

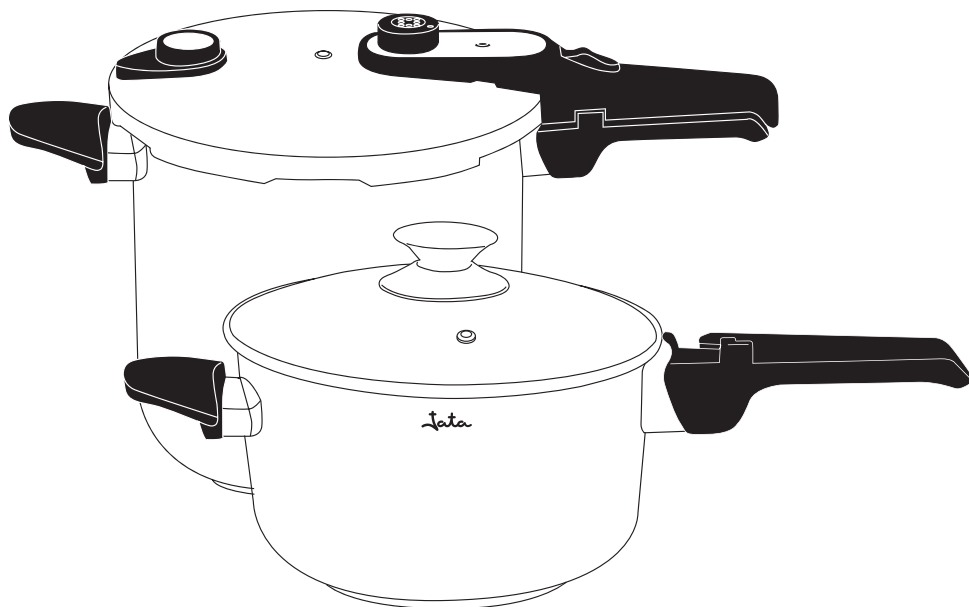
# Jata

## INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO • INSTRUCTIONS OF USE

INSTRUCTIONS D'USAGE • ISTRUZIONI PER L'USO

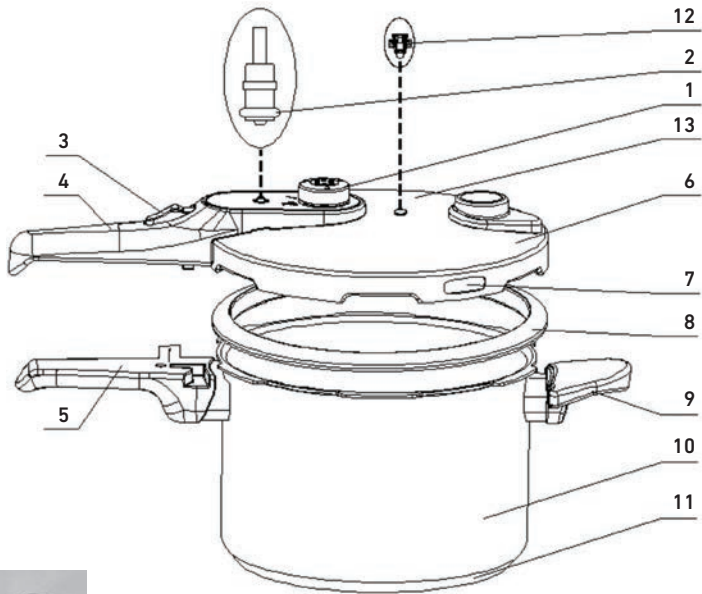
BEDIENUNGSANLEITUNG • INSTRUCCIONS D'ÚS



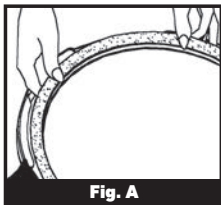
# HOLL2547

202603

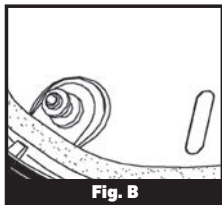
Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.



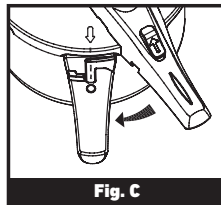
14



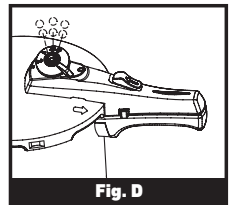
**Fig. A**



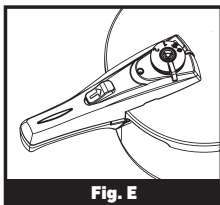
**Fig. B**



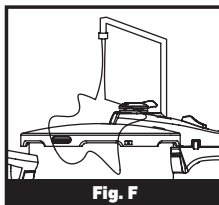
**Fig. C**



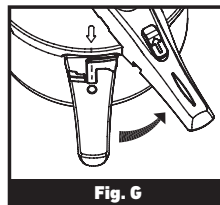
**Fig. D**



**Fig. E**



**Fig. F**



**Fig. G**

P máx. admisible= 300 KPa  
P trabajo = 100 KPa  
P máx. de trabajo = 154 KPa

P máx. admissível= 300 KPa  
P trabalho = 100 KPa  
P máx. de trabalho = 154 KPa

Max allowable P = 300 KPa  
Working P = 100 KPa  
Max working P. = 154 KPa

P. max. admissible = 300 KPa  
Pression de travail = 100 KPa  
P. max. de travail = 154 KPa

P máx. admisible= 300 KPa  
P lavoro = 100 KPa  
P eser. di lavoro = 154 KPa

Zulässiger Höchstdruck (Pmax) = 300 KPa  
Betriebsdruck = 100 KPa  
Maximaler Betriebsdruck = 154 KPa

P. máx. Admissible = 300 KPa  
P. de treball = 100 KPa  
P. máx. de treball = 154 KPa

## COMPONENTES PRINCIPALES

1. Válvula reguladora de presión.
2. Válvula de seguridad de bloqueo de cierre
3. Botón apertura tapa.
4. Asa tapa para cierre
5. Asa olla para cierre
6. Tapa
7. Ventana de seguridad.
8. Junta de goma.
9. Asa
10. Cuerpo olla
11. Base compuesta
12. Válvula de seguridad
13. Indicador de presión
14. Protección válvula reguladora de presión.

## MAIN COMPONENTS

1. Pressure regulator valve.
2. Shut-off lock safety valve.
3. Lid opening button.
4. Lid handle for locking.
5. Pot handle for locking.
6. Lid.
7. Security window.
8. Sealing ring.
9. Handle.
10. Body.
11. Composite base.
12. Security valve.
13. Pressure indicator.
14. Pressure Regulating Valve Protection.

## COMPONENTI PRINCIPALI

1. Valvola regolatrice di pressione.
2. Valvola di sicurezza di blocco intercettazione.
3. Pulsante di apertura del coperchio.
4. Asse per chiusura coperchio.
5. Asse del coperchio.
6. Coperchio.
7. Finestrella di sicurezza.
8. Giunto di gomma.
9. Manico.
10. Corpo pentola.
11. Base composita.
12. Valvola di sicurezza.
13. Indicatore di pressione.
14. Protezione valvola regolatrice di pressione.

## COMPONENTS PRINCIPALS

1. Válvula reguladora de pressió.
2. Válvula de seguretat de bloqueig de tancament
3. Botó d'obertura de la tapa.
4. Nansa de tapa per a tancament
5. Nansa d'olla per a tancament
6. Tapa.
7. Finestra de seguretat.

## PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Válvula reguladora de pressão.
2. Válvula de segurança de bloqueio de corte.
3. Botão abertura tampa.
4. Pega tampa para fecho.
5. Asa da panela para fecho.
6. Tapa.
7. Abertura de segurança.
8. Junta de borracha.
9. Pega.
10. Corpo da panela.
11. Base composta.
12. Válvula de segurança.
13. Indicador de pressão.
14. Proteção válvula reguladora de pressão.

## PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Valve régulatrice de pression.
2. Soupape de sécurité de verrouillage d'arrêt.
3. Bouton ouverture couvercle.
4. Anse couvercle pour fermeture.
5. Anse de la cocotte pour fermeture.
6. Couvercle.
7. Fenêtre de sécurité.
8. Joint en gomme.
9. Poignée.
10. Corps cocotte.
11. Socle composite.
12. Valve de sécurité.
13. Indicateur de pression.
14. Protection de la soupape de régulation de la pression.

## HAUPTBESTANDTEILE

1. Druckregelventil
2. Absperr-Sicherheitsventil.
3. Knopf zum Öffnen der Abdeckung
4. Griff Verschlussdeckel
5. Griff Schnellkochtopf zum Schließen
6. Deckel
7. Sicherheitsfenster
8. Gummidichtung
9. Griff
10. Körper Pfanne
11. Verbundbasis.
12. Sicherheitsventil.
13. Druckanzeiger
14. Schutz des Dampfregelventils

8. Junta de goma.
9. Nansa.
10. Cos de l'olla.
11. Base composta.
12. Válvula de seguretat.
13. Testimoni de pressió.
14. Protecció de la vàlvula reguladora de pressió.

## ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner la olla en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Manténgala alejada de los niños cuando esté utilizando la olla.
- No toque las partes calientes. Emplee siempre las asas, especialmente si tiene que desplazarla cuando tiene presión. Si es necesario, use guantes.
- No la utilice nunca con aceite para freír alimentos a presión.
- En ningún caso la llene más allá de la indicación “max” ni por debajo de la indicación “min” indicadas en el interior. En el caso de alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz, legumbres etc. no la llene más allá de la mitad de su capacidad.
- Si se cocinan alimentos pastosos, agite ligeramente la olla antes de retirar la tapa para evitar salpicaduras.
- Si se cocinan alimentos con piel que puedan hincharse durante la cocción (por ejemplo, lengua) asegúrese que estos no lleguen a bloquear los elementos de seguridad de la tapa. No pinche la carne hinchada porque podría quemarse.
- No utilice la olla en un horno convencional ni en el microondas.
- No la utilice para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- No manipule en ningún caso los elementos de seguridad, salvo las indicaciones dadas para su mantenimiento y limpieza.
- Compruebe antes de cada uso que las válvulas no están obstruidas y que la junta de goma está correctamente colocada.
- Asegúrese que está correctamente cerrada antes de calentarla.

- No intente abrir la olla forzándola. Ábrala solamente cuando esté totalmente seguro de que no haya presión en su interior.

Modelo	Diámetro (cm)	Capacidad (l)	Presión de trabajo (KPa)		Presión de seguridad (KPa)	
			I	Primera	Segunda	
HOLL2224	22	4.0	100 ± 10	130–170	180--300	
HOLL2227	22	7.0	100 ± 10	130–170	180--300	

### INSTRUCCIONES DE USO

- Antes del primer uso limpie la olla con agua y jabón
- Compruebe que todas las válvulas estén en la posición adecuada antes de cada uso.  $P_{m\acute{a}x.}$  de trabajo 154 KPa
- Con la tapa dada vuelta, compruebe la correcta colocación de la junta de goma como se indica en la Fig. A y B.\*
- También puede utilizar la olla con la tapa de cristal, para una cocción normal.

### CERRAR LA OLLA

- Haga coincidir la indicación ○ de la tapa con la indicación ● situada en el asa de la olla para cierre (5) (Fig. C) y gire la tapa en dirección horaria hasta que haga tope. (Fig. D)
- Asegúrese de que el botón apertura tapa (3) esté en la posición correcta.




### COCINAR



- Coloque la olla en la cocina a fuego máximo, sin que las llamas suban por el cuerpo de la olla, solo se debe calentar el fondo. En caso de calor eléctrico, el diámetro de la olla no debe ser menor que el del fuego. sitúe el mando de la válvula reguladora de presión (1) en la posición 1
- En un tiempo determinado, dependiendo de la cantidad de alimentos y líquido vertidos en la olla, comenzará a subir la presión en la misma. Inicialmente subirá la válvula de seguridad de bloqueo de cierre (2). En ese periodo de tiempo hasta que la válvula de seguridad de bloqueo de cierre suba es normal que pueda aparecer algo de vapor por dicho indicador (Fig. D)
- La presión continuará subiendo hasta que comience a fluir vapor por la válvula reguladora de presión (1). Los tiempos de cocción se empiezan a contar en ese momento.
- El indicador de presión (13) nos orienta sobre la presión dentro de la olla, dependiendo si vemos uno o dos anillos azules. Presión de trabajo 100 KPa
- Reduzca el fuego hasta que el vapor fluya moderadamente por la válvula reguladora (1). Si no reduce el fuego, la presión seguirá subiendo y el vapor podría salir por la ventana de seguridad de la tapa (7) de forma importante. El indicador de presión (13) mostrará un anillo rojo. Baje el fuego.

### ABRIR LA OLLA

- Recuerde que la olla no se debe intentar abrir hasta que no haya presión en su interior.
- Para abrirla es necesario eliminar la presión interior de una de estas tres formas.

1. Retírela del fuego y déjela enfriar hasta que el vapor deje de fluir por la válvula reguladora (1) y la válvula de seguridad de bloqueo de cierre (2) baje totalmente. Al usar este método la presión baja lentamente y los alimentos se siguen cociendo.
2. Levante ligeramente la válvula (1) y gírela (Fig. E) en la posición . Espere a que salga todo el vapor por la misma y que la válvula de seguridad de bloqueo de cierre (2) baje totalmente.

**ATENCIÓN: Al efectuar esta operación el vapor fluye de forma importante por la parte superior de la válvula. No sitúe la mano ni la cara encima de ella.**

3. Coloque la olla debajo del grifo y deje que caiga el agua sobre la tapa hasta que la válvula de seguridad de bloqueo de cierre (2) baje totalmente. (Fig. F)
- Una vez que la válvula de seguridad de bloqueo de cierre (2) haya bajado totalmente, presione el botón de apertura (3) con el dedo pulgar y gire el asa de la tapa (4) en dirección antihoraria hasta que la indicación de la tapa  coincida con la indicación  situada en el asa de la olla (Fig. G)

### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Puede limpiar la olla con agua y un detergente apto para vajillas. La olla puede limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, no debe utilizar el lavavajillas para la tapa y la junta de goma.
- Elimine toda la suciedad o posibles restos de alimentos que puedan aparecer en la válvula reguladora de presión (1). Para ello retírela tirando de ella hacia arriba y colóquela bajo un chorro fuerte de agua debajo del grifo. Si fuese necesario pase una aguja para eliminar restos de suciedad. Actúe de la misma forma con el eje de la válvula situado en la tapa. A continuación, colóquela coloque la válvula de nuevo en su posición original.
- Coloque también bajo un chorro fuerte de agua el indicador de presión. (2).
- En cualquier caso, elimine los restos de alimentos que se hayan podido quedar adheridos tanto en el indicador de presión como en la válvula reguladora.
- La cal del agua puede producir pequeñas manchas blancas en el fondo del recipiente que se pueden eliminar fácilmente con un poco de vinagre. Aclare la olla muy bien a continuación.
- Una vez que la olla esté limpia, para guardarla coloque la tapa hacia arriba, con objeto de que la junta de goma y el resto de componentes puedan secarse completamente.

