

INDICE

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA	80
CARATTERISTICHE E VANTAGGI DELLA PENTOLA A PRESSIONE FACILE	81
PENTOLA A PRESSIONE "FACILE" - ISTRUZIONI D'USO	83
GARANZIA	88
TEMPI DI COTTURA	89
RICETTARIO	90

Pressione di funzionamento Livello I 60kPa.
Pressione di funzionamento Livello II 100 kPa.
Compatibile con tutti i fornelli, anche a induzione.



IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

1. DA LEGGERE PRIMA DI OGNI UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.
2. La pentola a pressione deve essere sempre utilizzata nel rispetto delle norme di sicurezza.
3. Non lasciare i bambini nelle vicinanze mentre si utilizza la pentola a pressione.
4. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici.
5. Accertarsi che i manici siano fissati e posizionati correttamente.
6. Prestare attenzione quando si trasporta la pentola a pressione piena di liquido caldo.
7. Non introdurre la pentola a pressione in un forno caldo.
8. Non utilizzare mai la pentola a pressione per scopi diversi dal suo uso specifico. Questo utensile cuoce a pressione. Un utilizzo improprio può causare ustioni. Accertarsi che la pentola a pressione sia ben chiusa prima dell'uso. Per ulteriori informazioni sull'utilizzo fare riferimento alle istruzioni.
9. Non riempire la pentola a pressione oltre 2/3. Quando si cucinano ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 della sua capacità totale.
10. Non preparare alimenti come composta di mele, mirtilli, orzo, avena o altri cereali, piselli, pasta lunga o corta, rabarbaro o spaghetti. Questi alimenti tendono a produrre schiuma e bolle che possono intasare la valvola di sicurezza.
11. Dopo la cottura delle carni che hanno una pelle superficiale (come ad es. la lingua di manzo), che rischia di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non pungere la carne finché la pelle appare rigonfia; in caso contrario si corre il rischio di scottarsi.
12. Nel caso degli alimenti pastosi, la pentola a pressione deve essere leggermente scossa prima di aprire il coperchio affinché tali alimenti non schizzino all'esterno.
13. Verificare sempre che le valvole di sicurezza non siano ostruite prima dell'utilizzo. Fare riferimento alle istruzioni d'uso.
14. È importante che la pentola a pressione venga chiusa adeguatamente prima di metterla in funzione.
15. Non utilizzare la pentola a pressione per cucinare soltanto con olio.
16. Non utilizzare mai l'apparecchio senza l'aggiunta di acqua, poiché potrebbe danneggiarsi seriamente.
17. Al raggiungimento della pressione di cottura normale, abbassare la temperatura; questo impedirà al vapore creato dal liquido di evaporare. Sorvegliare la pentola a pressione durante la cottura.
18. Aprire la pentola solo in totale assenza di pressione all'interno. Non forzare mai l'apertura. Fare riferimento alle istruzioni d'uso.
19. Non modificare nessun componente originale della pentola a pressione e specialmente gli elementi di sicurezza se non indicato nelle presenti istruzioni; questo potrebbe rendere inefficaci i suoi elementi di sicurezza. Se uno o più componenti non corrispondono alla descrizione che figura in questo libretto, rivolgersi a un tecnico per una verifica.
20. Utilizzare solo componenti del produttore conformi al modello corrispondente. In particolare, utilizzare una pentola e un coperchio provenienti dallo stesso produttore e designati da quest'ultimo come compatibili.

Tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale autorizzato del servizio post vendita.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI DELLA PENTOLA A PRESSIONE FACILE

La pentola a pressione "facile" è, come indica il suo nome, la più facile. Si apre e si chiude con una sola mano e con un solo movimento.

Inoltre con questa pentola potrà approfittare al massimo della cucina di tutti i giorni, grazie ai suoi molteplici vantaggi:

- Velocità di cottura

Grazie al suo sistema di chiusura ermetico che non permette l'uscita del vapore, gli alimenti si cucinano in tempi realmente molto inferiori a quelli richiesti dai mezzi tradizionali di cottura.

- Cucina più sana

La maggior parte delle vitamine e minerali che contengono gli alimenti sono molto solubili, perciò quanto meno tempo dura la cottura di tali alimenti meno vitamine e minerali si perderanno durante la cottura, per cui possiamo affermare che la cucina nella pentola rapida è più sana.

- Risparmio di energia

La riduzione dei tempi di cottura, significa un importante risparmio energetico o di gas.

- Orologio allarme incorporato

A differenza di altre pentole, quella "facile" include un orologio dove possiamo programmare i minuti che deve durare la cottura, quando termina il tempo e suona l'allarme sappiamo che dobbiamo spegnere il fuoco.



