



vitesse



Instrucciones de uso	p. 04
Instruction for use	p. 20
Istruzioni per l'uso	p. 36
Instruções de uso	p. 52
Instructions d'utilisation	p. 68
Bedienungsanleitung	p. 84



vitesse

Instrucciones de uso



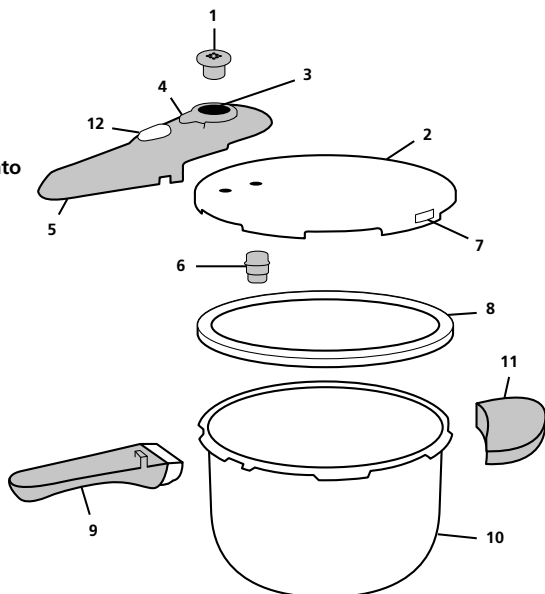
Presión de funcionamiento	Nivel 1: 60 kPa	Nivel 2: 100 kPa
Presión máxima admisible	140-150 kPa	

Reglas de seguridad

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

Esquema

1. Sombrero
2. Tapa
3. Válvula de funcionamiento
4. Selector de presión
5. Mango tapa
6. Válvula de seguridad y bloqueo
7. Apertura de seguridad de la tapa
8. Junta de goma
9. Mango del cuerpo
11. Asa complementaria
12. Botón



Características de la olla a presión

Diámetro cuerpo de la olla:

Capacidad	Diámetro	Referencia Vitesse
3L	22 cm	185100
4L	22 cm	185101
6L	22 cm	185102
7L	22 cm	185103
9L	24 cm	185104

Fuentes de calor compatibles

Los modelos de olla a presión vitesse de bra son compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

- Sobre placas eléctricas, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o inferior al del fondo exterior de la olla.
- Sobre placas vitrocerámicas, se recomienda verificar que el fondo exterior de la olla está limpio y totalmente libre de residuos.
- Sobre placas de gas, se recomienda que la llama nunca sobresalga el diámetro del fondo de la olla.
- Sobre placas de inducción, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o ligeramente inferior (que cubra al menos un 70%) al del fondo exterior de la olla.



INDUCTION

Doble presión

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

Baja presión 1 - cocina rápida (0,5 kg/cm²).

Alta presión 2 - cocina súper rápida (1 kg/cm²).

La selección de las presiones depende del tipo de alimento, del sistema que se pretenda cocinar - dietéticamente o de forma convencional - y de la rapidez con que se desee cocinar.

**La Baja presión: Cocina dietética.
Cocina rápida.**

**La Alta presión: Cocina tradicional.
Cocina súper rápida.**



Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un fondo difusor sandwich constituido por Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable.

Este fondo difusor especial absorbe y transmite la energía con la máxima homogeneidad.

Triple sistema de seguridad

En caso de exceso de presión:

La olla posee un triple sistema de seguridad. La válvula de funcionamiento actuaría rápidamente desvaporizando la olla por los orificios de salida por la parte superior del mango. (figura 1).

Una segunda válvula actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la actuación de la primera válvula y en el caso extraordinario de que está 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 ranura de la tapa, evacuando de este modo la presión de la olla por el lado contrario al puesto de trabajo, quedando de este modo la persona que utilice la olla totalmente resguardada. (figura 2).

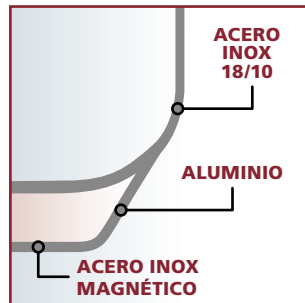


figura 1



figura 2



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

Repuestos BRA disponibles en los servicios de asistencia técnica

Para la sustitución de otras piezas distintas a las aquí señaladas o reparaciones póngase en contacto con el servicio post-venta BRA.

Solo utilice las piezas del fabricante conformes al modelo correspondiente.

Descripción	Referencia
Válvula de seguridad VITESSE	99.09.03
Asa del cuerpo VITESSE	99.09.04
Mango del cuerpo VITESSE	99.09.05
Válvula de funcionamiento (peso)	99.09.08
Mango superior montado	99.09.70
Selector de presión	99.09.71
Botón de apertura	99.09.72
Junta olla a presión 4, 6 y 7 litros BRA	99.09.32
Junta olla a presión 9 litros BRA	99.09.35
Junta olla a presión 3 litros BRA	99.09.33

Instrucciones de uso

Apertura de la tapa

Colocar el botón en posición OPEN-ABRIR y gire la parte superior del mango de la tapa hacia la derecha, hasta hacer coincidir el punto de la tapa con el otro punto que está en el centro del mango del cuerpo.

En esta posición levante verticalmente la tapa y la olla estará abierta.

Nunca trate de abrirla sin antes asegurarse de que esté totalmente desvaporizada.

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

Cierre de la olla

Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla, alineando el punto de la tapa y el punto del mango inferior.

Presione suavemente la tapa contra el cuerpo.

Gire la empuñadura de la tapa hacia la izquierda, hasta que el tope de la tapa coincida con el del cuerpo.

El botón se colocará en la posición de cerrado.

Si se da el acontecimiento de que se ha calentado la olla sin líquido en su interior, póngase en contacto con el servicio post-venta BRA para su verificación.





Primer uso

Antes de usar la olla por primera vez, recomendamos limpiar bien todas las piezas con agua caliente, detergentes líquidos y estropajos que no rayen. No introduzca la tapa en el lavavajillas, aunque sí puede hacerlo con el cuerpo.

Llene el cuerpo de la olla con agua hasta 2/3 partes de su altura.

- Cierre la olla (ver página anterior: Cierre).
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo.
- En cuanto empiece a salir vapor de la válvula de funcionamiento reduzca la fuente de calor al nivel mínimo y cronometre 20 minutos.
- Cuando hayan pasado los 20 minutos, apague por completo la fuente de calor.
- Para despresurizar la olla a presión coloque el selector en la posición desvaporizar, se producirá así la salida de vapor por la válvula que se extinguirá a medida que desaparezca la presión interior.
- Si desea que la presión baja de una forma más rápida, coloque la olla bajo el grifo de agua fría.
- Cuando deje de salir vapor de la válvula de funcionamiento, retire esta última con la ayuda de un trapo húmedo y abra la olla.
- Enjuague y seque la tapa y el cuerpo de la olla.

Inicio de cocción

Antes de cada utilización, verifique que la válvula de funcionamiento no está obstruida.

- Coloque en su posición la válvula de funcionamiento.

Llenado mínimo

Llene siempre la olla con una cantidad mínima equivalente a 25cl (2 vasos de agua).

Llenado máximo

- NO llene nunca el cuerpo de la olla por encima de 2/3 de su altura, con alimentos incluidos.
- En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo.

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

Coloque la olla en la fuente de calor y seleccione la Presión Alta 2 ó la Presión Baja 1.

- En cuanto la válvula de funcionamiento empiece a dejar escapar algo de vapor, la cocción habrá empezado, reduzca la intensidad del fuego al mínimo.

A partir de este momento empieza el tiempo de cocción recomendado.

Si no sale vapor por la válvula de funcionamiento y no emite ningún sonido durante la cocción:

- La presión no ha subido. Esto es normal en los primeros minutos de cocción.

Si este acontecimiento persiste, verifique que:

- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, aumentela.
- Verifique que se ha intrucido el líquido en el interior de la olla equivalente a un mínimo de 25 cl (2 vasos de agua).
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de estanqueidad o los bordes de la olla no están deteriorados.

Durante la cocción

En cuanto la válvula de funcionamiento empiece a expulsar vapor de manera regular, reduzca la fuente de calor.

No dejar a los niños cerca cuando se este utilizando la olla a presión.

- Cronometre los tiempos de cocción haciendo servir la tabla “tiempos de cocción” Incluida en este libro de instrucciones.

Una ligera salida de vapor por la válvula de funcionamiento durante el uso de la olla en el proceso de cocción se considera normal.

- Durante la cocción a presión verifique que salga un poco de vapor regularmente por la válvula de funcionamiento. Si esto no ocurre puede incrementar ligeramente la fuente de calor, si ocurre el caso contrario, es decir, sale una cantidad excesiva de vapor, disminuya la fuente de calor.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción apague la fuente de calor.

Si uno de los sistemas de seguridad entra en funcionamiento:

- Apague inmediatamente la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla a presión.
- Verifique la válvula de funcionamiento y el centrador de la válvula (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo las verificaciones).

Si el vapor se escapa por los bordes de la tapa de la olla a presión, verifique:

- El cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- El buen estado de la junta de estanqueidad, y si es necesario sustitúyala.
- El buen posicionamiento de la junta de estanqueidad en la tapa de la olla a presión.
- La limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.
- El buen estado del borde del cuerpo de la olla.

Tiempos de cocción

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

	Minutos (presión alta)	Minutos (presión baja)
Verduras		
Alcachofas	8	10
Apio	3	5
Calabacines	4	8
Cebollas	3	5
Coles	5	8
Coliflor	5	8
Espinacas	3	5
Guisantes	3	5
Habas	5	10
Patatas	5	10
Zanahorias	5	10
Legumbres*		
Alubias	18	25
Arroz	3	8
Garbanzos	25	35
Lentejas	20	30
Macarrones	5	8
Fideos	3	8
Carnes		
Asado buey, vaca, cordero, cerdo	15	25
Chuletas cordero	5	10
Guisados de buey	20	25
Hígado	8	10
Pescados		
Almejas	2	6
Atún	3	5
Bacalao	5	8
Calamares	5	8
Sopas y caldos		
Caldo de carne	15	20
Cocido	20	25
Sopa de verduras	8	10
Sopa de pescado	3	8

* En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, cómo por ejemplo, las legumbres, el arroz, etc, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.

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

Apertura de la olla

Para liberar el vapor del interior de la olla, una vez la fuente de calor ha sido apagada, coloque el selector de presión en la posición de des vaporizar, Tenga especial cuidado con la salida de vapor.

Puede optar por una descompresión rápida: Coloque la olla bajo un chorro de agua fría, consiguiendo que la presión baje más rápidamente.

