

CZ EN SK PL HU RU HR SI DE FR IT ES



lamart
by Pierre Lamart

CZ Návod k obsluze tlakového hrnce
EN Pressure cooker user's manual
SK Návod na obsluhu tlakového hrnca
PL Instrukcja obsługi szybkowaru
HU Kukta használati útmutató
RU Руководство пользователя скороварки

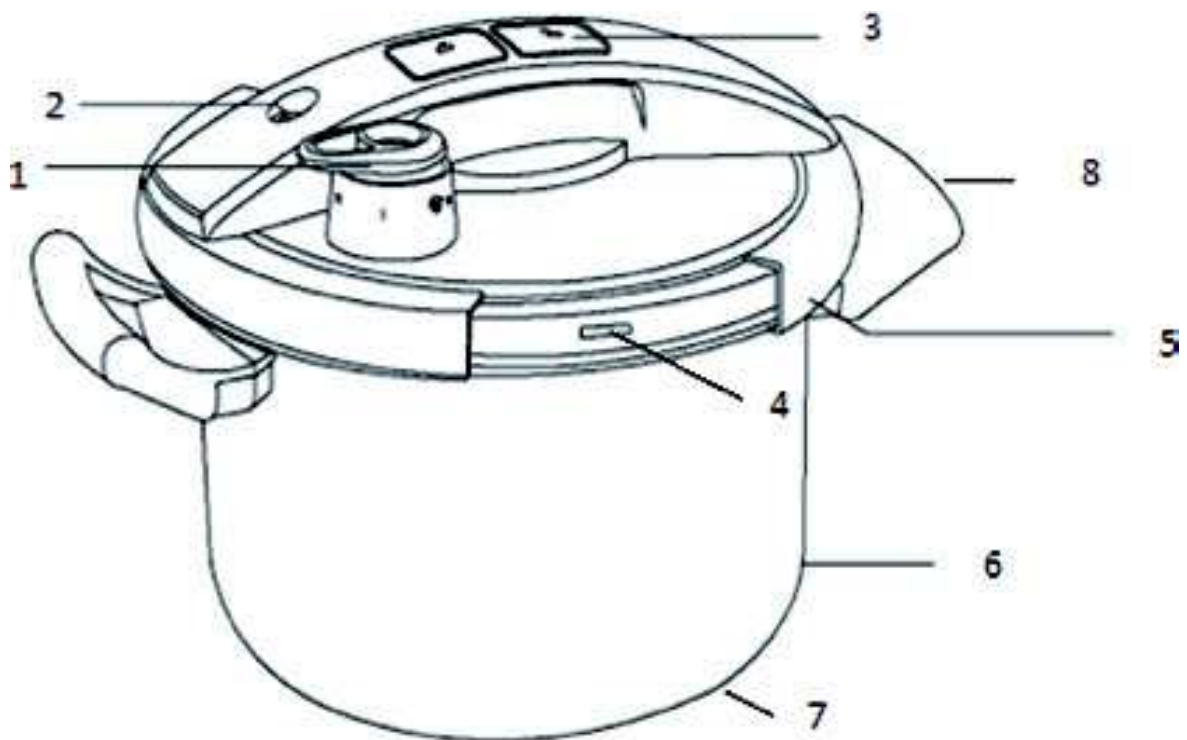
HR Priručnik za uporabu ekspres lonca
SI Navodila za uporabo lonca na pritisk
DE Schnellkochtopf Bedienungsanleitung
FR Manuel utilisateur de l'autocuiseur
IT Manuale d'uso della pentola a pressione
ES Manual de usuario de la olla a presión

PRESSION
4/6 l

ES

Lista de piezas de la olla a presión (ver imagen):

- 1) Válvula de trabajo (presión)
- 2) Válvula de seguridad (alivio de exceso de presión)
- 3) Sistema de apertura con botón - abierto/cerrado
- 4) Ventana de seguridad
- 5) Cierre de la tapadera con goma de sellado
- 6) Olla a presión
- 7) Base de sandwich
- 8) Asas grandes



ES Enhorabuena por comprar la olla a presión marca **LAMART PRESSION** por Piere Lamart - fabricada con acero 18/10 de primera calidad y plástico muy resistente. Antes de su primer uso, lea cuidadosamente las instrucciones incluyendo las notas y guárdelas para poderlas consultar en el futuro. Se han empleado materiales de primera calidad para asegurar la seguridad y larga vida de la olla a presión. Esperamos que su uso sea un placer.

