent à partir du moment où l'autocuiseur atteint la pression souhaitée, c'est-à-dire dès que de la vapeur commence à s'échapper par la soupape.

		Pression élevée 2	Pression basse 1
Légumes	Artichauts	8 min.	10 min.
	Céleri	3	5
	Courgettes	4	8
	Oignons	3	5
	Choux	5	8
	Chou-fleur	5	8
	Épinards	3	5
	Petits pois	3	5
	Fèves	5	10
	Pommes de terre	5	10
	Carottes	5	10
	Legumes*	Haricots	18
Riz		3	8
Pois chiches		25	35
Lentilles		20	30
Macaronis		5	8
Vermicelles		3	8
Viandes	Rôti de boeuf, génisse, agneau, porc	15	25
	Côtelettes d'agneau	5	10
	Boeuf en daube	20	25
	Foie	8	10
Poissons	Clovisses	2	6
	Thon	3	5
	Morue	5	8
	Calamars	5	8
Soupes et bouillons	Bouillon de viande	15	20
	Pot-au-feu	20	25
	Soupe de légumes	8	10
	Soupe de poisson	3	8

* Pour cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes, le riz, etc., ne jamais remplir le corps de l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa hauteur.

Ces temps de cuisson sont fournis à titre d'indication, car chaque type de cuisinière, au gaz, électrique, etc. offre des résultats différents.

Ouverture de l'autocuiseur

Pour libérer la vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur, après avoir éteint la source de chaleur, placer le sélecteur de pression sur la position de dépressurisation. Redoubler de prudence lors de la sortie de la vapeur.

Il est possible de choisir une décompression rapide: placer l'autocuiseur sous un jet d'eau froide, afin de faire baisser la pression plus rapidement.

- Dès que la vapeur ne sort plus par la soupape de dépressurisation, la pression est nulle à l'intérieur de l'autocuiseur.

- Ouvrir l'autocuiseur. Pour déplacer l'autocuiseur, utiliser les poignées.

Si l'on ne parvient pas à ouvrir le couvercle de l'autocuiseur:

- Dépressuriser l'autocuiseur.
- Vérifier qu'il ne reste aucune pression à l'intérieur.

Si nécessaire, faire chauffer l'autocuiseur quelques instants sans mettre la soupape de dépressurisation.

Si les aliments ne sont pas cuits ou ont brûlé, vérifier les points suivants:

- Le temps de cuisson écoulé.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le placement correct de la soupape de dépressurisation.
- La quantité d'eau utilisée.

Nettoyage et entretien

Éviter de laisser des aliments trop longtemps à l'intérieur de l'autocuiseur.

NE JAMAIS utiliser de l'eau de javel ou des produits contenant des composés chlorhydriques.

- Pour laver l'extérieur du corps de l'autocuiseur, utiliser un détergent doux et une éponge ordinaire du côté doux.
- Pour laver le couvercle de l'autocuiseur, utiliser un détergent doux et une éponge ordinaire du côté doux.
- Laver le corps de l'autocuiseur à la main ou dans le lave-vaisselle.

Ne jamais laisser le couvercle de l'autocuiseur tremper dans l'eau.

Ne jamais laisser le couvercle de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.

- Nettoyer la soupape de dépressurisation sous l'eau.



- Nettoyer le centreur de la soupape de dépressurisation à l'aide d'un jet d'eau puissant et abondant, en utilisant une aiguille pour s'assurer que la pièce est correctement nettoyée.
- Laver la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle de l'autocuiseur.

Rangement

Retourner le couvercle de l'autocuiseur pour le placer.

