



¡Qué menos... que Monix!



# QUICK

Olla a presión rápida / Fast pressure cooker  
Autocuiseur rapide / Pentola a presione rapida  
Schnellkochtopf



INDUCCIÓN

## ESPAÑOL

REGLAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
DESCRIPCIÓN OLLA A PRESIÓN QUICK	4
CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN	6
INSTRUCCIONES DE MANIPULACION	8
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	10
MANTENIMIENTO	12
TIEMPOS DE COCCIÓN	13

## ENGLISH

IMPORTANT SAFETY RULES	15
QUICK PRESSURE COOKER DESCRIPTION	16
PRESSURE COOKER'S CHARACTERISTICS	18
INSTRUCTIONS FOR USE	20
FOOD PREPARATION	22
MAINTENANCE	24
COOKING TIMES	25

## FRANÇAIS

RÈGLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	27
DESCRIPTION DE L'AUTOCUISEUR QUICK	28
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES	30
INSTRUCTIONS DE MANIPULATION	32
PRÉPARATION D'ALIMENTS	34
ENTRETIEN	36
DURÉES DE CUISSON	37

## ITALIANO

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI	39
PENTOLA QUICK	40
CARATTERISTICHE E VANTAGGI	42
ISTRUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE	44
PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	46
MANUTENZIONE	48
TEMPI DI COTTURA	49

## DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSREGELN	51
BESCHREIBUNG DES DRUCKKOCHTOPFS QUICK	52
EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE DER SCHNELLKOCHTÖPFE	54
ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES TOPFES	56
ZUBEREITUNG DER GERICHTE	58
INSTANDHALTUNG	60
KOCHZEITEN	61
GARANTÍA / GARANTEE / GARANTIE / GARANZIA	62

# quick

Presión de funcionamiento Nivel I= 60 kPa.  
Presión de funcionamiento Nivel II= 100 kPa.  
Compatible con todos los quemadores,  
incluso placa de inducción.

## REGLAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES:

1. LEER ANTES DE CUALQUIER UTILIZACION DE LA OLLA A PRESION. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.
2. Siempre deben respetarse las reglas de seguridad durante la utilización de la olla a presión.
3. No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.
4. No toque las superficies calientes. Utilice el asa y el mango.
5. Asegúrese de que las asas estén sujetas y puestas correctamente.
6. Tenga cuidado al transportar la olla a presión llena de líquido caliente.
7. No ponga la olla a presión en un horno caliente.
8. Nunca utilice la olla a presión para otro uso que el específico. Este utensilio cuece bajo presión. Una utilización inadecuada puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión este bien cerrada antes de utilizarla. Para más información sobre la utilización, remítase a las instrucciones.
9. No llene la olla a presión a más de 2/3. Cuando cocine ingredientes cuyo volumen aumenta durante la cocción, como el arroz o las leguminosas, no llene la olla a presión a mas de 1/3 de su capacidad total.
10. No prepare alimentos como la compota de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, guisantes, pastas, macarrones, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a producir espuma y burbujas que pueden atascar la válvula de seguridad.
11. Después de la cocción de las carnes que tienen una piel superficial (por ej.: la lengua de buey) que puede inflarse bajo el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel parezca inflada; se arriesga a quemarse con líquido caliente.
12. En el caso de alimentos pastosos, debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapadera para que estos alimentos no salpiquen al exterior.
13. Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén atascadas antes de la utilización. Remítase a las instrucciones de uso.
14. Es importante que la olla a presión este cerrada de manera adecuada antes de ponerla en funcionamiento.
15. No utilice la olla a presión para cocinar solo con aceite.
16. Nunca utilizar el aparato sin añadir agua, esto lo dañaría seriamente.
17. Cuando se alcanza la presión de cocción normal, baje la temperatura; esto impedirá que se pierda el vapor que ha creado el líquido. Vigile la olla a presión durante la cocción.
18. Abra la olla a presión solo cuando no quede nada de presión en el interior. Nunca fuerce la abertura. Remítase a las instrucciones de utilización.
19. No modifique ninguna de las piezas de origen de la olla a presión, especialmente los elementos de seguridad, mas allá de las instrucciones que se especifican en este manual; esto podría hacer que los elementos de seguridad se vuelvan ineficaces. Si una o varias piezas no corresponden a la descripción que figura en este folleto, dirijase a un técnico para que pueda verificarlas.
20. Solo utilice las piezas del fabricante conformes con el modelo correspondiente. En particular, utilice una olla y una tapadera que provengan de un mismo fabricante y sean designadas por este como compatibles.