- Cuando no sale más vapor por la válvula de funcionamiento quiere decir que no queda presión en el interior de la olla.
- Abra la olla. Para desplazar la olla a presión utilice las asas.



Si no puede abrir la tapa de la olla:

- Despresurice la olla
- Asegúrese de que no queda presión en el interior. Si es necesario, caliente algunos instantes la olla sin la válvula de funcionamiento.

Si los alimentos no se han cocinado o se han quemado, verifique:

- El tiempo empleado en la cocción.
- La potencia de la fuente de calor.
- La correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- La cantidad de agua empleada.



Limpieza y mantenimiento

Evitar dejar alimentos en el interior de la olla periodos largos de tiempo.

NO utilizar nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

- Después de cada uso, limpie la olla con la ayuda de agua tibia y un detergente suave.
- Para lavar el interior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado duro.

- Para lavar el exterior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Para lavar la tapa de la olla a presión puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Puede limpiar el cuerpo de la olla a presión a mano o en el lavavajillas.
- Las manchas de cal se pueden evitar si secamos la olla a presión con un trapo seco en lugar de dejar que se seque ella sola. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.
- Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática en el cuerpo de la olla podemos pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo.
- Si ha perdido el brillo podemos frotar el cuerpo de la olla con un paño humedecido en alcohol.

No dejar la tapa de la olla a presión en remojo.

No lavar la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

- Limpie la válvula de funcionamiento bajo el agua.
- Limpie el centrador de la válvula de funcionamiento mediante un chorro abundante y fuerte de agua, ayudándose en caso necesario de un agujero para asegurar la correcta limpieza de la pieza.
- Limpie la base de la válvula de seguridad en el interior de la tapa de la olla.

Almacenaje

Dé la vuelta a la tapa de la olla y colóquela encima del cuerpo de la olla.

- Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos, ya cocinados en la olla, ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (más detergente) y podemos rayar y estropear nuestra olla a presión.

Cambio de la junta de estanqueidad

- Elija siempre una junta correspondiente a su modelo de olla a presión.
- Sumérjala en agua jabonosa, enjuáguela y colóquela poco a poco realizando presión con los dedos hasta que esté totalmente encajada en el hueco habilitado en el interior de la tapa.
- Nunca corte la junta de estanqueidad.

Haga verificar su olla a presión por un servicio técnico BRA autorizado, si esta supera los 10 años de uso.

En el caso de que se le haya quemado un alimento en el interior de la olla a presión:

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.
- NO utilice nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

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.

La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

* En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, 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 importador que el referido establecimiento le indique.



vitesse

Instruction for use



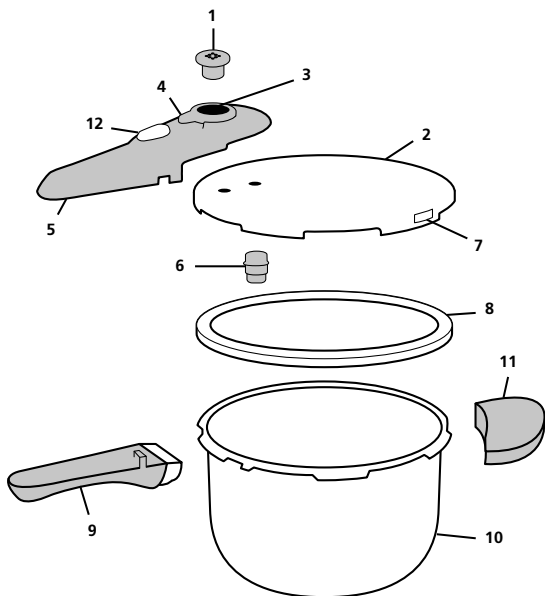
Operating pressure	Level 1: 60 kPa	Level 2: 100 kPa
Maximum allowable pressure	140-150 kPa	

Safety rules

- 1. Read before any use of the pressure cooker. Keep these instructions.**
2. Always respect the safety regulations while using the pressure cooker.
3. Keep children away when using the pressure cooker.
4. Do not touch hot surfaces. Use the knob and handle.
5. Ensure that the handles are secured and correctly placed.
6. Take care in transporting the pressure cooker full of hot liquid.
7. Do not place the pressure cooker on a hot stove.
8. Never use the pressure cooker for anything other than the specified use. This utensil cooks under pressure. Inappropriate use can cause burns. Ensure that the pressure cooker is well sealed before using it. For more information about use, read the instructions.
9. Do not fill the pressure cooker more than 2/3. When cooking ingredients which increase in volume, such as rice or legumes, do not fill the pressure cooker more than 1/2 of its total capacity.
10. Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.
11. After cooking meats with skin (e.g. beef tongue) that can swell under the effect of pressure, do not puncture the meat while the skin appears inflated; there is a risk of burns with hot liquid.
12. In case of dense foods, you should shake the pressure cooker lightly before opening the lid so that the foods do not splash out of the cooker.
13. Always ensure that the safety valves are not blocked before use. Read instructions for use.
14. It is important for the pressure cooker to be closed in an appropriate manner before operating it. And make sure that lid safety system it's addressed to the opposite side from the people is using.
15. Do not use the cooker to cook only with oil.
16. Do not use the apparatus without adding water, this could cause serious damage.
17. When normal cooking pressure is reached, lower the temperature; this will impede the loss of steam that the liquid has created. Monitor the pressure cooker while cooking.
18. Open the pressure cooker only when there is no pressure inside. Never force it open. Read instructions for use.
19. Do not modify any of the original parts of the pressure cooker, especially the safety elements, any further than specified in the instructions in this manual; this could make the safety elements ineffective. If one or several parts do not correspond to the description that figures in this guide, consult a technician to verify them.
20. Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model. Specifically, use a cooker and lid which come from the same manufacturer and which are designed to be compatible.
21. Any repair must be performed by authorised personnel of the after-sales Services.

Diagram

1. Top
2. Lid
3. Operating valve
4. Pressure selector
5. Lid handle
6. Safety valve
7. Lid safety sustem
8. Rubber seal
9. Body handle
10. Body of the cooker
11. Extra handle
12. Button



Characteristics of the pressure cooker

Pressure cooker body diameters:

Capacity	Diameter	Vitesse Reference
3L	22 cm	185100
4L	22 cm	185101
6L	22 cm	185102
7L	22 cm	185103
9L	24 cm	185104

Compatible heat sources

BRA star pressure cooker models are compatible with all sources of heat, including induction.

- On electric hobs, the use of a range with diameter equal to or less than the exterior of the pressure cooker is recommended.
- On glass-ceramic hobs, verifying that the exterior of the cooker is clean and completely free of residue is recommended.
- On gas hobs, it is recommended that the flames never exceed the diameter of the cooker base.
- On induction hobs, the use of a range with diameter equal to or slightly less than (covering at least 70%) the diameter of the exterior of the pressure cooker is recommended.



INDUCTION

Double pressure

The pressure cooker has a valve which allows it to be used under two different pressures:

Low pressure 1 - fast cooking (0,5 kg/cm²)

High pressure 2 - super fast cooking (1 kg/cm²)

The selection of the pressures depends on the type of food, on the system with which it is to be used - diet or conventional - and on the speed at which you wish the food to be cooked.

Low pressure: Diet cooking, Fast cooking.

High pressure: Traditional cooking.

Super-fast cooking.



Triple diffuser base

To gain the maximum from the heat, the cooker has a sandwich diffuser base made using: stainless steel - aluminum - stainless steel.

This special diffuser base absorbs and transmits, spreading the heat evenly from gas, electric, glass-ceramic, or induction hobs.

The cooker is made of high-quality 18/10 stainless steel, to guarantee that it will last forever.

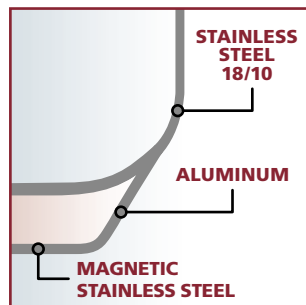


figure 1

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. (figure 1)

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.

Similarly, the carefully designed lid of the cooker and its 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 away from the position of the user and leaving them safely protected. (figure 2).



figure 2



The closure seal should be renewed each year.

BRA spare parts available in the technical assistance services

To substitute or repair other parts apart from those mentioned here contact the BRA after-sales service.

Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model.

Description	Reference
Safety valve VITESSE	99.09.03
Extra handle VITESSE	99.09.04
Body handle VITESSE	99.09.05
Operating valve (weight)	99.09.08
Lid handle	99.09.70
Pressure selector	99.09.71
Button	99.09.72
Rubber seal 4, 6 y 7 liters BRA	99.09.32
Rubber seal 9 liters BRA	99.09.35
Rubber seal 3 liters BRA	99.09.33

Use

Opening the lid

Place the button in the OPEN-ABRIR position and turn the upper part of the handle to the right, until the point on the lid coincides with the other point which is in the center of the body handle.

In this position, lift the lid vertically and the cooker will open.

Never try to open it without first making sure that steam has been released completely.



Closing the cooker

Place the lid on the body of the cooker, making sure the point on the lid coincides with that on the lower handle.

Press the lid gently against the body.

Turn the lid handle to the left until the stop on the lid coincides with that on the body.

Fix the button in the CLOSED-CERRAR position.





First use

Before using the cooker for the first time, we recommend cleaning all the parts well with hot water, liquid detergents, and non-scratching dishcloths. Do not put the lid in the dishwasher, even if you can do so with it attached to the body.

Fill the cooker body with water up to $\frac{2}{3}$ of its height.

- Close the cooker (see previous page: Close).
- Place the cooker on top of a heat source at maximum level.
- When steam begins to leave from the operating valve, reduce the heat to a minimum level and set time for 20 minutes.
- When the 20 minutes have passed, turn off the heat completely.
- To depressurize the pressure cooker, move the pressure selector in this position. There will be a strong flow of steam through the valve, which will reduce as the interior pressure dissipates. To reduce the pressure more quickly, you can cool the cooker by pouring a small stream of water on the lid. When the seal is worn out, rapid and violent decompression can occur, which means that this should always be carried out with the utmost caution.
- When steam stops leaving the operating valve, remove the valve with the help of a damp cloth and open the cooker.
- Wash and dry the cooker lid and body.

Start cooking

Before each use, verify that the operating valve is not obstructed.

- Place the operating valve in its position.

Minimum full

Always fill the cooker with a minimum quantity equivalent to 25 cl (2 cups of water).

Maximum full

- Never fill the cooker body above 2/3 of its height, including food.
- In the case that you are going to cook foods that are slow cooking, such as rice, dehydrated legumes or compotes, never fill the cooker body above half of its height.

Cooking each food at the indicated pressure

Select the pressure level indicated for each type of food to be cooked.

