



¡Qué menox... que Monix!

Easy

Capacidad **6L**

Fácil apertura

Olla a presión súper rápida

Super fast pressure cooker
Pentola a pressione ultra rápida

¡Dale un giro
a tu cocina con
Easy de Monix!



INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI D'USO

www.monix-original.com



Inducción



La cocina a presión con la
nueva Easy de Monix es más
FÁCIL que nunca

INDICE

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD	2
CARACTERISTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA SÚPER RÁPIDA	3
EASY	7
OLLA SÚPER RÁPIDA EASY - INSTRUCCIONES DE USO	10
GARANTÍA	11



*¡Dale un giro
a tu cocina con
Easy de Monix!*



IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

LEER ANTES DE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN.

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

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

CARACTERISTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN EASY

La olla a presión súper rápida EASY es, como su nombre indica, la más fácil de utilizar. Se abre y se cierra con una sola mano y con un solo movimiento.

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

- Rápidez de cocción

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

- Cocina más sana

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

- Ahorro de energía

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

- Fácil de guardar

Gracias a su diseño, ahorrará espacio a la hora de guardar la pieza.



- Triple fondo difusor

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

- Triple sistema de seguridad

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

Una segunda válvula de seguridad actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la actuación de la primera válvula y en el caso extraordinario de que ésta no actuara.

Por otro lado el propio diseño de la tapa de la olla y su junta constituyen un tercer sistema de seguridad. Si no actuaran las dos válvulas de seguridad, la junta de goma se dilataría saliendo por la apertura de seguridad de la tapa, evacuando de este modo la presión de la olla.

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

- Garantía de calidad MONIX

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



**¡Dale un giro
a tu cocina con
Easy de Monix!**

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN EASY

- 1 Válvula de funcionamiento
- 2 Pomo – puente apertura y cierre
- 3 Válvula de seguridad y bloqueo



- 1 Válvula de funcionamiento
- 3 Válvula de seguridad y bloqueo



INSTRUCCIONES DE USO EASY

1. INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN

1.1 Apertura de la tapa

Para abrir la olla súper rápida EASY es suficiente girar el pomo-puente de la tapa en el sentido que indican las flechas y levantar la tapa.

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

Lo puede comprobar observando que no sale vapor una vez retirada la válvula de funcionamiento.

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

Asegúrese siempre de desvaporizar antes de abrir.



1.2 Cierre de la olla

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

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



2. PREPARACIÓN DE LA COMIDA

2.1 Llenado

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

El mínimo de líquido necesario para que la olla pueda coger presión es de 1/4 de litro.

Si ha de cocer legumbres y hortalizas que puedan generar espuma, no llene la olla más de 1/3 de su capacidad, para evitar la posible obturación de la válvula de seguridad.

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

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

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

2.2 Cocción de los alimentos

Una vez cerrada la olla con el contenido en el interior, recomendamos empezar con la fuente de calor (gas, vitrocerámica, inducción o electricidad) al máximo con el objeto de que la olla pueda coger lo más rápidamente posible la presión óptima de cocción.

Pasados unos minutos, veremos que empieza a salir vapor de la válvula de funcionamiento,

2.3 Apertura de la olla, finalizada la cocción

En primer lugar, apague la fuente de calor, la cual debería estar al mínimo. En segundo lugar, con la ayuda de un trapo o una manopla de cocina retire la válvula de funcionamiento de la tapa de la olla. Se producirá la salida de vapor por la válvula, que se extinguirá a medida que desaparezca la presión interior.

Para que la presión baje de una forma más rápida, puede enfriar la olla poniéndola bajo un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa. (Cuando la junta esté gastada puede ocurrir que



Solamente cuando no haya presión en el interior



INSTRUCCIONES DE USO EASY

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

Antes de abrir la olla, anular la presión completamente.

2.4 Limpieza

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

2.5 Limpieza de la válvula de funcionamiento

Recomendamos limpiar detenidamente la válvula de funcionamiento para evitar posibles incrustaciones y acumulaciones de cal o de grasas que pudieran bloquear su funcionamiento.

