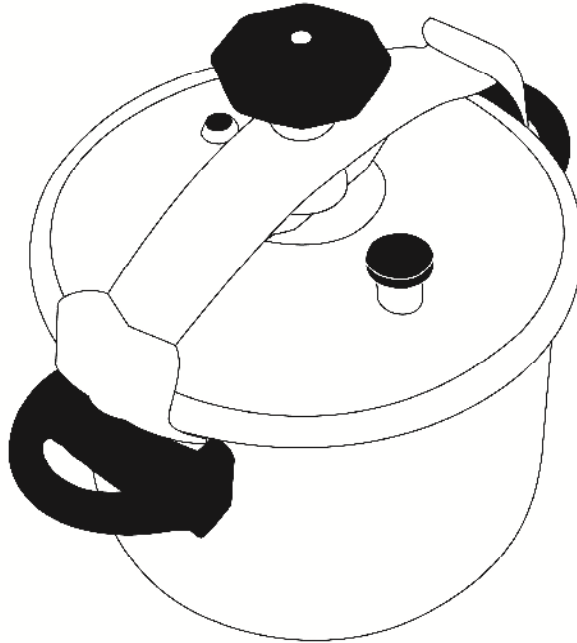




OLLA A PRESIÓN - MANUAL DE INSTRUCCIONES  
PRESSURE COOKER - INSTRUCTION MANUAL  
AUTOUISEUR - MANUEL D'INSTRUCTIONS  
PANELA - MANUAL DE INSTRUÇÕES



---

## SERIE HPL 70

---

Sonifer, S.A.  
Avenida de Santiago, 86  
30007 Murcia  
España  
E-mail: [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)  
MADE IN P.R.C.

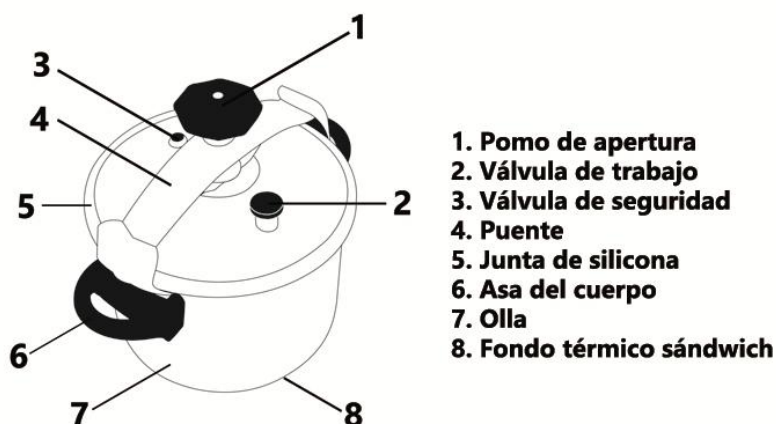
Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



## MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Antes de usar la olla a presión por primera vez, por favor lea a fondo estas instrucciones.
- La olla a presión y la tapa olla a presión deben ser limpiadas a fondo en cada ocasión tras el uso.
- En cada caso antes del uso, compruebe que los elementos de seguridad están en correcto estado (válvula contrapeso, válvula de seguridad y junta de sellado).
- A las personas no familiarizadas con el uso de esta olla a presión, no deberla permitirseles su uso.
- Si emplea esta olla a presión cuando los niños están próximos, por favor sea particularmente cuidadoso.
- Esta olla a presión solo puede ser empleada para el propósito de cocción rápida, para el cual fue diseñada. Puede ser empleada como cacerola "normal" SIN la tapa. Por favor nunca emplee esta en el interior de un horno u horno microondas.
- La olla a presión debería ser colocada en una fuente de calor apropiada a su tamaño. Cuando emplee plena potencia para calentar, manténgase siempre bajo supervisión. Una llama de gas excesivamente grande puede por ejemplo dañar las asas.
- Nunca toque el exterior de la olla a presión durante la cocción, puede quemarse. Si la olla a presión esta aún caliente, solo debe ser tocada o manipulada con gran cuidado, y por las asas de la olla a presión, y no por la situada sobre la tapa.
- Esta olla a presión nunca deberá ser empleada sin líquido, o se dañaría permanentemente.
- La cantidad mínima de líquido debería ser un tercio de la capacidad de la olla.