## PORTUGUÊS

### ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar a panela em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Mantenha-a afastada das crianças quando a estiver a utilizar.
- Não toque nas partes quentes. Utilize sempre as asas, especialmente se tiver que a deslocar quando está com pressão. Se necessário use luvas.
- Nunca a utilize com óleo para fritar alimentos à pressão.
- Nunca encha acima da indicação “max” nem abaixo da indicação “min” indicadas no interior. No caso de alimentos que se expandem durante o cozimento como o arroz, as

leguminosas, etc não encher mais que metade da sua capacidade.

- Se cozinhar alimentos pastosos, agite ligeiramente a panela antes de retirar a tampa para evitar salpicos.
- Se cozinhar alimentos com pele que possam inchar durante a cozedura (por exemplo língua) certifique-se que estes não chegam a bloquear os elementos de segurança da tampa. Não pique a carne inchada porque poderá queimar-se.
- Não utilize a panela num forno convencional nem no micro-ondas.
- Não a utilize para outro fim que não seja para o qual foi concebido.
- Nunca manuseie os elementos de segurança, salvo as indicações dadas para a sua limpeza e manutenção.
- Certifique-se, antes de cada utilização, que as válvulas não estão obstruídas e que a junta de borracha está correctamente colocada.
- Certifique-se de que está correctamente fechada antes de a aquecer.
- Não tente forçar a abertura da panela. Abra-a somente quando houver a certeza absoluta de que não existe pressão no seu interior.

Modelo	Diâmetro (cm)	Capacidade (l)	Pressão de trabalho (KPa)	Pressão de segurança (KPa)	
			I	Primeira	Segunda
HOLL2224	22	4.0	100 ± 10	130–170	180--300
HOLL2227	22	7.0	100 ± 10	130–170	180--300

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização lave a panela com água e detergente.
- Verifique se todas as válvulas estão na posição correta antes de cada utilização. Pressão máxima de trabalho 154 kPa.
- Com a tampa virada, verifique o posicionamento correto da junta de borracha, conforme indicado nas Figs. A e B.\*
- Também pode usar a panela com tampa de vidro para uma cozedura normal.

## FECHAR A PANELA


- Faça coincidir a indicação da tampa ○ com a indicação situada na pega da panela ● para fecho (5) (Fig. C). Rode a tampa na direcção dos ponteiros do relógio até sentir resistência (Fig. D).
- Confirme se o botão de abertura da tampa (3) está na posição correta.



## COZINHAR

- Coloque a panela no máximo, sem que as chamas subam pelo corpo da mesma; só o fundo deve ser aquecido. Se utilizar um fogão elétrico, o diâmetro da panela não deve ser menor que a base de aquecimento. Coloque o botão da válvula reguladora de pressão (1) na posição 1.
- Num tempo determinado, dependendo da quantidade de alimentos e líquido deitados na panela, começará a subir a pressão. Inicialmente a válvula de segurança de bloqueio de corte subirá (2). Nesse período de tempo até que a válvula de segurança de bloqueio de corte suba, é normal que possa aparecer algum vapor por esse indicador. (Fig. D).
- A pressão continuará a subir até que comece a libertar vapor pela válvula reguladora de pressão (1). Os tempos de cozedura começam a contar a partir desse momento.
- O indicador de pressão (13) orienta-nos sobre a pressão dentro da panela, dependendo de vermos um ou dois anéis azuis. Pressão de trabalho 100 kPa.
- Reduza a temperatura até que o vapor saia moderadamente pela válvula reguladora (1). Se não reduzir a temperatura, a pressão continuará a subir e o vapor poderá sair pela abertura de segurança da tampa (7) com grande intensidade. O indicador de pressão (13) mostrará um anel vermelho. Reduza a temperatura.

## ABRIR A PANELA

- Lembre-se que não deve tentar abrir a panela até que não saia toda a pressão do seu interior.
- Para a abrir é necessário eliminar a pressão interior de uma destas três formas:
  1. Retire-a da fonte de calor e deixe-a arrefecer até que o vapor deixe de sair pela válvula reguladora (1) e a válvula de segurança de bloqueio de corte (2) baixe totalmente (2). Ao utilizar este método a pressão baixa lentamente e os alimentos continuam a ser cozinhados.
  2. Levante levemente a válvula (1) e rode-a (Fig. E) na posição . Espere que saia todo o vapor pela mesma e que a válvula de segurança de bloqueio de corte (2) baixe completamente.

**ATENÇÃO: Ao efetuar esta operação o vapor liberta-se com intensidade da parte superior da válvula. Não coloque a mão, ou a cara, em cima dela.**

3. Coloque a panela debaixo da torneira e deixe que caia água sobre a tampa (Fig. F) até que a válvula de segurança de bloqueio de corte (2) baixe totalmente.
- Quando a válvula de segurança de bloqueio de corte (2) tiver baixado completamente pressione o botão de abertura (3) com o polegar e rode a pega da tampa (4) no sentido anti-horário até que a indicação ○ da tampa coincida com a indicação ● situada na pega da panela (Fig. G)

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Pode lavar a panela com água e um detergente para louça. A panela pode ser lavada na máquina de lavar louça. No entanto, não deve utilizar a máquina de lavar louça para a tampa e a junta de borracha.
- Remova toda a sujidade ou possíveis restos de alimentos que possam aparecer na válvula reguladora de pressão (1). Para isso, retire-a puxando-a para cima e coloque-a sob um forte jacto de água, por baixo da torneira. Se necessário, introduza uma agulha para eliminar restos de sujidade. Faça o mesmo com o eixo da válvula situado na tampa. Seguidamente, coloque a válvula novamente na sua posição original.
- Coloque também sob um jacto forte de água o indicador de pressão. (2).
- Em qualquer caso, remova os restos de alimentos que possam ter ficado agarrados, tanto no indicador de pressão como na válvula reguladora.
- O calcário da água pode provocar pequenas manchas brancas no fundo do recipiente que se podem eliminar facilmente com um pouco de vinagre. Seguidamente, enxágue muito bem a panela.
- Após a lavagem da panela, para a guardar, coloque a tampa para cima com o objectivo de que a junta de borracha e o resto dos componentes possam ficar completamente secos.

## **ENGLISH**

### **ATTENTION**

- Carefully read these instructions before making the pressure cooker work and save them for future enquiries.
- Keep the pressure cooker away from children while it is using.
- Do not touch the hot parts. Always use the handles, especially if you have to move it when it is under pressure. If necessary, use gloves.
- Never use it to fry food with oil under pressure.
- Never fill it beyond “max” neither under the inner indication “min” showed inside the pot. For expanding food during cooking like rice, legumes, etc. do not fill it beyond its 1/2 capacity.
- If doughy food is being cooked, slightly shake the cooker before removing the lid to avoid splashing.
- If you are cooking some food with its skin that can blow up (tongue for instance), make sure they do not block the security elements of the lid. Do not burst the inflated meat because it could get burned.