Para limpiar la válvula extraiga la parte superior de la misma (saldrá con facilidad estirando) limpie las dos partes y antes de montar de nuevo la válvula, compruebe con una aguja o similar que el orificio central de la válvula que está en la tapa, no está obstruido.



3. OTROS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

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

3.1 Si el vapor escapa por la junta de goma

Esto indica que la junta está sucia, deteriorada o mal colocada. Según el caso, deberá limpiarla, cambiarla o colocarla correctamente.

Si saliera demasiado vapor por la válvula durante la cocción o saliera de una forma violenta, reduzca el fuego. Si continúa saliendo, compruebe que no haya demasiado líquido en el interior de la olla.

3.2 Compruebe que la válvula de seguridad funciona correctamente presionando el embólo central desde el interior de la tapa. Debe ver que el muelle interior se mueve. Si no es así, límpiela detenidamente. Si continúa funcionando mal, cámbiela antes de usar la olla de nuevo.

3.3 Apertura de la olla, finalizada la cocción

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

GARANTÍA

El plazo de la presente garantía es de dos años a partir de la fecha de compra del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso de la pieza, uso impropio de esta o los daños causados por golpes. Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4 - Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.

Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

TIEMPOS DE COCCIÓN

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

Verduras	Minutos
Alcachofas	8
Apio	3
Calabacines	4
Cebollas	3
Coles	5
Coliflor	5
Espinacas	3
Guisantes	3
Habas	5
Patatas	5
Zanahorias	5

Legumbres	
Alubias	18
Arroz	3
Garbanzos	25
Lentejas	20
Macarrones	5
Fideos	3

Carnes	
Asado buey, vaca, cordero, cerdo	5
Chuletas cordero	5
Guisados de buey	20
Hígado	8

Pescados	
Almejas	2
Atún	3
Bacalao	5
Calamares	5

Sopas y caldos	
Caldo de carne	15
Cocido	20
Sopa de verduras	8
Sopa de pescado	3



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

INDEX

IMPORTANT SECURITY REGULATIONS	14
CHARACTERISTICS AND ADVANTAGES OF THE FACILE PRESSURE COOKER	15
THE "FACILE" PRESSURE COOKER - INSTRUCTIONS FOR USE	19
GUARANTEE	22
COOKING TIMES	23



**GIVE IT A
TWIST!**



IMPORTANT SECURITY REGULATIONS

READ BEFORE USING THE PRESSURE COOKER.

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

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

CHARACTERISTICS AND ADVANTAGES OF THE "EASY" PRESSURE COOKER

The "EASY" pressure cooker is, as its name indicates, an easy-to-operate fast pressure cooker. It can be opened and closed with just one hand and one movement.

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

- Rapid cooking

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

- Easy-to-store kitchenware.

Space design.

- Healthier cooking

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

- Save energy

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



- Triple diffuser base

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

Similarly, the carefully designed lid of the cooker and its closure seal constitute a third safety system.

If both of the safety valves were not work, the rubber seal would expand, coming out of the groove of the lid, thus releasing the pressure from the cooker through the side opening, away from the position of the user and leaving them safe and protected.

The closure seal should be renewed each year.

- Triple safety system

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

- MONIX quality guarantee

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



THE "EASY" PRESSURE COOKER

- 1 Operating valve
- 2 Bridge - knob (open / close)
- 3 Safety valve
- 4 Security opening
- 5 Handles



- 1 Operating valve
- 3 Safety valve



INSTRUCTIONS FOR USE

1. HANDLING INSTRUCTIONS

1.1 Opening the lid

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

Never try and take off the lid of the pressure cooker before making sure there is no pressure left inside. You can verify it by checking that no steam comes out of the pressure control valve.

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

Make sure to release all the pressure from the inside before opening the pressure cooker.



1.2 Closing the pressure cooker

Place the lid on the pressure cooker with the bridge knob open, then turn the knob in the direction indicated by the arrows (CLOSE) until complete.

The “facile” will then be closed and ready for use.



1.3 First time of use

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

2. PREPARING FOOD

2.1 Capacity

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

The minimum amount of liquid necessary so that the cooker achieves pressure is 1/4 litre.