Place the cooker on the heat source and select high pressure 2 or low pressure 1.

- When steam starts to come out with sufficient intensity through the upper part of the handle, reduce the heat.

This is when the recommended cooking times begin.

In the event that the cooker has become heated without liquid inside, contact the bra after-sales service for verification.

If no steam leaves through the operating valve and no sound is emitted while cooking:

- The pressure has not increased. This is normal during the first minutes while cooking.

If this event persists, verify that:

- The heat source is sufficiently strong.
- If not, increase the heat.
- The quantity of liquid in the cooker body is sufficient.
- The operating valve is correctly placed, clean and free of residue.
- The pressure cooker is correctly closed.
- The silicone gasket and the cooker's edges have not deteriorated.

While cooking

- When the operating valve begins to turn in a regular and continued manner letting some steam escape, reduce the heat source.

Be sure to monitor the pressure cooker if there are children present.

- Set cooking times according to the “cooking times” table included in this instructions book.

A light steam leaving through the operating valve while using the cooker in the cooking process is considered normal.

- While pressure cooking, verify that a little bit of steam leaves regularly through the operating valve. If this does not occur, increase the heat source lightly. If the opposite occurs, if a large amount of steam leaves, lower the heat source.
- When the cooking time has finished, turn off the heat source.

If one of the safety systems starts operating:

- Immediately turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down.
- Verify the operating valve and the valve centralizer (for safety reasons, perform this cooker depressurization process before carrying out the verifications).

If the steam leaves through the edges of the pressure cooker's lid, verify that:

- The cooker is closed, and if necessary, ensure a tighter close.
- The airtight seal is in a good state and replace it if necessary.
- The airtight seal is correctly positioned on the pressure cooker.
- That the lid, safety valve and operating valve are clean.
- The edges of the cooker body are in a good state.

Cooking times

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

	Minutes (high pressure)	Minutes (low pressure)
Vegetables		
Artichokes	8	10
Celery	3	5
Courgette	4	8
Onions	3	5
Cabbages	5	8
Cauliflower	5	8
Spinach	3	5
Peas	3	5
Broad beans	5	10
Potatoes	5	10
Carrots	5	10
Pulses		
Kidney beans	18	25
Rice	3	8
Chickpeas	25	35
Lentils	20	30
Macaroni	5	8
Noodles	3	8
Meats		
Roast beef, beef, lamb, pork	15	25
Lamb chops	5	10
Beef stew	20	25
Liver	8	10
Fish		
Clams	2	6
Tuna	3	5
Cod	5	8
Squid	5	8
Soups and broth		
Meat broth	15	20
Stew	20	25
Vegetable soup	8	10
Fish soup	3	8

* Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.

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

Finish cooking

To do this, move the pressure selector in this position. There will be a strong flow of steam through the valve, which will reduce as the interior pressure dissipates.

To reduce the pressure more quickly, you can cool the cooker by pouring a small stream of water on the lid. When the seal is worn out, rapid and violent decompression can occur, which means that this should always be carried with the utmost caution.

Only when there is no pressure within cooker, can you proceed to open it in the manner described above. Opening it with pressure inside can cause injury.



Use the handles when moving the pressure cooker.

If you cannot open the cooker lid.

- Depressurize the cooker and remove the operating valve.
- Ensure that there is no more pressure inside, if necessary, heat the cooker a few moments without the operating valve.

If the foods have not been cooked or have become burned, verify:

- The cooking time used.
- The strength of the heat source.
- The correct placement of the operating valve.
- The amount of water used.



Cleaning

Avoid leaving food inside the cooker for long periods of time.

NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

- Before each use, clean the cooker with the help of warm water and a soft detergent.

- To wash the inside of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its hard side.
- To wash the exterior of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its hard side.
- To wash the pressure cooker lid, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its soft side.
- You can wash the body of the pressure cooker by hand or in the dishwasher.

Do not leave the pressure cooker lid to soak.

Do not wash the pressure cooker lid in the dishwasher.

- Clean the operating valve under water.
- Clean the operating valve centralizer with an abundant and strong flow of water, with the help of a needle.
- Clean the base of the safety valve on the inside of the cooker lid.
- Verify its proper functioning by lightly holding.

Storing the cooker

- Turn the cooker lid over and place it on top of the cooker body.
- We need to avoid leaving cooked foods in the cooker for long periods of time, as they tend to get stuck. We will then have to work harder washing them and we will need more chemical products (detergent) and risk scratching and damaging our pressure cooker.

- Lime scale marks can be avoided by drying the pressure cooker with a dry cloth instead of leaving it to dry alone. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.
- If we have a particularly stubborn mark we can rub the pressure cooker with a cloth soaked in hot vinegar. We then wash it as normal and dry it with a drying-up cloth.
- If it has lost its shine, we can scrub the cooker body with a cloth soaked in alcohol.

Changing the silicone gasket

- Always choose the silicone gasket corresponding to its pressure cooker model.
- Submerge it in soapy water, rinse and place it little by little using your fingers to apply pressure until the seal fits perfectly on the inside of the lid.
- Never cut the silicone gasket.

Have your pressure cooker verified by an authorized BRA service technician if it has been in use for more than 10 years.

In case you have burned food inside the pressure cooker:

- Leave the cooler body to soak before starting to clean it.
- NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

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 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 will 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.

* In the event that the product was purchased in a country other than Spain, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking proof of purchase in order to use the guarantee. Only in the event that the above is impossible or too costly may consumers contact the importer as indicated by the aforementioned establishments.



vitesse

Istruzioni per l'uso



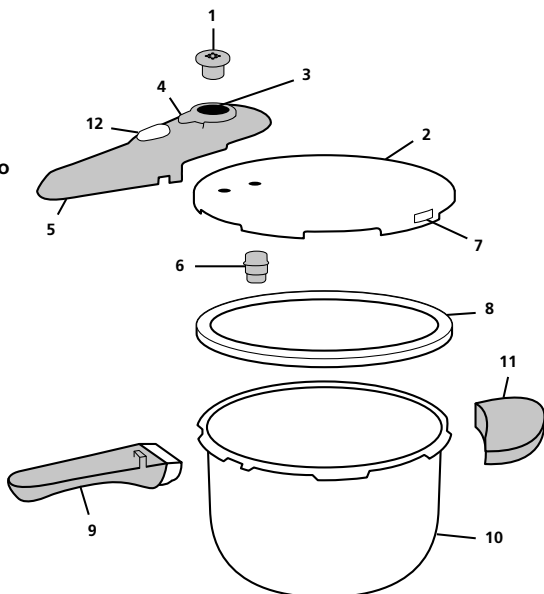
Pressione di esercizio	Livello 1: 60 kPa	Livello 2: 100 kPa
Pressione massima ammissibile	140-150 kPa	

Norme di sicurezza

- 1. Leggere prima di qualsiasi utilizzo della pentola a pressione. Conservi queste istruzioni.**
2. Le norme di sicurezza devono essere sempre rispettate durante l'utilizzo della pentola a pressione.
3. Non lasciare la pentola a pressione alla portata di bambini durante l'utilizzo.
4. Non toccare le superfici calde. Utilizzare gli appositi manici.
5. Assicurarsi che i manici siano fissati e montati correttamente.
6. Fare attenzione durante il trasporto della pentola a pressione piena di liquido caldo.
7. Non situare la pentola a pressione in forno caldo.
8. Non utilizzare mai la pentola a pressione per un uso diverso a quello specifico a cui è destinata. Questo utensile cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare bruciature. Si assicuri che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di utilizzarla. Per ulteriori informazioni sull'utilizzo, consulti le istruzioni.
9. Non riempia la pentola a pressione per più dei 2/3. Quando cucina ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempia la pentola a pressione per più di 1/2 della sua capacità totale.
10. Non prepari alimenti come composta di mele, mirtilli, orzo, avena o altri cereali, piselli, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti. Questi alimenti tendono a produrre schiuma e bolle che possono intasare la valvola di sicurezza.
11. Dopo la cottura delle carni con pelle superficiale (ad es.: Lingua di manzo) che può gonfiarsi per l'effetto della pressione, non forare la carne quando la pelle sembra gonfia, è possibile bruciarsi con il liquido caldo.
12. In caso di alimenti pastosi, la pentola a pressione deve essere mossa leggermente prima di aprire il coperchio affinché tali alimenti non schizzino all'esterno.
13. Verifichi sempre che le valvole di sicurezza non siano intasate prima dell'utilizzo. Consulti le istruzioni per l'uso.
14. È importante che la pentola a pressione sia chiusa in modo corretto prima di utilizzarla. E che l'apertura di sicurezza del coperchio sia nella parte contraria all'uso.
15. Non utilizzare la pentola a pressione per cucinare solo con olio.
16. Non utilizzare mai l'apparecchio senza aggiungere acqua, si danneggerebbe seriamente.
17. Quando si raggiunge la pressione di cottura normale, diminuire la temperatura; in questo modo si impedirà che si perda il vapore che ha creato il liquido. Controlli la pentola a pressione durante la cottura.
18. Apra la pentola a pressione solo quando non resta nessuna pressione al suo interno. Non ne forzi mai l'apertura. Consulti le istruzioni per l'uso.
19. Non modifichi nessuno dei pezzi originali della pentola a pressione, in modo particolare gli elementi di sicurezza, se non per quanto indicato nelle istruzioni specificate nel presente manuale, altrimenti gli elementi di sicurezza potrebbero perdere la loro efficacia. Se uno o diversi pezzi non corrispondono con la descrizione indicata in queste istruzioni, si rivolga ad un tecnico affinché possa verificarli.
20. Utilizzi solo i pezzi del fabbricante relativi al modello corrispondente. In modo particolare, utilizzi una pentola e un coperchio dello stesso fabbricante e compatibili tra loro.
21. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da personale autorizzato dei servizi di assistenza postvendita.

Schema

1. Cappello
2. Coperchio
3. Valvola di funzionamento
4. Selettore di pressione
5. Manico coperchio
6. Valvola di sicurezza
7. Apertura di sicurezza del coperchio
8. Guarnizione di gomma
9. Manico del corpo
10. Corpo della pentola
11. Manico complementare
12. Bottone



Caratteristiche della pentola a pressione

Diametro del fondo della pentola:

Capacità	Diametro	Riferimento Vitesse
3L	22 cm	185100
4L	22 cm	185101
6L	22 cm	185102
7L	22 cm	185103
9L	24 cm	185104

Fonti di calore compatibili

I modelli di pentola a pressione star di bra sono compatibili con tutte le fonti di calore, compresa l'induzione.

