

INDICE

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD	5
CARACTERISTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA "FACILE"	6
OLLA "FACILE" - INSTRUCCIONES DE USO	8
GARANTÍA	13
TIEMPOS DE COCCIÓN	14



IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

Leer antes de utilizar la olla a presión.

Cuando use la olla a presión debe tener en cuenta las siguientes normas de seguridad.

- 1 Leer todas las instrucciones.
- 2 No tocar las superficies calientes. Use las asas.
- 3 Una especial atención debe tomarse cuando se usa la olla cerca de niños.
- 4 No coloque la olla en el horno caliente.
- 5 Debe tener una precaución especial cuando traslade la olla llena de líquido caliente.
- 6 No use la olla para nada que no sea su uso específico.
- 7 Este aparato cocina a presión. Un uso inapropiado puede producirle quemaduras. Asegúrese de que está bien cerrada antes de utilizarla. Ver instrucciones de uso.
- 8 No llene la olla más de 2/3 partes. Cuando cocine alimentos que incrementan su volumen durante la cocción, como arroz o legumbres, no llene la unidad más de 1/3 del total. Ver instrucciones para la preparación de alimentos.
- 9 No cocine alimentos tales como: compota de manzana, arándanos, cebada, harina de avena u otros cereales, guisantes, tallarines, macarrones, ruibarbo o espagueti. Estos alimentos, tienden a producir espuma y a borbotar, pudiendo provocar el bloqueo de la válvula de seguridad.
- 10 Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén obstruidas antes de usarlas.
- 11 No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado completamente y no quede ningún resto de presión en el interior. No forzar nunca. Ver instrucciones de uso.
- 12 Es importante que la apertura de seguridad de la tapa esté dirigida a la parte contraria al uso.
- 13 Asegúrese que las asas estén bien sujetas y colocadas adecuadamente.
- 14 No utilice la olla para cocinar sólo con aceite.
- 15 Cuando se alcanza la presión normal de cocción reduzca la fuente de calor, de esta forma el vapor que crea el líquido no se evaporará.
- 16 No modifique nunca una pieza original de la olla, podría anular los elementos de seguridad de la misma. Si alguna pieza no coincide con la descripción de este libro, acuda a un servicio técnico para que se verifiquen. Utilice siempre repuestos originales.
- 17 Conserve estas instrucciones.

CARACTERISTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN FACILE

La olla a presión "facile" es, como su nombre indica, la más fácil. Se abre y se cierra con una sola mano y con un solo movimiento.

Además con ella obtendrá el máximo provecho de la cocina de cada día, gracias a sus múltiples ventajas:

- Rapidez de cocción

Gracias a su sistema de cierre hermético que no permite la salida de vapor, los alimentos se cocinan en tiempos realmente muy inferiores a los requeridos por los medios de cocción tradicionales.

- Cocina más sana

La mayoría de las vitaminas y minerales que encontramos en los alimentos son muy solubles, por tanto, cuanto menos tiempo dure el cocinado de dichos alimentos, menos vitaminas y minerales se perderán en la cocción, de ahí que podamos decir que la cocina en la olla rápida es más sana.

- Ahorro de energía

El hecho de que los tiempos de cocción sean más cortos, nos supone un importante ahorro de energía, ya sea eléctrica o de gas.

- Reloj programador incorporado

A diferencia de otras ollas, la "facile" incluye un reloj donde podremos programar los minutos que debe durar la cocción, al finalizar el tiempo y sonar la alarma sabremos que debemos apagar el fuego.



- Indicador de presión

También incluye un indicador de presión que nos permite conocer en todo momento la presión que hay en el interior de la olla.



- Dos presiones de funcionamiento

La "fácil" posee una válvula que permite seleccionar la presión a la que queremos cocinar:

Presión 1: Cocina rápida. Recomendada para los alimentos más blandos (ej. Pescado).
Cocina a presión más baja.

Presión 2: Cocina super-rápida. Recomendada para alimentos como verduras, carnes, legumbres...
La selección de las presiones depende del tipo de alimento y de la rapidez con la que se deseemos cocinar.



- Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un fondo difusor forjado (acero inox - aluminio - acero inox). Este fondo difusor especial absorbe y transmite con la máxima homogeneidad el calor, tanto para fuegos de gas, como electricidad, vitrocerámica o inducción.

- Triple sistema de seguridad

En caso de sobrepresión: La olla posee un triple sistema de seguridad. La válvula de funcionamiento actuaría rápidamente desvaporizando la olla por los orificios de salida.

Una segunda válvula de seguridad 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 apertura de seguridad de la tapa, evacuando de este modo la presión de la olla.

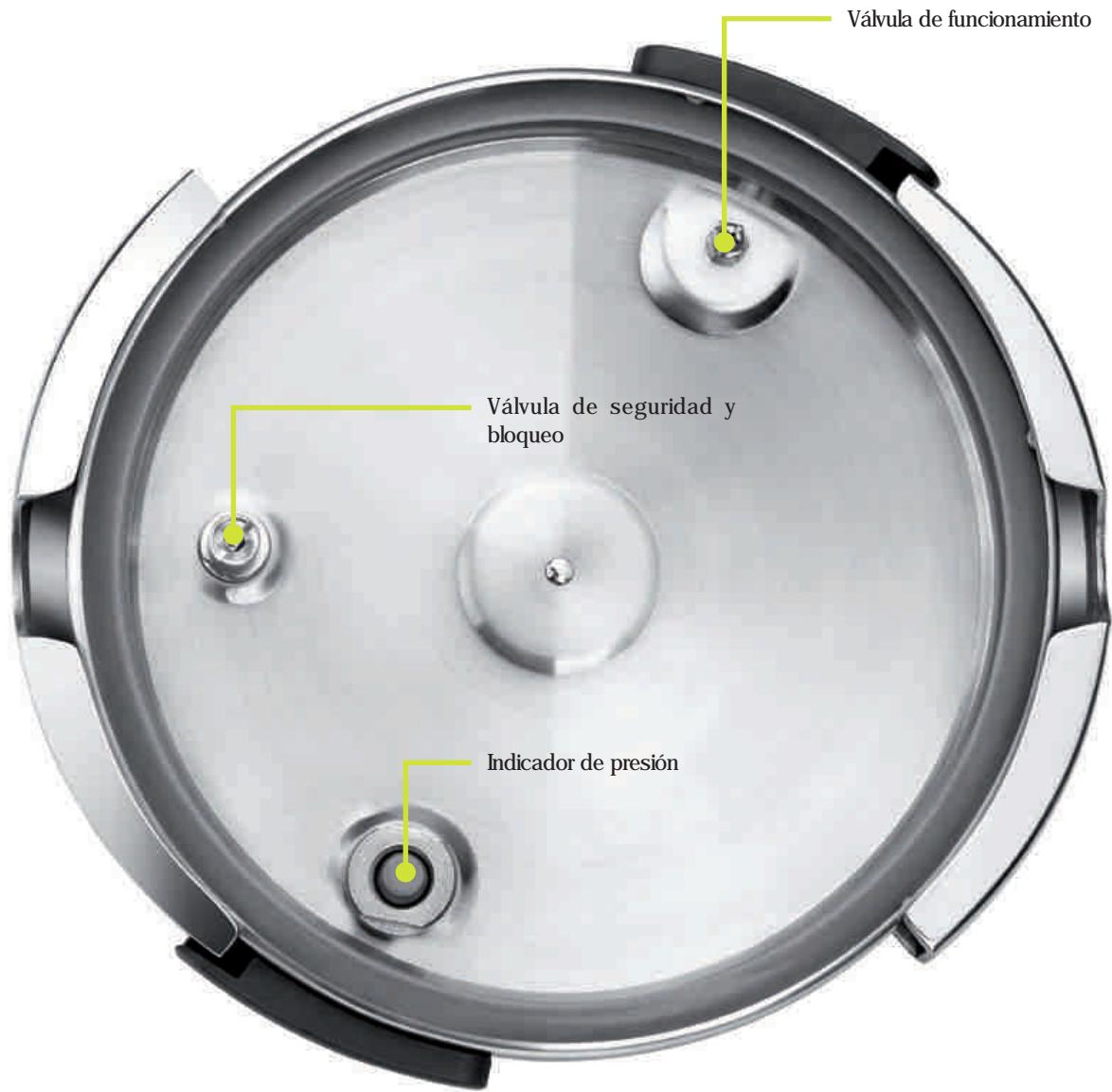
Recomendamos cambiar la junta de cierre al menos una vez al año.