- Indicatore di pressione

Include anche un indicatore di pressione che ci permette di conoscere in ogni momento la pressione che c'è all'interno della pentola.



- Due pressioni di funzionamento

La "facile" ha una valvola che permette selezionare la pressione a cui si desidera cucinare:

Pressione 1: Cucina rapida raccomandata per alimenti più blandi (Es. Pesce).
Cucina a pressione più bassa.

Pressione 2: Cucina super-rapida. Raccomandata per alimenti come verdure, carne, legumi...
La scelta della pressione dipende dal tipo di alimento e dalla rapidità a cui desideriamo cucinare.



- Triplo fondo diffusore

Per ottenere il massimo rendimento del calore, ha un fondo diffusore forgiato (acciaio inox - alluminio - acciaio inox). Questo fondo diffusore speciale assorbe e trasmette con la massima omogeneità il calore, sia con fuochi a gas, che ad elettricità, vetroceramica o induzione.

- Triplo 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. Una seconda valvola agirebbe devaporizzando la pentola a pressione superiore alla prima valvola in 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 casalinga, che sarebbe in questo caso protetta.

Sostituire la guarnizione di gomma una volta all'anno.

- Garanzia di qualità BRA

Fabbricata in acciaio inossidabile 18/10 ad alta qualità e bachelite termoresistente, che garantiscono una grande resistenza al consumo.

PENTOLA A PRESSIONE "FACILE"





Valvola di funzionamento

Valvola di sicurezza e blocco

Indicatore di pressione

ISTRUZIONI D'USO

ISTRUZIONI DI MANIPOLAZIONE

1.1 Apertura del coperchio

Per aprire la pentola "facile" è sufficiente girare il pomo-ponte del coperchio nel senso indicato dalle frecce e alzare il coperchio.

Non cercare di aprire mai la pentola prima di assicurarsi che non ci sia pressione all'interno. Si può verificare osservando che l'indicatore di pressione non sia elevato.

Ad ogni modo la pentola ha un sistema di blocco che non le darebbe la possibilità di aprirla in caso ci fosse una minima pressione al suo interno.

La valvola di sicurezza e blocco èalzata se c'è pressione all'interno. In questo caso, far uscire il vapore prima di aprire.



1.2 Chiusura della pentola

Posizionare il coperchio sul corpo della pentola, con il pomo-ponte aperto, a quel punto girare il pomo nel senso indicato dalle frecce (CHIUDERE- CLOSE) fino al limite. La "facile" rimarrà chiusa e pronta per usare.



1.3 Primo uso

Prima di usare la pentola per la prima volta, consigliamo di pulire bene i pezzi con acqua calda, detergenti liquidi e stracci che non graffiano.

IL CRONOMETRO NON DEVE ESSERE IMMERSO NELL'ACQUA, PULIRLO CON UN PANNO UMIDO SOLAMENTE

2. PREPARAZIONE CIBO IIII

2.1 Riempimento

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

Il minimo di liquido necessario affinché la pentola possa entrare in pressione è di 1/4 di litro. Se deve cuocere legumi e ortaggi che emettono schiuma non riempire la pentola più di 1/3 della sua capacità, per evitare la possibile otturazione della valvola di sicurezza. Raccomandiamo iniziare con la fonte di calore al massimo, per far sì che la pentola possa entrare in pressione corretta il prima possibile.

Se cucina a gas la fiamma deve essere regolata in modo che non superi il diametro di fondo della pentola.

Se cucina ad elettricità, vetroceramica o induzione la piastra dovrebbe essere più piccola del diametro del fondo della pentola.

2.2 Cottura di ogni alimento alla pressione indicata

Una volta chiusa la pentola sceglieremo la pressione 1 o la 2 in base alle necessità.

Pressione 1 (pressione media), consigliata per alimenti più delicati come per esempio il pesce.

Pressione 2 (pressione alta), più rapida di quella precedente, consigliata per alimenti più duri come carne o legumi.


Come abbiamo spiegato precedentemente, consigliamo iniziare con la fonte di calore (gas, vetroceramica, induzione o elettricità) al massimo con lo scopo di far entrare la pentola in pressione nel modo più rapido possibile.

Trascorso qualche minuto, vedremo che l'indicatore di pressione si alza, quando raggiunge il livello corretto (pressione 1 o pressione 2) è importante abbassare il fuoco al minimo, per far mantenere la pressione stabile dentro la pentola, in questo momento iniziare a contare il tempo di cottura.