- Do not use the pressure cooker in a conventional oven nor in the microwave.
- Do not use the pressure cooker with other purpose than the one it has been designed for.
- Never manipulate the security elements, excepted the given indications for its maintenance and cleaning.
- Before each use, check the valves are not obstructed and the sealing ring is properly placed.
- Make sure it is conveniently locked before heating it.
- Do not try to open the pressure cooker forcing it. Open it only when you are completely sure there is no air in the inside.

Model	Diameter (cm)	Capacity (l)	Working pressure (KPa)	Security pressure (KPa)	
			I	First	Second
HOLL2224	22	4.0	100 ± 10	130–170	180--300
HOLL2227	22	7.0	100 ± 10	130–170	180--300

#### INSTRUCTIONS OF USE

- Before the first use clean the pressure cooker with water and soap.
- Check that all the valves are in the correct position before each use. Maximum working pressure 154 kPa
- With the lid up down place the sealing ring in the lid ensuring it is properly positioned as showed in the Fig. A & B.
- You can also use the glass pot for normal cooking.

#### LOCKING THE PRESSURE COOKER

- Match the indication on the lid ○ with the mark placed in the handle ● of the pressure cooker for locking (5) (Fig. C) and turn the lid clockwise until the end (Fig. D).
- Be sure that the lid opening button (3) is in the correct position.




#### COOKING



- Place the pressure cooker on the stove on a maximum flame and avoid that the flames go up from the body, the flame must be covering just the base. In case of electric heating, the diameter of the pressure cooker base cannot be lower than the stove. Place the pressure regulator valve (1) in the position 1.

- In a certain time, depending on the amount of food and liquid poured into the pot, the pressure in it will begin to rise. Initially the shut-off lock safety valve (2) will rise. During this period of time until the shut-off lock safety valve rises, some steam may appear through the pressure indicator (Fig. D).
- The pressure will continue growing up until start going out by the pressure regulator valve (1). The cooking times can be started to be counted from that moment.
- The pressure indicator (13) gives you an orientation about the inner pressure, depending on the ring colours, one or two blue rings. Working pressure 100 kPa.
- Reduce the flame of the stove until the steam flows from the valve (1). If you do not reduce the flame, the pressure will keep growing and the steam could go out intermittently by the security window of the lid (7). The pressure indicator (13) will show a red ring. Reduce the heat.

### OPENING THE COOKER

- Remember the cooker must not be open until there is no pressure inside.
- To open the lid, it is necessary to remove the inner pressure in one of these 3 ways:
  1. Take the pressure cooker away from the heat until the steam stops flowing from the valve (1) and the shut-off lock safety valve (2) goes completely down.
  2. Lift up slowly the valve (1) and turn it (Fig E) to the position . Wait until all the steam has gone out and the shut-off lock safety valve (2) goes completely down.

**Attention: Doing this operation the steam flows in an important way by the upper side of the valve. Do not place your hand neither your face in front of this valve.**

3. Place the cooker under the water tap and let the water fall down over the lid (Fig F) until the Shut-off lock safety valve (2) goes completely down.
- Once the Shut-off lock safety valve (2) has completely gone down, press the opening button (3) and turn the lid (4) anticlockwise until the indication on the lid  matches with the indication  placed in the handle of the pressure cooker (Fig. G).

### MAINTENANCE AND CLEANING

- You can clean the pressure cooker with water and a washing-up liquid. The pot can be washed in the dishwasher, although the lid, the lid handle and the sealing ring must not be washed in the dishwasher.
- Remove all the dirt or any food remnants that it could appear in the valve (1). To do that take it out by pulling it upwards and place it under the tap. If necessary, you can clean it with a needle. Do the same with the valve shaft placed on the lid. Next place the valve again in its original position.
- Place it also the pressure indicator (2) under the tap.
- In any case clean the possible food remnants that it could remain in any of the valve and in the pressure indicator.
- The water calc may produce small marks in the inner part of the pressure cooker that can be removed easily with some vinegar. Finally rinse well the pressure cooker.
- Once the cooker is clean, to store it place the lid upside-down so that the silicone ring and the rest of components can dry completely.

## FRANÇAIS

### ATTENTION

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Tenir à l'écart des enfants quand vous utilisez la cocotte.

- Ne touchez pas les parties chaudes. Employez toujours les anses, spécialement si vous devez la déplacer quand elle a de la pression. Si nécessaire, utilisez de gants.
- Ne jamais l'utiliser avec de l'huile pour frire des aliments à pression.
- Ne jamais remplir au-delà de l'indication « max » ni sous l'indication « min » indiquées à l'intérieur. Dans le cas des aliments qui gonflent à la cuisson, tels que le riz, les légumes secs, etc., ne remplissez pas plus de la moitié de la capacité.
- Si vous allez cuisiner des aliments pâteux, agitez légèrement la marmite avant de retirer le couvercle pour éviter des éclaboussures.
- Si vous allez cuisiner des aliments avec peau qui puissent gonfler pendant la cuisson (par exemple de la langue) assurez-vous que ceux-ci ne bloquent pas les éléments de sûreté du couvercle. Ne piquez pas le chair gonflée parce qu'elle pourrait brûler.
- N'utilisez pas la cocotte-minute dans un four conventionnel ni dans le microondes.
- Ne l'utilisez pas pour un autre fin qui ne soit pas celui pour lequel il a été conçu.
- Ne manipulez pas les éléments de sécurité, sauf en ce qui concerne les indications fournies pour leur maintenance et nettoyage.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les valves ne sont pas obstruées et que le joint en gomme soit correctement placé.
- Assurez-vous que la cocotte-minute est correctement fermée avant de la chauffer.

- N'essayez pas d'ouvrir la cocotte en la forçant. Ouvrez-la seulement quand vous serez totalement sûrs qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur.

Modèle	Diamètre (cm)	Capacité (l)	Pression de service (KPa)		Pression de sécurité (KPa)	
			I	Premier	Deuxième	
HOLL2224	22	4.0	100 ± 10	130–170	180--300	
HOLL2227	22	7.0	100 ± 10	130–170	180--300	

### INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Avant du premier usage, nettoyez correctement l'autocuiseur avec de l'eau et du savon.
- Vérifiez que toutes les soupapes sont dans la bonne position avant chaque utilisation. Pmax. de travail 154 KPa
- Retournez le couvercle pour vérifier que le joint en caoutchouc est bien en place, comme indiqué sur les Fig. A et B.\*
- Vous pouvez également utiliser le faitout avec le couvercle en verre, pour une cuisson normale.

### FERMER L'AUTOCUISEUR


- Faites coïncider l'indication ○ du couvercle avec l'indication placée sur l'anse ● de l'autocuiseur pour la fermeture (5) (fig. C), puis tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à atteindre la limite (Fig. D).
- Assurez-vous que le bouton d'ouverture du couvercle (3) est dans la bonne position.





### CUISINER

- Posez la cocotte sur un feu très vif. Les flammes ne doivent pas monter le long du corps de la cocotte, mais chauffer le fond uniquement. Si vous utilisez une plaque électrique, le diamètre de la cocotte ne doit pas être inférieur à celui de la plaque. Placez le bouton de la soupape régulatrice de pression (1) sur la position 1.
- Après une durée déterminée, en fonction de la quantité d'aliments et de liquide versés dans l'autocuiseur, la pression commencera à monter. Tout d'abord, la soupape de sécurité de verrouillage d'arrêt (2) montera. Pendant ce temps jusqu'à ce que la soupape de sécurité de verrouillage d'arrêt remonte, il est normal qu'un peu de vapeur sorte à travers cet indicateur. (Fig. D).
- La pression continuera à monter jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe de la valve régulatrice de pression (1). Les temps de cuisson commencent à compter à cet instant.
- L'indicateur de pression (13) nous oriente sur la pression à l'intérieur de la cocotte, suivant si un ou deux anneaux bleus sont visibles. Pression de travail 100 KPa
- Baissez le feu jusqu'à ce que la vapeur s'échappe modérément de la soupape (1). Si le feu n'est pas baissé, la pression continuera à monter et un important jet de vapeur pourrait s'échapper par la fenêtre de sécurité du couvercle (7). L'indicateur de pression (13) montrera un anneau rouge. Baissez le feu.