When cooking pulses and frothy vegetables, never fill the pressure cooker more than 1/3 of its capacity.

To avoid the possible obstruction of the safety valve, we recommend that you start with heat at a maximum so that the cooker reaches the correct pressure as quickly as possible.

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

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

2.2 Cooking each product

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

After a few minutes, you will see that steam comes from the pressure control valve, it means the pressure has arrived to the correct level. At this time, it is important to turn the heat down to the minimum so that the pressure remains stable inside the pressure cooker. From that moment the cooking time begins.

2.3 Opening the pressure cooker once cooking has finished

First of all, turn off the hobs. After that, you can proceed to remove the pressure cooker control valve using a cold rubber

or silicone mitt in order to release the inside pressure. Once the pressure control valve is removed, a big quantity of steam will be released.

The quantity of steam will decrease gradually as the pressure in the inside goes down. In order to decrease the pressure quicker, the pressure cooker can be cooled by placing the lid briefly under the cold tap water.

When the seal is worn a quicker and stronger decompression may occur; this system then requires greater care.



Only when there is no pressure left in the pressure cooker that it be opened in the way described previously.

Opening this cooker when there is pressure in the interior may cause damage.



INSTRUCTIONS FOR USE

When cooking purees, the pressure cooker must be moved before opening the lid to avoid the possibility of remaining air bubbles still inside from splashing. Before opening the pressure cooker, eliminate the pressure completely.

2.4 Cleaning

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

2.5 Cleaning of the pressure control valve

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

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



3. OTHER ADVICE ON MAINTENANCE

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

3.1 If vapour escapes through the rubber gasket

This means that the joint is dirty, deteriorated or not correctly fitted. Accordingly, it must be cleaned, changed or correctly fitted.

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

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

3.3 Apertura de la olla, finalizada la cocción

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

Keep these instructions.

GUARANTEE

The term of this guarantee is two years from the date of purchase of the product, and covers possible manufacturing defects but does not cover defects caused by misuse of the machine, inappropriate use or damage caused by pressure blows. To use of this guarantee, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking the proof of purchase.

Only in the event that to do the above is impossible or too costly may consumers contact the manufacturer in order to claim for the repair or replacement of the product, sending the claim by post to:

**ISOGONA S.L., c/ Basters 4 - Polígono Industrial,
(43800) Valls, Tarragona (Spain).**

Possible defective products covered by this guarantee may be accepted, repaired and/or replaced free of charge and returned free of charge to the purchaser.

This guarantee does not affect the consumer's rights in accordance with the contents of RDL 1/2007, General Law for the Defence of Consumers and Users.

This document will be interpreted in accordance with the laws of Spain, with Spanish Courts being competent for settling any possible difference.

COOKING TIMES

The cooking times must be counted from the moment when the cooker reaches the proper pressure, when steam starts to come out through the valve.

Vegetables	Minutes
Artichokes	8
Celery	3
Courgette	4
Onions	3
Cabbages	5
Cauliflower	5
Spinach	3
Peas	3
Broad beans	5
Potatoes	5
Carrots	5

Pulses	Minutes
Kidney beans	18
Rice	3
Chickpeas	25
Lentils	20
Macaroni	5
Noodles	3

Meats	Minutes
Roast beef, beef, lamb, pork	15
Lamb chops	5
Beef stew	20
Liver	8

Fish	Minutes
Clams	2
Tuna	3
Cod	5
Squid	5

Soups and broth	Minutes
Meat broth	15
Stew	20
Vegetable soup	8
Fish soup	3



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

INDICE

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA	26
CARATTERISTICHE E VANTAGGI DELLA PENTOLA A PRESSIONE "EASY"	27
PENTOLA A PRESSIONE "EASY" - ISTRUZIONI D'USO	29
GARANZIA	34
TEMPI DI COTTURA	35



*Dai un tocco alla
tua cucina!*



IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

LEGGERE PRIMA DI USARE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Quando usa la pentola a pressione è necessario seguire le seguenti norme di sicurezza.