- Garantía de calidad BRA

Fabricada en acero inoxidable 18/10 de alta calidad y baquelita termorresistente, que garantizan una gran resistencia al desgaste.

OLLA "FACILE"





INSTRUCCIONES DE USO

1. INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN

1. 1 Apertura de la tapa

Para abrir la olla “fácil” es suficiente girar el pomo-puente de la tapa en el sentido que indican las flechas y levantar la tapa.

Nunca intente abrir la olla antes de asegurarse de que no hay presión en el interior.

Lo puede comprobar observando que el indicador de presión no esté elevado.

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

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



1. 2 Ciérre de la olla

Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla en cualquier posición, con el pomo-puente abierto, entonces gire el pomo en el sentido que indican las flechas (CERRAR - CLOSE) hasta el tope. La “fácil” quedará así cerrada y lista para usar.

1. 3 Primera utilización

Antes de usar la olla por primera vez, recomendamos limpiar bien todas las piezas con agua caliente, detergentes líquidos y estropajos que no rayen.

EL RELOJ AVISADOR NO SE PUEDE SUMERGIR. LIMPIAR CON UN TRAPO HUMEDO.

2. PREPARACIÓN DE COMIDA

2. 1 Llenado

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

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

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

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

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

2. 2 Cocción de cada alimento a la presión indicada

Una vez cerrada la olla seleccionaremos la presión 1 ó la presión 2 según nos convenga.

Presión 1(presión media), recomendable para alimentos más delicados como por ejemplo el pescado.

Presión 2 (presión alta), más rápida que la anterior, recomendable para alimentos más duros como carnes ó legumbres.

Como hemos explicado anteriormente, recomendamos empezar con la fuente de calor (gas, vitrocerámica, inducción o electricidad) al máximo con el objeto de que la olla pueda coger lo más rápidamente posible la presión deseada.

Pasados unos minutos, veremos que el indicador de presión se va elevando, cuando esté en el nivel correcto puede salir algo de vapor por la válvula de funcionamiento (presión 1 ó presión 2) es importante bajar el fuego al mínimo, para que se mantenga la presión estable dentro de la olla, en este momento comenzaremos a contar el tiempo de cocción.



Nos será muy útil el reloj avisador que incorpora la olla "fácil". Pulsando durante 4 ó 5 segundos, encenderemos el minutero, una vez encendido, pulsaremos tantas veces como minutos deseemos que transcurran hasta que suene la alarma. Cuando aparezca en la pantalla los minutos seleccionados no tendremos que hacer nada más, la cuenta atrás ya ha comenzado. La alarma nos indicará que la cocción ha terminado y podemos apagar el fuego.

2. 3 Apertura de la olla, finalizada la cocción

Para ello coloque el selector de presión en la posición de desvaporizar . Se producirá la salida de vapor por la válvula, que se extinguirá a medida que desaparezca la presión interior. Para que la presión baje de una forma más rápida, puede enfriar la olla poniéndola bajo un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa. (Cuando la junta esté gastada puede ocurrir que se efectúe una descompresión rápida y fuerte, por lo que este sistema precisa de una mayor cautela).

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

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

Antes de abrir la olla, anular la presión completamente.



2. 4 Limpieza

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

2. 5 Limpieza de la válvula de funcionamiento

Recomendamos limpiar detenidamente la válvula de funcionamiento para evitar posibles incrustaciones y acumulaciones de cal o de grasas que pudieran bloquear su funcionamiento. Para limpiar la válvula extraiga la parte superior de la misma (saldrá con facilidad estirando) limpie las dos partes y antes de montar de nuevo la válvula, compruebe con una aguja o similar que el orificio central de la válvula que está en la tapa, no está obstruido.