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

## DESCRIPCIÓN OLLA A PRESIÓN QUICK



① Tapa

② Válvula de seguridad y bloqueo

③ Válvula de funcionamiento / Selector de presión

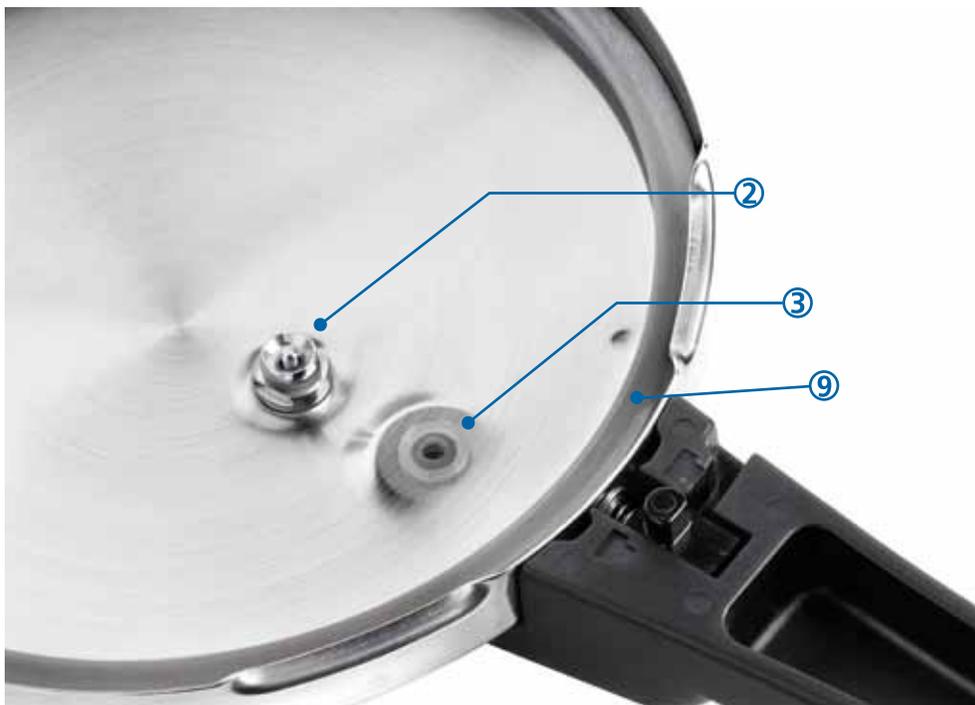
④ Botón de apertura

⑤ Mango de la tapa

⑥ Mango del cuerpo

⑦ Cuerpo de la olla

⑧ Apertura de seguridad de la tapa



- ② Válvula de seguridad y bloqueo
- ③ Válvula de funcionamiento / Selector de presión
- ⑨ Junta de silicona

La junta de estanqueidad debe reemplazarse cada año. Es necesario reemplazar la cuando esta presenta fisuras, deformaciones, un aspecto oscuro y/o falta de flexibilidad. Nunca acorte la junta.

## CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN QUICK

Fabricada en acero inoxidable, es compatible con todos los quemadores, incluso placas de inducción.

La olla a presión Quick es una olla rápida de fácil utilización. Puede abrirse y cerrarse desplazando el botón hacia la posición Open-Abrir ó Closed-cerrar y girándola parte superior del mango.

Asimismo, maximizara los beneficios que saca de sus alimentos día a día, gracias a sus múltiples ventajas:

### - Cocción rápida

Gracias a su junta hermética que impide que el vapor se escape, los alimentos se cuecen mucho más rápido que con los métodos de cocción tradicionales.

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

Presión I: cocina rápida, recomendada para los alimentos más blandos, cocina a presión más baja.