- Il faut éviter de laisser longtemps les aliments déjà cuisinés dans l'autocuiseur, car ils ont tendance à adhérer. Cela entraîne un surplus de travail en termes de nettoyage, de quantité de produits chimiques nécessaires (plus de détergent) et notre autocuiseur pourrait finir rayé ou abîmé.
- Les taches de calcaire peuvent être évitées en séchant l'autocuiseur avec un torchon sec au lieu de le laisser sécher seul. Cela permet également d'éviter les taches laissées par le chlore et d'autres substances présentes dans l'eau.
- En présence d'une tache de calcaire particulièrement problématique sur le corps de l'autocuiseur, utiliser un chiffon imbibé de vinaigre chaud pour l'éliminer.

Ensuite, laver le corps normalement et sécher avec un torchon.

- S'il a perdu de son brillant, frotter le corps de l'autocuiseur avec un chiffon imbibé d'alcool.

Remplacement du joint d'étanchéité

- Toujours choisir un joint correspondant au modèle de l'autocuiseur.
- Il faut l'immerger dans de l'eau savonneuse, le rincer et le mettre en place en exerçant une pression progressive avec les doigts, jusqu'à ce qu'il soit complètement emboîté dans la rainure prévue à cet effet à l'intérieur du couvercle.
- Ne jamais couper le joint d'étanchéité.

Faire vérifier l'autocuiseur par un service technique BRA agréé si celui-ci a plus de dix ans.

Si un aliment a brûlé à l'intérieur de l'autocuiseur:

- Laisser le corps de l'autocuiseur tremper un certain temps avant de le laver.
- NE JAMAIS utiliser de l'eau de javel ou des produits contenant des composés chlorhydriques.

Questions fréquentes

Que faire si je ne parviens pas à ouvrir le couvercle ?

- Dépressurisez l'autocuiseur et retirez la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez qu'il ne reste aucune pression à l'intérieur.
- Si nécessaire, chauffez l'autocuiseur quelques instants sans mettre la soupape de dépressurisation.

Que faire si l'autocuiseur a été utilisé sans liquide à l'intérieur ?

- Veuillez contacter le service après-vente BRA pour le faire vérifier.

Que faire si aucune vapeur ne sort par la soupape de dépressurisation, et si l'autocuiseur n'émet aucun bruit de sortie de vapeur ?

- La pression n'a pas monté. Ceci est normal durant les premières minutes de la cuisson.

SI CECI PERSISTE, VÉRIFIEZ SI:

- La source de chaleur est suffisamment forte. Si tel n'est pas le cas, augmentez-la.
- La quantité de liquide dans le corps de l'autocuiseur est suffisante.
- La soupape de dépressurisation est placée correctement, propre et sans résidus.
- L'autocuiseur est correctement fermé.
- Le joint d'étanchéité ou les bords de l'autocuiseur ne sont pas détériorés.

Que faire si la soupape de sécurité se met en marche ?

- Éteignez la source de chaleur.
- Laissez l'autocuiseur refroidir.
- Vérifiez le centrage de la soupape, la soupape de dépressurisation et la soupape de sécurité.

Que faire si de la vapeur s'échappe entre le couvercle et le corps de l'autocuiseur ?

- Vérifiez la fermeture de l'autocuiseur, et si nécessaire, assurez la fermeture le mieux possible.
- Vérifiez le bon état du joint d'étanchéité, et si nécessaire, remplacez-le.
- Vérifiez le bon positionnement du joint d'étanchéité dans le couvercle de l'autocuiseur.
- Vérifiez la propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez le bon état du bord du corps de l'autocuiseur.

Que faire si les aliments n'ont pas été cuits ou ont brûlé ?

- Vérifiez le temps de cuisson suivi.
- Vérifiez la puissance de la source de chaleur.
- Vérifiez le placement correct de la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez la quantité d'eau utilisée.

Comment nettoyer l'autocuiseur si des aliments ont brûlé à l'intérieur ?

- Laissez le corps de l'autocuiseur à tremper un certain temps avant de le laver.
- N'utilisez JAMAIS de javel ni de produits contenant des composés chlorhydriques.