### OUVRIR LA COCOTTE-MINUTE

- Rappelez-vous que vous ne devez pas essayer d'ouvrir la cocotte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression à l'intérieur.
- Pour l'ouvrir il est nécessaire d'éliminer la pression intérieure d'une de ces trois façons:
  1. Retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'échapper de la valve régulatrice (1) et que la soupape de sécurité de verrouillage d'arrêt (2) soit complètement descendu. Suivant cette méthode, la pression baisse lentement et les aliments continuent de cuire.
  2. Lever légèrement la valve (1) et la tourner (fig. E) sur la position . Attendre que toute la vapeur soit évacuée et que la soupape de sécurité de verrouillage d'arrêt (2) descende totalement.

**ATTENTION : En effectuant cette opération, un fort jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la valve. Écartez vos mains et votre visage.**

3. Placez ensuite l'autocuiseur sous le robinet et laissez que l'eau tombe sur le couvercle (Fig. F), jusqu'à ce que la soupape de sécurité de verrouillage d'arrêt (2) baisse totalement.
- Une fois la soupape de sécurité de verrouillage d'arrêt (2) totalement rabaisé, appuyez sur le bouton d'ouverture (3) et tournez la poignée du couvercle (4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à faire coïncider l'indication du couvercle  avec l'indication  située sur la poignée de la cocotte (Fig. G).

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Vous pouvez nettoyer la marmite avec de l'eau et une lessive apte pour la vaisselle. La marmite peut se nettoyer dans le lave-vaisselle. Par contre, vous ne devez pas utiliser le lave-vaisselle pour le couvercle et le joint en gomme.
- Nettoyer toute saleté ou reste d'aliments éventuellement venus se déposer sur la valve régulatrice de pression (1). Pour cela, la retirer en tirant et la rincer en la plaçant sous un fort jet d'eau sous le robinet. Si nécessaire, passer une aiguille pour éliminer tout reste de saleté. Faire de même avec l'axe de la valve situé sur le couvercle. Ensuite, replacer la valve dans sa position originale.
- Passer également l'indicateur de pression (2) sous un fort jet d'eau.
- Dans tous les cas, nettoyer les restes d'aliments qui auraient collé sur l'indicateur de pression et sur la valve régulatrice.
- La chaux de l'eau peut produire de petites taches blanches au fond du récipient qui s'éliminent facilement avec un peu de vinaigre. Rincez ensuite soigneusement l'autocuiseur.
- Une fois que la cocotte est propre, pour la ranger mettez l'anse à l'envers de façon à ce que le joint en gomme et le reste de composants puissent se sécher complètement.

## ITALIANO

### ATTENZIONE

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare la pentola e conservarle per future consultazioni.
- Mantenere lontano la pentola dalla portata dei bambini quando è in funzionamento.
- Non toccare le parti calde. Utilizzare sempre i manici, specialmente se si deve muovere quando ha pressione. Se necessario utilizzare guanti.
- Non utilizzare con olio per friggere alimenti a pressione.

- In nessun caso la riempia piú in lá dell'indicazione "max" ne sotto dell'indicazione "min" indicate all'interno. Nel caso di alimenti che si espandono durante la cozione come il riso, i legumi ecc.. no riempia piú in lá della metà della sua capacità.
- Se si cucinano alimenti pastosi, agitare leggermente la pentola prima di ritirare il coperchio per evitare schizzi.
- Se si cucinano alimenti con pelle che potrebbero gonfiarsi durante la cottura (per esempio sogliola) assicurarsi che questi non arrivino a bloccare gli elementi di sicurezza del coperchio. Non forare la carne gonfia perché potrebbe bruciarsi.
- Non utilizzare la pentola in un forno tradizionale né nel microonde.
- Non utilizzare per fini diversi da quelli per cui è stata progettata.
- Non modificare in nessun caso gli elementi di sicurezza, salvo in caso di indicazioni riguardati la pulizia e la manutenzione.
- Verificare prima di ogni uso che le valvole non siano ostruite e che il giunto di gomma sia collocato correttamente.
- Assicurarsi che sia chiusa correttamente prima di scaldarla.
- Non cercare di forzare la pentola per aprirla. Aprirla solo quando si è completamente sicuri che all'interno non ci sia pressione.

Modello	Diametro (cm)	Capacità (l)	Pressione di esercizio (KPa)	Pressione di sicurezza (KPa)	
			I	Primo	Secondo
HOLL2224	22	4.0	100 ± 10	130–170	180--300
HOLL2227	22	7.0	100 ± 10	130–170	180--300

## ISTRUZIONI D'USO

- Prima di utilizzarlo per la prima volta pulire la pentola con acqua e sapone.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che tutte le valvole siano nella posizione corretta. Pmáx. di lavoro 154 KPa
- Capovolgere il coperchio e verificare il corretto posizionamento della guarnizione in gomma, come indicato nelle Fig. A e B.\*
- È anche possibile utilizzare la pentola con il coperchio di vetro per cucinare normalmente.

## CHIUDERE LA PENTOLA


- Faccia coincidere l'indicazione ○ del coperchio con l'indicazione che si trova nell'asse della pentola ● per chiuderla (5) (Fig. C) giri il coperchio in direzione oraria fino a che si chiuda (Fig. D).
- Assicurarsi che il pulsante di apertura del coperchio (3) sia in posizione corretta.



## CUCINARE

- Posizionare la pentola sul fornello a fuoco vivo, facendo attenzione che le fiamme non tocchino il corpo della pentola ma ne riscaldino solo il fondo. Se si utilizzano fornelli a induzione, il diametro della pentola non deve essere inferiore al quello del fornello. Posizionare il pulsante della valvola di regolazione di pressione (1) su 1.
- In un tempo determinato, dipendendo della quantità di alimenti all'interno della pentola, comincerà ad aumentare la pressione. Inizialmente la valvola di sicurezza di blocco intercettazione (2) si alzerà. È possibile che, man mano che la valvola di sicurezza di blocco intercettazione si alzi, possa apparire un poco di vapore nell'indicatore (Fig. D).
- La pressione continuerà a salire fino a che cominci ad arrivare vapore nella valvola (1). I tempi di cottura cominceranno a contarsi da questo momento.
- L'indicatore di pressione (13) indica il livello di pressione all'interno della pentola: uno o due cerchi blu. Pressione di lavoro 100 MPa
- Ridurre moderatamente la fuoriuscita di vapore dalla valvola di regolazione (1) abbassando la fiamma. In caso contrario, la pressione continuerà ad aumentare e potrebbero verificarsi grosse perdite di vapore dalla valvola di sicurezza del coperchio (7). L'indicatore di pressione (13) mostrerà un cerchio rosso. Abbassare la fiamma.