Capacidad	Líquido
4 L	1.33 L
6 L	2.00 L
8 L	2.66 L
10 L	3.33 L
12 L	4.00 L

- La olla a presión nunca deberá ser llenada más de las 2/3 partes de su capacidad, o cuando cocine alimentos los cuales expandan o burbujeen fuertemente (como arroz o legumbres) no más de la mitad de la capacidad.
- Estos alimentos deberán ser llevados a ebullición sin colocar la tapa de la olla a presión y luego eliminar la espuma antes de cerrar la tapa.
- Bajo presión, la olla a nunca deberá ser empleada como asador o freidor con grasa o aceite.
- Cuando prepare por ejemplo embutidos con piel artificial, estos deberían ser perforados. Si la piel no es perforada, se expandirán bajo presión y podrían explotar. Algunas salpicaduras pueden ocasionar tal vez quemaduras.
- Si ha cocinado carne con piel, la cual se ha hinchado tras la cocción, no la pele, permita que esta descienda. De otra forma podría quemarse.
- No debería cocinar bajo presión, alimentos que tienden a formar espuma, tales como puré de manzana, ruibarbo, spaghetti, avena u otro tipo de cereales. Como estos alimentos pueden arremolinarse durante la cocción, existe el riesgo que la válvula de cocción se bloquee.
- Si el contenido es pastoso, la olla a presión deberá ser agitada generosamente antes de abrirla.
- Durante la cocción, burbujas de vapor saldrán verticalmente del contrapeso. Por favor tenga cuidado de no toca este vapor caliente.
- Durante el proceso de cocción, los elementos de seguridad no deberán ser manipulados.
- Cuando la olla este bajo presión, nunca emplee la fuerza para intentar abrirla.
- Se debe permitir enfriar la olla a presión antes de su apertura. La presión del vapor deberá ser completamente eliminada, de otra forma no será posible abrir la olla. No realice ninguna modificación de los elementos de seguridad; de otra forma existe riesgo de escaldarse. Durante la desvaporización, mantenga las manos, cabeza y cuerpo fuera de la salida del vapor.
- Debería emplear únicamente accesorios y repuestos originales, y tapas y cacerolas diseñadas para estas ollas a presión.
- Ollas a presión o accesorios que hayan sufrido deformaciones o daños. no deberán ser empleados en cualquier circunstancia.
- Si fuera necesaria una reparación, por favor contacte con nuestro servicio de asistencia.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
- PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.



- Esta olla a presión es apta para las siguientes fuentes de calor;

- Cuando emplee una placa de calentamiento eléctrico, el diámetro deberá ser más pequeño o igual que el de la olla. Cuando emplee cocina de gas, la corona de llama no deberá exceder del diámetro de la base de la olla de cocción.
- Cuando emplee una placa de cerámica, la base de la cocina ha de estar totalmente limpia y seca.

## FUNCIONAMIENTO

- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Antes del primer uso limpie cuidadosamente todas las partes que puedan entrar en contacto con los alimentos.
- 3.- Antes de cada uso, asegúrese que el contrapeso, la válvula de seguridad y la junta de sellado están limpias y funcionan correctamente.
- 4.- Una vez introducidos los ingredientes dentro de la olla, sitúela sobre la fuente de calor, y espere hasta la ebullición del líquido. NUNCA deje cocinar la olla a presión "en seco".
- 5.- Añada sal al gusto, remueva los alimentos. Por favor compruebe que existe un espacio adecuado entre el alimento a ser cocinado y la tapa con la válvula de seguridad.
- 6.- Sitúe la tapa en su alojamiento, asegurándose que la junta se encuentra correctamente posicionada.
- 7.- Gire el pomo en sentido horario hasta que la tapa se encuentre firmemente amarrada.
- 8.- Tan pronto comience a salir vapor por la válvula de contrapeso, reduzca la potencia de la fuente de calor. El tiempo de cocción comienza en este momento.
- 9.- Tras el tiempo de cocción, retire la olla de la fuente de calor, espere hasta que no salga más vapor a través de los orificios de la válvula de contrapeso.  
PELIGRO: El escape de vapor es extremadamente caliente. El vapor escapa verticalmente, por lo que no sitúe sus manos encima del contrapeso. Espere hasta que el vapor halla escapado
- 10.- Gire el pomo de apertura en sentido contrario a las agujas del reloj, extraiga la tapa para acceder a los alimentos cocinados.

## MANTENIMIENTO DE LA OLLA

### *Después de cada uso*

Es conveniente enjuagar con abundante agua caliente. Debemos evitar el empleo de detergentes y utilizar cepillos y esponjas que no rallen la superficie tanto exterior como interior. En el caso de que quede algún resto pegado pondremos agua y dejaremos un rato en remojo. Si tiene incrustaciones de cal o ha sufrido cambios de color, hervir agua que contenga vinagre.

El cuerpo de la olla puede ser lavado en el lavavajillas, sin embargo desaconsejamos su uso en el caso de la tapa.

Para lavar la tapa, limpie el orificio de la chimenea con una varilla fina y la válvula de seguridad pulsando el bulón con una varilla, seguido siempre de un fuerte chorro de agua.

*Forma de guardar la olla*

Después de limpiarla y secarla con un trapo, guarde la olla sin cerrar. Para ello, coloque la tapa vuelta hacia arriba, de manera que la junta de cierre quede al aire libre y pueda secarse completamente.

*Junta de cierre*

Límpiala, al lavar la tapa, sin sacarla de su alojamiento. Después de un largo tiempo de uso, deberá cambiarla por otra nueva a fin de evitar posibles fugas de vapor en la olla y asegurar su correcto funcionamiento.

	Capacidad útil (L)	Presión de trabajo (kPa)	Presión máxima (kPa)
HPL 4070	2,66	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 6070	4	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 8070	5,33	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 10070	6,66	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 12070	8	55-+2kpa	100-160kpa

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Tarda mucho tiempo en llevar a ebullición:

- La fuente de calor no es lo suficientemente potente
- Poner la fuente de calor al máximo

*Durante la cocción no escapa vapor del contrapeso:*

- Ponga la olla a presión bajo un chorro de agua fría para desvaporizar la olla.
- Abra la olla
- Limpie la salida del contrapeso y la válvula de seguridad.

*Cuando el vapor escapa alrededor de la tapa, verificar:*

- La tapa no está correctamente cerrada
- La junta de sellado no está correctamente colocada
- La junta de sellado no está en buenas condiciones (si es necesario cámbiala)
- El borde de la olla no está en correcto estado.

*Cuando los alimentos cocinados no son totalmente cocidos o excesivamente cocidos:*

- El tiempo de cocción no es el adecuado
- La placa de calentamiento no funciona
- La cantidad de líquido no es la apropiada.