3. OTROS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Está usted utilizando una olla a presión rápida y segura. No obstante tenga en cuenta que todas las ollas a presión son objetos de uso técnico cuyas piezas tienen un natural desgaste debido al uso. Por lo tanto debe cuidarla con esmero y tener presente los consejos siguientes:

3. 1 Si el vapor escapa por la junta de goma, esto indica que la junta está sucia, deteriorada o mal colocada. Según el caso, deberá limpiarla, cambiarla o colocarla correctamente. Si saliera demasiado vapor por la válvula durante la cocción o saliera de una forma violenta, reduzca el fuego. Si continua saliendo, compruebe que no haya demasiado líquido en el interior de la olla.

3. 2 Compruebe que la válvula de seguridad funciona correctamente presionando el embolo central desde el interior de la tapa. Debe ver que el muelle interior se mueve. Si no es así, limpiela detenidamente. Si continua funcionando mal, cámbiela antes de usar la olla de nuevo.

3. 3 En el caso de sustitución de alguna pieza de la olla, asegúrese de que el recambio sea original, de lo contrario el fabricante no se responsabiliza ni del buen funcionamiento ni de la garantía. Guarde estas instrucciones.

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 Italia o Alemania, 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:

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

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

** En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, Italia o Alemania, 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.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción deben tomarse a partir del momento en que la olla alcance la presión adecuada.

Verduras	Mi nutos (presión 2)	Mi nutos (presión 1)
Alcachofas	8	10
Apio	3	5
Calabacines	4	8
Cebollas	3	5
Coles	5	8
Coliflor	5	8
Espinacas	3	5
Guisantes	3	5
Habas	5	10
Patatas	5	10
Zanahorias	5	10
Legumbres		
Alubias	18	25
Arroz	3	8
Garbanzos	25	35
Lentejas	20	30
Macarrones	5	8
Fideos	3	8
Carnes		
Asado buey, vaca, cordero, cerdo	15	25
Chuletas cordero	5	10
Guisados de buey	20	25
Hígado	8	10
Pescados		
Almejas	2	6
Atún	3	5
Bacalao	5	8
Calamares	5	8
Sopas y caldos		
Caldo de carne	15	20
Cocido	20	25
Sopa de verduras	8	10
Sopa de pescado	3	8

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

INDEX

IMPORTANT SECURITY REGULATIONS	37
CHARACTERISTICS AND ADVANTAGES OF THE FACILE PRESSURE COOKER	38
THE "FACILE" PRESSURE COOKER - INSTRUCTIONS FOR USE	40
GUARANTEE	45
COOKING TIMES	46



IMPORTANT SECURITY REGULATIONS

Read before using the pressure cooker.

When you use the pressure cooker you must always keep to the following security regulations:

- 1 Read all the instructions.
- 2 Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- 3 Pay special attention when using the pressure cooker near to children.
- 4 Do not put the pressure cooker in a hot oven.
- 5 Be careful when carrying the pressure cooker full of hot liquid.
- 6 Do not use the pressure cooker for anything other than its specific use.
- 7 This appliance cooks under pressure. Inappropriate use can cause burns. Make sure it is properly closed before use. See Instructions for use.
- 8 Do not fill the pressure cooker more than 2/3. When you cook ingredients that increase in volume during cooking, such as rice or pulses, do not fill the appliance more than 1/3 of its total capacity. See instructions for food preparation.
- 9 Do not cook foods such as: apple sauce, cranberries, barley, oatmeal or other cereals, peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to produce froth and to bubble, and can cause the safety valve to block.
- 10 Always check the safety valves are not obstructed before use.
- 11 Do not open the pressure cooker until it is completely cold and there is not pressure left inside. Never force it. See instructions for use.
- 12 It is important that the security opening of the lid is turned to the opposite side when in use.
- 13 Make sure the handles are well secured and adequately placed.
- 14 Do not use the pressure cooker to cook only with oil.
- 15 When normal cooking pressure is reached, lower the heat; in this way the steam the liquid creates will not evaporate.
- 16 Do not modify any original piece of the pressure cooker; you could annul its security elements. If any piece does not coincide with the description in this book, go to a technician so that they may be verified. Always use original spare parts.
- 17 Keep these instructions.