Ci sarà utile l'orologio avvisatore che incorpora la pentola "facile". Premendo una volta, si accende il contatore dei minuti, una volta acceso, premiamo tante volte in base alla quantità di minuti che vogliamo che trascorrono fin quando suoni l'allarme. Quando appaiano sulla schermata i minuti selezionati non è necessario fare altro, il conto alla rovescia è già iniziato. L'allarme ci indica che la cottura è terminata e possiamo spegnere il fuoco.



2.3 Apertura della pentola, terminata la cottura

Collocare il dispositivo di selezione nella posizione di devaporizzazione  Uscirà il vapore dalla valvola, che si evaporerà mano a mano che svanisca la pressione interna. Affinchè la pressione scenda in modo più rapido, può raffreddare la pentola mettendo sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio. (Quando la giunta è consumata si può verificare una decompressione rapida e forte, per cui il sistema ha bisogno di maggiore cautela). Solo quando non c'è pressione all'interno della pentola si potrà procedere all'apertura, nel modo descritto precedentemente. L'apertura con pressione all'interno potrebbe provocare danni.

Quando si cucinano purè, la pentola deve essere agitata prima di aprire il coperchio per impedire che fuoriescano le possibili bolle d'aria che sono rimaste all'interno.

Prima di aprire la pentola, annullare la pressione completamente.



2.4 Pulizia

Dopo ogni uso pulire la pentola con un detergente non molto abrasivo.

2.5 Pulizia della valvola di funzionamento

Consigliamo pulire accuratamente la valvola di funzionamento per evitare possibili incrostazioni e accumuli di calcare o di grassi che possono bloccare il suo funzionamento. Per pulire la valvola estrarre la parte superiore della stessa (uscirà facilmente tirando) pulire le due parti e prima di montare di nuovo la valvola, verificare con un ago o simili che l'orificio centrale della valvola che si trova nel coperchio, non sia ostruito.

3. ALTRI CONSIGLI DI MANUTENZIONE

Sta usando una pentola a pressione rapida e sicura. Ad ogni modo è necessario tener presente che tutte le pentole a pressione sono oggetti di uso tecnico i cui pezzi hanno una usura naturale dovuta all'uso. Per cui è necessario curarla con attenzione e tener presente i consigli seguenti:

3.1 Se il vapore fuoriesce dalla giunta di gomma, significa che la giunta è sporca, deteriorata o mal posizionata. In base al caso, dovrà pulirla, cambiarla o posizionarla correttamente. Se esce troppo vapore dalla valvola durante la cottura o esce in modo violento, ridurre il fuoco. Se continua ad uscire, verificare che non ci sia troppo liquido all'interno della pentola.

3.2 Verificare che la valvola di sicurezza funziona correttamente, premendo lo stantuffo centrale dall'interno del coperchio, dobbiamo osservare che la molla interna si muove. Se non è così, pulirla accuratamente. Se continua a funzionare male, cambiarla prima di usare la pentola di nuovo.

3.3 Nel caso di sostituzione di qualche pezzo della pentola, assicurarsi che il ricambio sia originale, altrimenti il fabbricante non è responsabile né del corretto funzionamento né della garanzia. **Conservare queste istruzioni**

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, Poligono 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 dal 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 Italia o Germania, 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 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:

: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezco (BS) Italia

GERMANIA: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Deutschland.

** Nel caso in cui il prodotto sia stato acquistato in un paese distinto dalla Spagna, Italia o Germania, 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.

TEMPI DI COTTURA

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

Verdure	Minuti (pressione alta)	Minuti (pressione bassa)
Carciofi	8	10
Sedano	3	5
Zucchini	4	8
Cipolle	3	5
Cavoli	5	8
Cavolfiore	5	8
Spinaci	3	5
Fave	5	10
Patate	5	10
Carote	5	10
Legumi		
Fagioli	18	25
Riso	3	8
Ceci	25	35
Lenticchie	20	30
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 carne	15	20
Bollito	20	25
Zuppa di verdure	8	10
Zuppa di pesce	3	8

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

||| ZUPPA ALLA PORTOGHESE ||| 91

||| STUFATO DI LENTICCHIE ||| 92

||| POLLO ALLA PARIGINA ||| 93

||| STUFATO DI VITELLO ALLA CASTIGLIANA ||| 94

ZUPPA ALLA PORTOGHESE



Ingredienti (per 4 persone):

- 500g. di pomodori maturi
- 100g. di carne magra di maiale macinata molto sottile
- 100g. di riso
- 100 ml di olio
- 2 denti d'aglio
- mezzo cucchiaino di pimentón
- 2 cipolle

Mettere la pentola "facile" sul fuoco con l'olio, si soffriggono le cipolle e l'aglio, il tutto tagliato sottile, si aggiunge la carne magra, il pimentón ed i pomodori precedentemente bolliti e passati per un colino. Si continua a soffriggere per 5 minuti; poi si aggiungono 750 cc. di acqua e riso. Si condisce con sale e pepe. Si chiude e si cuoce a pressione per 10 minuti; si toglie la pentola "facile" dal fuoco, si fa raffreddare un poco e si toglie il coperchio. Servire la zuppa in una zuppiera.