Garantie

Cette garantie a une durée de validité de deux ans à partir de la date d'achat du produit, et couvre les éventuels défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation de l'objet garanti, d'un usage inapproprié de ce dernier ou des dommages causés par des chocs.

Pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat.

Uniquement dans le cas où ce qui est mentionné ci-dessus s'avère impossible ou excessivement coûteux, le consommateur pourra s'adresser au fabricant afin de réclamer la réparation ou la substitution du produit, en l'envoyant par courrier ordinaire à:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAGNE).

Les éventuels produits défectueux couverts par cette garantie seront réceptionnés, réparés et/ou remplacés sans frais, et renvoyés à l'acheteur à titre gracieux.

Cette garantie n'a aucune incidence sur les droits dont dispose le consommateur conformément à ce que prévoit le RDL 1/2007, Loi Générale pour la Défense des Consommateurs et Utilisateurs.

La présente garantie sera interprétée conformément aux lois Espagnoles, et les tribunaux espagnols seront compétents pour régler tous les éventuels différends.

* Dans le cas où le produit a été acheté dans un pays autre que l'Espagne, pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat. Uniquement dans le cas où ce qui précède est impossible à réaliser ou trop coûteux, le consommateur pourra s'adresser à l'importateur que le dit établissement lui indiquera.

excellent

Olla a presión súper rápida

Instruções de
uso

PORTUGUES



Pressão de serviço :

Nível 1: 60 kPa Nível 2: 100 kPa

Índice

Normas de segurança	4
Esquema	5
Recursos	5
Fontes de calor compatíveis	6
Dupla pressão	6
Triplo fundo difusor	7
Triplo sistema de segurança	7
Peças de substituição	8
Instruções de uso	9
Abertura da tampa	
Fecho da panela	
Primeira utilização	10
Início de cozedura	11
Enchimento mínimo	
Enchimento máximo	
Durante a cocção	12
Tempos de cocção	13
Abertura da panela	14
Limpeza e manutenção	14
Armazenamento	15
Substituição da junta de estanqueidade	
Perguntas frequentes	16
Garantia	17

Regras de segurança

1. Ler antes de qualquer utilização da panela de pressão. Guarde estas instruções.

2. Deve-se respeitar sempre as regras de segurança durante a utilização da panela de pressão.

3. Não deixe as crianças se aproximarem quando estiver a utilizar a panela de pressão.

4. Não toque nas superfícies quentes. Utilize a asa e o cabo.

5. Assegure-se de que as asas estão fixas e correctamente colocadas.

6. Tenha cuidado ao transportar a panela de pressão cheia com líquido quente.

7. Não ponha a panela de pressão num forno quente.

8. Nunca utilize a panela de pressão para outro uso que não o especificado. Este utensílio coze sob pressão. Uma utilização inadequada pode provocar queimaduras. Assegure-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de a utilizar. Para mais informações, consulte as instruções.

9. Não encha a panela de pressão a mais de 2/3. Quando cozinhar ingredientes cujo volume aumenta durante a cozedura, como o arroz ou as leguminosas, não enche a panela de pressão a mais de 1/2 da sua capacidade total.

10. Não prepare alimentos como compota de maçã, mirtilos, cevada, aveia ou outros cereais, ervilhas, pastas, macarrões, ruiibarbo ou esparguete. Estes alimentos tendem a produzir espuma e bolhas que podem obstruir a válvula de segurança.

11. Depois da cozedura das carnes que têm uma pele superficial (por ex.: a língua de boi) que pode insuflada sob o efeito da pressão, não espete a carne enquanto a pele parecer insuflada; e arrisca-se a queimar-se com líquido quente.

12. No caso de alimentos pastosos, deve sacudir ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa para que estes alimentos não salpiquem para o exterior.

13. Verifique sempre se as válvulas de segurança não estão obstruídas antes da utilização. Consulte as instruções de uso.