CHARACTERISTICS AND ADVANTAGES OF THE FACILE PRESSURE COOKER

The “facile” pressure cooker is, as its name indicates, the easiest. It can be opened and closed with just one hand and one movement.

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

- Rapid cooking

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

- Healthier cooking

The greater part of vitamins and minerals found in food are very soluble: therefore, the less time used in cooking said products, less vitamins and minerals will be lost - so one can say that cooking with the rapid pressure cooker is healthier.

- Save energy

The fact that the cooking-time is less means a very important saving on energy whether electric or gas.

- Reloj aviador incorporado

- Incorporated timer

In contrast to other pressure cookers, the “facile” cooker includes a clock where you can program the minutes that the cooking should take. When the time is up the alarm sounds and alerts you that it is time to turn off the heat.



- Pressure indicator

It also includes a pressure indicator that permits you to know at all times the pressure inside the cooker.



- Two pressure functions

The "facile" cooker has a valve that allows you to select the pressure with which you wish to cook:

Pressure 1: Quick cooking for softer foods (e.g. Fish). It cooks at lower pressure.

Pressure 2: Super-quick cooking. Recommended for foods such as vegetables, meat, pulses... Selection of pressure depends on the type of food and the speed at which you wish to cook them.



- Triple diffuser base

To use the heat to the maximum, it has a forged diffuser base (stainless steel - aluminum - stainless steel). This special diffuser base absorbs and transmits heat with the greatest homogeneity, as much in the case of gas cookers, electric cookers, glass ceramic cooktops or induction stoves.

- Triple safety system

The cooker has a triple safety system. The safety valve will act rapidly releasing the steam from the cooker through the outlet holes in the top part of the handle. A second valve acts releasing the steam from the cooker and increasing the pressure to slightly above that reached with the action of the first valve, or in the unlikely event that it did not work.

Similarly, the carefully designed lid of the cooker and its seal constitute a third safety system. If both of the safety valves were not work, the rubber seal would expand, coming out of the groove of the lid, thus releasing the pressure from the cooker through the side away from the position of the user and leaving them safely protected. The closure seal should be renewed each year.

- BRA quality guarantee

Manufactured in stainless steel 18/10 of high quality and thermo resistant bakelite that guarantee great resistance to wear and tear.

THE "FACILE" PRESSURE COOKER





INSTRUCTIONS FOR USE

1. HANDLING INSTRUCTIONS

1. 1 Opening the lid

To open the "facile" cooker, it is enough to simply twist the bridge knob of the lid in the direction indicated by the arrows and take off the lid.

Never try and take off the lid of the pressure cooker before making sure there is no pressure left inside.

You can verify it by checking that the pressure indicator is not raised.

In any case, the pressure cooker has a locking system that will not allow you to open it if there is a minimum of pressure inside.

The safety and locking valve would be raised if there were pressure inside the cooker. In this case, devaporize before opening.



1. 2 Closing the pressure cooker

Place the lid on the pressure cooker with the bridge knob open, then turn the knob in the direction indicated by the arrows (CLOSE) until complete. The "facile" will then be closed and ready for use.

1. 3 First time of use

Before using the pressure cooker for the first time, we recommend you wash all the pieces well with hot water, liquid detergent and scourers that do not scratch.

DO NOT IMMERSE THE TIMER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. TO CLEAN USE A SOFT, DAMPENED CLOTH.

2. PREPARING FOOD

2. 1 Capacity

Never fill the cooker to more than 2/3 of its capacity.

The minimum amount of liquid necessary so that the cooker achieves pressure is 1/4 litre. When cooking pulses and frothy vegetables, never fill the pressure cooker more than 1/3 of its capacity to avoid the possible obstruction of the safety valve.