IDENTIFICACIÓN

Fabricante: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tipo/volumen: Tipo DS22D 4/6L

Presión de funcionamiento I (bar): 70 Kpa

Presión de funcionamiento II (bar): 100 Kpa

Presión máxima permitida (bar): 140-180 Kpa

DESCRIPCIÓN

La olla a presión **PRESSION** está fabricada con acero 18/10 de primera calidad, proporciona una manera sencilla e higiénica de preparar la comida. La olla a presión está equipada con grandes asas laterales y en la tapa fabricadas con plástico resistente ignífugo. La olla a presión está equipada con una válvula de trabajo y de seguridad, que asegura una máxima seguridad a la hora de utilizar el producto a presión. La base de sandwich de la olla tiene excelentes propiedades de acumulación de calor para que sólo se necesite una cantidad mínima de energía de la cocina, consiguiendo por tanto un ahorro. La olla a presión es apta para todo tipo de cocinas: gas, halógena, eléctrica, vitrocerámica y placas de inducción.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso.
2. No debería utilizar la olla ninguna persona que no haya recibido instrucciones sobre cómo manejarla.
3. Nunca deje la olla a presión sin vigilancia mientras cocina a presión.
4. Tenga cuidado especialmente si la utiliza cerca de niños. Está prohibido que los niños utilicen la olla a presión.
5. Utilice la olla a presión con el fin de cocinar rápido, para el que ha sido diseñada, exclusivamente. Cuando cocine, maneje la olla a presión con cuidado, no toque las partes calientes de la olla.
6. Antes de cada uso, compruebe el estado y el funcionamiento de la válvula de seguridad, la válvula de control y la goma de sellado.
7. Es necesario cerrar con firmeza la tapadera antes de cada uso, ya que la presión se acumula en el interior de la olla durante el proceso de cocinado. Lea detenidamente las instrucciones de manejo y seguridad del manual de usuario. En caso contrario, el uso inadecuado puede tener como consecuencia lesiones a personas o daños a la olla.
8. Esta olla a presión no está equipada con un medidor de presión. Mire que salga vapor de la válvula de control, esto indica que hay presión suficiente en el interior de la olla. Debe permitir que la olla a presión se enfríe antes de abrirla. Debe eliminar la presión acumulada, de lo contrario no podrá abrir la olla a presión.
9. No exceda nunca la capacidad mínima indicada de la olla (=líquido + comida cocinada).
10. No exceda nunca la capacidad máxima indicada de la olla (=líquido + comida cocinada). Llene siempre la olla hasta 2/3 del volumen de la olla cuando cocine comida que aumente su volumen, como legumbres, arroz, pasta (cuando cocine pasta, antes de abrir la olla, agítela para evitar que la comida salga despedida), verduras, etc. No cocine jamás sin utilizar agua.
11. No cocine alimentos envueltos en empaquetado de papel, tela o plástico dentro de la olla a presión. Cuando cocine comida que haya aumentado su volumen, por ejemplo carne con piel, lengua de ternera, etc., tenga cuidado de no pinchar la capa exterior, hay riesgo de escaldado.
12. Utilice la olla a presión exclusivamente con las fuentes de calor descritas en el manual de usuario.
13. Utilice esta olla a presión con el fin de cocinar rápido, para el que ha sido diseñada, exclusivamente. También puede utilizarla como una olla normal sin la tapadera. No la utilice jamás en un horno normal o en un horno microondas.
14. No utilice nunca la olla a presión para cocinar o freír con aceite.