*Cuando la tapa no puede abrirse:*

- Si es necesario, enfríe la olla a presión bajo un chorro de agua fría.

*Cuando los alimentos cocinados se han quemado durante la cocción:*

- Deje la olla a presión empapada un rato antes de la limpieza.
- No emplee ningún limpiador cáustico o limpiadores que contengan cloro.

*Cuando uno de los elementos de seguridad está atascado:*

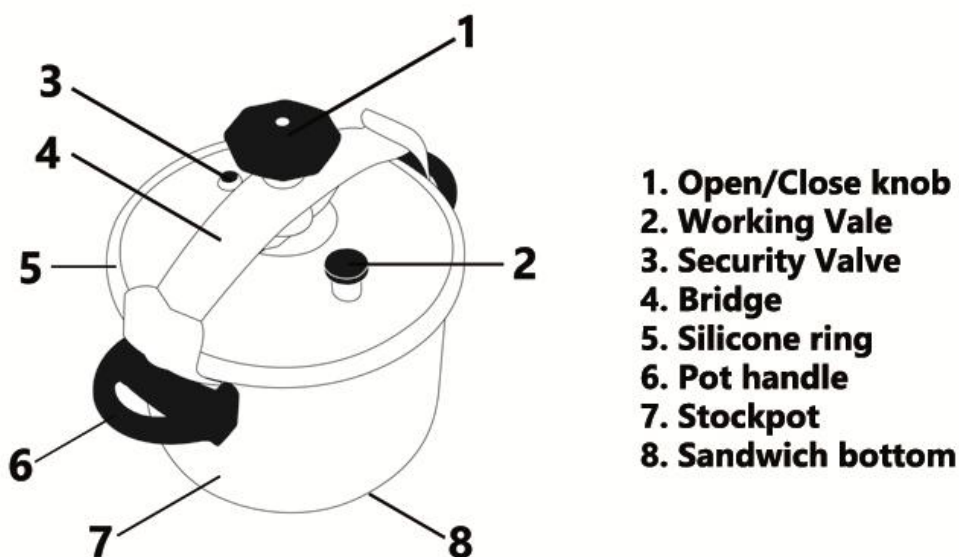
- Apague la fuente de calor y mueva la olla de ella.
- Permita que la olla se enfríe
- Ábrala y verifique el contrapeso, la válvula de seguridad, la junta de sellado y límpielas.

## TIEMPO DE COCCIÓN

\* El tiempo de cocción se calcula a partir del momento en el que el regulador comienza a expulsar vapor.

\* La siguiente lista es únicamente para referencia, ajuste el tiempo de cocción según sus preferencias.

TIEMPOS DE COCCIÓN	
Alimentos	Minutos de cocción
<b>SOPA</b>	
Sopa de arroz	11
Sopa de fideos	10
Sopa de pescado	10
<b>PASTA</b>	
Arroz con pollo	10
Espaguetis	8
<b>VERDURAS</b>	
Habas	8
Coliflor	10
Zanahoria	10
<b>LEGUMBRES</b>	
Lentejas	20
Garbanzos	30
<b>PESCADO</b>	
Pulpo	12
Marmitako	15
<b>CARNES</b>	
Redondo	30
Buey	25
Cordero	20
Conejo	20
Pollo	20



## SAFETY MEASURES

- Before first using the pressure cooker, please read these instructions thoroughly.
- The pressure cooker and pressure cooker lid should be cleaned thoroughly on each occasion before use.
- On each occasion before use, check that the safety devices are all in proper order (heavy valve, safety valve and sealing valve)
- People not familiar with the use of this pressure cooker should not be allowed to use it.
- If you use this pressure cooker when children are in the vicinity, please be particularly careful.
- This pressure cooker may only be used for the purpose of fast cooking, for which it was designed. It may only be used as a regular stockpot without a lid. Please never use it in a baking oven or in a microwave.
- The pressure cooker may only be placed on the appropriate hob for its sizes. When using full power to heat it, always keep it under observation. Too high a gas flame can for example damage the handles.
- Never touch the outside of the pressure cooker during the cooking procedure, as you may burn yourself. If the pressure cooker is still hot, it must only be touched or moved with great care, and by handles on the pressure cooker itself, and not that on the lid.
- This pressure cooker must never be used without liquid or it may be damaged.
- The minimum amount of liquid should be:

Capacity	Liquid
4 L	1.33 L
6 L	2.0 L
8 L	2.66 L
10 L	3.33 L
12 L	4.00 L

- The pressure cooker must never be filled more than 2/3 full or when cooking food which expands or bubbles strongly (rice or pulses), not more than half-full. These foods should first be brought to the boil in the uncovered pressure cooker and the skimmed before the lid is closed.
- Under pressure, the pressure cooker must never be used for roasting or frying using fat or oil.
- When preparing e.g. sausages with an artificial skin, this must first be pierced. If the skin is not pierced, it will expand under pressure and may burst. Any splashes thus occasioned may cause burns.
- If you have cooked meat with the skin on which is swollen after cooking, do not pierce it but let it go down. Otherwise, you might burn yourself.
- You should not pressure cook foods which tend to cause foaming, such as apple puree, rhubarb, spaghetti, rolled oats or other types of cereals. As these foods can be swirled upwards during cooking, there is a risk of the cooker valve becoming blocked.
- If the contents are mushy, the pressure cooker must be agitated gently before opening it.
- During cooking, bursts of steam will be given off vertically from the centre of the heavy valve. Please take care that you do not come into contact with this hot steam.
- When the pressure cooker is under pressure, force must never be used in an attempt to open it.
- The pressure cooker must be allowed to cool down before it is opened. Steam pressure must be completely released; otherwise it will not be possible to open the cooker. Do not undertake any modifications to the safety devices; otherwise there is a risk of scalding. When releasing the steam, keep hands, head and body out of the way of the steam.
- You should only use original accessories and spare parts or lids and pans as designed for these pressure cookers.
- Pressure cookers or accessories which are deformed or damaged in any way should not be used in any circumstances.
- If repairs are necessary at any time, please contact our Customer Service Department.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- This pressure cooker is suitable for the following types of hob:





- When using an electric hotplate, its diameter must be smaller than or equal to that of the cooker.
- When using the gas stove, the crown of the flame must not exceed the diameter of the base of the cooker pot.
- When using a ceramic hob, the base of the cooker should be absolutely clean and dry.