14. É importante que a panela de pressão esteja fechada de forma adequada antes de a colocar em funcionamento. E assegure-se de que a abertura de segurança da tampa está dirigida para a parte contrária de uso.

15. Não utilize a panela de pressão para cozinhar apenas com óleo.

16. Nunca utilizar o produto sem acrescentar água, dado que o danificaria seriamente.

17. Quando se alcança a pressão de cozedura normal, baixe a temperatura; tal impedirá que se perca o vapor que o líquido criou. Vigie a panela de pressão durante a cozedura.

18. Abra a panela de pressão apenas quando não houver nenhuma pressão no interior.

Nunca force a abertura. Consulte as instruções de utilização.

19. Não modifique nenhuma das peças de origem da panela de pressão, especialmente os elementos de segurança, além das instruções que se especificam neste manual; tal poderia fazer com que os elementos de segurança sejam ineficazes. Se uma ou várias peças não corresponderem à descrição que figura neste folheto, dirija-se a um técnico para que este possa verificá-las.

20. Utilize apenas as peças do fabricante de acordo com o modelo correspondente. Em particular, utilize uma panela e uma tampa que provenham de um mesmo fabricante e sejam designadas por este como compatíveis.

21. Qualquer reparação deve ser realizada por pessoal autorizado dos Serviços pós-venda.

22. Use a fonte de calor adequada de acordo com as instruções

Esquema



- 1 Cabo
- 2 Selector de pressão e despressurização, e sistema de abertura e fechamento
- 3 Válvula de segurança
- 4 Válvula de operação
- 5 Válvula de bloqueio e indicador de pressão
- 6 Tampa
- 7 Corpo
- 8 Alça complementar
- 9 Junta de silicone



Características da panela de pressão

Capacidade	Diâmetro	Referência
4 L	22 cm	185701
6 L	22 cm	185702
7 L	22 cm	185703
9 L	24 cm	185704
4 + 6 L	22 cm	185705

Fontes de calor compatíveis

Os modelos de panela de pressão Excellent de BRA são compatíveis com todas as fontes de calor, incluída a indução.

INDUCTION



- Sobre placas eléctricas, recomenda-se o uso de um fogão de diâmetro igual ou inferior ao do fundo exterior da panela.



- Sobre placas vitrocerâmicas, recomenda-se verificar que o fundo exterior da panela está limpo e totalmente livre de resíduos.



- Sobre placas de gás, recomenda-se que a chama nunca sobressaia o diâmetro do fundo da panela.



- Sobre placas de indução, recomenda-se o uso de um fogão de diâmetro igual ou ligeiramente inferior (que cubra pelo menos 70%) ao do fundo exterior da panela.

Dupla pressão

A panela de pressão tem uma válvula que permite a sua utilização com duas pressões diferentes:

Baixa pressão: 1

cozinha rápida (0,6 kg /cm²).

Alta pressão: 2

cozinha super rápida (1 kg /cm²).

A selecção das pressões depende do tipo de alimento, do sistema que se pretenda cozinhar – dieteticamente ou de forma convencional – e da rapidez com que se deseja cozinhar.



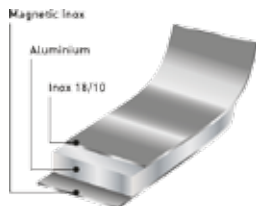
A Baixa pressão: Cozinha dietética. Cozinha rápida.

A Alta pressão: Cozinha tradicional. Cozinha super rápida.

Tripto fundo difusor

Para conseguir o máximo aproveitamento do calor, possui um tripto fundo difusor forjado que consiste em aço inoxidável (AISI 304) no corpo- alumínio - e aço inoxidável ferrítico (AISI 430) na base.

Este fundo difusor especial absorve e transmite a energia com a máxima homogeneidade



Tripto sistema de segurança

Em caso de excesso de pressão:

La olla posee un triple sistema de seguridad.