15. No utilice la olla a presión dentro de un horno, ya que podría dañarla.
16. Siga las notas adicionales sobre el cocinado de comida especial.
17. Sujete siempre la olla por las asas.
18. Si la olla a presión está todavía caliente, puede sujetarla con mucho cuidado y sujetarla por el asa de la olla exclusivamente, y no por la de la tapadera. Para protegerse los dedos, utilice un trapo.
19. No intente abrir la olla a presión jamás empleando la fuerza. Compruebe que la presión haya caído antes de abrir la olla a presión.
20. Cuando libere el vapor, mantenga las manos, cabeza y cuerpo fuera del alcance del vapor.
21. La tapadera de la olla a presión no es apta para lavavajillas.
22. Utilice siempre piezas de repuesto ORIGINALES. Debe utilizar accesorios, piezas de repuesto o tapaderas originales exclusivamente ya que han sido diseñados específicamente para estas ollas a presión.
23. En caso de que necesite alguna reparación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
24. Puede eliminar las manchas en el fondo de la olla a presión fácilmente utilizando limón o vinagre.
25. No utilice jamás limpiadores agresivos o estropajos de acero para su limpieza.
26. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro.
27. No modifique el mecanismo de seguridad de manera alguna, de lo contrario, corre el riesgo de que se produzcan escaldamientos. Cuando libere el vapor, mantenga las manos, cabeza y cuerpo fuera del alcance del vapor.
28. No debe utilizar jamás una olla a presión o accesorios dañados o deformados.
29. Tengo cuidado de no entrar en contacto con el vapor caliente.

MANUAL DE FUNCIONAMIENTO:

Antes de utilizar por primera vez: Quite todos los elementos de protección de la olla a presión y quite las pegatinas y límpiela bien. Lave todas las piezas utilizando agua templada y una cantidad de detergente suficiente, y seque a conciencia.

Antes de cada uso: compruebe siempre los elementos de seguridad: válvulas de trabajo y seguridad, compruebe el funcionamiento pulsándolas. La válvula debe siempre volver a su posición original.

INSTRUCCIONES DE USO:

1) Apertura


Utilice un dedo para pulsar el botón marcado como .

Los cierres se abrirán y aparecerá una señal de control en el fondo, podrá retirar la tapa abierta levantándola.



2) Cierre

Coloque la tapadera en la olla. Asegúrese de que el cierre esté abierto (las señales de control serán visibles).

Utilice un dedo para pulsar el botón marcado como , las señales de control desaparecerán y el cierre se apretará abrazado los lados de la olla.



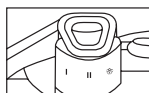
3) Inserción de la comida

Coloque la comida que desea cocinar en la olla (asegúrese de que se añada la cantidad mínima de líquido). El nivel mínimo de líquido y comida debería ser al menos 1/3 de la olla. Añada todo lo que quiera cocinar. Si la comida se hincha, aumenta el volumen o hace espuma, llene la olla sólo hasta la mitad, es decir, el líquido y la comida no deben exceder 1/2 de la olla a presión. Puede llenar la olla hasta 2/3 del volumen total (líquido y comida) cuando cocine otra comida.

4) Ajuste del nivel

I = cocinado medio

II = cocinado rápido






5) Preparación de la cocina

Ajuste la cocina al nivel más alto de potencia. La cocción en la olla a presión comienza al colocarla sobre la cocina. Tan pronto como salga vapor de la válvula de trabajo, baje la potencia de la cocina a un nivel inferior. Cuando haya pasado el tiempo suficiente para la cocción, apague la cocina.

6) Cocinado y liberación del vapor

Despacio y con cuidado, libere el vapor o espere a que la presión descienda por completo.

Gire con cuidado la válvula de presión de la posición II a la posición I durante unos segundos y después a la posición de alivio de presión . No gire nunca la válvula de trabajo directamente desde la posición II a la posición de liberación de la presión . Si está cocinando en la posición I, puede girar la válvula directamente hasta la posición de liberación de presión .

ADVERTENCIA: el vapor liberado está extremadamente caliente. En las próximas páginas se describen otros métodos para reducir la presión.

7) Finalización del proceso de cocción

Espere hasta que salga todo el vapor de la olla a presión antes de abrirla y entonces podrá apagar la olla a presión. Podrá abrir la tapadera y sacar la comida con cuidado.