## OPERATION

1. Open the large box. Take off all the packaging material and the protective cover of the unit and its parts. Do not throw away the wrapping until you have checked that the cooker is functioning properly.
2. Before you use it for the first time, carefully clean all parts that can be in contact with food.
3. Before each use, make sure that the counterweight, the safety valve and the sealing gasket are clean and are working properly.
4. Once the ingredients have been put into the cooker, put it onto the heat source and wait for the liquid to boil. Never leave the pressure cooker to "dry-cook".
5. Add salt to taste and stir the food. Please check that there is sufficient space between the food to be cooked and the cover with the safety valve.
6. Put the lid into place and make sure that the gasket is in a correct position.
7. Turn the knob clockwise until the lid is firmly held.
8. As soon as the steam begins to come out through the counterweight valve, reduce the power of the heat source. The cooking time starts at this moment.
9. Once the cooking time is up, take the cooker off the heat source and wait until steam is no longer coming out through the holes of the counterweight valve. **DANGER:** The steam outlet is extremely hot. The steam comes out vertically, so do not place your hands above the counterweight. Wait until the steam has come out.
10. Turn the opening knob anti-clockwise and take off the lid to get to the cooked food.

## CARE INSTRUCTIONS FOR THE PRESSURE COOKER

### *After each use*

It is advisable to rinse the cooker with plenty of hot water. Avoid using washing-up liquid and use brushes and sponges that will not scratch either the outside or inside of the pressure cooker. If any food is left stuck to the inside, fill the cooker with water and leave it to soak for a while. If lime scale deposits appear, or the cooker has become stained, put water containing vinegar on to boil.

The main body of the pressure cooker can be washed in the dishwasher, however we do not advise this for the lid.

To wash the lid, clean the vent pipe with a thin rod, and the safety valve by pressing the ball with a rod, always followed by a short blast of water.

*Storing the pressure cooker*

After washing and drying the cooker with a cloth, store it without closing it. Place the lid on upside down so that the seal is exposed to the open air and can dry completely.

*Seal*

Clean the seal while you are washing the lid, but without removing it from its housing. After prolonged use this seal should be replaced to avoid steam escaping from the pressure cooker and to ensure its continual working order.

	Useful capacity (L)	Working pressure (kPa)	Maximum pressure (kPa)
HPL 4070	2,66	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 6070	4	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 8070	5,33	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 10070	6,66	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 12070	8	55-+2kpa	100-160kpa

## QUESTIONS AND ANSWERS

*When it takes a long time to come to the boil:*

- The source of heat is not hot enough
- Turn up the source of heat to maximum

*During cooking, no steam is escaping from the heavy valve:*

- Hold your pressure cooker under cold running water to release the pressure.
- Open the cooker.
- Clean the heavy valve and the safety valve.

*When the steam escapes from all around the lid, check:*

- Whether the lid is properly closed.
- Whether the sealing ring is properly fitted.
- The condition of the sealing ring (if necessary, change it)
- Cleanness of the lid, the safety valve and the pressure regulator valve.
- That the rim of the cooker is in good order.

*When the lid cannot be opened:*

- If necessary, cool the pressure cooker off under cold running water.

*When the food being cooked is burned is either not fully cooked or overcooked, check:*

- The cooking time
- The hotplate output
- The amount of liquid

*When the food being cooked is burned in the cooker*

- Leave your pressure cooker to soak for a good time before cleaning it.
- Do not use any caustic cleaners, or cleaners containing chlorine.

*When one of the safety devices is triggered*

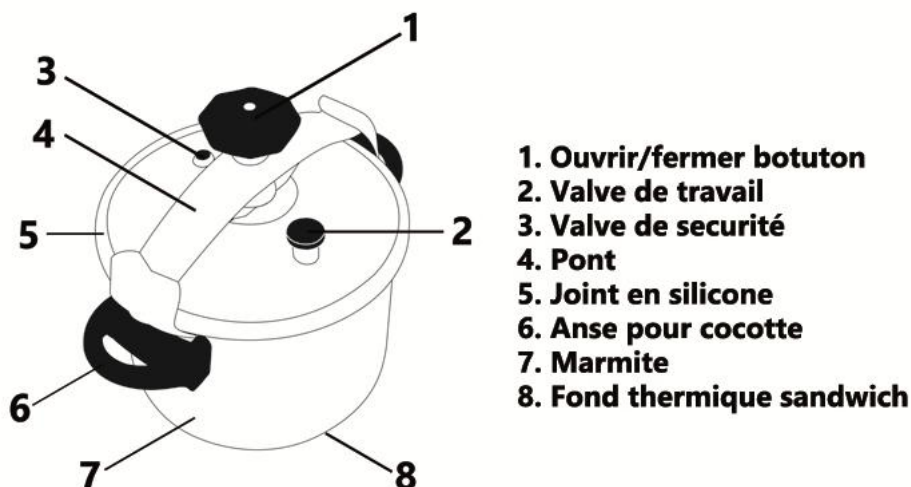
- Turn off the source of heat and remove the cooker from it.
- Allow the cooker to cool down.
- Open it.
- Check the heavy valve, the safety valve and the sealing ring and clean them.