- A panela possui um tripto sistema de segurança. A válvula de funcionamento actuaria rapidamente desvaporizando a panela pelos orifícios de saída pela parte superior do cabo. (1)
- Uma segunda válvula actuaria desvaporizando a panela a uma pressão um pouco superior à actuação da primeira válvula e no caso extraordinário em que esta não actuasse.
- Por outro lado, o próprio desenho da tampa da panela e a sua junta constituem um terceiro sistema de segurança.

(1)



(2)



Se não actuassem as duas válvulas de segurança, a junta de borracha dilatatoria saindo pela ranhura da tampa, evacuando deste modo a pressão da panela pelo lado contrário ao posto de trabalho, deste modo a pessoa que utilize a panela fica totalmente resguardada. (2)

Recomendamos substituir a junta de fecho pelo menos uma vez por ano.

Peças de substituição BRA disponíveis nos serviços de assistência técnica

Para a substituição de outras peças diferentes às aqui assinaladas ou reparações, contacte o serviço pós-venda BRA.

O selo da panela de pressão pode ser substituída pelo cliente (Veja na página 79) e recomendamos a sua mudança, pelo menos uma vez por ano.

Utilize apenas as peças do fabricante de acordo com o modelo correspondente.

Descrição	Referência
Asa do corpo	A991399
Cabo superior montado	A991397
Cabo do corpo	A991398
Junta panela de pressão 4, 6, 7 L	A990932
Junta panela de pressão 9 L	A990935
Válvula de segurança	A991394
Válvula de funcionamento	A991392
Seletor de pressão e abrir fechar	A991396

Instruções de uso

Abertura da tampa

Coloque o selector na posição OPEN-ABRIR e rode a parte superior do cabo da tampa para a direita (1), até coincidir o ponto da tampa (2) com o centro do cabo do corpo.

Nesta posição, levante verticalmente a tampa e a panela estará aberta.

Nunca tente abri-la sem se assegurar que está totalmente desvaporizada.

Embora a panela possua um sistema de bloqueio que não permitiria abri-la em caso de haver uma mínima pressão no interior.



Fecho da panela

Coloque a tampa sobre o corpo da panela, alinhando o ponto da tampa e o centro do cabo inferior. (2)

Pressione suavemente a tampa contra o corpo.

Rode a pega da tampa para a esquerda, até que o topo da tampa coincida com o do corpo. (3)



Se acontecer a panela aquecer sem líquido no interior, contacte o serviço pós-venda BRA para a sua verificação.

Primeira utilização

Antes de usar a panela pela primeira vez, recomendamos limpar bem todas as peças com água quente, detergentes líquidos e esfregões que não riscuem. Não introduza a tampa na máquina da loiça, embora possa colocar o corpo.

Encha o corpo da panela com água até 2/3 da sua altura (1).

- Feche a panela (ver página anterior: Fecho).
- Coloque a panela de pressão sobre a fonte de calor a nível máximo.
- Assim que começar a sair vapor da válvula de funcionamento reduza a fonte de calor ao nível mínimo e cronometre 20 minutos.
- Quando tiverem passado os 20 minutos, desligue completamente a fonte de calor.
- Para despressurizar a panela de pressão coloque o selector na posição desvaporizar, produzirá assim a saída de vapor pela válvula que se extinguirá à medida que desapareça a pressão interior.
- Se deseja que a pressão baixe de uma forma mais rápida, coloque a panela sob a torneira de água fria.
- Quando deixar de sair vapor da válvula de funcionamento, retire esta última com a ajuda de um pano húmido e abra a panela.
- Enxagúe e seque a tampa e o corpo da panela.



Início de cozedura

Antes de cada utilização, verifique se a válvula de funcionamento não está obstruída.

- Coloque a válvula de funcionamento na sua posição.

Enchimento mínimo

Encha sempre a panela com uma quantidade mínima até 1/4 da sua altura.