- Sulle piastre elettriche, si raccomanda l'uso di un fornello di diametro uguale o inferiore a quello del fondo esterno della pentola.
- Su piastre di vetroceramica, si raccomanda di veri care che il fondo esterno della pentola sia pulito e totalmente privo di residui.
- Sui fornelli a gas, si raccomanda che la fi amma non fuoriesca mai dal diametro del fondo della pentola.
- Su piastre a induzione, si raccomanda l'uso di un fornello di diametro uguale o leggermente inferiore (che copra almeno un 70%) al fondo esterno della pentola.



INDUCTION

Doppia pressione

La pentola a pressione ha una valvola che permette la sua utilizzazione con due pressioni diverse:

Bassa pressione 1 - cucina rapida (0,5 kg/cm²)

Alta pressione 2 - cucina (1 kg/cm²)

La Selezione delle presioni dipende dal tipo di alimento, del sistema che si pretenda cucinare - dietetica o in maniera convenzionale - e della rapidità con la quale si voglia cucinare.

**Bassa pressione: Cucina dietetica.
Cucina rapida.**

**Alta pressione: Cucina tradizionale.
Cucina super rapida.**



Triplo fondo diffusore

Per avere un massimo proffitto del caldo, possiede un fondo diffusore sandwich costituito da Acciaio Inossidabile - Alluminio - Acciaio Inossidabile.

Questo fondo diffusore speciale assorbe e trasmette con la massima omogeneità il caldo trasmesso tanto da fuoco o gas, come elettrico, vitroceramica o induzione.

Fabbricata in acciaio inossidabile 18/10 di alta qualità.

La pentola è costruita in Acciaio Inossidabile 18/10 di alta qualità, per far sì che la sua durata sia illimitata.

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 (Figura 1).

Una seconda valvola agirebbe devaporizzando la pentola a pressione superiore alla prima valvola in el caso straordinario in cui questa non agisca.

Inoltre il propio 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 persona che la usa, che sarebbe in questo caso protetta (Figura 2).

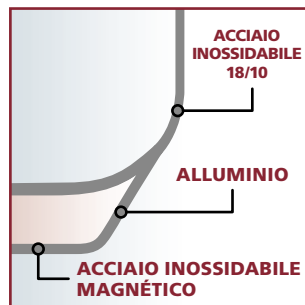


figura 1



figura 2



Sostituire la guarnizione di gomma una volta all'anno.

Ezzi di ricambio BRA disponibili presso i servizi di assistenza tecnica

Per la sostituzione di pezzi diversi da quelli qui indicati o per riparazioni, mettersi in contatto con il servizio di assistenza postvendita di BRA.

Utilizzare solo i pezzi del fabbricante relativi al modello corrispondente.

Descrizione	Riferimento
Valvola di sicurezza VITESSE	99.09.03
Manico complementare VITESSE	99.09.04
Manico del corpo VITESSE	99.09.05
Valvola di funzionamento (peso)	99.09.08
Manico coperchio	99.09.70
Selettore di pressione	99.09.71
Bottone	99.09.72
Guarnizione di gomma 4, 6 y 7 litri BRA	99.09.32
Guarnizione di gomma 9 litri BRA	99.09.35
Guarnizione di gomma 3 litri BRA	99.09.33

Instrucciones de uso

Apertura del coperchio

Posizionare il bottone in OPEN - APRIRE e girare la parte superiore del manico del coperchio verso la destra, fino a fare coincidire il punto del coperchio con un'altro punto che si trova al centro del corpo del manico.

In questa posizione alzare verticalmente il coperchio e la pentola si aprirà.

Non cercare mai di aprirla senza assicurarsi prima che questa sia totalmente devaporizzata.



Chiusura della pentola

Posizionare il coperchio sul corpo della pentola, situando il punto del coperchio di fronte a quella del manico inferiore. Pressionare piano il coperchio contro il corpo.

Girare il manico del coperchio verso la sinistra, fino a che il fermo del coperchio coincida con quello del corpo.

Posizionare il bottone nella posizione CLOSED - CHIUDERE.





Prima utilizzazione

Prima di utilizzare la pentola per prima volta, consigliamo di pulire bene tutti i pezzi con acqua calda, detersivi liquidi e strofinacci che non righino. Non inserire il coperchio nel lavastoviglie, anche se può farlo con il corpo.

Riempire il corpo della pentola con acqua fino ai $\frac{2}{3}$ della sua altezza.

- Chiudere la pentola (vedi pagina precedente: Chiusura).
- Situare la pentola a pressione sulla fonte di calore al livello massimo.
- Non appena comincia a fuoriuscire vapore dalla valvola di esercizio ridurre la fonte di calore al livello minimo e cronometrare 20 minuti.
- Una volta trascorsi i 20 minuti, spegnere completamente la fonte di calore.
- Per depressurizzare la pentola a pressione, spostare il selettore di pressione verso la parte. Si produrrà un forte flusso di vapore dalla valvola che finirà quando sparisca la pressione interna. Per fare sì che la pressione diminuisca in maniera rapida, può raffreddare la pentola mettendola sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio.
- Quando non fuoriesce più vapore dalla valvola di esercizio, toglierla con un panno umido e aprire la pentola.
- Sciacquare e asciugare il coperchio e il corpo della pentola.

Prima cottura

Prima di ogni utilizzo, verifi care che il dispositivo di centraggio della valvola di esercizio non sia ostruito.

- Situare la valvola di esercizio alla sua posizione.

Riempimento minimo

Riempire sempre la pentola con una quantità minima equivalente a 25 cl (2 bicchieri d'acqua).

Riempimento massimo

- Non riempire mai il corpo della pentola per più di 2/3 della sua altezza.
- Nel caso in cui si debbano cucinare alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi disidratati o le composte, non riempire mai il corpo della pentola per più della metà della sua altezza.

Selezionare il livello di pressione indicato per ogni tipo di alimento a cucinare.

Mettere la pentola sulla fonte di calore e selezionare la pressione alta o la pressione bassa.

- Quando il vapore cominci ad uscire con abbastanza intensità dalla parte superiore del manico, abbassare l'intensità del fuoco.
- Quando la valvola di esercizio comincia a girare in modo regolare e continuo lasciando fuoriuscire un po' di vapore, significa che la cottura è cominciata.

Se non fuoriesce vapore dalla valvola di esercizio e questa non emette nessun suono durante la cottura:

- La pressione non è aumentata. Questo è normale durante i primi minuti di cottura.

Se ciò persiste, verificare che:

- La fonte di calore sia sufficientemente forte.
- Se non è così, aumentarla.
- La quantità di liquido presente nel corpo della pentola sia sufficiente.
- La valvola di esercizio sia situata in modo corretto, pulita e priva di residui.
- La pentola a pressione sia chiusa correttamente.
- La guarnizione o i bordi della pentola non siano deteriorati.

Durante la cottura

Quando la valvola di esercizio comincia a girare in modo regolare e continuo lasciando fuoriuscire un po' di vapore, ridurre la fonte di calore.

Assicurarsi che non ci siano bambini vicino alla pentola a pressione.

- Cronometrare i tempi di cottura "tutta" inclusa in questo manuale di istruzioni. Una leggera fuoriuscita di vapore dalla valvola di esercizio durante l'utilizzo della pentola in fase di cottura si considera normale.
- Durante la cottura a pressione, verificare che fuoriesca un po' di vapore regolarmente dalla valvola di esercizio. Se ciò non accade è possibile aumentare leggermente la fonte di calore, se si verifica il contrario, ovvero fuoriesce una quantità eccessiva di vapore, diminuire la fonte di calore.
- Una volta trascorso il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

Se uno dei sistemi di sicurezza entra in funzionamento:

- Spegnere immediatamente la fonte di calore.
- Far raffreddare la pentola a pressione.
- Verificare la valvola di esercizio e il dispositivo di centraggio della valvola (per sicurezza eseguire il procedimento di depressurizzazione della pentola prima di effettuare le verifiche).

Se il vapore fuoriesce dai bordi del coperchio della pentola a pressione, controllare:

- La chiusura della pentola e, se necessario, assicurarne meglio la chiusura.
- Il buono stato della guarnizione di tenuta e, se necessario, sostituirla.
- Il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta sul coperchio della pentola a pressione.
- La pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di esercizio.
- Lo stato corretto del bordo del corpo della pentola.

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.

	Minuti (pressione alta)	Minuti (pressione bassa)
Verdure		
Carciofi	8	10
Sedano	3	5
Zucchini	4	8
Cipolle	3	5
Cavoli	5	8
Cavolfiore	5	8
Spinaci	3	5
Piselli	3	5
Fave	5	10
Patate	5	10
Carote	5	10
Legumi		
Fagioli	18	25
Riso	3	8
feci	25	35
Lenticchie	20	30
Maccheroni	5	8
Fettuccine	3	8
Carni		
Arrosti di bue, mucca, agnello, maiale	15	25
Cotolette di agnello	5	10
Stufato di bue	20	25
Fegato	8	10
Pesci		
Vongole	2	6
Tonno	3	5
Baccalà	5	8
Calamari	5	8
Zuppe e brodi		
Brodo di carnee	15	20
Bollito	20	25
Zuppa di verdure	8	10
Zuppa di pesce	3	8

* Non riempia la pentola a pressione per più dei 2/3. Quando cucina ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempia la pentola a pressione per più di 1/2 della sua capacità totale.

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

Apertura della pentola

Per fare ciò spostare il selettore di pressione verso la parte. Si produrrà un forte flusso di vapore dalla valvola che finirà quando sparisce la pressione interna. Fare speciale attenzione durante la fuoriuscita del vapore. Per fare sì che la pressione diminuisca in maniera rapida, può raffreddare la pentola mettendola sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio.

- Quando la guarnizione sia esaurita può accadere una decompressione rapida e violenta, pertanto questo sistema ha bisogno di una maggiore cautela.
- Solamente quando non esiste pressione all'interno della pentola, potrà procedere all'apertura, nel modo indicato anteriormente.
- L'apertura con pressione all'interno potrebbe provocargli danni.
- Quando vengono cucinati purè, la pentola deve essere mossa prima di aprire il coperchio per evitare che schizzino possibili bolle d'aria che siano rimaste all'interno.

Se non si riesce ad aprire il coperchio della pentola:

- Depressurizzare la pentola e togliere valvola di esercizio.
- Assicurarsi che non resti pressione all'interno.

Se necessario, riscaldare per qualche secondo la pentola senza la valvola di esercizio.

Se gli alimenti non si sono cotti o si sono bruciati, controllare:

- Il tempo utilizzato per la cottura.
- La potenza della fonte di calore.
- La corretta collocazione della valvola di esercizio.
- La quantità di acqua utilizzata.