- 1 Leggere tutte le istruzioni.
- 2 Non toccare le superfici calde. Usare i manici.
- 3 È necessario prestare particolare attenzione quando si usa la pentola vicino ai bambini.
- 4 Non collocare la pentola nel forno caldo.
- 5 È necessario usare speciali precauzioni quando si sposta la pentola piena di liquido caldo.
- 6 Non usare la pentola per altri usi al di fuori di quelli specifici.
- 7 Questo apparecchio cucina a pressione. Un uso inadeguato può provocare bruciate. Assicurarsi che sia ben chiusa prima di usarla. Vedere le istruzioni d'uso.
- 8 Non riempire la pentola oltre i 2/3. Quando si cucinano alimenti che incrementano il suo volume durante la cottura, come riso o legumi, non riempire l'unità oltre 1/3 del totale. Vedere istruzioni per la preparazione dei cibi.
Non cucinare alimenti come: composto di mela, mirtillo, orzo, farina d'avena o altri cereali, piselli, tagliatelle, maccheroni, rabarbaro o spaghetti. Questi alimenti, tendono a produrre schiuma e a
- 10 borbottare, e possono provocare il blocco della valvola di sicurezza.
- 11 Verificare sempre che le valvole di sicurezza non siano ostruite prima di usarle.
Non aprire la pentola a pressione fin quando non si sia raffreddata completamente e non ci sia
- 12 nessun resto di pressione all'interno. Non forzare mai. Vedere istruzioni d'uso.
- 13 È importante che l'apertura di sicurezza del coperchio sia in direzione contraria alla parte
- 14 d'uso.
- 15 Assicurarsi che i manici siano ben fermi e che siano posizionati in modo corretto.
Non usare la pentola per cucinare solo con olio.
- 16 Quando si raggiunge la pressione normale di cottura ridurre la fonte di calore, in questo modo il vapore che crea il liquido non evaporerà.
Non modificare mai un pezzo originale della pentola, potrebbe annullare gli elementi di
- 17 sicurezza della stessa.
Se qualche pezzo non coincide con la descrizione di questo libro, ricorrere ad un servizio

CARATTERISTICHE E VANTAGGI DELLA PENTOLA A PRESSIONE "EASY"

La pentola a pressione "EASY" è, come indica il suo nome, la più facile. Si apre e si chiude con una sola mano e con un solo movimento.

Inoltre con questa pentola potrà approfittare al massimo della cucina di tutti i giorni, grazie ai suoi molteplici vantaggi:

- Velocità di cottura

Grazie al suo sistema di chiusura ermetico che non permette l'uscita del vapore, gli alimenti si cucinano in tempi realmente molto inferiori a quelli richiesti dai mezzi tradizionali di cottura.

- Cucina più sana

La maggior parte delle vitamine e minerali che contengono gli alimenti sono molto solubili, perciò quanto meno tempo dura la cottura di tali alimenti meno vitamine e minerali si perderanno durante la cottura, per cui possiamo affermare che la cucina nella pentola rapida è più sana.

- Risparmio di energia

La riduzione dei tempi di cottura, significa un importante risparmio energetico o di gas.

- Facile da mettere a posto

Grazie al suo design si salva spazio quando si mette il pezzo a posto.



- Triplo fondo diffusore

Per ottenere il massimo rendimento del calore, ha un fondo diffusore forgiato (acciaio inox - alluminio - acciaio inox).

Questo fondo diffusore speciale assorbe e trasmette con la massima omogeneità il calore, sia con fuochi a gas, che ad elettricità, vetroceramica o induzione.

- Triplo sistema di sicurezza

In caso di sovrappressione: La pentola ha un triplo sistema di sicurezza. La valvola di funzionamento agisce rapidamente devaporizzando la pentola dagli orifici di uscita della parte superiore del manico. Una seconda valvola agirebbe devaporizzando la pentola a pressione superiore alla prima valvola in el caso straordinario in cui questa non agisca.

Inoltre il proprio design del coperchio della pentola e la sua guarnizione costituiscono un terzo sistema di sicurezza.

Se le due valvole di sicurezza non agiscono, la guarnizione si dilata uscendo dalla fessura del coperchio.

Evacuando in questo modo la pressione della pentola dalla parte contraria al posto di lavoro della casalinga.

Che sarebbe in questo caso protetta.