Enchimento máximo

- Nunca encha o corpo da panela acima de 2/3 da sua altura, com alimentos incluídos.
- No caso de cozinhar alimentos que se dilatam durante a cozedura, como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas, nunca encha o corpo da panela acima de metade da sua altura.
- Coloque a panela de pressão sobre a fonte de calor a nível máximo.

Seleccione o nível de pressão indicado para cada tipo de alimento a cozinhar.

Coloque a panela na fonte de calor e seleccione a Pressão Alta 2 ou a Pressão Baixa 1.

- Assim que a válvula de funcionamento começar a deixar escapar algum vapor, a cozedura terá começado, reduza a intensidade do fogo para o mínimo.

A partir deste momento começa o tempo de cozedura recomendado.

Se não sair vapor pela válvula de funcionamento e não emitir nenhum som durante a cozedura:

- A pressão não subiu. Isto é normal nos primeiros minutos de cozedura.

Se esta situação persistir, verifique se:

- A fonte de calor é suficientemente forte. Se assim não for, aumente-a.
- Verifique se introduziu o líquido no interior da panela equivalente a um mínimo de 25 cl (2 copos de água).
- A válvula de funcionamento está correctamente colocada, limpa e livre de resíduos.
- A panela de pressão está correctamente fechada.
- A junta de estanqueidade ou as bordas da panela não estão deteriorados.

Durante a cocção

Não deixe as crianças se aproximarem quando estiver a utilizar a panela de pressão.

- Cronometre os tempos de cocção através da tabela “tempos de cocção” incluída neste livro de instruções.

Uma ligeira saída de vapor pela válvula de funcionamento durante o uso da panela no processo de cocção é considerado normal.

- Durante a cocção com pressão, verifique se sai um pouco de vapor regularmente pela válvula de funcionamento. Se tal não ocorrer pode incrementar ligeiramente a fonte de calor, se ocorrer o contrário, ou seja, sai uma quantidade excessiva de vapor, diminua a fonte de calor.
- Quando tiver passado o tempo de cocção, desligue a fonte de calor.

Se um dos sistemas de segurança entrar em funcionamento:

- Desligue imediatamente a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a panela de pressão.
- Verifique a válvula de funcionamento e o centrador da válvula (por segurança realize o processo de despressurização da panela antes de levar a cabo as verificações).

Se o vapor escapar pelas bordas da tampa da panela de pressão, verifique:

- O fecho da panela e, se for necessário, certifique-se novamente do fecho.
- O bom estado da junta de estanqueidade e, se for necessário, substitua-a.
- O bom posicionamento da junta de estanqueidade na tampa da panela de pressão.
- A limpeza da tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento.
- O bom estado da borda do corpo da panela.

Tempos de cocção (indicativos)

Os tempos de cocção devem ser iniciados a partir do momento em que a panela alcance a pressão adequada, que é quando começa a sair vapor pela válvula.

		Pressão alta 2	Pressão baixa 1
Verduras	Alcachofras	8 min.	10 min.
	Aipo	3	5
	Abóboras	4	8
	Cebolas	3	5
	Couves	5	8
	Couve-flor	5	8
	Espinafres	3	5
	Ervilhas	3	5
	Favas	5	10
	Batatas	5	10
	Cenouras	5	10
	Legumes*	Feijão	18
Arroz		3	8
Grão		25	35
Lentilhas		20	30
Macarrões		5	8
Aletria		3	8
Carnes	Assado boi, vaca, cordeiro, porco	15	25
	Costeletas de cordeiro	5	10
	Guisados de boi	20	25
	Fígado	8	10
Peixes	Amêijoas	2	6
	Atum	3	5
	Bacalhau	5	8
	Lulas	5	8
Sopas e caldos	Caldo de carne	15	20
	Cozido	20	25
	Sopa de legumes	8	10
	Sopa de peixe	3	8

* No caso de cozinhar alimentos que se dilatam durante a cocção, como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas, nunca encha o corpo da panela acima de metade da sua altura.