STUFATO DI LENTICCHIE



Ingredienti (per 4 persone):

- 500g. di lenticchie
- 1 peperone verde
- 1 carota
- 1 cipolla
- olio di oliva, pimentón dolce, sale
- tocchetti di chorizo al gusto
- tocchetti di prosciutto al gusto

Si sciacquano le lenticchie e si versano nella pentola "facile" insieme agli altri ingredienti a tocchetti, si aggiungono 750ml. d'acqua, possiamo chiudere già la pentola, lasciando cuocere il tutto a pressione per 20 minuti.



Ingredienti (per 4 persone):

- Un pollo di un chilo
- 200g. di funghi freschi
- un tartufo
- 200g. di cipolla
- 100g. di burro
- 300g. di pomodori
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di cognac
- un cucchiaino di farina, 3 denti d'aglio

Una volta pulito e tolta la pelle del pollo, si taglia in 4 parti, si mette nella pentola "facile" con il burro e si soffrigge fin quando non diventa dorato. Si aggiungono le cipolle tagliate finemente, si continua a soffriggere e si aggiungono gli agli a pezzetti, i pomodori pelati e tagliati, la farina ed il tartufo a rondelle sottili. Aggiungere i funghi tagliati a metà, il vino bianco ed il cognac. Si condisce con sale e pepe e si chiude la pentola "facile", lasciando cuocere il tutto per 11 minuti.

Terminata la cottura lasciar raffreddare, togliere il coperchio della pentola "facile" e posizionare il pollo in un piatto insieme alla salsa, e adornare il tutto con triangoli di pane fritto.



Ingredienti (per 4 persone):

- Un chilo di carne di vitello
- 250ml. d'olio
- 200g. di pomodori
- 100g. di cipolle
- 3 denti d'aglio
- un bicchiere di vino bianco
- un rametto di alloro, timo, prezzemolo e porro

Si mette la pentola "facile" sul fuoco con la metà dell'olio, la carne, la cipolla tagliata finemente, l'aglio ed un poco di sale. Si gira facendola dorare leggermente e si aggiungono successivamente i pomodori pelati e le erbe, la farina, il vino e 100ml. d'acqua.

Si tappa e si cuoce a pressione per 20 minuti; trascorsi i 20 minuti, si lascia riposare un poco, successivamente togliere il coperchio e versare il contenuto in un piatto. Con l'olio restante si friggono i triangoli di pane o dei dischi di patate.

INDICE

WICHTIGE ANMERKUNGEN ZUR SICHERHEIT	96
EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE DES SCHNELLKOCHTOPFS "FACILE"	97
SCHNELLKOCHTOPFS "FACILE" - BEDIENUNGSANLEITUNG	99
GARANTIE	104
KOCHZEITEN	105

Betriebsdruck, Stufe I = 60 kPa
Betriebsdruck, Stufe II = 100 kPa
Für alle Herdtypen geeignet, auch Induktion



WICHTIGE ANMERKUNGEN ZUR SICHERHEIT

1. BITTE VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS AUFMERKSAM LESEN! BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GRIFFBEREIT AUF

2. Bei jeder Verwendung des Druckkochtopfs müssen unbedingt alle Sicherheitsregeln eingehalten werden

3. Vermeiden Sie, dass Kinder in die Nähe des Topfes kommen können

4. Berühren Sie niemals die heißen Flächen des Topfes. Halten Sie ihn immer nur an Stil und Griff fest.

5. Achten Sie darauf, dass Stil und Griff fest und korrekt montiert sind

6. Bewegen Sie den Topf sehr vorsichtig, wenn er voll ist

7. Dieser Topf darf nicht im Backofen verwendet werden

8. Verwenden Sie den Topf nicht für andere Anwendungen, sondern nur zum Kochen.

Es handelt sich um einen Topf zum Kochen unter Druck. Eine falsche Anwendung kann zu schlimmen Verbrennungen führen. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Deckel korrekt geschlossen ist. Lesen Sie für weitere Information zur Verwendung die Bedienungsanleitung