We recommend that you start with heat at a maximum so that the cooker reaches the correct pressure as quickly as possible.

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

If you cook with electricity, glass ceramic cooktops or induction stoves, the ring should be slightly smaller than the diameter of the pressure cooker.

2. 2 Cooking each product at the indicated pressure

Once the pressure cooker is closed, select pressure 1 or 2, whichever is most appropriate. *Pressure 1(medium pressure)* recommendable for more delicate foods such as fish.

Pressure 2 (high pressure), faster than the aforementioned, recommendable for harder foods such as meat or pulses.

As we have explained previously, we recommend that you start with the heat (gas, glass ceramic cooktops or induction stoves or electricity) turned up to its highest so that the pressure cooker reaches the desired pressure as quickly as possible.

After a few minutes, you will see that the pressure indicator will begin to rise; when it arrives at the correct level (pressure 1 or pressure 2) it is important to turn the heat down to the minimum so that the pressure remains stable inside the pressure cooker. This is the moment to start counting the cooking time.



The timer incorporated in the "facile" pressure cooker will be very useful. Pressing once, the minute hand is turned on; once turned on, press as many times as the minutes required before the alarm sounds. When the minutes selected appear on the screen, nothing more need be done. The countdown has now started. The alarm will indicate when cooking has finished and the heat can be turned off.

2. 3 Opening the pressure cooker once cooking has finished

Place the pressure selector in the pressure release position . The vapour will come out through the valve and will be extinguished as the interior pressure disappears. In order for the pressure to go down more quickly, the pressure cooker can be cooled by placing the lid briefly under the cold tap. (When the seal is worn a quicker and stronger decompression may occur; this system then requires greater care).

Only when there is no pressure left in the pressure cooker may it be opened in the way described previously. Opening this cooker when there is pressure in the interior may cause damage.

When cooking purees, the pressure cooker must be moved before opening the lid to avoid the possible remaining air bubbles still inside from splashing.

Before opening the pressure cooker, eliminate the pressure completely.



2. 4 Cleaning

After each use, clean the cooker with a non-abrasive detergent.

2. 5 Cleaning of the pressure control valve

We recommend that you carefully clean this valve to avoid possible incrustation and accumulation of chalk or grease that could block its functioning.

To clean the valve, extract the upper part of the same (it can be removed easily by pulling), clean both parts and before replacing the valve, check with a pin or similar that the centre hole of the valve on the lid is not obstructed.

3. OTHER ADVICE ON MAINTENANCE

You are using a rapid and safe pressure cooker. Nevertheless, take into account that all pressure cookers are objects of technical use and the pieces are subject to natural wear and tear. Therefore, they must be properly cared for and the following advice be kept in mind:

3. 1 If vapour escapes through the rubber gasket, this means that the joint is dirty, deteriorated or badly fitted. Accordingly, it must be cleaned, changed or correctly fitted.

If too much vapour were to escape through the valve during cooking or it escapes vigorously, turn down the heat. If it continues to escape, check that there is not too much liquid in the inside of the pressure cooker.

3. 2 Check the safety valve is functioning correctly by pressing the small central plunger from inside the lid; you should note that the interior spring moves. If it is not so, clean it carefully. If it continues to function badly, change it before using the pressure cooker again.

3. 3 When substituting any pieces, make certain the spare part is original; to the contrary, the manufacturer will not be responsible for the correcting functioning of the pressure cooker or the guarantee. Keep these instructions.

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, Polígono 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 has been purchased in Italy or Germany, 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 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:

ITALY: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italy

GERMANY: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Germany.

** In the event that the product was purchased in a country other than Spain, Italy or Germany, 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.

COOKING TIMES

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.

Vegetables	Minutes (high pressure)	Minutes (low pressure 1)
Artichokes	8	10
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	25
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
Soups and broth		
Meat broth	15	20
Stew	20	25
Vegetable soup	8	10
Fish soup	3	8

These cooking times act as a guide, as each type of cooking, with gas, electricity, etc., will produce different results.