## APRIRE LA PENTOLA

- Ricordare che non bisogna provare ad aprire la pentola fino a quando non ci sarà pressione all'interno.
- Per aprirla è necessario eliminare la pressione interna in uno dei seguenti modi:
  1. La tolga dal fuoco e la lasci raffreddare fino a che il vapore smetta di uscire dalla valvola regolatrice (1) e la valvola di sicurezza di blocco intercettazione (2) scenda completamente. Usando questo metodo la pressione scende lentamente e gli alimenti continuano a cucinarsi.
  2. Alzi leggermente la valvola (1) e la giri (Fig. E) nella posizione . Aspetti che esca tutto il vapore e che la valvola di sicurezza di blocco intercettazione (2) scenda completamente.

**ATTENZIONE: effettuando questa operazione il vapore esce con forte pressione dalla parte superiore della valvola. Per questo motivo eviti di mettere le mani o la faccia sopra la valvola stessa.**

3. Collochi la pentola sotto il rubinetto e lasci che cada l'acqua sopra il coperchio fino a che la valvola di sicurezza di blocco intercettazione (2) si abbassi completamente (Fig. F).
- Dopo aver completamente ridotto la valvola di sicurezza di blocco intercettazione (2), premere con l'indice il pulsante di apertura (3) e girare il manico del coperchio (4) in senso antiorario fino a quando il segno sul coperchio ○ coincida con il segno ● riportato sul manico della pentola (Fig. G).

## MANUTENZIONE E PULIZIA

- Si può pulire la pentola con acqua e un detergente adatto per piatti. Si può pulire la pentola nella lavastoviglie. Tuttavia, non bisognerà utilizzare la lavastoviglie per il coperchio e il giunto di gomma.
- Elimini tutti i resti di sporczia e di alimenti che possano rimanere nella valvola regolatrice di pressione (1). Per effettuare questa operazione tolga la valvola, tirando verso su e la collochi sotto l'acqua del rubinetto. Se necessario passi un ago per eliminare i residui. Faccia lo stesso con il foro della valvola situato sul coperchio. A continuazione collochi nuovamente la valvola nella sua posizione iniziale.
- Collochi sotto l'acqua corrente anche l'indicatore di pressione (2).
- In qualunque caso elimini i resti di alimenti che possono essere rimasti attaccati sia all'indicatore di pressione sia alla valvola regolatrice.
- Il calcare presente nell'acqua potrebbe produrre piccole macchie bianche nel fondo del recipiente che possono essere eliminate facilmente con un poco di aceto. Sciacqui la pentola accuratamente.
- Quando la pentola è pulita, per conservarla collocare il coperchio verso l'alto affinché il giunto di gomma e il resto dei componenti possano asciugarsi del tutto.

## DEUTSCH

## ACHTUNG

- Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung vor Nutzung des Schnellkochtopfs aufmerksam durch und bewahren Sie diese für Referenzzwecke auf.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Berühren Sie die heißen Teile nicht. Verwenden Sie stets die Griffe, vor allem wenn Sie den Topf an den Griffen hoch heben möchten. Falls nötig verwenden Sie Handschuhe.
- Geben Sie niemals Öl in den Schnellkochtopf, um Lebensmittel unter Druck zu braten.
- Füllen Sie den Topf nicht weiter als bis zum Füllstand „max“ Auch der Füllstand „min“ sollte nicht unterschritten werden. Bei Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, z.B. Reis oder Trockengemüse, den Topf nur bis zur Hälfte füllen.
- Bei der Zubereitung von breiigen oder teigförmigen Lebensmitteln den Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln.
- Beim Kochen von Lebensmitteln mit Haut, die beim Kochvorgang aufquellen können (z. B. Zunge), ist unbedingt darauf zu achten, dass diese nicht die Sicherheitselemente des

Deckels blockieren. Nicht in aufgequollenes Fleisch stechen, da dies zu Verbrennungen führen kann.

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf weder in einem konventionellen Ofen noch in der Mikrowelle.
- Der Schnellkochtopf darf nur für den bestimmungsgemäßen Verwendungszweck eingesetzt werden.
- Die Sicherheitselemente dürfen nicht manipuliert werden. Zur Wartung und Reinigung dieser Elemente sind die jeweiligen Anweisungen streng zu befolgen.
- Prüfen Sie vor jeder Nutzung, ob die Ventile frei beweglich sind und die Gummidichtung richtig eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf gut verschlossen ist, ehe sie mit dem Aufheizen beginnen.
- Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nur dann, wenn Sie sicher sind, dass sich kein Dampf im Inneren befindet.

#### GEBRAUCHSANLEITUNG

Modell	Durchmesser (cm)	Kapazität (l)	Betriebsdruck (KPa)	Sicherheitsdruck (KPa)	
			I	Erster	Zweiter
HOLL2224	22	4.0	100 ± 10	130–170	180--300
HOLL2227	22	7.0	100 ± 10	130–170	180--300

- Vor dem ersten Gebrauch Schnellkochtopf mit Spülmittel heiß waschen.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass sich alle Ventile in der richtigen Position befinden. Maximaler Betriebsdruck 154 KPa
- Drehen Sie den Deckel um und prüfen Sie, ob die Gummidichtung wie auf Abb. A und B.\* zu sehen, richtig eingesetzt ist.
- Der Topf kann mit dem Glasdeckel auch zum normalen Garen verwendet werden.

#### DEN SCHNELLKOCHTOPF SCHLIESSEN


- Die Anzeige ○ des Deckels muss mit der Anzeige ● im Griff für die Schließposition (5) (Abb. C) übereinstimmen. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. (Abb. D)
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Öffnungsknopf der Taste (3) in der richtigen Position befindet.





## GARVORGANG

- Setzen Sie den Topf auf die Herdplatte und schalten Sie diese auf die höchste Position. Bei Verwendung eines Gasherds achten Sie darauf, dass die Flammen nicht am Topfkörper hochzüngeln. Es sollte nur die Unterseite des Topfes erhitzt werden. Bei Verwendung eines Elektroherds sollte der Durchmesser der Pfanne nicht kleiner als die Platte sein. Stellen Sie Druckregelventil (1) auf die Stufe 1.
- Je nach Menge der in den Topf gegebenen Lebensmittel und Flüssigkeit beginnt der Druck im Topf nach einer gewissen Zeit zu steigen. Zu Beginn beginnt das Absperr-Sicherheitsventil (2) sich anzuheben. In diesem Zeitraum, bis der Druckanzeiger sich anhebt, ist es normal, dass beim Hochfahren des Absperr-Sicherheitsventils etwas Dampf auf der Anzeige erscheint (Abb. D).
- Der Druck steigt weiterhin an, bis Dampf aus dem Druck-Regelventil (1) auszutreten beginnt. Die angegebenen Garzeiten gelten ab diesem Zeitpunkt.
- Die Druckanzeige (13) gibt uns den Druck in der Pfanne bekannt, je nach Druck werden ein oder zwei blaue Ringe angezeigt. Betriebsdruck = 100 KPa
- Drehen Sie die Flamme nach unten, bis der Dampf mäßig durch das Regelventil zu fließen beginnt (1). Wenn Sie die Flamme nicht herunter drehen, steigt der Druck weiter an und der Dampf beginnt durch das Sicherheitsfenster des Deckels (7) in bedeutender Menge auszutreten. Die Druckanzeige (13) zeigt einen roten Ring an. Drehen Sie die Flamme herunter.