Pulizia

Evitare di lasciare alimenti all'interno della pentola per lunghi periodi di tempo.

Non utilizzare mai candeggina o prodotti che contengono composti cloridrici.

- Dopo ogni uso, pulire la pentola con acqua tiepida e un detergente leggero.
- Per lavare l'interno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato duro.
- Per lavare l'esterno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Per pulire il coperchio della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Può pulire il corpo della pentola a pressione a mano o in lavastoviglie.

Non lasciare il coperchio della pentola a pressione immerso in acqua.

Non lavare il coperchio della pentola a pressione in lavastoviglie

- Pulire la valvola di esercizio sotto l'acqua.
- Pulire il dispositivo di centraggio della valvola di esercizio con un getto abbondante e forte di acqua, utilizzando un ago.
- Pulire la base della valvola di sicurezza all'interno del coperchio della pentola.
- Verificarne il funzionamento corretto spingendo leggermente il pezzo centrale rosso e controllando che rientri senza difficoltà.

Manutenzione

Situare il coperchio della pentola al contrario sul corpo della stessa.

- Si deve evitare di lasciare nella pentola alimenti già cotti, perché tendono ad attaccarsi. In tal caso sarà necessario strofinare per un tempo maggiore, avremo bisogno di una quantità superiore di prodotti chimici (detergente) ed è possibile graffiare e rovinare la pentola a pressione.
- Le macchie di calcare possono essere evitate se si asciuga la pentola a pressione con un panno asciutto invece di lasciarla asciugare da sola. In questo modo eviteremo anche le macchie che lasciano cloro e altre sostanze presenti nell'acqua.
- Se dovesse essere presente qualche macchia di calcare problematica sul corpo della pentola è possibile passare un panno imbevuto di aceto caldo. Poi può essere lavata normalmente ed asciugata con un panno.
- Se ha perso la lucidità si può strofinare il corpo della pentola con un panno inumidito in alcool.
- Scegliere sempre una guarnizione corrispondente al proprio modello di pentola a pressione.

- Immergerla in acqua e sapone, sciacquarla e collocarla poco a poco esercitando pressione con le dita fino a quando non è totalmente incastrata nello spazio apposto all'interno del coperchio.
- Non tagliare mai la guarnizione di tenuta.

Far verificare la pentola a pressione da un servizio tecnico bra autorizzato dopo 10 anni di utilizzo.

Nel caso in cui si sia bruciato un alimento all'interno della pentola a pressione:

- Lasciare in ammollo il corpo della pentola per un periodo di tempo prima di procedere alla sua pulizia.
- Non utilizzare mai candeggina o prodotti che contengano composti cloridrici.

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 negozio 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.

La presente si interpreterà in conformità alle leggi spagnole, essendo i tribunali spagnoli competenti per risolvere qualsiasi possibile differenza.

* Nel caso in cui il prodotto sia stato acquistato in un paese distinto dalla Spagna, per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo negozio in cui è stato acquistato il prodotto, accompagnato dalla ricevuta d'acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto anteriormente risulti impossibile o troppo costoso, il consumatore potrà rivolgersi all'importatore indicato dallo stabilimento di riferimento.



vitesse

Instruções de uso



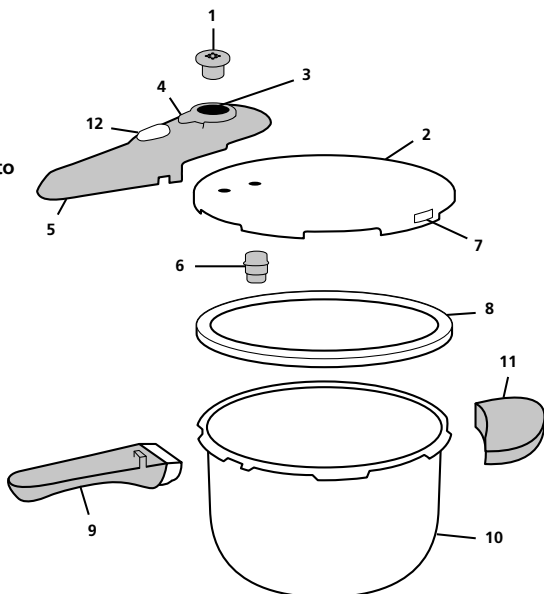
Pressão de serviço	Nível 1: 60 kPa	Nível 2: 100 kPa
Pressão máxima admissível	140-150 kPa	

Regras de segurança

- 1. Ler antes de qualquer utilização da panela de pressão. Guarde estas instruções.**
2. Deve-se respeitar sempre as regras de segurança durante a utilização da panela de pressão.
3. Não deixe as crianças se aproximarem quando estiver a utilizar a panela de pressão.
4. Não toque nas superfícies quentes. Utilize a asa e o cabo.
5. Assegure-se de que as asas estão fixas e corretamente colocadas.
6. Tenha cuidado ao transportar a panela de pressão cheia com líquido quente.
7. Não ponha a panela de pressão num forno quente.
8. Nunca utilize a panela de pressão para outro uso que não o especificado.
Este utensílio coze sob pressão. Uma utilização inadequada pode provocar queimaduras.
Assegure-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de a utilizar.
Para mais informações, consulte as instruções.
9. Não encha a panela de pressão a mais de 2/3. Quando cozinhar ingredientes cujo volume aumenta durante a cozedura, como o arroz ou as leguminosas, não enche a panela de pressão a mais de 1/2 da sua capacidade total.
10. Não prepare alimentos como compota de maçã, mirtilos, cevada, aveia ou outros cereais, ervilhas, pastas, macarrões, ruibarbo ou esparguete. Estes alimentos tendem a produzir espuma e bolhas que podem obstruir a válvula de segurança.
11. Depois da cozedura das carnes que têm uma pele superficial (por ex.: a língua de boi) que pode insuflada sob o efeito da pressão, não espete a carne enquanto a pele parecer insuflada; e arrisca-se a queimar-se com líquido quente.
12. No caso de alimentos pastosos, deve sacudir ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa para que estes alimentos não salpiquem para o exterior.
13. Verifique sempre se as válvulas de segurança não estão obstruídas antes da utilização. Consulte as instruções de uso.
14. É importante que a panela de pressão esteja fechada de forma adequada antes de a colocar em funcionamento. E assegure-se de que a abertura de segurança da tampa está dirigida para a parte contrária de uso.
15. Não utilize a panela de pressão para cozinhar apenas com óleo.
16. Nunca utilizar o produto sem acrescentar água, dado que o danificaria seriamente.
17. Quando se alcança a pressão de cozedura normal, baixe a temperatura; tal impedirá que se perca o vapor que o líquido criou. Vigie a panela de pressão durante a cozedura.
18. Abra a panela de pressão apenas quando não houver nenhuma pressão no interior. Nunca force a abertura. Consulte as instruções de utilização.
19. Não modifique nenhuma das peças de origem da panela de pressão, especialmente os elementos de segurança, além das instruções que se especificam neste manual; tal poderia fazer com que os elementos de segurança sejam ineficazes. Se uma ou várias peças não corresponderem à descrição que figura neste folheto, dirija-se a um técnico para que este possa verificá-las.
20. Utilize apenas as peças do fabricante de acordo com o modelo correspondente.
Em particular, utilize uma panela e uma tampa que provenham de um mesmo fabricante e sejam designadas por este como compatíveis.
21. Qualquer reparação deve ser realizada por pessoal autorizado dos Serviços pós-venda.

Esquema

1. Chapéu
2. Tampa
3. Válvula de funcionamento
4. Seletor de pressão
5. Cabo tampa
6. Válvula de segurança e bloqueio
7. Abertura de segurança da tampa
8. Junta de borracha
9. Cabo do corpo
10. Corpo da panela
11. Asa complementar
12. Botão



Características da panela de pressão

Diâmetro corpo da panela:

Capacidade	Diâmetro	Referência Velocidade
3L	22 cm	185100
4L	22 cm	185101
6L	22 cm	185102
7L	22 cm	185103
9L	24 cm	185104

Fontes de calor compatíveis

Os modelos de panela de pressão vitesse de bra são compatíveis com todas as fontes de calor, incluída a indução.

- Sobre placas elétricas, recomenda-se o uso de um fogão de diâmetro igual ou inferior ao do fundo exterior da panela.
- Sobre placas vitrocerâmicas, recomenda-se verificar que o fundo exterior da panela está limpo e totalmente livre de resíduos.
- Sobre placas de gás, recomenda-se que a chama nunca sobressaia o diâmetro do fundo da panela.
- Sobre placas de indução, recomenda-se o uso de um fogão de diâmetro igual ou ligeiramente inferior (que cubra pelo menos 70%) ao do fundo exterior da panela.



INDUCTION

Dupla pressão

A panela de pressão tem uma válvula que permite a sua utilização com duas pressões diferentes:

Baixa pressão 1 - cozinha rápida (0,5 kg /cm2).

Alta pressão 2 - cozinha super rápida (1 kg /cm2).

A seleção das pressões depende do tipo de alimento, do sistema que se pretenda cozinhar - dieteticamente ou de forma convencional - e da rapidez com que se deseja cozinhar.

**A Baixa pressão: Cozinha dietética.
Cozinha rápida.**

**A Alta pressão: Cozinha tradicional.
Cozinha super rápida.**



Triplo fundo difusor

Para conseguir o máximo aproveitamento do calor, possui um fundo difusor sandwich constituído por Aço Inoxidável - Alumínio - Aço Inoxidável.

Este fundo difusor especial absorve e transmite a energia com a máxima homogeneidade.

Triplo sistema de segurança

Em caso de excesso de pressão:

A panela possui um triplo sistema de segurança. A válvula de funcionamento atua rapidamente desvaporizando a panela pelos orifícios de saída pela parte superior do cabo. (figura 1).

Uma segunda válvula atua desvaporizando a panela a uma pressão um pouco superior à atuação da primeira válvula e no caso extraordinário em que esta não atuasse.

Por outro lado, o próprio desenho da tampa da panela e a sua junta constituem um terceiro sistema de segurança.

Se não atuassem as duas válvulas de segurança, a junta de borracha dilatava saindo pela ranhura da tampa, evacuando deste modo a pressão da panela pelo lado contrário ao posto de trabalho, deste modo a pessoa que utilize a panela fica totalmente resguardada. (figura 2).

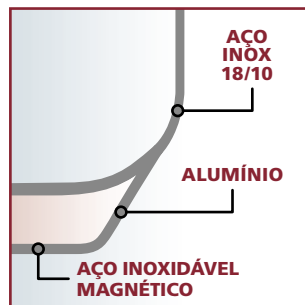


figura 1



figura 2



Recomendamos substituir a junta de fecho pelo menos uma vez por ano.