Estes tempos de cocção são indicativos, visto que cada tipo de cozinha, a gás, electricidade, etc., tem resultados diferentes.

Abertura da panela

Para libertar o vapor do interior da panela, assim que a fonte de calor for desligada, coloque o selector de pressão na posição de desvaporizar, tomando especial cuidado com a saída de vapor.

Pode optar por uma descompressão rápida:

Coloque a panela debaixo de um jacto de água fria, conseguindo que a pressão baixe mais rapidamente.

- Quando não sai mais vapor pela válvula de funcionamento, isso quer dizer que já não há pressão no interior da panela.
- Abra a panela. Para deslocar a panela de pressão, utilize as asas.

Se não conseguir abrir a tampa da panela:

- Despressurize a panela
- Assegure-se de que não há pressão no interior. Se for necessário, aqueça alguns instantes a panela sem a válvula de funcionamento.

Se os alimentos não ficarem cozinhados ou ficaram queimados, verifique:

- O tempo utilizado na cozedura.
- A potência da fonte de calor.
- A correcta colocação da válvula de funcionamento.
- A quantidade de água utilizada.

Limpeza e manutenção

Evitar deixar alimentos no interior da panela durante longos períodos de tempo.

NUNCA utilizar lixívia ou produtos que contenham completos clorídricos.

- Depois de cada uso, limpe a panela com a ajuda de água tépida e um detergente suave.
- Para lavar o interior do corpo da panela pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado duro.
- Para lavar o exterior do corpo da panela pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado suave.
- Para lavar a tampa da panela de pressão pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado suave.
- Pode limpar o corpo da panela de pressão à mão ou na máquina da loiça.



Não deixar a tampa da panela de pressão de molho.

Não lavar a tampa da panela de pressão na máquina da loiça.

- Limpe a válvula de funcionamento debaixo de água.
- Limpe o centrador da válvula de funcionamento através de um jacto abundante e forte de água, com a ajuda, se necessário, de uma agulha para assegurar a correcta limpeza da peça.
- Limpe a base da válvula de segurança no interior da tampa da panela.

Armazenamento

Dê a volta à tampa da panela e coloque-a em cima do corpo da panela.

- Evite deixar muito tempo os alimentos já cozinhados na panela, porque tendem a colar. Depois teremos mais trabalho a esfregar, necessitaremos de mais produtos químicos (mais detergente) e podemos riscar e estragar a nossa panela de pressão.
- As manchas de cal podem ser evitadas se secarmos a panela de pressão com um pano seco em vez de deixar que seque sozinha. Assim evitaremos também as manchas que deixam o cloro e outras substâncias que a água contém.
- Se tivermos alguma mancha de cal especialmente problemática no corpo da panela podemos passar um pano com vinagre quente. Depois lavamos de modo normal e secamos com um pano.
- Se perdeu o brilho podemos esfregar o corpo da panela com um pano humedecido em álcool.

Substituição da junta de estanqueidade

- Escolha sempre uma junta correspondente ao seu modelo de panela de pressão.
- Mergulhe-a em água com sabão, enxagúe-a e coloque-a pouco a pouco realizando pressão com os dedos até estar totalmente encaixada no orifício habilitado no interior da tampa.
- Nunca corte a junta de estanqueidade.

Leve a sua panela de pressão a um serviço técnico BRA autorizado, se tiver mais de 10 anos de uso.

Caso algum alimento se tenha queimado no interior da panela de pressão:

- Deixe o corpo da panela de molho algum tempo antes de proceder à sua limpeza.
- NUNCA utilize lixívia ou produtos que contenham compostos clorídricos.

Perguntas frequentes (FAQ)

O que devo fazer se não conseguir abrir a tampa?