## COOKING TIME

\*Cooking time is calculated from the regulator emit steam normally.

\*Following list is just for your reference; adjust cooking time according to your own flavor.

COOKING TIMES	
Food	Time (minutes)
SOUP	
Rice soup	11
Noodle soup	10
Fish soup	10
PASTA	
Rice with chicken	10
Spaghetti	8
VEGETABLES	
Beans	8
Cauliflower	10
Carrot	10
PULSES	
Lentils	20
Chickpeas	30
FISH	
Octopus	12
Marmitako	15
MEAT	
Round	30
Ox sirloin steak	25
Lamp	20
Rabbit	20
Chicken	20



## MEASURES DE SÉCURITÉ

- A chaque fois avant usage, vérifiez que les éléments de sécurité sont en bon état (valve lourde, soupape de sécurité et joint d'étanchéité).
- L'utilisation devrait en être restreinte aux personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'usage de cette cocotte minute.
- Si vous employez cette cocotte minute avec des enfants à proximité, veuillez à être particulièrement vigilant.
- Cette cocotte minute seul peut être employée dans le but de cuisson rapide, pour lequel elle a été conçue. Elle peut être employée comme faitout "normal" sans le couvercle. Veuillez à ne pas l'employer à l'intérieur d'un micro-ondes.
- La cocotte minute devrait être placée sur une source de chaleur appropriée à sa taille. Quand vous la chaufferez à pleine puissance, maintenez-la toujours sous surveillance. Une flamme de gaz excessivement grande peut par exemple endommager les poignées.
- Ne touchez jamais l'extérieur de la cocotte minute durant la cuisson, vous pourriez vous brûler. Si la cocotte est encore chaude, elle ne peut être touchée ou manipulée qu'en faisant extrêmement attention, et par les poignées de la cuve, et non pas par celle située sur le couvercle.
- Cette cocotte minute ne devra jamais être employée sans liquide, ou serait définitivement endommagée.
- La quantité minimale de liquide devrait être:

Capacity	Liquid
4 L	1.33 L
6 L	2.00 L
8 L	2.66 L
10 L	3.33 L
12 L	4.00 L

- La cuve ne devra jamais être remplie au-delà des 2/3 de sa capacité, ou quand vous cuisinerez des aliments qui se dilatent ou bouillonnent fortement (par exemple: riz u féculents), ne la remplissez pas plus de la moitié de sa capacité. Ces aliments devraient être portés à ébullition sans placer le couvercle sur la cocotte, et ensuite éliminez la mousse avant de verrouiller le couvercle.
- Quand vous préparerez par exemple de la charcuterie avec de la peau artificielle, celle-ci devra être perforée. Si la peau n'est pas piquée, elle se dilatera sous la pression et pourrait éclater. Quelques éclaboussures peuvent provoquer des brûlures.
- Si vous avez cuisiné la viande avec la peau, laquelle s'est gonflée après la cuisson, ne la pelez pas, laissez-la reposer. Sinon, vous pourriez vous brûler.
- Vous ne devriez pas cuisiner sous pression des aliments qui ont tendance à mousser, tels que la compote de pommes, rhubarb, les spaghettis, l'avoine ou tout autre type de céréales. Comme ces aliments peuvent tourbillonner durant la cuisson, il y a risque que la soupape de cuisson se bloque.
- Si le contenu est pâteux, il vous faudra agiter généreusement la cocotte minute, avant de l'ouvrir.
- Durant la cuisson, des bulles de vapeur sortiront du le valve lourde. Veillez à ne pas entrer en contact avec cette vapeur chaude.
- Durant le processus de cuisson, les éléments de sécurité ne devront pas être manipulés.
- Quand la cocotte sera sous pression, n'employez jamais la force pour tenter de l'ouvrir.
- On doit laisser refroidir la cocotte minute avant son ouverture. La pression de la vapeur devra être complètement éliminée, sinon il ne sera pas possible d'ouvrir la cocotte. N'effectuez aucune modification des éléments de sécurité; sinon il y a risque de s'ebouillanter. Durant la décompression, laissez vos mains, tête et corps éloignés de la sortie de vapeur.
- Vous devez employer uniquement des accessoires et des pièces de rechange originaux, et des couvercles et cuves conçus pour ces cocottes minutes.
- Les cocottes minute ou les accessoires qui auraient subi des déformations ou des dommages ne devraient être employés en aucune circonstance.
- Si une réparation s'avère nécessaire, veuillez contacter notre service d'assistance après-vente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Cette cocotte minute est apte pour les sources de chaleur suivantes:



- Quand vous emploierez une plaque électrique, le diamètre devra être inférieur ou égal à celui de la cocotte.

- Quand vous emploierez une cuisinière à gaz, la couronne de flamme ne devra pas dépasser le diamètre de la base de la cuve.
- Quand vous emploierez une plaque vitrocéramique, la base de la cuisine devra être totalement propre et sèche.