9. Füllen Sie den Topf nicht mehr als 2/3. Wenn Sie Lebensmittel wie Reis oder Hülsenfrüchte darin kochen, die sich beim Garen aufblähen, füllen Sie den Topf nicht mehr als 1/3

10. Kochen Sie darin nicht folgende oder ähnliche Lebensmittel wie Apfelkompott, Blaubeeren, Gerste, Hafer oder andere Getreidearten, Erbsen oder Rhabarber. Auch keine Nudeln wie Tallarines, Maccaroni oder Spagetti. Diese Lebensmittel können viel Schaum erzeugen, der aufsteigen und das Koch- oder Sicherheitsventil verstopfen kann

11. Nach dem Zubereiten von Fleischgerichten mit Haut (z.B. Ochsenzunge), die sich durch den Druck aufblähen können, durchstechen Sie nicht die Haut, solange sie noch aufgebläht ist. Dabei könnten Sie sich erheblich verbrühen

12. Bei cremartigen Gerichten sollten Sie den Topf vor dem Öffnen mehrmals leicht schütteln, um das spätere Aufsteigen von Dampfblasen zu vermeiden, die beim Platzen im offenen Topf zu Verbrühungen führen könnten

13. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch sorgfältig, dass das Sicherheitsventil nicht verstopft ist. Beachten Sie dazu die Bedienungsanleitung

14. Es ist extrem wichtig, dass der Topf korrekt geschlossen ist, bevor Sie ihn auf den Herd stellen

15. 14 Verwenden Sie den Topf nicht zum Kochen nur mit Öl, d.h. ohne Wasser

16. Jegliches Erhitzen des Topfes ohne wasserhaltige Flüssigkeit wird ihn erheblich beschädigen

17. Sobald nach dem Ankochen der normale Kochdruck erreicht ist, regeln Sie die Hitze herunter. Durch zu starkes Kochen könnte alles Wasser aus dem Inhalt entweichen und der Topf trocken kochen. Überwachen Sie während des Kochens immer wieder einmal den Druck.

18. Öffnen Sie den Drucktopf niemals, bevor er sich soweit abgekühlt hat, dass er nicht mehr unter Druck steht. Öffnen Sie ihn niemals mit Gewalt. Beachten Sie dazu die Bedienungsanleitung

19. Führen Sie außer den in diesem Handbuch vorgesehenen Reinigungs- und Austauschmaßnahmen keine Veränderungen an den Originalteilen des Topfes vor, vor allem nicht an den Sicherheitselementen, da diese sonst unwirksam werden könnten. Sollte irgendein Element des Topfes nicht den Beschreibungen in dieser Anleitung entsprechen, wenden Sie sich bitte zur Prüfung der Verwendbarkeit an einen technischen Service

20. Ersetzen Sie beschädigte Elemente immer nur durch Originalersatzteile für das entsprechende Modell. Verwenden Sie vor allem immer nur die richtigen vom Hersteller vorgesehenen oder als kompatibel erklärten Deckel auf Ihren Töpfen.

Alle Reparaturen an diesem Topf sollten nur von autorisierten Personen unseres Kundendienstes ausgeführt werden.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE DES SCHNELLKOCHTOPFS FACILE

Wie der Name schon andeutet, ist der Schnellkochtopf "Facile" sehr einfach zu bedienen. Sie können ihn mit einer einzigen Bewegung mit einer Hand ganz einfach öffnen und schließen.

Dank seiner vielen Vorteile machen Sie sich damit das tägliche Kochen viel leichter.

- Schnelles Kochen

Dank des hermetischen Topfdeckels, der Dampf unter Druck im Topf zurückhält, werden die darin gekochten Gerichte wesentlich schneller gar als in herkömmlichen Kochtöpfen.

- Gesünderes Kochen

Die meisten Vitamine und Mineralien in den Lebensmitteln lösen sich beim Kochen auf. Je kürzer also die Kochzeit ist, desto mehr dieser wertvollen Stoffe bleiben in der Nahrung erhalten. Deshalb ist es korrekt, zu sagen, dass es gesünder ist, mit einem Schnellkochtopf zu kochen.

- Energieersparnis

Wenn Sie kürzere Kochzeiten erzielen, brauchen Sie weniger Energie beim Kochen, egal ob elektrisch oder mit Gas.

- Eingebauter Kochtimer

Anders als unsere anderen Töpfe ist der "Facile" mit einem elektronischen Timer ausgestattet, an dem Sie die gewünschte Kochzeit in Minuten eingeben können. Ist diese abgelaufen, meldet der Timer dies mit einem Alarmton, so dass Sie dann den Herd abstellen können.



