



ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE PENTOLE A PRESSIONE A LEVA



MOD. 03200 - Capacità 3,5 - 5 - 7 - 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION Capacità 3,5 - 5 - 6 - 7 lt.

Azienda con sistema qualità certificato

UNI EN ISO 9001: 2008

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Inoxriv S.p.A. dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto:
Pentola a pressione modelli 03200 / 03200 Induction, capacità 3,5-5-6-7-9 litri
è conforme a quanto previsto dai requisiti essenziali di sicurezza della direttiva
97/23/ce in materia di attrezzature a pressione e alla norma UNI-EN-12778. Ente
notificato: Bureau Veritas Italia Spa n° 1370.

Procedura di valutazione conformità: Modulo B; categoria III.

Certificati n°

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA / CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

1) LEGGETE TUTTE LE ISTRUZIONI.

2) Assicuratevi che non si avvicinino bambini alla pentola durante il funzionamento.

3) Non mettete la pentola a pressione in un forno riscaldato.

4) Maneggiate con la massima attenzione la pentola evitando il contatto con le superfici calde. Utilizzate sempre manici e pomoli. L'uso di presine è sempre consigliato.

5) Non destinate mai la pentola ad usi diversi da quelli per cui è progettata ed attenetevi rigorosamente alle istruzioni. Diversamente il produttore non si può ritenere responsabile di eventuali danni per uso improprio.

6) Questo apparecchio cuoce sotto pressione: un uso improprio può provocare scottature. Prima di riscaldare la pentola verificare che essa sia chiusa in modo corretto.

7) Non forzate in nessun caso l'apertura della pentola. Assicuratevi che non sia presente pressione all'interno della pentola. Vedere "istruzioni per l'uso".

8) Non utilizzate mai la pentola senza acqua perché ciò potrebbe produrre gravi danni.

9) Non riempite la pentola oltre i 2/3 della sua capacità: rispettate la tacca di livello presente sulla pentola. Quando si cucinano alimenti soggetti ad aumento di volume durante la cottura, quali riso o legumi secchi, non superate 1/3 della capacità della pentola.

10) Utilizzate esclusivamente le fonti di calore indicate sulla pentola e sulla confezione. Quando utilizzate un fornello a gas assicuratevi che la fiamma non oltrepassi la base della pentola. Quando si vuole utilizzare una piastra elettrica bisogna sceglierne una con diametro uguale o inferiore a quello del fondo della pentola.

11) Dopo la cottura di carni con la pelle (es. lingua di bovino) che possono rigonfiarsi per effetto della pressione, non forate la carne mentre la pelle è rigonfia per evitare ustioni.

12) Al termine della cottura di alimenti densi e prima dell'apertura del coperchio, è necessario scuotere leggermente la pentola per evitare la fuoriuscita degli alimenti.

13) Non cuocete cibi avvolti in tela, carta o involucri di plastica.

14) Prima di ogni utilizzo verificate che la valvola di esercizio non sia ostruita e che i dispositivi di sicurezza siano montati correttamente. Vedere le "Istruzioni per l'uso".

15) Non utilizzate mai la pentola per friggere sotto pressione con olio.

16) Non eseguite sui dispositivi di sicurezza interventi diversi da quelli indicati nel presente libretto.

17) Utilizzate solo parti di ricambio Inoxriv, conformi al modello pertinente. Non utilizzate corpi pentola con coperchi di modelli non indicati come compatibili.

18) CONSERVATE QUESTO LIBRETTO DI ISTRUZIONI.

CARATTERISTICHE

Capacità nominale (all'orlo) modelli disponibili : **lt. 3,5 / 5 /6/ 7 / 9.**

Pressione di funzionamento: 0,55 bar / 55 Kpa.

La pentola è dotata dei seguenti dispositivi:

- Valvola di esercizio del tipo a peso con funzionamento a una pressione (fig. 2)
- Valvola di bloccaggio della leva (**Pistone rosso**) con la funzione di impedire l'apertura della pentola a partire da valori minimi di pressione interna. Tale dispositivo, ben visibile, svolge anche la funzione di indicatore di presenza pressione (fig. 1)
- Valvola di sicurezza (gommino) che in caso di cattivo funzionamento scarica la pressione in eccesso garantendo la massima sicurezza d'uso (fig. 3).

I materiali impiegati e le accurate lavorazioni di finitura garantiscono la massima sicurezza dal punto di vista igienico conformemente alla direttiva 89/109/CEE.

ISTRUZIONI PER L'USO

OPERAZIONI PRELIMINARI / LAVAGGIO

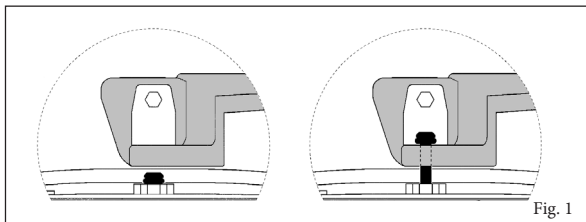
Dopo aver tolto la pentola dall'imballaggio verificate che non sia stata danneggiata durante il trasporto: in caso di dubbio non utilizzatela e rivolgetevi al venditore.