ADVERTENCIA: no abra la tapadera jamás empleando la fuerza, la tapadera podría estar todavía caliente

SISTEMAS DE SEGURIDAD Y LA TAPADERA

Esta olla a presión le otorga muchas ventajas y elementos de seguridad:


La válvula de presión de dos niveles junto con las instrucciones y la tabla de tiempos de cocción puede servirle de guía. Por eso, esta olla a presión tiene una válvula de presión de dos niveles. La ventaja de este indicador es que posibilita, basándose en la cantidad y el tamaño de la comida que desea cocinar, ajustar la presión en la olla a presión de manera individual utilizando la válvula. Consulte la tabla de tiempos al final de este manual de usuario donde encontrará los ajustes básicos. Cocinará alimentos mucho más sanos. Su comida se cocinará delicadamente ya que la cocinará durante menos tiempo en vapor sin oxígeno. Cada minuto de ahorro representa más vitaminas, nutrientes y minerales de importancia conservados. La comida que cocine sabrá mejor. Cocinar sin oxígeno le ayuda de manera significativa a retener el sabor y el color natural de las verduras. Cocinará más rápido, ahorrando tiempo y energía. El uso de esta olla a presión supondrá un ahorro de hasta el 70% del tiempo que hasta ahora empleaba en cocinar. Es más, ahorrará energía, hasta un 60% para comidas con un tiempo de cocción más largo y de un 30 a un 40% para comidas con tiempos de cocción más cortos. A continuación se describen más elementos de seguridad.

VÁLVULA DE PRESIÓN:

para unos ajustes de cocción continuamente variables. La válvula mantiene la presión y el calor en el ajuste deseado de manera automática:

Posición I (cocinado medio) - 70 kPA - aproximadamente 118 °C

Posición II (cocinado rápido) - 100 kPA - aproximadamente 130 °C

La válvula de presión también se puede ajustar en una posición de liberación de presión  y una posición de limpieza de la válvula. La presión segura es la comprendida en los rangos de 1.4-1.8 bar (140-180 kPa) - la válvula se abre y la presión se libera, la presión máxima permitida para esta olla a presión es: 3 bar (300kPa).

VÁLVULA DE SEGURIDAD:



Se puede ver un indicador ROJO de presión mientras la presión dentro de la olla a presión está aumentando; la olla está cerrada en este momento (no intente nunca abrir la tapadera por la fuerza).

Si el indicador de presión no es visible, es que no queda presión en la olla a presión. Puede abrirla. Si por cualquier motivo la válvula de control no libera la presión como debería, la válvula se abrirá de conformidad con los valores prescritos.



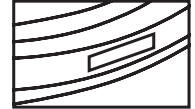
ES

SISTEMA DE APERTURA / CIERRE CON UNA MANO:

Abra la tapadera pulsando el botón  o . Una vez haya pulsado los botones, podrá quitar la tapadera de la olla o volverla a poner en la olla más tarde si fuera necesario. ¡Advertencia! Libere todo el vapor antes de abrir la olla a presión - ¡no intente nunca abrir la olla a presión por la fuerza!

VENTANA DE SEGURIDAD

La ventana de seguridad de la tapadera es un elemento de seguridad adicional. En caso de un exceso de presión dentro de la olla a presión, la goma de sellado se desviará a esta ventana por la que podrá escapar vapor.



TAPADERA CON UN SELLO DE GOMA

Los sellos de goma se desgastan y cuando sea necesario, deberá reemplazarlo por uno nuevo.

IMPORTANTE: Utilice sólo sellos de goma originales.

OLLA

OLLA:

Esta olla, con su aspecto atractivo y atemporal, está fabricado con acero inoxidable 18/10 de alta calidad, es fácil de mantener y puede lavarse en un lavavajillas (SIN LA TAPADERA). Sin la tapadera, podrá usarla como una olla normal.

BASE DE LA OLLA DE SANDWICH:

Una base superresistente apta para todo tipo de cocinas. Es absolutamente estable, garantiza las mejores propiedades térmicas y ahorra energía.

PROCESO DE COCCIÓN DETALLADO





ANTES DE EMPEZAR A COCINAR:

Antes de cada uso, asegúrese de que el sistema de cierre de seguridad, la válvula de presión y el sello de goma estén limpios y en perfecto estado. En particular, compruebe que la válvula de seguridad en la parte inferior lateral de la tapadera se pueda mover. Utilizando un objeto punzante, compruebe que el pasador de seguridad puede moverse libremente (contra la fuerza del muelle). Llene la olla con una cantidad de líquido suficiente (agua, caldo o salsa) para que se pueda generar la cantidad de vapor necesaria.