- IDruckanzeige

Außerdem verfügt der Topf über eine Druckanzeige, so dass Sie immer wissen, welcher Druck im Inneren herrscht.



- Zwei Kochdrücke

Die "Facile" hat ein Ventil, mit dem Sie den gewünschten Kochdruck auswählen können.

Druck 1: Schnelles Kochen. Für weiche Nahrungsmittel zu empfehlen (z.B. Fisch).
Kochen bei niedrigerem Druck.

Druck 2: Schnelles Kochen. Für Nahrungsmittel wie Gemüse, Fleisch, Hülsenfrüchte, etc.
Die Auswahl des Drucks hängt davon ab, welche Lebensmittel Sie wie schnell zubereiten wollen.



- Dreifacher Hitzeverteilungsboden

Um die Herdenergie bestens zu nutzen, ist dieser Topf mit einem geschmiedeten Hitzeverteilungsboden (Edelstahl - Aluminium - Edelstahl) ausgestattet.

Dieser besondere Topfboden nimmt die Hitze leicht auf und verteilt sie gleichmäßig über seine gesamte Fläche. Er ist bestens nicht nur für herkömmliche Gas- und Elektroherde sondern auch für Glaskeramik- oder Induktions-Platten geeignet.

- Dreifaches Sicherheitssystem

Gegen Überdruck verfügt dieser Topf über ein dreifaches Sicherheitssystem. Das normale Kochventil öffnet sich bei Überdruck sofort und lässt den überschüssigen Dampf durch die Auslassöffnungen ab. Ein zweites auf einen geringfügig höheren Druck eingestelltes Sicherheitsventil spricht an, wenn sich doch einmal das normale Kochventil verstopfen sollte.

Für den Fall, dass beide Ventile blockieren sollten, ist zusätzlich noch ein drittes Sicherheitssystem im Topfdeckel eingebaut. Steigt der Druck höher als der Sicherheitsdruck, kann der Topf trotzdem nicht explodieren, sondern wird die Deckeldichtung durch eine am Deckelrand vorgesehene Öffnung gepresst, so dass der Überdruck entweichen kann. Wir empfehlen, die Deckeldichtung einmal pro Jahr auszutauschen.

- BRA-Qualitätsgarantie

Dieser hochwertige Topf ist aus Edelstahl 18/10 und hitzebeständigem Bakelit höchster Qualität hergestellt und damit hervorragend für viel Jahre täglichen harten Einsatz geeignet.

SCHNELLKOCHTOPF "FACILE"





Kochventil

Sicherheits- und Blockierventil

Druckanzeige

BEDIENUNGSANLEITUNG

ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES TOPFES

1.1 Öffnen des Deckels

Zum Öffnen des Schnellkochtopfs "Facile" brauchen Sie nur die Schließbrücke in der Deckelmitte in die markierte Öffnungsrichtung zu drehen und den Deckel nach oben abzunehmen. Versuchen Sie niemals, den Topf zu öffnen, solange er noch unter Druck steht. Ob kein Druck im Topf herrscht, können Sie daran erkennen, dass die Druckanzeige nicht angehoben ist. Andererseits blockiert das eingebaute Sicherheitsventil den Deckel, solange der Topf auch nur unter geringem Druck steht. Das Sicherheits- und Blockiersystem hebt sich, wenn Druck im Topf besteht. Lassen Sie den Topf in diesem Fall abdampfen, bevor Sie ihn öffnen.



1.2 Schließen des Topfes

Setzen Sie den Deckel mit geöffnetem Schließbügel in beliebiger Stellung auf den Topf auf und drehen dann den Bügel bis zum Anschlag in die Schließrichtung (CERRAR - CLOSE). Damit ist der Schnellkochtopf "Efficient Express" geschlossen und einsatzbereit.



1.3 Erste Verwendung

Vor dem ersten Einsatz sollten Sie Ihren neuen Topf unbedingt gut mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht kratzendem Scheuerschwamm von eventuell noch vorhandenen Verunreinigungen durch die Herstellung befreien.

DER KOCHTIMER DARF NICHT UNTER WASSER GEHALTEN WERDEN. REINGIEN SIE IHN NUR MIT EINEM FEUCHTEN TUCH.

2. VORBEREITUNG ZUM KOCHEN IIII

2.1 Befüllung

Der Topf darf nicht mehr als 2/3 gefüllt werden.

Damit sich ein guter Druck aufbauen kann, müssen Sie mindestens 1/4 Liter wasserhaltige Flüssigkeit in den Topf füllen.