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta lavatela accuratamente, ricordandovi di non lavare il coperchio in lavastoviglie ma sotto acqua corrente. Per lavare la valvola di esercizio svitate la parte mobile ruotandola in senso antiorario e sollevandola fino a staccarla dal proprio supporto fissato sul coperchio (fig. 2).

Utilizzate solo normali detersivi per stoviglie; osservate questa procedura di lavaggio anche dopo ogni utilizzo della pentola.

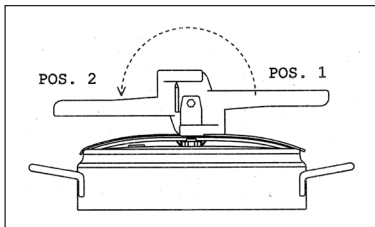
APERTURA E CHIUSURA DELLA PENTOLA

Prima di aprire la pentola verificate che il pistone rosso sia nella posizione "basso" (fig. 1).



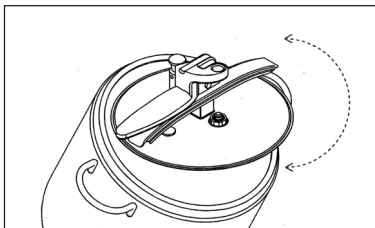
Pistone rosso nella posizione "basso"
APRIRE!

Pistone rosso nella posizione "alto"
NON APRIRE!



Sollevate il manico fino a portarlo dalla posizione 1 alla posizione 2 allentando così completamente il coperchio (figura a lato).

Inclinate su un lato il coperchio e sfilatelo dal corpo pentola (figura a lato).



Per chiudere la pentola mantenete il manico in posizione di apertura 2 ed introducete il coperchio nella pentola tenendolo inclinato. A questo punto appoggiate la traversa sul bordo pentola e ruotate il manico di 180° fino alla la posizione 1.

APERTURA VALVOLA DI ESERCIZIO

Per scaricare la pressione a fine cottura togliete la pentola dalla fonte di calore, lasciatela raffreddare e sollevate la parte mobile della valvola e ruotatela in senso antiorario fino a quando non rimane sollevata. Non tentate di svitarla ulteriormente. Toccate solo la parte in plastica per evitare scottature (fig.2).

Per smontare la valvola per il lavaggio svitatela completamente.

Per il montaggio ripetete le precedenti fasi in ordine inverso.

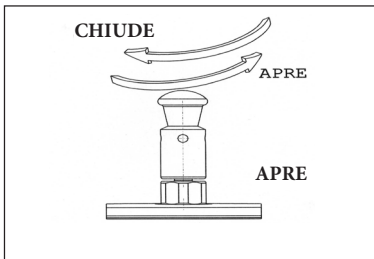
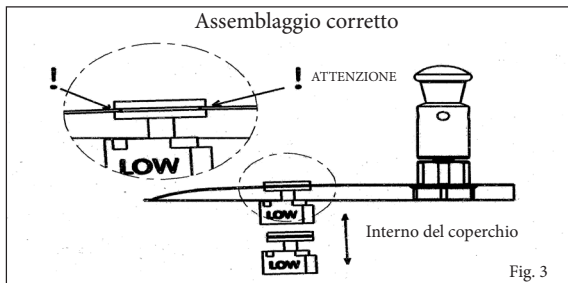


Fig. 2

VALVOLA DI SICUREZZA (GOMMINO)



COTTURA

Non riempite la pentola oltre i 2/3 della sua capacità: rispettate la tacca di livello presente sulla pentola. Quando si cucinano alimenti soggetti ad aumento di volume durante la cottura, o che generano schiuma, o con foglie, quali riso, legumi secchi, insalata, spinaci, non superate 1/3 della capacità della pentola.

Dopo aver verificato che la valvola di esercizio non abbia i fori otturati e che scorra liberamente sul proprio supporto, chiudete il coperchio e posizionate la pentola a pressione sulla fonte di calore, accertandovi che sia appoggiata in modo stabile.

Utilizzate solo una fonte di calore appropriata.

Controllate inoltre che il pistone rosso di bloccaggio del manico a leva sia completamente abbassato (fig. 1).

Iniziate la cottura a fuoco alto.

Quando nella pentola si crea pressione il pistone rosso di blocco del manico a leva si alza e impedisce l'apertura accidentale del coperchio; il pistone rosso è visibile e indica chiaramente la presenza di pressione. Per qualche istante, da poco prima che il pistone inizi la sua corsa verso l'alto a quando esso raggiunge la posizione di lavoro, dalla sua sede fuoriescono aria e acqua: questo non è indice di malfunzionamento.

Al raggiungimento della pressione di funzionamento la valvola di esercizio si apre scaricando il vapore in eccesso: a questo punto usate il fornello più piccolo riducendo al minimo la fiamma, regolandola in modo da stabilizzare il più possibile il funzionamento della valvola.

Il tempo di cottura va conteggiato dal primo intervento della valvola di esercizio.