## DEN SCHNELLKOCHTOPF ÖFFNEN

- Denken Sie daran, den Schnellkochtopf erst zu öffnen, wenn sich im Inneren kein Dampf mehr befindet.
- Den Druck können Sie wie folgt durch Abdampfen ablassen:
  1. Entfernen Sie den Topf von der Herdplatte und lassen Sie diesen abkühlen, bis kein Dampf mehr aus dem Regelventil (1) austritt und das Absperr-Sicherheitsventil (2) komplett am Nullpunkt angekommen ist. Mithilfe dieser Methode sinkt der Druck langsam ab und die Lebensmittel werden weiter gegart.
  2. Haben Sie das Ventil (1) leicht an und drehen Sie es (Abb. E) auf die Position . Warten Sie, bis der gesamte Dampf aus dem Ventil entwichen ist und das Absperr-Sicherheitsventil komplett auf den Nullpunkt abgesunken ist.

**ACHTUNG: Nach Durchführung dieses Schritts beginnt Dampf auf der Oberseite des Ventils auszutreten. Halten Sie Hände und Gesicht vom Ventil fern.**

3. Stellen Sie den Topf unter den Wasserhahn und lassen Sie Wasser über den Deckel fließen, bis das Absperr-Sicherheitsventil (2) komplett auf den Nullpunkt abgesunken ist. (Abb. F)
- Nach vollständigem Absinken des Absperr-Sicherheitsventils (2) drücken Sie den Öffnungsknopf (3) mit dem Zeigefinger und drehen den Griff des Deckels (4) entgegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung des Deckels  mit der Markierung  im Begriff des Deckels übereinstimmt (Abb. G).

## WARTUNG UND REINIGUNG

- Der Schnellkochtopf kann mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Der Schnellkochtopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Deckel und die Gummidichtung sollten jedoch nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Entfernen Sie Schmutz und mögliche Lebensmittelreste, die im Druck-Regelventil (1) hängen geblieben sein können, vollständig. Entfernen Sie das Druckventil durch Ziehen nach oben und stellen Sie den Topf unter einen starken Wasserstrahl. Sollte es notwendig sein, lassen sich Schmutz- und Essensreste mit einer Nadel entfernen. Gehen Sie mit der Achse des Ventils im Deckel auf dieselbe Weise vor. Setzen Sie dann das Ventil erneut in seine ursprüngliche Position ein.
- Stellen Sie die Dampfanzeige unter einen starken Wasserstrahl (2).
- Entfernen Sie in jedem Fall die Lebensmittel- und Essensreste, die an der Druckanzeige oder im Druckregelventil hängen geblieben sein können.
- Kalk im Wasser kann kleine weiße Flecken am Topfboden hinterlassen, die mit etwas Essig leicht entfernt werden können. Waschen Sie den Topf gründlich aus.
- Beim Wegräumen den Deckel umgekehrt auf den Topf legen, damit die im Deckel liegende Gummidichtung und unbelastet bleibt und die restlichen Komponenten leicht trocknen können.

## ATENCIÓ

- Llegiu atentament aquestes instruccions abans de posar l'olla en funcionament i conserveu-les per a consultes futures.
- Quan en feu l'ús, l'olla ha d'estar lluny dels nens.
- No toqueu les parts calentes. Feu servir sempre les nanses; especialment, si l'heu de desplaçar quan té pressió. Si cal, feu servir guants.
- No la feu servir mai amb oli per fregir aliments a pressió.
- No l'empleneu en cap cas més amunt de la indicació "màx." ni més avall de la indicació "mín." que es veuen a l'interior. En el cas d'aliments que s'expandeixen durant la cocció, com ara l'arròs, el llegum i altres, no l'ompliu més de la meitat de la capacitat.
- Si cuineu aliments pastosos, per no esquitxar-vos, sacsegeu una mica l'olla abans de treure la tapa
- Si cuineu aliments amb pell que es puguin inflar durant la cocció (per exemple, llengua), assegureu-vos que no arribin a bloquejar els elements de seguretat de la tapa. No punxeu la carn inflada, perquè es podria cremar.
- No feu servir l'olla en un forn, ni convencional ni microones.
- No la feu servir per a cap més finalitat que aquella per a la qual s'ha dissenyat.
- No manipuleu en cap cas els elements de seguretat, tret que ho feu seguint les instruccions que se us han donat per a manteniment i neteja.
- Assegureu-vos abans de cada ús, que les vàlvules no estiguin obstruïdes i que la junta de goma estigui ben col·locada.
- Assegureu-vos que està tancada correctament abans d'escalfar-la.
- No intenteu obrir l'olla forçant-la. Obriu-la només quan tingueu seguretat total que dins no hi ha pressió.

Model	Diàmetre (cm)	Capacitat (l)	Pressió de treball (KPa)	Pressió de seguretat (KPa)	
			I	Primera	Segona
HOLL2224	22	4.0	100 ± 10	130–170	180–300
HOLL2227	22	7.0	100 ± 10	130–170	180–300

## INSTRUCCIONS D'ÚS

- Abans de fer-ne el primer ús, renteu l'olla amb aigua i sabó
- Comproveu que totes les vàlvules estiguin en la posició adequada abans de cada ús. Pmàx. de treball 154 KPa
- Amb la tapa girada, comproveu que la junta de goma estigui ben col·locada, tal com s'indica a la Fig. A i B.\*
- Per a una cocció normal, també podeu fer servir l'olla amb la tapa de vidre.

## TANCAR L'OLLA


- Feu coincidir la indicació ○ de la tapa amb la indicació ● de la nansa de l'olla per a tancament (5) (Fig. C) i feu girar la tapa en sentit horari fins que no pugui girar més. (Fig. D)
- Assegureu-vos que el botó d'obertura de la tapa (3) estigui en la posició correcta.



## CUINAR

- Col·loqueu l'olla a la cuina a foc màxim, sense que les flames s'enfilin pel cos de l'olla. Només se n'ha d'escalfar el fons. En cas d'escalfor elèctrica, el diàmetre de l'olla no pot ser menor que el del foc. Col·loqueu el comandament de la vàlvula reguladora de pressió (1) en la posició 1.
- En un temps determinat, segons la quantitat d'aliments i de líquid que s'hagi abocat a l'olla, la pressió hi començarà a pujar. Inicialment, pujarà la vàlvula de seguretat de bloqueig de tancament (2). En aquesta estona, fins que la vàlvula de seguretat de bloqueig de tancament pugi, és normal que pel testimoni surti una mica de vapor (Fig. D).
- La pressió continuarà pujant fins que comenci a sortir vapor per la vàlvula reguladora de pressió (1). Els temps de cocció es comencen a comptar aleshores.
- El testimoni de pressió (13) ens orienta sobre la pressió que hi ha dins l'olla, segons si veiem un anell blau o dos. Pressió de treball 100 KPa
- Reduïu el foc fins que el vapor surti moderadament per la vàlvula reguladora (1). Si no reduïu el foc, la pressió continuarà pujant i el vapor podria sortir per la finestra de seguretat de la tapa (7) d'una manera important. El testimoni de pressió (13) mostrarà un anell groc. Abaixeu el foc.

## OBRIR L'OLLA

- Recordeu que cal no intentar obrir l'olla fins que no hi hagi pressió dins.
- Per obrir-la, cal eliminar la pressió interior d'una de les tres maneres següents.
  1. Traieu-la del foc i deixeu que es refredi fins que el vapor deixi de sortir per la vàlvula reguladora (1) i la vàlvula de seguretat de bloqueig de tancament (2) baixi del tot. Amb aquest mètode, la pressió baixa a poc a poc i els aliments continuen la cocció.
  2. Aixequeu una mica la vàlvula (1) i feu-la girar (Fig. E) en la posició . Espereu fins que en surti tot el vapor i que la vàlvula de seguretat de bloqueig de tancament (2) baixi del tot.