Presión II: cocina súper 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 desee cocinar.

### - Cocción más sana

La mayor parte de las vitaminas y minerales presentes en los alimentos son muy solubles: así, mientras menos prolongado es el tiempo de cocción de estos productos, menos vitaminas y minerales se pierden, por ello, se puede decir que la utilización de la olla a presión rápida es más sana.



### - Ahorro de energía

Al disminuir la duración de la cocción, se permite ahorrar energía, ¡sea eléctrica o de gas!

### - Fondo difusor triple capa

El fondo de triple capa [acero inoxidable - aluminio - acero inoxidable] permite una difusión óptima del calor.

Esta base especial permite transmitir el calor de manera muy homogénea, en una cocina de gas, eléctrica, de vitrocerámica o inducción.

### - Triple sistema de seguridad

La olla a presión esta equipada con un triple sistema de seguridad. Cuando la presión interior alcanza la presión de funcionamiento, la válvula de funcionamiento actúa para evacuar el exceso de vapor de la olla a presión por los orificios de la parte superior de la válvula. Si la válvula de funcionamiento estuviera bloqueada o no funcionara, el vapor se evacuaría por la válvula de seguridad para mantener la presión en el interior de la olla a presión dentro de los límites de la presión de seguridad. Si las dos válvulas [la de funcionamiento y la de seguridad] estuvieran bloqueadas o no funcionaran, la junta de silicona se inflaría y saldría de su ranura en la tapadera, lo que permitiría liberar por los lados la presión de la olla.



## INSTRUCCIONES DE MANIPULACION

### 1.1 - Apertura de la tapadera

Para abrir la olla a presión, basta con desplazar el botón hacia la posición OPEN-ABRIR, gire la parte superior del mango de la tapa hacia la derecha, hasta hacer coincidir el punto de la tapa con el otro punto situado en el centro del mango del cuerpo. En esta posición levante verticalmente la tapa y la olla estará abierta.

Nunca quitar la tapadera de la olla a presión sin haberse asegurado antes si queda presión en el interior. Puede verificarlo asegurándose de que la válvula de control de presión no deja escapar vapor y que la válvula de seguridad está hundida.

En cualquier caso, la olla a presión está equipada con un sistema de cierre que no le permite abrirla si queda un mínimo de presión en el interior. [2]

Asegúrese de dejar salir toda la presión del interior antes de abrir la olla.



### 1.2 - Cierre de la olla a presión

Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla situando el punto de la tapa alineado al punto del mango del cuerpo. Presione suavemente la tapa contra el cuerpo. Gire el mango de la tapa hacia la izquierda, hasta que el tope de la tapa coincida con el del cuerpo. El botón se colocará automáticamente en la posición de CLOSED-CERRAR.

Ahora, la olla a presión esta totalmente cerrada y lista para ser utilizada.

### 1.3 - Primera utilización

Antes de utilizar la olla a presión por primera vez, limpie todas las piezas con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva.



## PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



### 2.1 - Capacidad

Nunca llene la olla a presión a más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad. La cantidad mínima de líquido necesaria para que la olla alcance la presión deseada es de  $\frac{1}{4}$  de litro.

Cuando cocine leguminosas o verduras que tengan tendencia a producir espuma, nunca llene la olla a presión a más de  $\frac{1}{3}$  de su capacidad para evitar que la válvula de seguridad se obstruya.

### 2.2 - Cocción de cada producto

Seleccione el nivel de presión indicada para cada tipo de alimento a cocinar.

Le recomendamos empezar la cocción con el calor ajustado al máximo para que la olla alcance la presión necesaria lo más rápido posible.

Si cocina con gas, la llama debe ajustarse de modo que no sobrepase el diámetro de la base de la olla a presión.

Si utiliza una cocina eléctrica, de vitrocerámica o inducción, el círculo debe ser ligeramente más pequeño que el diámetro de la base de la olla a presión.

Después de unos minutos, verá que el vapor empieza a escaparse de la válvula de funcionamiento. Esto significa que la presión ahora alcanza el nivel deseado.