Se durante il funzionamento dovesse intervenire la valvola di sicurezza (gommino) sospendete immediatamente la cottura.

Al termine della cottura spegnete la fonte di calore o rimuovete da essa la pentola a pressione nel caso stiate utilizzando una piastra elettrica.

Lasciate raffreddare la pentola e scaricate totalmente il vapore aprendo la valvola di esercizio (vedi fig. 2).

Per ottenere una decompressione più rapida è possibile raffreddare il coperchio con un leggero getto di acqua fredda. Non immergete completamente la pentola in acqua fredda.

Il completo scarico della pressione è indicato dall'abbassamento del pistone rosso di bloccaggio del manico a leva: a questo punto è possibile aprire senza problemi il coperchio.

In caso di cattivo funzionamento della pentola è necessario verificare:

- che il coperchio sia chiuso correttamente;
- che la valvola di sicurezza (gommino) sia integra e montata correttamente nell'apposita sede, in modo che l'incavo sia incastrato su tutta la circonferenza nel foro del coperchio (vedi figura 3). Se la valvola di sicurezza entra in funzione deve essere ripristinata nella posizione normale dopo aver raffreddato la pentola e averne verificato l'integrità;
- che il pistone rosso di bloccaggio del manico scorra liberamente nella sua sede;
- che la guarnizione di tenuta montata sul corpo pentola sia integra ed in buone condizioni;
- Che la valvola di esercizio non sia ostruita e che scorra liberamente sul proprio supporto.

Qualora questi controlli non dovessero dimostrarsi sufficienti rinunciate ad utilizzare la pentola e rivolgetevi al SERVIZIO ASSISTENZA INOXRIV
Tel. 0039 030 8931401 - e-mail: info@inoxriv.it

PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

Provvedete a lavare dopo ogni impiego la pentola a pressione. E' consigliabile asciugare subito e riporre con il coperchio aperto per evitare la formazione di cattivi odori.

Si raccomanda la sostituzione periodica dei seguenti componenti:

- Dispositivo bloccaggio manico a leva ogni 5 anni circa;
- Valvola di sicurezza (gommino) ogni 2 anni.

GARANZIA

Questo prodotto è garantito per difetti di fabbricazione e dei materiali: Il corpo della pentola per la durata di 10 anni dalla data di acquisto, le altre parti per 2 anni dalla data di acquisto.

Non sono coperti da garanzia i difetti derivanti da un utilizzo non corrispondente alla istruzioni fornite nel presente manuale, così come i difetti derivanti dall'uso improprio, manomissioni, negligenza, utilizzo di ricambi non originali, usura dovuta al normale utilizzo.

TEMPI di COTTURA

Dopo il fischio della valvola

La quantità degli alimenti deve essere ridotta secondo il livello Max di riempimento di ciascuna pentola.

Per gli alimenti che aumentano di volume, o che generano schiuma durante la cottura, o con foglie, come riso, legumi secchi, insalata, spinaci, etc., non superare mai 1/3 della capacità della pentola.

Bolliti	Peso	Acqua	Tempo
Vitello	½ Kg	1 litro	25-30 min.
Manzo	½ Kg	1 litro	30-35 min.
Pollo	½ Kg	1 litro	20-25 min.
Cotechino	½ Kg	1 litro	30-35 min.

Stufati	Peso	Acqua	Tempo
Pollo	½ Kg	1 bicchiere	20-25 min.
Agnello	½ Kg	2 bicchiere	20-25 min.
Vitello	½ Kg	1 bicchiere	30-35 min.
Manzo	½ Kg	2 bicchiere	40 min.

Minestre di verdura da 20 a 45 minuti seguendo il tempo di cottura della verdura più lunga da cuocere

Verdure fresche	Peso	Acqua	Tempo
Asparagi	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	4-5 min.
Barbabietole	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	18-20 min.
Broccoli	1 Kg	1 bicchiere	10 min.
Carciofi	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	13-15 min.
Carote	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	10-12 min.
Cavolo	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	10-12 min.
Cicoria	1 Kg	1 bicchiere	4-5 min.
Cipolle	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	8-10 min.
Fagiolini	1 Kg	1 bicchiere	4/5 min.
Patate	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	12/14 min.
Piselli verdi	1 Kg	1 bicchiere	3-4 min.
Pomodori	1 Kg	1/2 bicchiere	3-4 min.
Spinaci	1 Kg	1 bicchiere	3-4 min.
Zucca	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	5-6 min.
Zucchine	1 Kg	1 bicchiere	3-4 min.

Legumi secchi già messi a bagno per 12 ore in acqua

Ceci, fagioli, fave	½ Kg.	3 bicchieri	40-50 min.
Lenticchie	300 gr.	3 bicchieri	20-30 min.

Frutta fresca

Albicocche	½ Kg	1 bicchiere	3 min.
Pesche	½ Kg	1/2 bicchiere	2 min.
Mele	½ Kg	1 bicchiere	4-6 min.
Pere	½ Kg	1/2 bicchiere	3-4 min.