**ATENCIÓ: En fer aquesta operació, el vapor surt de manera important per la part superior de la vàlvula. No hi poseu al damunt ni la mà ni la cara.** 3. Col·loqueu l'olla sota l'aixeta i deixeu que ragi aigua damunt la tapa fins que la vàlvula de seguretat de bloqueig de tancament (2) baixi del tot. (Fig. F)

- Quan la vàlvula de seguretat de bloqueig de tancament (2) hagi baixat del tot, premeu el botó d'obertura (3) amb el dit polze i feu girar la nansa de la tapa (4) en sentit antihorari fins que la indicació de la tapa ○ coincideixi amb la indicació ● situada a la nansa de l'olla (Fig. G).

## MANTENIMENT I NETEJA

- L'olla la podeu rentar amb aigua i un detergent apte per a vaixelles. L'olla la podeu rentar en el rentaplats. Però no podeu fer servir el rentaplats per a la tapa i la junta de goma.
- Elimineu tota la brutícia o les possibles restes d'aliments que puguin aparèixer a la vàlvula reguladora de pressió (1). Per fer-ho, traieu-la estirant cap amunt i col·loqueu-la sota un raig fort d'aigua sota l'aixeta. Si cal, passeu-hi una agulla per eliminar les restes de brutícia. Actueu de la mateixa manera amb l'eix de la vàlvula que hi ha a la tapa. Tot seguit, torneu la vàlvula a la posició inicial.
- Col·loqueu també sota un raig fort d'aigua el testimoni de pressió. (2).
- En qualsevol cas, elimineu les restes d'aliments que hagin pogut quedar enganxats tant al testimoni de pressió com a la vàlvula reguladora.
- La calç de l'aigua pot fer sortir unes taquetes blanques en el fons del recipient, però, amb una mica de vinagre, s'eliminen fàcilment. Esbandiu bé l'olla a continuació.
- Quan l'olla estigui neta, per desar-la, col·loqueu la tapa cap amunt, perquè la junta de goma i la resta de components es puguin assecar del tot.

La información de la tabla se proporciona a título orientativo, ya que depende de la calidad y el tamaño de los alimentos a cocinar. Los tiempos se cuentan a partir de la salida del vapor por la válvula (1).

As informações da tabela são fornecidas apenas com orientação, pois dependem da qualidade e do tamanho dos alimentos a serem cozidos. Os tempos são contados a partir da saída de vapor pela válvula (1).

The information in the table is provided for guidance only, as it depends on the quality and size of the food to be cooked. The cooking times are measured from the moment steam starts to escape from the valve (1).

Les informations du tableau sont données à titre indicatif car elles dépendent de la qualité et de la taille des aliments à cuire. Les temps sont comptés à partir de la sortie de la vapeur par la soupape (1).

Le informazioni riportate nella tabella sono indicative in quanto dipendono dalla qualità e dalle dimensioni degli alimenti da cucinare. I tempi vengono presi dal momento in cui inizia ad uscire del vapore dalla valvola (1).

Die im Kasten genannten Informationen sind nur Anhaltswerte, da diese von der Qualität und der Größe der zu garenden Lebensmittel abhängig sind. Die Zeiten gelten ab dem Moment, in dem Dampf aus dem Ventil (1) austritt.

La informació indicada al quadre és orientativa ja que depèn de la qualitat i mida dels aliments a cuinar. Els temps es prenen a partir de la sortida de vapor per la vàlvula (1).

ALIMENTOS ALIMENTOS FOOD ALIMENTS ALIMENTI LEBENSMITTEL ALIMENTS							TIEMPO DE COCINADO TEMPOS DE COZEDURA COOKING TIME TEMPS DE CUISSON TEMPI DI COTTURA GARZEITEN TEMPS DE COCCIÓ (MIN)
Sopa de pescado	Sopa de peixe	Fish soup	Soupe de poisson	Zuppa di pesce	Fischsuppe	Sopa de peix	8-10 10-12
Arroz	Arroz	Rice	Riz	Riso	Reis	Arròs	4 - 8
Ternera	Vitela	Beef	Veau	Vitello	Kalb	Vedella	8 - 11
Vaca estofada	Vaca guisado	Stew	Ragoût de bœuf	Spezzatino di manzo	Rinderschmorfleisch	Vaca estofat	20 - 25
Pollo	Frango	Chicken	Poulet	Pollo	Huhn	Pollastre	10 - 15
Merluza	Pescada	Hake	Merlu	Merluzzo	Seehecht	Lluç	3 - 5
Rape	Tamboril	Monkfish	Lotte	Coda di rospo	Seeteufel	Rap	5 - 8
Coliflor	Couve-flor	Cauliflower	Chou-fleur	Cavolfiore	Blumenkohl	Coliflor	3 - 5
Garbanzos	Grao de bico	Chickpeas	Pois chiches	Ceci	Kichererbsen	Cigrons	15 - 20
Alubias	Feijao	Black eyes peas	Haricots secs	Fagioli	Bohnen	Mongetes	20 - 25
Lentejas	Lentilhas	Lentils	Lentilles	Lenticchie	Linsen	Llenties	15 - 20
Patatas	Batatas	Potatoes	Pommes de terre	Patate	Kartoffeln	Patates	6 - 8



## GARANTÍA

- El titular de la garantía disfrutará de todos los derechos que la ley vigente de su país le conceda.

Ante cualquier avería consulte en su tienda o distribuidor habitual. Si lo prefiere, también puede consultar otras opciones para su zona en el apartado de Servicio Técnico de nuestra web (<https://www.jata.es/es/sat>)

## EXCLUSIONES A LA GARANTÍA

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, la pérdida de accesorios o partes del aparato, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial del producto por personal ajeno a los Servicios Técnicos de JATA, así como por causas de fuerza mayor ajenas a JATA (*fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc.*)

Igualmente, la garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste por el uso, así como de los percederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por un uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.

Las averías producidas en enchufes, cables o conectores debido a un mal uso o por la sulfatación de los contactos de las pilas o baterías debido al deterioro de éstas, no están cubiertos por la garantía.

Asimismo, quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones y necesarias para el buen funcionamiento del aparato.

### GARANTIA

PT

O titular da garantia gozará de todos os direitos que lhe confere a legislação em vigor do seu país. Em caso de avaria, consulte a sua loja ou distribuidor habitual.

### WARRANTY

EN

The holder of the guarantee will enjoy all the rights that the current law of his country grants. In case of any defect on your appliance, consult your store or distributor.

### GARANTIE

FR

Le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la loi en vigueur de son pays lui accorde. En cas de panne, consultez votre magasin ou distributeur habituel.

### GARANZIA

IT

Il titolare della garanzia godrà di tutti i diritti che la normativa vigente nel suo Paese gli concede. In caso di guasto, consultare il proprio negozio o distributore abituale.

### GARANTIE

DE

Der Garantiennehmer genießt alle Rechte, die ihm dasgewährt. Wenden Sie sich im Falle eines Fehlers an Ihr übliches Geschäft oder Ihren Händler. geltende Recht seines Landes

# Jata

## **ESPAÑA**

Polígono La Serna, calle D, s/n  
31500 TUDELA - Navarra  
Tel. 94 621 55 40

## **PORTUGAL**

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3  
1070-102 Lisboa  
Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

**[www.jata.es](http://www.jata.es)**