## FONCTIONNEMENT

1. Ouvrez la grande caisse. Retirez tout le matériel d'emballage et la protection de l'unité et ses pièces. Ne jetez pas l'emballage jusqu'à ce que vous soyez certain que tout fonctionne correctement.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments.
3. Avant chaque utilisation, assurez vous que le contrepoids, la soupape de sécurité et le joint sont propres et fonctionnent correctement.
4. Après avoir introduit les ingrédients dans la cocotte, placez-la sur le feu et attendez jusqu'à ce que le liquide parvienne à ébullition. Ne laissez jamais la cocotte cuire "à sec".
5. Salez à votre guise, remuez les aliments. Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'espace entre l'aliment à cuire et le couvercle avec la soupape de sécurité.
6. Situez le couvercle à son emplacement, en vous assurant que le joint est bien en place.
7. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle soit bien fixé.
8. Dès que de la vapeur commence à sortir par la soupape à contrepoids, réduisez la puissance du feu. Le temps de cuisson commence à ce moment-là.
9. Après le temps de cuisson, retirez la cocotte du feu, attendez qu'il ne sorte plus de vapeur à travers les orifices de la soupape à contrepoids. Danger: La sortie de vapeur est extrêmement chaude. La vapeur s'échappe verticalement, ne placez donc pas les mains sur le contrepoids. Attendez jusqu'à ce que la vapeur se soit échappée.
10. Tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le couvercle pour accéder aux aliments cuisinés.

## ENTRETIEN DE L'AUTOUISEUR

### *Après chaque utilisation*

Il convient de le rincer abondamment à l'eau chaude. Évitez d'utiliser des détergents, mais plutôt des brosses et des éponges qui ne râpent pas la surface aussi bien extérieure qu'intérieure. S'il reste des aliments collés aux parois, laissez tremper l'autocuiseur. S'il est entartré ou a changé de couleur, faites-y bouillir de l'eau avec du vinaigre.

La cuve de l'autocuiseur peut être passée au lave-vaisselle, cependant nous vous déconseillons d'y laver le couvercle.

Pour le laver, nettoyez l'orifice de la cheminée à l'aide d'un bâton fin et la soupape de sécurité en appuyant sur le boulon avec une tige, passez-les toujours sous un filet d'eau puissant.

*Conservation de l'autocuiseur*

Après l'avoir lavé puis séché avec un chiffon, conservez l'autocuiseur sans le fermer. Pour ce faire, mettez le couvercle dans le sens inverse, de façon à ce que le joint de fermeture reste à l'air libre et puisse sécher complètement.

*Joint de fermeture*

Nettoyez-le lorsque vous lavez le couvercle, sans le changer de place. Après une longue période d'utilisation, vous devrez le changer afin d'éviter toute fuite éventuelle de vapeur dans l'autocuiseur et assurer son bon fonctionnement.

	Capacité utile (L)	Pression de travail (kPa)	Pression maximale (kPa)
HPL 4070	2,66	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 6070	4	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 8070	5,33	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 10070	6,66	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 12070	8	55-+2kpa	100-160kpa

## QUESTIONS ET RÉPONSES

*Elle met beaucoup de temps à porter à ébullition:*

- La source de chaleur n'est pas suffisamment puissante.
- Mettre la source de chaleur au maximum.

*Durant la cuisson, il ne s'échappe pas de vapeur de la valve lourde:*

- Mettez la cocotte minute sous un filet d'eau froide pour décompresser la cocotte.
- Ouvrez la cocotte.
- Nettoyez la valve lourde et la soupape de sécurité.

*Quand la vapeur s'échappe autour du couvercle, vérifiez:*

- Le couvercle n'est pas fermé correctement.
- Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement.
- Le joint d'étanchéité n'est pas en bonnes conditions (le changer si nécessaire).
- Le bord de la cocotte n'est pas en bon état.

*Quand on ne peut ouvrir le couvercle:*

- Si nécessaire, faites refroidir la cocotte minute sous un filet d'eau froide.

*Quand les aliments cuisent ne sont pas entièrement cuits ou excessivement cuits:*

- La durée de cuisson n'est pas adéquate

- La plaque de chauffe ne fonctionne pas
- La quantité de liquide n'est pas appropriée.

*Quand l'un des éléments de sécurité est coincé:*

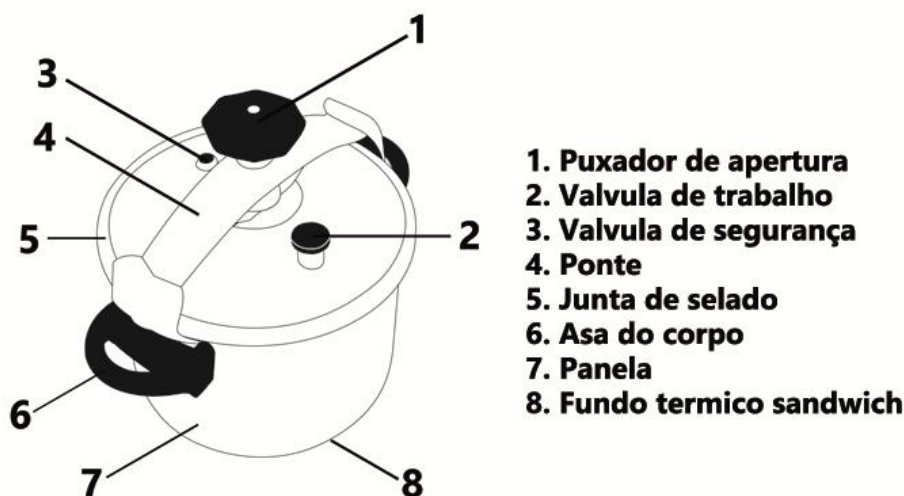
- Éteignez la source de chaleur et ôtez-en la cocotte
- Laissez refroidir la cocotte
- Ouvrez-la. Vérifiez le valve lourde, la soupape de sécurité et le joint d'étanchéité et nettoyez-les.