Sostituire la guarnizione di gomma una volta all'anno.

- Garanzia di qualità MONIX

Fabbricata in acciaio inossidabile 18/10 ad alta qualità e bachelite termoresistente, che garantiscono una grande resistenza al consumo.



Dai un tocco alla tua cucina!

PENTOLA A PRESSIONE "EASY"

- 1 Valvola di funzionamento
- 2 Pomo - ponte
- 3 Valvola di sicurezza e blocco
- 4 Apertura di sicurezza
- 5 Maniglie



- 1 Valvola di funzionamento
- 3 Valvola di sicurezza e blocco



ISTRUZIONI D'USO "EASY"

1. ISTRUZIONI DI MANIPOLAZIONE

1.1 Apertura del coperchio

Per aprire la pentola "EASY" è sufficiente girare il pomo- ponte del coperchio nel senso indicato dalle frecce e alzare il coperchio.

Non cercare di aprire mai la pentola prima di assicurarsi che non ci sia pressione all'interno. Questo può essere controllato osservando che non esce vapore una volta la valvola di funzionamento è ritirata.

Ad ogni modo la pentola ha un sistema di blocco che non le darebbe la possibilità di aprirla in caso ci fosse una minima pressione al suo interno.

La valvola di sicurezza e blocco èalzata se c'è pressione all'interno. In questo caso, far uscire il vapore prima di aprire.

1.2 Chiusura della pentola

Posizionare il coperchio sul corpo della pentola, con il pomo-ponte aperto, a quel punto girare il pomo nel senso indicato dalle frecce (CHIUDERE - CLOSE) fino al limite. La "EASY"

1.3 Primo uso

Prima di usare la pentola per la prima volta, consigliamo di pulire bene i pezzi con acqua calda, detersivi liquidi che non graffiano.



2. PREPARAZIONE CIBO

2.1 Riempimento

Non riempire mai la pentola oltre i 2/3 della sua capacità.

Il minimo di liquido necessario affinché la pentola possa entrare in pressione è di 1/4 di litro.

Se deve cuocere legumi e ortaggi che emettono schiuma non riempire la pentola più di 1/3 della sua capacità, per evitare la possibile otturazione della valvola di sicurezza.

Raccomandiamo iniziare con la fonte di calore al massimo, per far sì che la pentola possa entrare in pressione corretta il prima possibile.

Se cucina a gas la fiamma deve essere regolata in modo che non superi il diametro di fondo della pentola.

Se cucina ad elettricità, vetroceramica o induzione la piastra dovrebbe essere più piccola del diametro del fondo della pentola.

2.2 Cottura di ogni alimento alla pressione indicata

Una volta chiusa la pentola con il contenuto all'interno, consigliamo iniziare con la fonte di calore (gas, vetroceramica, induzione o elettricità) al massimo con lo scopo di far entrare la pentola in pressione nel modo più rapido possibile.

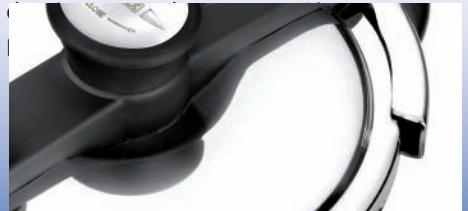
Dopo pochi minuti, verremo che inizia ad uscire vapore dalla valvola di funzionamento, in questo momento è importante ridurre la fonte di calore al minimo per mantenere la

2.3 Apertura della pentola, terminata la cottura

Prima, spegnere la fonte di calore che dovrebbe essere già al minimo. Dopo, con l'aiuto di un asciugamani o altro elemento di protezione della cucina, ritirare la valvola di funzionamento del coperchio della pentola. Uscirà il vapore dalla valvola, che si evaporerà mano a mano che svanisca la pressione interna. Affinchè la pressione scenda in modo più rapido, può raffreddare la pentola mettendo sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio. (Quando la giunta è consumata si può verificare una decompressio-



Solo quando non c'è pressione all'interno della pentola si potrà procedere all'apertura, nel modo



ISTRUZIONI D'USO "EASY"

Quando si cucinano purè, la pentola deve essere agitata prima di aprire il coperchio per impedire che fuoriescano le possibili bolle d'aria che sono rimaste all'interno.