Entonces, es importante bajar el calor hasta el mínimo, para que la presión se mantenga estable en el interior de la olla. Es a partir de ese momento que empieza el tiempo de cocción (ver tabla).



### 2.3 - Abrir la olla a presión una vez terminada la cocción

Primero, apague el quemador o la placa eléctrica. Después, con máximo cuidado, puede desplazar el selector de presión hacia la posición de despresurización, para liberar la presión del interior. Se liberará una gran cantidad de vapor. Esta cantidad disminuye poco a poco, a medida que se reduce la presión del interior. Esperar que la válvula de seguridad baje antes de abrir la tapadera. Para disminuir la presión de manera más rápida, puede enfriar la olla a presión poniendo brevemente la tapadera bajo el agua fría. [Cuando la junta esta desgastada, es posible que la descompresión sea más rápida y más fuerte; entonces, es necesario prestar especial cuidado].

**ADVERTENCIA:** nunca despresurizar cuando la olla a presión esté sobre el fuego. Nunca intentar quitar la tapadera forzándola, mientras la válvula de seguridad roja no haya bajado.

Es solo cuando no haya más presión en el interior de la olla que esta puede abrirse, siguiendo las instrucciones dadas anteriormente. Abrir la olla a presión cuando aun queda presión en el interior podría provocar daños.

Cuando prepare puré, la olla a presión debe desplazarse antes de abrir la tapadera, para evitar cualquier salpicadura debido a las burbujas de aire que puedan encontrarse aun en el interior.

Antes de abrir la olla a presión, elimine totalmente la presión.



## MANTENIMIENTO

### 2.4 - Limpieza

Después de cada utilización, limpie la olla a presión con un detergente no abrasivo.

### 2.5 - Válvula de funcionamiento

Le recomendamos limpiar esta válvula con cuidado para evitar cualquier incrustación o acumulación de cal o grasa que pudiera impedir su funcionamiento.

Para limpiar la válvula, coloque el selector de presión en posición 0, limpie las dos partes y verifique [con un alfiler por ejemplo] que el orificio central de la válvula en la tapadera no este obstruido antes de volver a ponerla.

Guardar la olla a presión en un lugar limpio y seco y voltear la tapadera para dejar que se ventile la olla.

## 3. OTROS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Usted utiliza una olla a presión rápida y segura. Sin embargo, tenga en cuenta que toda olla a presión es un objeto de utilización técnica y que sus piezas están sujetas a un desgaste natural. Por ello, el aparato debe mantenerse correctamente y debe seguir los siguientes consejos:

### 3.1 - Si se escapa vapor de la junta de caucho

Esto indica que la junta esta sucia, dañada o mal ajustada. Entonces, debe limpiarse, cambiarse o volverse a poner.

Si se escapa demasiado vapor de la válvula durante la cocción o si se escapa con demasiada intensidad, disminuya el calor. Si el vapor sigue escapándose, verifique que no haya demasiado liquido en el interior de la olla a presión.

**3.2 - Verifique que la válvula de seguridad** funciona correctamente apretando el pequeño pistón central en el interior de la tapadera; debería sentir moverse el resorte interior. Si no se mueve, límpielo bien. Si sigue funcionando mal, hay que cambiarlo antes de volver a utilizar la olla a presión.

### 3.3 - Cuando cambie piezas, asegúrese de utilizar las piezas de remplazo originales.

En caso contrario, el fabricante no es responsable por la reparación de la olla a presión y la garantía ya no será valida.

**Conserve estas instrucciones.**

## TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción deben tomarse a partir del momento en que la olla alcance la presión adecuada, que es cuando empieza a salir vapor por la válvula.

Verduras	Minutos [presión alta]	Minutos [presión baja]
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
<b>Legumbres</b>		
Alubias	18	25
Arroz	3	8
Garbanzos	25	35
Lentejas	20	30
Macarrones	5	8
Fideos	3	8
<b>Carnes</b>		
Asado buey, vaca, cordero, cerdo	15	25
Chuletas cordero	5	10
Guisados de buey	20	25
Hígado	8	10
<b>Pescados</b>		
Almejas	2	6
Atún	3	5
Bacalao	5	8
Calamares	5	8
<b>Sopas y caldos</b>		
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.