Wenn Sie Hülsen- und Gartenfrüchte kochen wollen, die Schaum entwickeln können, füllen Sie den Topf nicht mehr als 1/3, weil sonst der Schaum die Ventile verstopfen könnte. Erhitzen Sie den Topf zu Beginn auf höchster Kochstufe, damit sich der Kochdruck so schnell wie möglich aufbauen kann.

Wenn Sie mit Gas kochen, stellen Sie die Flamme so ein, dass Sie nicht seitlich am Topfboden vorbeileckt.

Beim Kochen mit Strom, Glaskeramik oder Induktion sollte die Herdplatte ein bisschen kleiner als der Topfdurchmesser sein.

2.2 Kochen bei je nach Zutaten bestem Druck

Wählen Sie nach Schließen des Topfes den gewünschten Druck 1 oder 2 aus. Druck 1 (mittlerer Druck), empfohlen für empfindliche Lebensmittel wie zum Beispiel Fisch.

Druck 2 (hoher Druck), schnelleres Kochen als bei mittlerem Druck, aber eher nur für widerstandsfähigere Zutaten wie Fleisch oder Hülsenfrüchte zu empfehlen.


Wie schon oben beschrieben, sollten Sie zum Ankochen die Hitzequelle (Gas, Glaskeramik, Induktion oder normale elektrische Herdplatte) auf höchste Stufe stellen, damit der Topf so schnell wie möglich seinen Kochdruck erreicht.

Nach kurzer Zeit beginnt sich dann der Druckanzeiger zu heben. Sobald er seine jeweilige obere Stellung (Druck 1 oder 2) erreicht, beginnt allmählich immer mehr Dampf aus dem Kochventil zu entweichen. Dann sollten Sie unbedingt die Hitze auf kleinste Stufe herunterregeln, denn ab dann braucht zum Kochen nur noch der Druck im Topf aufrecht erhalten zu werden. Die Kochzeit beginnt erst zu zählen, wenn der Druck im Topf aufgebaut ist. Dann kommt Ihnen sehr der im Schnellkochtopf "Facile" eingebaute Kochtimer zu Nutzen. Wenn Sie 4 bis 5 Sekunden lang auf den Timerknopf drücken, geht die Minutenanzeige an. Geben Sie dann mit einem Druck pro Minute die gewünschte Kochzeit ein, nach welcher der Alarm ertönen soll.

Sobald die richtige Minutenzahl angezeigt wird, ist die Einstellung abgeschlossen und zählt der Timer diese Minutenzahl herunter. Der Alarmton weist darauf hin, dass die Kochzeit jetzt abgelaufen ist und Sie den Herd abstellen können.



2.3 Öffnen des Topfes nach Abschluss der Kochzeit

Stellen Sie dazu den Druckwähler  auf die Abdampfstellung. Nun wird ein kräftiger Dampfstrahl durch den Ventilsitz entweichen, der langsam schwächer wird und dann ganz versiegt. Um den Druck schneller abzubauen, können Sie den Topf auch abkühlen, indem Sie ihn im Spülbecken unter einen Wasserstrahl halten. (Wenn die Deckeldichtung nicht mehr gut ist, kann es dabei zu einem schnellen und kräftigen Druckablass kommen. Seien Sie dabei also vorsichtig).

Nur wenn kein Druck mehr im Topf herrscht, können Sie den Deckel wie oben beschrieben öffnen. Eine Öffnung des Topfes mit Druck darin könnte zu schweren Verbrühungen führen. Besonders wenn Sie Pürees oder Cremes zubereiten, sollten Sie den Topf vor Öffnen des Deckels unbedingt ein paar mal hin- und herschwenken, damit eventuell noch unten im Topf verbliebene Dampfblasen aufsteigen und nicht bei offenem Topf platzen und Sie verbrühen können. Lassen Sie vor Öffnen des Topfes unbedingt den gesamten Druck entweichen.



2.4 Reinigung

Spülen Sie den Topf nach jedem Gebrauch mit nicht stark scheuernden Spülmitteln.

2.5 Reinigung des Kochventils

Dieses Ventil sollten Sie unbedingt immer mit großer Sorgfalt reinigen, um das Ansetzen von Speiseresten, Kalk oder Fett zu vermeiden, wodurch es zu einer Verstopfung kommen könnte. Ziehen Sie zum Reinigen des Ventils den Ventilkopf ab (einfach nach oben ziehen) und prüfen nach sorgfältiger Reinigung von Ventilkopf und -Sitz mit einer dicken Nadel, dass die Öffnung durch den Ventilhals in den Deckel komplett sauber ist.