Prima di aprire la pentola, annullare la pressione completamente.

2.4 Pulizia

Dopo ogni uso pulire la pentola con un detergente non molto abrasivo.

2.5 Pulizia della valvola di funzionamento

Consigliamo pulire accuratamente la valvola di funzionamento per evitare possibili incrostazioni e accumuli di calcare o di grassi che possono bloccare il suo funzionamento.

Per pulire la valvola estrarre la parte superiore della stessa (uscirà facilmente tirando) pulire le due parti e prima di montare di nuovo la valvola, verificare con un ago o simili che l'orificio centrale della valvola che si trova nel coperchio, non sia ostruito.



3. ALTRI CONSIGLI DI MANUTENZIONE

Sta usando una pentola a pressione rapida e sicura. Ad ogni modo è necessario tener presente che tutte le pentole a pressione sono oggetti di uso tecnico i cui pezzi hanno una usura naturale dovuta all'uso. Per cui è necessario curarla con attenzione e tener presente i consigli seguenti:

3.1 Se il vapore fuoriesce dalla giunta di gomma

significa che la giunta è sporca, deteriorata o mal posizionata. In base al caso, dovrà pulirla, cambiarla o posizionarla correttamente.

Se esce troppo vapore dalla valvola durante la cottura o esce in modo violento, ridurre il fuoco.

Se continua ad uscire, verificare che non ci sia troppo liquido all'interno della pentola.

3.2 Verificare che la valvola di sicurezza funziona correttamente, premendo lo stantuffo centrale dall'interno del coperchio, dobbiamo osservare che la molla interna si muove. Se non è così, pulirla accuratamente. Se continua a funzionare male, cambiarla prima di usare la pentola di nuovo.

3.3 Nel caso di sostituzione di qualche pezzo della pentola, assicurarsi che il ricambio sia originale, altrimenti il fabbricante non è responsabile né del corretto funzionamento né della

GARANZIA

La scadenza della presente garanzia è di due anni a partire dalla data di acquisto del prodotto, e copre i possibili difetti di fabbricazione, e non copre i difetti derivati da un cattivo uso delle componenti, uso improprio della stessa o i danni provocati da colpi. Per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo stabilimento dove ha acquistato il prodotto, accompagnato dalla ricevuta di acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto in precedenza dovesse risultare impossibile o eccessivamente costoso, il consumatore potrà rivolgersi al fabbricante ai fini di reclamare la riparazione o sostituzione del prodotto, dirigendosi tramite posta ordinaria a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4 - Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Spagna).

I possibili prodotti difettosi coperti da questa garanzia saranno consegnati, riparati e/o sostituiti senza spese, e restituiti all'acquirente senza alcun costo.

Questa garanzia non incide sui diritti di cui dispone il consumatore conforme a quanto previsto dall'RDL 1/2007, Legge Generale per la Difesa dei Consumatori e Utenti.

TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura devono contarsi dal momento in cui la pentola raggiunga la pressione adatta, che è quando comincia ad uscire il vapore della valvola.

Verdure	Minutos
Carciofi	8
Sedano	3
Zucchini	4
Cipolle	3
Cavoli	5
Cavolfiore	5
Spinaci	3
Piselli	3
Fave	5
Patate	5
Carote	5

Legumi	
Fagioli	18
Riso	3
Ceci	25
Lenticchie	20
Maccheroni	5
Fettuccine	3

Carni	
Arrosto di bue, mucca, agnello, maiale	15
Cotolette di agnello	5
Stufato di bue	20
Fegato	8

Pesci	
Vongole	2
Tonno	3
Baccalà	5
Calamari	5

Zuppe e brodi	
Brodo di carne	15
Bollito	20
Zuppa di verdure	8
Zuppa di pesce	3



Questi tempi di cottura sono orientativi, giacché ogni tipo di cucina - gas, elettricità, ecc. - hanno risultati diversi.



www.monix-original.com

ISOGONA S.L., c/ Basters 4 - Polígono Industrial,
(43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

MADE IN PRC.