ADVERTENCIA: Utilice siempre una cantidad de líquido suficiente. NO permita que la olla a presión „cocine en seco“ NUNCA. Añada todo lo que quiera cocinar. El líquido y la comida que se pretende cocinar deben al menos alcanzar 1/3 de la capacidad de la olla. No más de 1/2 con comida que se hinche o haga espuma. No más de 2/3 para el resto de comida. Por favor, esté siempre atento a la balanza ubicada en la parte interior de la olla a presión. Compruebe que haya espacio suficiente entre la comida que se va a cocinar y la tapa con la válvula de seguridad.

COCINAR en una olla a presión es tan sencillo...





- 1) Seleccione el nivel de cocción deseado utilizando la válvula de presión: Ajuste el nivel de presión - I = cocción media o II = cocción rápida.
- 2) Ajuste la cocina al nivel más alto de potencia.
- 3) Coloque la olla a presión con el nivel de presión ajustado sobre un fuego y enciéndalo a la potencia más alta. El pasador rojo de la válvula de seguridad aparecerá cuando aumente la presión. A partir de este momento, no debe abrir la olla a presión.
- 4) El tiempo necesario para conseguir el nivel de presión deseado dependerá de lo llena que esté la olla a presión. En este momento comenzará a liberarse vapor de manera continua por la válvula de presión. El tiempo real de cocción empieza justo en este momento. En este momento deberá bajar la potencia de la cocina al mínimo.
- 5) Al finalizar el tiempo de cocción, apague la cocina.

- 6) Despacio y de manera gradual, libere el vapor o espere a que la presión descienda por completo. Gire despacio la válvula de presión desde la posición II a la posición de liberación de la presión . No la gire directamente de la posición II a la posición . Primero, gírela de la posición II a la posición I y espere unos segundos y luego, continúe girándola de la posición I a la posición . Si está cocinando en la posición I, puede girar la válvula directamente de la posición I hasta la posición .


ADVERTENCIA: El vapor que se libera está muy caliente, protéjase frente a quemaduras y escaldados en la cara, cuerpo y manos.

- 7) Espere hasta que salga todo el vapor de la olla a presión antes de abrirla, sólo entonces podrá abrir la olla a presión. Puede quitar la tapadera.

ADVERTENCIA: No abra nunca la tapadera a la fuerza. Al finalizar el tiempo de cocción, apague la cocina y espere hasta que la presión en la olla a presión descienda por completo. Quite la olla a presión de la cocina y colóquela en una superficie adecuada. Puede liberar la presión utilizando los siguientes 3 métodos:

- 1) Deje que la olla a presión se enfríe: Espere hasta que el pasador rojo de la válvula de seguridad desaparezca por completo. Este es el método recomendado para comida hecha puré o que hace espuma.
- 2) Gire despacio la válvula de presión desde la posición II a la posición . No gire la válvula directamente de la posición II a la posición . Primero, gírela de la posición II a la posición I y espere unos segundos y luego, gírela de la posición I a la posición . Si está cocinando en la posición I, puede girar la válvula directamente de la posición I hasta la posición .

ADVERTENCIA: El vapor liberado está extremadamente caliente.

- 3) Liberación rápida de la presión: Mantenga la olla a presión bajo agua corriente fría y permita que el agua fluya despacio de manera directa por la tapadera (no sólo las partes de plástico) hasta que la válvula roja de seguridad desaparezca por completo de la vista. No sumerja la olla a presión en agua. Cuando el pasador rojo haya desaparecido por completo, la olla a presión estará despresurizada. Ahora ajuste la válvula de presión a la posición . Puede apagar la olla a presión cuando se haya liberado todo el vapor. Puede abrir la tapadera.

ADVERTENCIA: No abra nunca la tapadera por la fuerza ni manipule el sistema de seguridad. Sólo se puede abrir la olla a presión cuando no esté presurizada.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie y lave la olla a presión después de cada uso utilizando agua caliente y detergente lavavajillas. No utilice ningún limpiador o agente abrasivo o caustico o que contenga cloro.