Peças de substituição BRA disponíveis nos serviços de assistência técnica

Para a substituição de outras peças diferentes às aqui assinaladas ou reparações, contacte o serviço pós-venda BRA.

Utilize apenas as peças do fabricante de acordo com o modelo correspondente.

Descrição	Referência
Válvula de segurança VITESSE	99.09.03
Asa do corpo VITESSE	99.09.04
Cabo do corpo VITESSE	99.09.05
Válvula de funcionamento (peso)	99.09.08
Cabo superior montado	99.09.70
Seletor de pressão	99.09.71
Botão de abertura	99.09.72
Junta panela de pressão 4, 6 e 7 litros BRA	99.09.32
Junta panela de pressão 9 litros BRA	99.09.35
Junta panela de pressão 3 litros BRA	99.09.33

Instruções de uso

Abertura da tampa

Coloque o botão na posição OPEN-ABRIR e rode a parte superior do cabo da tampa para a direita, até coincidir o ponto da tampa com o outro ponto que está no centro do cabo do corpo.

Nesta posição, levante verticalmente a tampa e a panela estará aberta.

Nunca tente abri-la sem se assegurar que está totalmente desvaporizada.

Embora a panela possua um sistema de bloqueio que não permitiria abri-la em caso de haver uma mínima pressão no interior.

Fecho da panela

Coloque a tampa sobre o corpo da panela, alinhando o ponto da tampa e o ponto do cabo inferior.

Pressione suavemente a tampa contra o corpo. Rode a pega da tampa para a esquerda, até que o topo da tampa coincida com o do corpo.

O botão coloca-se na posição de fechado.

Se acontecer a panela aquecer sem líquido no interior, contacte o serviço pós-venda BRA para a sua verificação.





Primeira utilização

Antes de usar a panela pela primeira vez, recomendamos limpar bem todas as peças com água quente, detergentes líquidos e esfregões que não risquem. Não introduza a tampa na máquina da loiça, embora possa colocar o corpo.

Encha o corpo da panela com água até 2/3 da sua altura.

- Feche a panela (ver página anterior: Fecho).
- Coloque a panela de pressão sobre a fonte de calor a nível máximo.
- Assim que começar a sair vapor da válvula de funcionamento reduza a fonte de calor ao nível mínimo e cronometre 20 minutos.
- Quando tiverem passado os 20 minutos, desligue completamente a fonte de calor.
- Para despressurizar a panela de pressão coloque o seletor na posição desvaporizar, produzirá assim a saída de vapor pela válvula que se extinguirá à medida que desapareça a pressão interior.
- Se deseja que a pressão baixe de uma forma mais rápida, coloque a panela sob a torneira de água fria.
- Quando deixar de sair vapor da válvula de funcionamento, retire esta última com a ajuda de um pano húmido e abra a panela.
- Enxague e seque a tampa e o corpo da panela.

Início de cozedura

Antes de cada utilização, verifique se a válvula de funcionamento não está obstruída.

- Coloque a válvula de funcionamento na sua posição.

Enchimento mínimo

Encha sempre a panela com uma quantidade mínima equivalente a 25cl (2 copos de água).

Llenado máximo

- Nunca encha o corpo da panela acima de 2/3 da sua altura, com alimentos incluídos.
- No caso de cozinhar alimentos que se dilatam durante a cozedura, como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas, nunca encha o corpo da panela acima de metade da sua altura.
- Coloque a panela de pressão sobre a fonte de calor a nível máximo.

Selecione o nível de pressão indicado para cada tipo de alimento a cozinhar.

Coloque a panela na fonte de calor e selecione a Pressão Alta 2 ou a Pressão Baixa 1.

- Assim que a válvula de funcionamento começar a deixar escapar algum vapor, a cozedura terá começado, reduza a intensidade do fogo para o mínimo.

A partir deste momento começa o tempo de cozedura recomendado.

Se não sair vapor pela válvula de funcionamento e não emitir nenhum som durante a cozedura:

- A pressão não subiu. Isto é normal nos primeiros minutos de cozedura.

Se esta situação persistir, verifique se:

- A fonte de calor é suficientemente forte. Se assim não for, aumente-a.
- Verifique se introduziu o líquido no interior da panela equivalente a um mínimo de 25 cl (2 copos de água).
- A válvula de funcionamento está corretamente colocada, limpa e livre de resíduos.
- A panela de pressão está corretamente fechada.
- A junta de estanqueidade ou as bordas da panela não estão deteriorados.

Durante a cocção

Assim que a válvula de funcionamento começar a expulsar vapor de forma regular, reduza a fonte de calor.

Não deixe as crianças se aproximarem quando estiver a utilizar a panela de pressão.

- Cronometre os tempos de cocção através da tabela “tempos de cocção” incluída neste livro de instruções.

Uma ligeira saída de vapor pela válvula de funcionamento durante o uso da panela no processo de cocção é considerado normal.

- Durante a cocção com pressão, verifique se sai um pouco de vapor regularmente pela válvula de funcionamento. Se tal não ocorrer pode incrementar ligeiramente a fonte de calor, se ocorrer o contrário, ou seja, sai uma quantidade excessiva de vapor, diminua a fonte de calor.
- Quando tiver passado o tempo de cocção, desligue a fonte de calor.

Se um dos sistemas de segurança entrar em funcionamento:

- Desligue imediatamente a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a panela de pressão.
- Verifique a válvula de funcionamento e o centrador da válvula (por segurança realize o processo de despressurização da panela antes de levar a cabo as verificações).

Se o vapor escapar pelas bordas da tampa da panela de pressão, verifique:

- O fecho da panela e, se for necessário, certifique-se novamente do fecho.
- O bom estado da junta de estanqueidade e, se for necessário, substitua-a.
- O bom posicionamento da junta de estanqueidade na tampa da panela de pressão.
- A limpeza da tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento.
- O bom estado da borda do corpo da panela.

Tempos de cocção

Os tempos de cocção devem ser iniciados a partir do momento em que a panela alcance a pressão adequada, que é quando começa a sair vapor pela válvula.

	Minutos (pressão alta)	Minutos (pressão baixa)
Verduras		
Alcachofras	8	10
Aipo	3	5
Abóboras	4	8
Cebolas	3	5
Couves	5	8
Couve-flor	5	8
Espinafres	3	5
Ervilhas	3	5
Favas	5	10
Batatas	5	10
Cenouras	5	10
Legumes*		
Feijão	18	25
Arroz	3	8
Grão	25	35
Lentilhas	20	30
Macarrões	5	8
Aletria	3	8
Carnes		
Assado boi, vaca, cordeiro, porco	15	25
Costeletas de cordeiro	5	10
Guisados de boi	20	25
Fígado	8	10
Peixes		
Ameijoas	2	6
Atum	3	5
Bacalhau	5	8
Calamares	5	8
Sopas e caldos		
Caldo de carne	15	20
Cozido	20	25
Sopa de legumes	8	10
Sopa de peixe	3	8

* No caso de cozinhar alimentos que se dilatam durante a cocção, como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas, nunca encha o corpo da panela acima de metade da sua altura.

Estes tempos de cocção são orientativos, visto que cada tipo de cozinha, a gás, eletricidade, etc., tem resultados diferentes.

Abertura da panela

Para libertar o vapor do interior da panela, assim que a fonte de calor for desligada, coloque o seletor de pressão na posição de desvaporizar, tomando especial cuidado com a saída de vapor.

Pode optar por uma descompressão rápida:

Coloque a panela debaixo de um jato de água fria, conseguindo que a pressão baixe mais rapidamente.

- Quando não sai mais vapor pela válvula de funcionamento, isso quer dizer que já não há pressão no interior da panela.
- Abra a panela. Para deslocar a panela de pressão, utilize as asas.



Se não conseguir abrir a tampa da panela:

- Despressurize a panela
- Assegure-se de que não há pressão no interior. Se for necessário, aqueça alguns instantes a panela sem a válvula de funcionamento.

Se os alimentos não ficarem cozinhados ou ficaram queimados, verifique:

- O tempo utilizado na cozedura.
- A potência da fonte de calor.
- A correta colocação da válvula de funcionamento.
- A quantidade de água utilizada.



Limpeza e manutenção

Evitar deixar alimentos no interior da panela durante longos períodos de tempo.

NUNCA utilizar lixívia ou produtos que contenham completos clorídricos.

- Depois de cada uso, limpe a panela com a ajuda de água tépida e um detergente suave.
- Para lavar o interior do corpo da panela pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado duro.

- Para lavar o exterior do corpo da panela pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado suave.
- Para lavar a tampa da panela de pressão pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado suave.
- Pode limpar o corpo da panela de pressão à mão ou na máquina da loiça.
- As manchas de cal podem ser evitadas se secarmos a panela de pressão com um pano seco em vez de deixar que seque sozinha. Assim evitaremos também as manchas que deixam o cloro e outras substâncias que a água contém.
- Se tivermos alguma mancha de cal especialmente problemática no corpo da panela podemos passar um pano com vinagre quente. Depois lavamos de modo normal e secamos com um pano.
- Se perdeu o brilho podemos esfregar o corpo da panela com um pano humedecido em álcool.

Não deixar a tampa da panela de pressão de molho.

Não lavar a tampa da panela de pressão na máquina da loiça.

- Limpe a válvula de funcionamento debaixo de água.
- Limpe o centrador da válvula de funcionamento através de um jato abundante e forte de água, com a ajuda, se necessário, de uma agulha para assegurar a correta limpeza da peça.
- Limpe a base da válvula de segurança no interior da tampa da panela.

Almacenaje

Dê a volta à tampa da panela e coloque-a em cima do corpo da panela.

- Evite deixar muito tempo os alimentos já cozinhados na panela, porque tendem a colar. Depois teremos mais trabalho a esfregar, necessitaremos de mais produtos químicos (mais detergente) e podemos riscar e estragar a nossa panela de pressão.

Substituição da junta de estanqueidade

- Escolha sempre uma junta correspondente ao seu modelo de panela de pressão.
 - Mergulhe-a em água com sabão, enxagúe-a e coloque-a pouco a pouco realizando pressão com os dedos até estar totalmente encaixada no orifício habilitado no interior da tampa.
 - Nunca corte a junta de estanqueidade.
- Leve a sua panela de pressão a um serviço técnico BRA autorizado, se tiver mais de 10 anos de uso.

Caso algum alimento se tenha queimado no interior da panela de pressão:

- Deixe o corpo da panela de molho algum tempo antes de proceder à sua limpeza.
- NUNCA utilize lixívia ou produtos que contenham compostos clorídricos.