3. WEITERE HINWEISE ZUR INSTANDHALTUNG IIII

Sie verwenden einen sehr schnell und sicher funktionierenden Druckkochtopf. Beachten Sie jedoch bitte immer, dass alle Druckkochtöpfe anspruchsvolle technische Produkte sind, die einem normalen Abnutzungsprozess durch den Gebrauch unterliegen. Gehen Sie daher sehr sorgfältig mit Ihrem Topf um und beachten folgende Hinweise:

3.1 Tritt Dampf an der Gummidichtung aus, heißt das, dass diese verschmutzt, beschädigt oder falsch eingelegt ist. In diesem Fall müssen Sie sie reinigen, ersetzen oder korrekt einsetzen. Tritt beim Kochen ein starker Dampfstrahl, eventuell sogar mit Wasserspritzern aus, reduzieren Sie sofort die Hitzezufuhr. Tritt auch dann noch Flüssigkeit aus, prüfen Sie, ob der Topf nicht zu hoch gefüllt ist.

3.2 Die korrekte Funktion des Sicherheitsventils können Sie prüfen, indem Sie auf den Ventilbolzen an der Unterseite des Deckels drücken. Dieser muss dann gegen die eingebaute Feder nachgeben. Ist das nicht der Fall, reinigen Sie das Ventil sorgfältig. Funktioniert es auch dann noch nicht korrekt, müssen Sie es unbedingt austauschen, bevor Sie den Topf erneut verwenden.

3.3 Vergewissern Sie sich beim Austauschen von Teilen des Topfes, dass Sie nur Originalersatzteile verwenden, weil es sonst zu Gefahren kommen kann und außerdem die Herstellergarantie erlischt. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung griffbereit auf.

GARANTIE

Diese Garantie gilt für 2 Jahre ab dem Kaufdatum und deckt alle Fabrikationsfehler, jedoch keine Schäden durch unangemessene oder falsche Verwendung des Produkts oder durch Stöße.

Zur Inanspruchnahme dieser Garantie muss der Verbraucher sich an das Geschäft wenden, in dem er das Produkt gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Hersteller wenden und die Reparatur oder den Austausch des Produkts beantragen. Senden Sie das Produkt dann bitte mit normaler Post an: ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Poligono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (SPANIEN).

Die schadhafte Produkte werden im Rahmen dieser Garantie kostenlos entgegengenommen, repariert bzw. ersetzt und dem Käufer wieder ausgehändigt. Diese Garantie beeinträchtigt nicht die Verbraucherrechte gemäß Königlichem Dekret 1/2007, dem Grundgesetz zum Schutz der Verbraucher und Benutzer. Diese Vereinbarung unterliegt den Gesetzen Spaniens und für jeglicher Rechtsstreit in diesem Zusammenhang sind die spanischen Gerichte zuständig.

* Wurde das Produkt in Italien oder Deutschland gekauft, muss sich der Verbraucher zur Inanspruchnahme dieser Garantie an das Geschäft wenden, wo er es gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen.

Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Hersteller wenden und die Reparatur oder den Austausch des Produkts beantragen. Senden Sie das Produkt dann bitte mit normaler Post an: ITALIEN: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italien DEUTSCHLAND: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Deutschland

** Wurde das Produkt in einem anderen Land als Spanien, Italien oder Deutschland gekauft, muss sich der Verbraucher zur Inanspruchnahme dieser Garantie an das Geschäft wenden, wo er es gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Importeur wenden, der ihm vom Geschäft genannt wird.

KOCHZEITEN

Diese Garzeiten gelten erst ab dem Augenblick, in dem der Topf den korrekten Betriebsdruck erreicht.

Gemüse	Minuten (Druck 2)	Minuten (Druck 1)
Artischocken	8	10
Sellerie	3	8
Zucchini	4	8
Zwiebeln	3	5
Kohl	5	8
Blumenkohl	5	8
Spinat	3	5
Bohnen	5	10
Kartoffeln	5	10
Möhren	5	10
Hülsenfrüchte		
Weißer Bohnen	18	25
Reis	3	8
Kichererbsen	25	35
Linsen	20	30
Nudeln	3	8
Fleisch		
Braten von Büffel, Rind, Lamm oder Schwein	15	25
Lammkoteletts	5	10
Schmorbraten	20	25
Leber	8	10
Fisch		
Venusmuscheln	2	6
Thunfisch	3	5
Kabeljau	5	8
Tintenfisch	5	8
Suppen und Cremes		
Fleischbrühe	15	20
Eintopf	20	25
Gemüsesuppen	8	10
Fischsuppe	3	8

Diese Kochzeiten sind Richtwerte, die je nach Herdtyp wie Gas oder Strom etwas anders ausfallen können.