## TEMPS DE CUISSON

\* Le tableau suivant peut vous aider, mais vous pouvez adapter les temps de cuisson en fonction de vos goûts personnels.

TEMPS DE CUISSON	
Aliments	Minutes de cuisson
<b>SOUPE</b>	
Soupe de riz	11
Soupe de nouilles	10
Soupe de poisson	10
<b>PASTA</b>	
Riz au polet	10
Spaghetti	8
<b>LÉGUMES</b>	
Haricots	8
Chou-fleur	10
Carotte	10
<b>LEGUMBRES SECS</b>	
Lentilles	20
Pois chiches	30
<b>POISSONS</b>	
Poulpe	12
Marmitako	15
<b>VIANDES</b>	
Tour	30
Boeuf	25
Agneau	20
Lapin	20
Poulet	20





## MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Antes de usar a panela de pressão pela primeira vez, leia a fundo estas instruções.
- A panela de pressão e a sua respectiva tampa devem ser limpas a fundo em cada ocasião após a utilização.
- Em cada caso antes da utilização, verifique se os elementos de segurança se encontram em bom estado (válvula contrapeso, válvula de segurança e junta de selagem).
- Não deverá ser permitida a utilização desta panela de pressão a pessoas não familiarizadas com a sua utilização.
- Se usar esta panela de pressão quando estiverem crianças perto, seja particularmente cuidadoso.
- Esta panela de pressão só pode ser usada para o propósito de cozedura rápida, para o qual foi concebida. Pode ser usada como caçarola "normal" SEM a tampa. Nunca use esta no interior de um forno ou forno microondas.
- A panela de pressão deverá ser colocada numa fonte de calor apropriada ao seu tamanho. Quando usar plena potência para aquecer, mantenha-a sempre sob supervisão. Uma chama de gás excessivamente grande pode por exemplo danificar as asas.
- Nunca toque no exterior da panela de pressão durante a cozedura, pode queimar-se. Se a panela de pressão ainda estiver quente, só deve ser tocada ou manipulada com grande cuidado, e pelas asas da panela de pressão, e não pela parte situada sobre a tampa.
- Esta panela de nunca deverá ser usada sem líquido, caso contrário poderá ficar permanentemente danificada.
- A quantidade mínima de líquido deverá ser;

Capacidade	Líquido
4 L	1.33 L
6 L	2.00 L
8 L	2.66 L
10 L	3.33 L
12 L	4.00 L

- A panela de pressão nunca deverá ser enchida para além das 2/3 partes da sua capacidade, ou quando cozinhar alimentos que expandem ou borbulhem fortemente (como arroz ou legumes) não mais da metade da capacidade.
- Estes alimentos deverão ser levados a ebulição sem colocar a tampa da panela de pressão e em seguida eliminar a espuma antes de fechar a tampa.
- Sob pressão, a panela nunca deverá ser usada como assador ou fritadeira com óleo ou azeite.
- Quando preparar por exemplo enchidos com pele artificial, estes deverão ser perfurados. Se a pele não for perfurada, irão expandir sob pressão e poderão explodir. Algumas salpicadelas poderão originar queimaduras.
- Se tiver cozinhado carne com pele, a qual inchou após a cozedura, não a tire, deixe que esta saia. De outra forma poderá queimar-se.
- Não deverá cozinhar a pressão, alimentos que tendam a formar espuma, tais como puré de maçã, ruibarbo, esparguete, aveia ou outro tipo de cereais. Como estes alimentos podem desfazer-se durante a cozedura, existe o risco da válvula de cozedura se bloquear.
- Se o conteúdo for pastoso, a panela de pressão deverá ser agitada generosamente antes de abri-la.
- Durante a cozedura, borbulhas de vapor sairão verticalmente do contrapeso. Tenha cuidado para não tocar neste vapor quente.
- Durante o processo de cozedura, os elementos de segurança não deverão ser manipulados.
- Quando a panela estiver em baixa pressão, nunca use a força para tentar abri-la.
- Deve deixar esfriar a panela de pressão antes da sua abertura. A pressão do vapor deverá ser completamente eliminada, de outra forma não será possível abrir a panela. Não faça nenhuma modificação dos elementos de segurança; de outra forma existe o risco de se escaldar. Durante a desvaporização, mantenha as mãos, cabeça e corpo fora da saída do vapor.
- Deverá usar unicamente acessórios e peças de substituição originais, tampas e caçarolas concebidas para estas panelas de pressão.
- Panelas de pressão ou acessórios que tenham sofrido deformações ou danos não deverão ser usados em qualquer circunstância.
- Se for necessária uma reparação, contacte o nosso serviço de assistência.
- Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
- As crianças deverão ser supervisionadas para se certificar que não brincam com este aparelho.

- **PRECAUÇÃO:** Para a segurança das suas crianças não deixe material da embalagem (bolsas de plástico, cartão, polietileno etc.) ao seu alcance.



- Esta panela de pressão é apta para as seguintes fontes de calor;
- Quando usar uma placa de aquecimento eléctrico, o diâmetro deverá ser mais pequeno ou igual ao da panela. Quando usar um fogão a gás, a coroa de chama não deverá exceder o diâmetro da base da panela de cozedura.
- Quando usar uma placa de cerâmica, a base da cozinha terá que estar totalmente limpa e seca.