La olla puede lavarse en el lavavajillas - LA TAPADERA NO.

LIMPIEZA DE LA OLLA

- 1) Lave siempre la batería con agua caliente y detergente para eliminar todos los restos de alimentos. Aclare y seque. Después pase una bayeta con una gota de aceite para conservar la calidad de la superficie. Con una toalla de papel, elimine el exceso de aceite; esto ayudará a conservar la batería en perfecto estado.
- 2) Compruebe que el tamaño del hornillo en la placa coincida con el tamaño del utensilio y que no sobresalga del borde del utensilio. Esto evitará que la superficie exterior se caliente en exceso. Aproveche la propiedad de acumular calor térmico de la batería, que ayuda a conservar durante más tiempo el calor en la olla y ahorra energía.
- 3) Nunca deje un utensilio de cocina en un hornillo sin supervisión. Espere a que se enfríe el utensilio antes de lavarlo.
- 4) Para eliminar las manchas ligeras después de cocinar (incrustaciones), ponga a remojar el utensilio en agua caliente con detergente y séquelo con una bayeta suave. Si aparecen manchas en el interior de la olla, caliente un poco de vinagre blanco y lávela como de costumbre. Estas manchas no afectan a las propiedades del producto.
- 5) Le recomendamos no utilizar utensilios metálicos en la superficie de acero inoxidable ni cortar comida en el interior de la olla a presión.
- 6) Los utensilios de cocina de acero inoxidable son muy fáciles de mantener y limpiar; para lavarlos a mano, utilice bayetas suaves y esponjas que no arañen la superficie. No utilice productos químicos agresivos. Esta olla es apta para lavavajillas,

ES

SÓLO LA OLLA, NO LA TAPADERA, debe evitarse el agua dura y los jabones muy agresivos, ya que podrían alterar el color de la superficie. No obstante, estos cambios no afectan la funcionalidad ni las propiedades sanitarias de la batería.

7) Para que la batería le dure mucho tiempo, trátela con cuidado y trate de no arañar la superficie.

SELLO DE GOMA

Limpie el sello de goma aclarándolo bajo agua corriente caliente y séquelo. Debe reemplazar el sello de goma cuando se endurezca (empezará a ponerse marrón).

TAPADERA Y VÁLVULA DE SEGURIDAD

Es necesario enjuagar el interior y el exterior bajo agua corriente a intervalos regulares basándose en la frecuencia de uso.

VÁLVULA DE PRESIÓN

Limpieza de la válvula de presión: separe la cubierta de plástico. Hágalo pulsando la válvula hacia abajo y girándola por completo a la izquierda. Ahora podrá tirar de ella y sacarla hacia arriba de su montura. Límpiela bajo agua corriente y vuelva a colocarla. Por favor, asegúrese de que cuando vuelva a colocar la válvula, se asiente de nuevo en las hendiduras y asegúrela en su lugar girándola.

ASAS

Siempre es suficiente con enjuagarlas con agua. Compruebe la fuerza de las asas de la olla a presión de manera regular. Si nota que un asa está suelta, apriétela con un destornillador.

ALMACENAMIENTO

Después de lavar y secar la olla a presión, debe almacenarla en un lugar limpio, seco y protegido. No coloque la tapadera sobre la olla ni la cierre, colóquela sobre la olla boca abajo exclusivamente, o ligeramente separada de la olla.

PREGUNTAS FRECUENTES

Si tarda en que empiece a hervir:

- La cocina no está lo suficientemente caliente - súbala al nivel máximo

Si el pasador rojo de la válvula de seguridad no sale, el vapor se está escapando de la válvula mientras cocina:

- Durante los primeros minutos esto es normal (la presión está empezando a acumularse)
- Si esta situación persiste, compruebe lo siguiente:
 - a) ¿Está la cocina suficientemente caliente? En caso contrario, suba la potencia
 - b) ¿Hay líquido suficiente dentro de la olla a presión? En caso contrario, añada más conforme a los requisitos
 - c) ¿Está la válvula de presión en la posición I o II? En caso contrario, asegúrese de que lo esté
 - d) ¿Se ha cerrado la olla a presión correctamente? En caso contrario, asegúrese de que lo esté
 - e) ¿Están el sello de goma o el borde de la olla dañados? Por favor, compruébelo.