Garantia

O prazo da presente garantia é de dois anos a partir da data de compra do produto, e cobre os possíveis defeitos de fabrico, e não cobre os defeitos derivados de um mau uso da peça, uso impróprio desta ou os danos causados por golpes.

Para tornar efectiva a presente garantia, o consumidor deverá dirigir-se sempre ao estabelecimento em que tiver comprado o produto, acompanhado do comprovativo de compra. Só no caso de o anterior resultar impossível ou excessivamente dispendioso, o consumidor poderá dirigir-se ao fabricante para reclamar a reparação ou substituição do produto, remetendo-o por correio ordinário a:

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

Os possíveis produtos defeituosos cobertos por esta garantia serão recepcionados, reparados e/ou substituídos sem gastos, e devolvidos ao comprador sem cargo algum.

Esta garantia não afecta os direitos de que dispõe o consumidor conforme o previsto no RDL 1/2007, Lei Geral para a Defesa dos Consumidores e Utilizadores.

A presente será interpretada em conformidade com as leis de Espanha, sendo competentes para dirimir qualquer possível diferença os tribunais de Espanha.

* No caso em que o produto tenha sido adquirido num país que não seja Espanha, para tornar efectiva a presente garantia, o consumidor deverá dirigir-se sempre ao estabelecimento onde tenha comprado o produto, acompanhado do comprovativo de compra. Só no caso de o anterior resultar impossível ou excessivamente dispendioso, o consumidor poderá dirigir-se ao importador que o referido estabelecimento lhe indique.



vitesse

Instructions d'utilisation



Pression de fonctionnement	Niveau 1: 60 kPa	Niveau 2: 100 kPa
Pression maximale admissible	140-150 kPa	

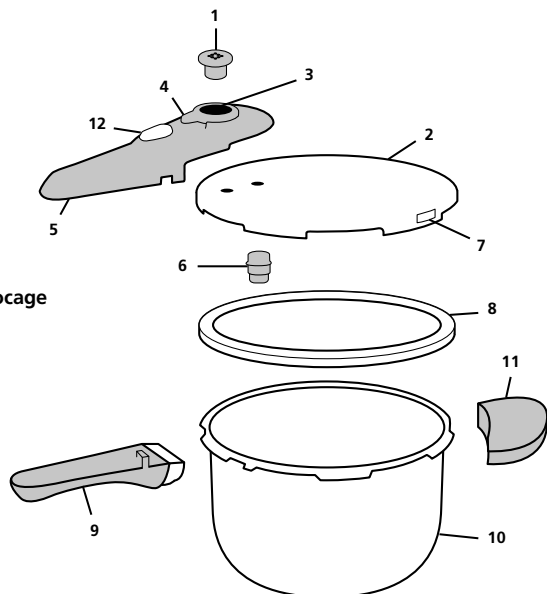
Règles de sécurité

1. Lire avant d'utiliser l'autocuiseur. Conserver ces instructions.

- Les règles de sécurité doivent impérativement être respectées pendant l'utilisation de l'autocuiseur.
- Éloigner les enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée et le manche.
- Vérifier que les poignées sont correctement fixées et situées.
- Redoubler de prudence en transportant l'autocuiseur plein de liquide chaud.
- Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur dans un autre but que celui pour lequel il est prévu.
Cet ustensile permet de cuire sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des brûlures. Veiller à ce que l'autocuiseur soit bien fermé avant de l'utiliser.
Pour en savoir plus, consulter les instructions.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3. Dans le cas d'aliments dont le volume augmente pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes, ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité totale.
- Ne pas cuire d'aliments comme la compote de pommes, les aïelles, l'orge, l'avoine ou d'autres céréales, les petits pois, les pâtes, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis. Ces aliments ont tendance à produire de la mousse et des bulles qui pourraient bloquer la soupape de sécurité.
- Après la cuisson des viandes qui ont une peau superficielle (par ex. la langue de bœuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, éviter de les piquer tant que la peau semble gonflée, car du liquide chaud risque de provoquer des brûlures.
- Dans le cas d'aliments épais, remuer légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, afin d'éviter les projections à l'extérieur.
- Avant d'utiliser l'autocuiseur, il faut toujours s'assurer que les soupapes de sécurité ne sont pas obstruées. Consulter les instructions d'utilisation.
- Avant d'utiliser cet autocuiseur, il faut s'assurer qu'il est correctement fermé. Il faut également s'assurer que la fente de sécurité du couvercle est dirigée à l'opposé du sens d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour cuisiner uniquement avec de l'huile.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir ajouté de l'eau au préalable, cela provoquerait de sérieux dommages.
- Une fois la pression de cuisson normale atteinte, baisser la température, afin d'empêcher la perte de vapeur créée par le liquide. Surveiller l'autocuiseur pendant la cuisson.
- N'ouvrir l'autocuiseur que lorsque la pression est complètement retombée à l'intérieur.
Ne jamais forcer son ouverture. Consulter les instructions d'utilisation.
- Ne modifier aucune pièce d'origine de l'autocuiseur, en particulier celles liées à la sécurité, outre les instructions du présent manuel. Cela pourrait annuler l'efficacité des éléments de sécurité.
Si une ou plusieurs pièces ne correspondent pas à la description qui figure dans cette notice, contacter un technicien pour qu'il puisse les vérifier.
- Utiliser uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant.
Plus particulièrement, utiliser un autocuiseur et un couvercle produits par le même fabricant et conçus pour être compatibles.
- Toute réparation doit être réalisée par du personnel autorisé du service après-vente.

Schéma

1. Soupape
2. Couvercle
3. Soupape de dépressurisation
4. Sélecteur de pression
5. Manche couvercle
6. Soupape de sécurité et blocage
7. Fente de sécurité et blocage
8. Joint en caoutchouc
9. Manche du corps
10. Corps de l'autocuiseur
11. Poignée supplémentaire
12. Bouton



Caractéristiques de l'autocuiseur

Diamètre du corps de l'autocuiseur:

Capacité	Diamètre	Référence Vitesse
3L	22 cm	185100
4L	22 cm	185101
6L	22 cm	185102
7L	22 cm	185103
9L	24 cm	185104

Sources de chaleur compatibles

Les modèles d'autocuiseurs vitesse de bra sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, induction incluse.

- Sur des plaques électriques, nous recommandons d'utiliser un foyer de diamètre inférieur ou égal à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.
- Sur des plaques vitrocéramiques, nous recommandons de vérifier que le fond extérieur de l'autocuiseur soit propre et sans aucun résidu.
- Sur des plaques à gaz, nous recommandons que la flamme ne ressorte jamais du diamètre du fond de l'autocuiseur.
- Sur des plaques à induction, nous recommandons d'utiliser un foyer d'un diamètre équivalent ou légèrement inférieur (qui couvre au moins 70 %) à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.



INDUCTION

Double pression

Cet autocuiseur dispose d'une soupape qui permet d'être utilisée avec deux pressions différentes.

Basse pression 1 - cuisine rapide (0,5 kg/cm²).

Haute pression 2 - cuisine super rapide (1 kg/cm²).

La sélection des pressions dépend du type d'aliment, du type de cuisine - diététique ou conventionnelle - et de la vitesse à laquelle on souhaite cuisiner.

**La basse pression: Cuisine diététique.
Cuisine rapide.**

**La haute pression:
Cuisine traditionnelle. Cuisine super rapide.**



Triple fond diffuseur

Pour tirer un profit optimal de la chaleur, il possède un fond de diffusion sandwich composé d'acier inoxydable - aluminium - acier inoxydable.

Ce fond de diffusion spécial absorbe et transmet l'énergie avec une homogénéité maximale.

Triple système de sécurité

En cas d'excès de pression:

L'autocuiseur dispose d'un triple système de sécurité. La soupape de dépressurisation agit rapidement en éliminant la vapeur à travers les orifices de sortie de la partie supérieure du manche. (image 1).

Une seconde soupape agit en éliminant la vapeur selon une pression légèrement supérieure à la première, et dans le cas très rare où la première n'agirait pas.

Par ailleurs, la forme du couvercle de l'autocuiseur et son joint constituent le troisième système de sécurité.

Dans le cas où les deux soupapes de sécurité ne fonctionnent pas, le joint en caoutchouc se dilate à travers la fente du couvercle pour évacuer la pression de l'autocuiseur dans le sens opposé au poste de travail et préserver ainsi la sécurité de la personne qui l'utilise. (image 2).

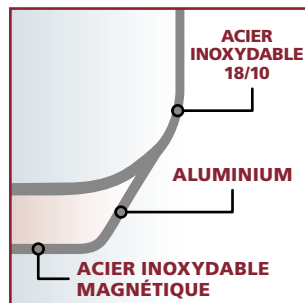


image 1



image 2



Nous vous recommandons de changer le joint du dispositif de fermeture au moins une fois par an.

Pièces de rechange BRA disponibles auprès des services d'assistance technique

Pour le remplacement d'autres pièces que celles décrites ici ou pour des réparations, contacter le service après-vente BRA.

Utiliser uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant.

Description	Référence
Soupape de sécurité VITESSE	99.09.03
Poignée du corps VITESSE	99.09.04
Manche du corps VITESSE	99.09.05
Soupape de dépressurisation (poids)	99.09.08
Manche supérieur monté	99.09.70
Sélecteur de pression	99.09.71
Bouton d'ouverture	99.09.72
Joint autocuiseur 4, 6 et 7 litres BRA	99.09.32
Joint autocuiseur 9 litres BRA	99.09.35
Joint autocuiseur 3 litres BRA	99.09.33

Instructions d'utilisation

Ouverture du couvercle

Placer le bouton en position OPEN-OUVRIR et faire tourner la partie supérieure du manche du couvercle vers la droite, jusqu'à faire coïncider le point du couvercle avec l'autre point qui se trouve placé dans le centre du manche du corps de l'autocuiseur.

Dans cette position, soulever le couvercle verticalement et l'autocuiseur sera ouvert.

Ne jamais essayer d'ouvrir l'autocuiseur sans s'assurer au préalable que toute la vapeur a été évacuée.

Par ailleurs, l'autocuiseur est équipé d'un système de blocage empêchant son ouverture dans le cas où le dispositif se trouvait encore sous pression.

Fermeture de l'autocuiseur

Placer le couvercle sur le corps de l'autocuiseur, en alignant le point du couvercle et le point du manche inférieur.

Appuyer délicatement le couvercle contre le corps. Faire tourner la poignée du couvercle vers la gauche, jusqu'à ce que la butée du couvercle coïncide avec celle du corps.

Le bouton se place alors en position fermée.

Si jamais l'autocuiseur avait été chauffé sans liquide à l'intérieur, contacter le service après-vente BRA pour le faire vérifier.