## FUNCIONAMIENTO

- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material de embalagem e a cobertura protectora da unidade e as suas peças. Não se desfaça do revestimento até verificar que o funcionamento é correcto.
  - 2.- Antes da primeira utilização limpe cuidadosamente todas as partes que possam entrar em contacto com os alimentos.
  - 3.- Antes de cada utilização, certifique-se que o contrapeso, a válvula de segurança e a junta de selagem estão limpas e funcionam correctamente.
  - 4.- Uma vez introduzidos os ingredientes dentro da panela, coloque-a sobre a fonte de calor, e espere até que aconteça a ebulição do líquido. **NUNCA** deixe cozinhar a panela de pressão "em seco".
  - 5.- Adicione sal al gosto, retire os alimentos. Verifique se existe um espaço adequado entre o alimento a ser cozinhado e a tampa com a válvula de segurança.
  - 6.- Coloque a tampa no seu alojamento, certificando-se que a junta se encontra correctamente posicionada.
  - 7.- Gire o puxador no sentido horário até que a tampa se encontre firmemente amarrada.
  - 8.- Mal comece a sair vapor pela válvula de contrapeso, reduza a potência da fonte de calor. O tempo de cozedura começa neste momento.
  - 9.- Após o tempo de cozedura, retire a panela da fonte de calor, espere até que não saia mais vapor através dos orifícios da válvula de contrapeso.
- PERIGO:** O escape de vapor é extremamente quente. O vapor escapa verticalmente, pelo que não coloque as suas mãos em cima do contrapeso. Espere até que o vapor tenha saído
- 10.- Gire o puxador de abertura no sentido contrário aos ponteiros do relógio, extraia a tampa para aceder aos alimentos cozinhados.

## MANUTENÇÃO DA PANELA

### *Depois de cada utilização*

É conveniente enxaguar com água quente abundante. Devemos evitar o uso de detergentes e utilizar escovas e esponjas que não arranhem a superfície tanto exterior como interior. No caso de ficar algum resto pegado deveremos colocar água e deixar algum tempo em molho. Se tiver incrustações de cal ou tiver sofrido alterações de cor, ferver água que contenha vinagre.

A estrutura da panela pode ser lavada na máquina de lavar louça, no entanto desaconselhamos a sua utilização no caso da tampa.

Para lavar a tampa, limpe o orifício da chaminé com uma vareta fina e a válvula de segurança premindo a cavilha com uma vareta, seguido sempre de um forte jacto de água.

#### *Forma de guardar a panela*

Depois de a limpar e secar com um pano, guarde a panela sem a fechar. Para isso, coloque a tampa e vire-a para cima, de forma a que a junta de fecho fique ao ar livre e a possa secar completamente.

#### *Junta de fecho*

Limpe-a, ao lavar a tampa, sem tirá-la do seu alojamento. Depois de um longo tempo de uso, deverá trocá-la por outra nova a fim de evitar possíveis fugas de vapor na panela e assegurar o seu correcto funcionamento.

	Capacidade útil (L)	Pressão de trabalho (kPa)	Pressão máxima (kPa)
HPL 4070	2,66	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 6070	4	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 8070	5,33	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 10070	6,66	55-+2kpa	100-160kpa
HPL 12070	8	55-+2kpa	100-160kpa

## PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Demora muito tempo a levar a ebulição:

- A fonte de calor não é suficientemente potente
- Coloque a fonte de calor no máximo

*Durante a cozedura não escapa vapor do contrapeso:*

- Coloque a panela de pressão por baixo de um jacto de água fria para desvaporizar a panela.
- Abra a panela
- Limpe a saída do contrapeso e a válvula de segurança.

*Quando o vapor escapa à volta da tampa, verificar:*

- A tampa não está correctamente fechada
- A junta de selagem não está correctamente colocada
- A junta de selagem não está em boas condições (se for necessário troque-a)
- A extremidade da panela não está no estado correcto.

*Quando os alimentos cozinhados não são totalmente cozidos ou excessivamente cozidos:*

- O tempo de cozedura não é o adequado
- A placa de aquecimento não funciona
- A quantidade de líquido não é a apropriada.

*Quando a tampa não se pode abrir:*

- Se for necessário, esfrie a panela de pressão por baixo de um jacto de água fria.

*Quando os alimentos cozinhados se queimaram durante a cozedura:*

- Deixe a panela de pressão empapada algum tempo antes da limpeza.
- Não use nenhum produto de limpeza cáustico ou produtos de limpeza que contenham cloro.

*Quando um dos elementos de segurança estiver preso:*

- Desligue a fonte de calor e mova a panela da mesma.
- Deixe a panela esfriar
- Abra-a e verifique o contrapeso, a válvula de segurança, a junta de selagem e limpe-as.

## TEMPO DE COZINHA

\*O tempo de cozedura é calculado quando o regulador emitir o vapor normalmente.

\*Em seguida encontra-se uma lista apenas para fins de referência, ajuste o tempo de cozedura de acordo com o seu próprio sabor.

TEMPOS DE COZINHA	
Alimentos	Minutos de cozimento
SOPA	
Sopa de arroz	11
Sopa de maça	10
Sopa de peixe	10
MAÇA	
Arroz com galinha	10
Esparquete	8
LEGUMES	
Favas	8
Couve flor	10
Cenoura	10
LEGUMES SECOS	
Lentilhas	20
Grão	30
PEIXE	
Polvo	12
Batatas em molho verde	15
CARNE	
Redondo	30
Lombo de vaca	25
Cordeiro	20
Coelho	20
Galinha	20