Si mientras cocina, el pasador rojo de la válvula de seguridad aparece pero no sale vapor de la válvula de presión:

- Mantenga la olla a presión bajo agua corriente fría para reducir la presión
- Abra la olla a presión
- Limpie la válvula de presión y la válvula de seguridad

Si el vapor se escapa por alrededor de la tapa, compruebe:

- ¿Está la tapa cerrada correctamente? En caso contrario, asegúrese de que lo esté

¿Está el sello de goma correctamente colocado?

- Condición del sello de goma (cámbielo si fuera necesario)
- ¿Están limpias la tapadera, la válvula de seguridad y la válvula de presión? En caso contrario, límpielas.
- ¿Están los bordes de la olla en buen estado? No utilice la olla a presión si está dañada, por favor, póngase en contacto con un centro de servicio técnico

Si no puede abrir la tapa

- Compruebe que la válvula de seguridad haya bajado por completo. En caso contrario, libere la presión residual.
- Enfríe la olla a presión bajo agua fría si fuera necesario

Si la comida que iba a cocinar se ha quedado cruda o se ha cocinado demasiado, compruebe lo siguiente: Tiempo de cocción (demasiado corto o demasiado largo):

- Potencia de la cocina
- Válvula de presión ajustada correctamente
- Cantidad de líquido

Si la comida cocinada se ha asado en la olla:

- Deje los restos en remojo antes de limpiarla, luego elimínelos.
- No utilice ningún limpiador caustico o que contenga cloro.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

El tiempo de cocción se ve afectado por muchos factores. Utilice la siguiente información como guía, pero el tiempo real de cocción puede variar dependiendo de su olla a presión, la cocina que se utiliza y la cantidad de comida.

TIPO	TIEMPO EN MINUTOS	NIVEL DE PRESIÓN
Legumbres - dejados en remojo		
Lentejas.....	20 a 30 minutos.....	Nivel II
Guisantes.....	20 a 30 minutos.....	Nivel II
Judías (dejadas en remojo).....	35 a 40 minutos.....	Nivel II
Verduras cocinadas/guisadas		
Piña (rodajas).....	6 a 8 minutos.....	Nivel I
Alcachofa.....	7 a 9 minutos.....	Nivel II
Arroz blanco (grano largo).....	4 minutos.....	Nivel II
Arroz blanco (grano corto).....	6 minutos.....	Nivel II
Patatas.....	10 minutos.....	Nivel II
Brócoli.....	5 a 6 minutos.....	Nivel I
Melocotón (deshidratado).....	4 a 7 minutos.....	Nivel I
Apio.....	5 a 7 minutos.....	Nivel II
Cebolla (entera).....	10 minutos.....	Nivel II
Limonas.....	3 a 5 minutos.....	Nivel I
Haba de lima.....	6 a 10 minutos.....	Nivel II
Arroz integral (grano largo).....	12 minutos.....	Nivel II
Arroz integral (grano corto).....	12 minutos.....	Nivel II
Setas.....	8 a 10 minutos.....	Nivel II
Uvas (para hacer mermelada).....	2 a 4 minutos.....	Nivel I
Espárragos.....	4 minutos.....	Nivel I
Manzanas.....	3 a 5 minutos.....	Nivel I
Fresas (para hacer mermelada).....	2 a 4 minutos.....	Nivel I
Mazorcas de maíz.....	20 minutos.....	Nivel II
Coliflor.....	5 a 7 minutos.....	Nivel II
Albaricoques.....	4 a 7 minutos.....	Nivel I
Zanahoria.....	7 a 10 minutos.....	Nivel II
Naranjas.....	3 a 5 minutos.....	Nivel I
Tomates en puré.....	8 minutos.....	Nivel I
Tomates.....	3 a 5 minutos.....	Nivel II
Coles de Bruselas.....	5 a 6 minutos.....	Nivel I
Remolacha.....	15 a 18 minutos.....	Nivel II
Espinacas (frescas o congeladas) cortadas.....	3 a 4 minutos.....	Nivel I
Frijoles de ojo negro.....	12 a 15 minutos.....	Nivel II
Mezcla de verduras.....	10 a 12 minutos.....	Nivel II
Repollo.....	5 a 7 minutos.....	Nivel I
Pasta		
Macarrones.....	12 a 15 minutos.....	Nivel II
Espagueti.....	12 a 15 minutos.....	Nivel II
Carne y aves		
Dados de ternera de 25 mm (700 g).....	25 a 30 minutos.....	Nivel II
Ternera (falda, fresca o en lata) 900 – 1400g.....	35 a 40 minutos.....	Nivel II
Ternera (costilla corta).....	20 a 25 minutos.....	Nivel II
Cordero.....	25 a 30 minutos.....	Nivel II
Pato (muslos).....	25 a 30 minutos.....	Nivel II
Pato (entero).....	30 a 35 minutos.....	Nivel II
Pollo (entero) 900 – 1400g.....	25 a 30 minutos.....	Nivel II
Pollo en dados.....	20 a 25 minutos.....	Nivel II
Pescado y marisco		
Bogavante 700 – 900g.....	10 a 12 minutos.....	Nivel II
Carpa.....	8 a 10 minutos.....	Nivel I
Caballa.....	6 a 8 minutos.....	Nivel I
Mejillones.....	6 a 8 minutos.....	Nivel II
Filetes de salmón (5 cm de grosor).....	4 a 6 minutos.....	Nivel I