- Depressurize a panela de pressão e remova a válvula de operação.
- Certifique-se de que não há mais pressão no interior.
- Se necessário, aqueça a panela de pressão alguns instantes sem a válvula de operação.

O que devo fazer se a panela de pressão for usada sem líquido dentro?

- Entre em contato com o serviço pós-venda da BRA para verificação.

O que devo fazer se nenhum vapor sair através da válvula de operação e não há nenhum som de liberação de vapor proveniente do fogão?

- A pressão não aumentou. Isso é normal durante os primeiros minutos durante a cozedura.

SE ESTE EVENTO PERSISTA, VERIFIQUE QUE:

- A fonte de calor é suficientemente forte. Caso contrário, aumente o calor.
- A quantidade de líquido no corpo é suficiente.
- A válvula de operação está corretamente colocada, limpa e sem resíduo.
- A panela de pressão está corretamente fechada.
- A vedação hermética e as arestas do fogão não se deterioraram.

O que devo fazer se a válvula de segurança entra em operação?

- Desligue a fonte de calor.
- Aguarde que a panela esfrie.
- Verifique o centralizador da válvula, a válvula de operação e a válvula de segurança.

O que devo fazer se o vapor escapar entre a tampa e o corpo da panela de pressão?

- Verifique se a panela de pressão está fechada e, se necessário, assegure um fechamento mais apertado.
- Verifique se a junta de silicone está em boas condições e substitua-a, se necessário.
- Verifique se a junta de silicone está corretamente colocada na panela de pressão.
- Verifique se a tampa, válvula de segurança e válvula de operação estão limpas.
- Verifique se as bordas do corpo da panela de pressão não estão danificadas.

O que devo fazer se a comida não tiver cozido ou queimado?

- Verifique o tempo de cozedura utilizado.
- Verifique a força da fonte de calor.
- Verifique a colocação correta da válvula de operação.
- Verifique a quantidade de água utilizada.

Como faço para limpar a panela de pressão se o alimento tiver queimado em seu interior?

- Mergulhe o corpo pot algum tempo antes de o limpar.
- NUNCA use lixívia ou produtos que contenham compostos clorídricos.

Garantia

O prazo da presente garantia é de dois anos a partir da data de compra do produto, e cobre os possíveis defeitos de fabrico, e não cobre os defeitos derivados de um mau uso da peça, uso impróprio desta ou os danos causados por golpes.

Para tornar efectiva a presente garantia, o consumidor deverá dirigir-se sempre ao estabelecimento em que tiver comprado o produto, acompanhado do comprovativo de compra. Só no caso de o anterior resultar impossível ou excessivamente dispendioso, o consumidor poderá dirigir-se ao fabricante para reclamar a reparação ou substituição do produto, remetendo-o por correio ordinário a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

Os possíveis produtos defeituosos cobertos por esta garantia serão recepcionados, reparados e/ou substituídos sem gastos, e devolvidos ao comprador sem cargo algum.

Esta garantia não afecta os direitos de que dispõe o consumidor conforme o previsto no RDL 1/2007, Lei Geral para a Defesa dos Consumidores e Utilizadores.

A presente será interpretada em conformidade com as leis de Espanha, sendo competentes para dirimir qualquer possível diferença os tribunais de Espanha.

* No caso em que o produto tenha sido adquirido num país que não seja Espanha, para tornar efectiva a presente garantia, o consumidor deverá dirigir-se sempre ao estabelecimento onde tenha comprado o produto, acompanhado do comprovativo de compra. Só no caso de o anterior resultar impossível ou excessivamente dispendioso, o consumidor poderá dirigir-se ao importador que o referido estabelecimento lhe indique.

Made in PRC

excellent

Olla a presión rápida







ISOGONA, S.L.
Basters, 4 · 43800 **VALLS** (SPAIN)
Tel. +34 977 60 88 10
bra@braisogona.com



www.braisogona.com
www.cocinaconbra.com