QUEJAS, MANTENIMIENTO

Siga las instrucciones del presente manual de usuario. La olla a presión se ha diseñado solo para usarla en entornos domésticos. Cumpla con todos los fundamentos de mantenimiento de la olla a presión de acero inoxidable, su tratamiento y limpieza, incluyendo la frecuencia. El mantenimiento y las reparaciones normales las puede realizar el usuario y no es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia. En caso de problemas con el sello de goma, el sistema de válvula u otro defecto, póngase en contacto con su vendedor o el centro de asistencia técnica, o directamente con **Fast ČR, a.s.** La lista actual está disponible en www.fastcr.cz.

GARANTÍA

Este producto está cubierto con una garantía extendida de 5 años que es válida desde la fecha de compra del producto.

La garantía no cubre lo siguiente:

- Un uso impropio del producto o un uso que contradice lo contenido en el manual de usuario.
- El producto se ha modificado o reparado en un centro de asistencia técnica no autorizado o por una persona no autorizada o con piezas no originales.
- Los daños causados por caídas o golpes.

TARJETA DE GARANTÍA

Este producto está cubierto con una garantía de 60 meses que es válida desde la fecha de compra del producto. El período de garantía comienza en la fecha de compra. Debe presentar la tarjeta de garantía junto con una prueba válida de compra del producto. Las estipulaciones de la garantía no afectan a los derechos del comprador, que hacen referencia a la compra de un producto según las regulaciones legales especiales. Cualesquiera otras relaciones entre el vendedor y el comprador se regirán de conformidad con lo establecido en el Código Civil.

PRODUCTO (Nombre/Número de producto/EAN):

FECHA DE VENTA:

VENDEDOR (nombre y dirección del comercio):

SELLO Y FIRMA DEL VENDEDOR/TIENDA:

Esta tarjeta de garantía debe aportarse con cada reclamación que se realice.

Guarde siempre esta tarjeta de garantía cuidadosamente.

La tarjeta de garantía sólo será válida si es legible y está rellena correctamente con la firma y sello del vendedor/tienda, fecha de venta, dirección del vendedor/tienda y descripción del producto.

La garantía no cubre lo siguiente:

- Un uso impropio del producto o un uso que contradice lo contenido en el manual de usuario.
- El producto se ha modificado o reparado en un centro de asistencia técnica no autorizado o por una persona no autorizada o con piezas no originales.
- Los daños causados por caídas o golpes.
- El producto se ha desgastado con el uso normal excluyendo defectos en los materiales.

Presente la reclamación justificada al vendedor/tienda donde compró el producto o directamente al centro de asistencia técnica de **Fast ČR, a.s.** La lista actual está disponible en www.fastcr.cz.