Première utilisation

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, nous recommandons de bien nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude en utilisant un détergent liquide et une éponge non abrasive. Ne jamais mettre le couvercle dans le lave-vaisselle même si l'on peut le faire avec le corps.

- Remplir le corps de l'autocuiseur jusqu'aux deux tiers (2/3) de sa hauteur.
- Fermer l'autocuiseur (voir page précédente : Fermeture).
- Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur au niveau maximum.
- Dès que de la vapeur commence à sortir de la soupape de dépressurisation, réduire la puissance de la source de chaleur au niveau minimum et compter 20 minutes.
- Une fois les 20 minutes écoulées, éteindre complètement la source de chaleur.
- Pour dépressuriser l'autocuiseur, placer le sélecteur sur la position d'évacuation de la vapeur, pour permettre à cette dernière de sortir par la soupape. Cette dernière s'arrête lorsque la pression intérieure a disparu.
- Si l'on souhaite éliminer plus rapidement la pression, placer l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide.
- Dès que la vapeur ne sort plus de la soupape de dépressurisation, retirer la soupape à l'aide d'un torchon humide et ouvrir l'autocuiseur.
- Rincer et sécher le couvercle, et le corps de l'autocuiseur.

Début de la cuisson

Avant chaque utilisation, vérifier que la soupape de dépressurisation n'est pas obstruée.

- Mettre la soupape de dépressurisation en place.

Remplissage minimum

L'autocuiseur doit toujours contenir une quantité minimale équivalant à 25 cl (2 verres d'eau).

Remplissage maximum

- NE JAMAIS remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa hauteur, aliments inclus.
- Pour cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses déshydratées ou les compotes, ne jamais remplir le corps de l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa hauteur.
- Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur au niveau maximum.

Sélectionner le niveau de pression indiqué pour chaque type d'aliment à cuisiner.

Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur et sélectionner la Pression Haute 2 ou la Pression Basse 1.

- Dès que la soupape de dépressurisation commence à laisser échapper un peu de vapeur, la cuisson a commencé, il faut donc baisser le feu au minimum.

Le temps de cuisson recommandé commence à ce moment-là.

Si aucune vapeur ne s'échappe par la soupape de dépressurisation et qu'elle n'émet aucun bruit pendant la cuisson:

- La pression n'a pas monté. Ceci est normal durant les premières minutes de la cuisson.

Si cette situation se prolonge, vérifier les points suivants:

- La source de chaleur est suffisamment forte. Si tel n'est pas le cas, il faut l'augmenter.
- Vérifier que l'autocuiseur contient une quantité de liquide équivalente à au moins 25 cl (2 verres d'eau).
- La soupape de dépressurisation est placée correctement, propre et sans résidus.
- L'autocuiseur est correctement fermé.
- Le joint d'étanchéité ou les bords de l'autocuiseur ne sont pas détériorés.

Pendant la cuisson

Dès que la soupape de dépressurisation commence à expulser de la vapeur de façon régulière, réduire la source de chaleur.

Éloigner les enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.

- Chronométrer les temps de cuisson à l'aide du tableau « temps de cuisson » inclus dans les présentes instructions.

Une légère échappée de vapeur par la soupape de dépressurisation pendant la cuisson est considérée comme normale.

- Pendant la cuisson sous pression, vérifier qu'un peu de vapeur sort régulièrement par la soupape de dépressurisation. Dans le cas contraire, augmenter légèrement la source de chaleur. Si, au contraire, une quantité excessive de vapeur ressort, réduire la source de chaleur.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, éteindre la source de chaleur.

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche:

- Éteindre immédiatement la source de chaleur.
- Laisser l'autocuiseur refroidir.
- Vérifier la soupape de fonctionnement et le centreur de la soupape (par mesure de sécurité, effectuer le processus de dépressurisation de l'autocuiseur avant d'effectuer les vérifications).

Si la vapeur s'échappe par les bords du couvercle de l'autocuiseur, vérifier les points suivants:

- La fermeture de l'autocuiseur, et si nécessaire, sécuriser davantage la fermeture.
- Le bon état du joint d'étanchéité, et si nécessaire, le remplacer.
- Le bon positionnement du joint d'étanchéité dans le couvercle de l'autocuiseur.
- La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de dépressurisation.
- Le bon état du bord du corps de l'autocuiseur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson démarrent à partir du moment où l'autocuiseur atteint la pression souhaitée, c'est-à-dire dès que de la vapeur commence à s'échapper par la soupape.

	Minutes (Pression élevée)	Minutes (pression basse)
Légumes		
Artichauts	8	10
Céleri	3	5
Courgettes	4	8
Oignons	3	5
Choux	5	8
Chou-fleur	5	8
Épinards	3	5
Petits pois	3	5
Fèves	5	10
Pommes de terre	5	10
Carottes	5	10
Légumes*		
Haricots	18	25
Riz	3	8
Pois chiches	25	35
Lentilles	20	30
Macaronis	5	8
Vermicelles	3	8
Viandes		
Rôti de bœuf, de génisse, d'agneau, de porc	15	25
Côtelettes d'agneau	5	10
Bœuf en daube	20	25
Foie	8	10
Poissons		
Clovisse	2	6
Thon	3	5
Morue	5	8
Calamars	5	8
Soupes et bouillons		
Bouillon de viande	15	20
Pot-au-feu	20	25
Soupe de légumes	8	10
Soupe de poisson	3	8

* Pour cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes, le riz, etc., ne jamais remplir le corps de l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa hauteur.

Ces temps de cuisson sont fournis à titre d'indication, car chaque type de cuisinière, au gaz, électrique, etc. offre des résultats différents.

Ouverture de l'autocuiseur

Pour libérer la vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur, après avoir éteint la source de chaleur, placer le sélecteur de pression sur la position de dépressurisation. Redoubler de prudence lors de la sortie de la vapeur.

Il est possible de choisir une décompression rapide: placer l'autocuiseur sous un jet d'eau froide, afin de faire baisser la pression plus rapidement.

- Dès que la vapeur ne sort plus par la soupape de dépressurisation, la pression est nulle à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Ouvrir l'autocuiseur. Pour déplacer l'autocuiseur, utiliser les poignées.

Si l'on ne parvient pas à ouvrir le couvercle de l'autocuiseur:

- Dépressuriser l'autocuiseur.
- Vérifier qu'il ne reste aucune pression à l'intérieur. Si nécessaire, faire chauffer l'autocuiseur quelques instants sans mettre la soupape de dépressurisation.

Si les aliments ne sont pas cuits ou ont brûlé, vérifier les points suivants:

- Le temps de cuisson écoulé.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le placement correct de la soupape de dépressurisation.
- La quantité d'eau utilisée.

Nettoyage et entretien

Éviter de laisser des aliments trop longtemps à l'intérieur de l'autocuiseur.

NE JAMAIS utiliser de l'eau de javel ou des produits contenant des composés chlorhydriques.



- Pour laver l'extérieur du corps de l'autocuiseur, utiliser un détergent doux et une éponge ordinaire du côté doux.
- Pour laver le couvercle de l'autocuiseur, utiliser un détergent doux et une éponge ordinaire du côté doux.
- Laver le corps de l'autocuiseur à la main ou dans le lave-vaisselle.

Ne jamais laisser le couvercle de l'autocuiseur tremper dans l'eau.

Ne jamais laisser le couvercle de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.

- Nettoyer la soupape de dépressurisation sous l'eau.
- Nettoyer le centreur de la soupape de dépressurisation à l'aide d'un jet d'eau puissant et abondant, en utilisant une aiguille pour s'assurer que la pièce est correctement nettoyée.
- Laver la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle de l'autocuiseur.

Rangement

Retourner le couvercle de l'autocuiseur pour le placer.

- Il faut éviter de laisser longtemps les aliments déjà cuisinés dans l'autocuiseur, car ils ont tendance à adhérer. Cela entraîne un surplus de travail en termes de nettoyage, de quantité de produits chimiques nécessaires (plus de détergent) et notre autocuiseur pourrait finir rayé ou abîmé.

- Les taches de calcaire peuvent être évitées en séchant l'autocuiseur avec un torchon sec au lieu de le laisser sécher seul. Cela permet également d'éviter les taches laissées par le chlore et d'autres substances présentes dans l'eau.
- En présence d'une tache de calcaire particulièrement problématique sur le corps de l'autocuiseur, utiliser un chiffon imbibé de vinaigre chaud pour l'éliminer. Ensuite, laver le corps normalement et sécher avec un torchon.
- S'il a perdu de son brillant, frotter le corps de l'autocuiseur avec un chiffon imbibé d'alcool.

Remplacement du joint d'étanchéité

- Toujours choisir un joint correspondant au modèle de l'autocuiseur.
- Il faut l'immerger dans de l'eau savonneuse, le rincer et le mettre en place en exerçant une pression progressive avec les doigts, jusqu'à ce qu'il soit complètement emboîté dans la rainure prévue à cet effet à l'intérieur du couvercle.
- Ne jamais couper le joint d'étanchéité. Faire vérifier l'autocuiseur par un service technique BRA agréé si celui-ci a plus de dix ans.

Si un aliment a brûlé à l'intérieur de l'autocuiseur:

- Laisser le corps de l'autocuiseur tremper un certain temps avant de le laver.
- NE JAMAIS utiliser de l'eau de javel ou des produits contenant des composés chlorhydriques.

Garantie

Cette garantie a une durée de validité de deux ans à partir de la date d'achat du produit, et couvre les éventuels défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation de l'objet garanti, d'un usage inapproprié de ce dernier ou des dommages causés par des chocs.

Pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat.

Uniquement dans le cas où ce qui est mentionné ci-dessus s'avère impossible ou excessivement coûteux, le consommateur pourra s'adresser au fabricant afin de réclamer la réparation ou la substitution du produit, en l'envoyant par courrier ordinaire à :

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

Les éventuels produits défectueux couverts par cette garantie seront réceptionnés, réparés et/ou remplacés sans frais, et renvoyés à l'acheteur à titre gracieux.

Cette garantie n'a aucune incidence sur les droits dont dispose le consommateur conformément à ce que prévoit le RDL 1/2007, Loi Générale pour la Défense des Consommateurs et Utilisateurs.

La présente garantie sera interprétée conformément aux lois Espagnoles, et les tribunaux espagnols seront compétents pour régler tous les éventuels différends.

* Dans le cas où le produit a été acheté dans un pays autre que l'Espagne, pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat. Uniquement dans le cas où ce qui précède est impossible à réaliser ou trop coûteux, le consommateur pourra s'adresser à l'importateur que le dit établissement lui indiquera.



vitesse

Bedienungsanleitung



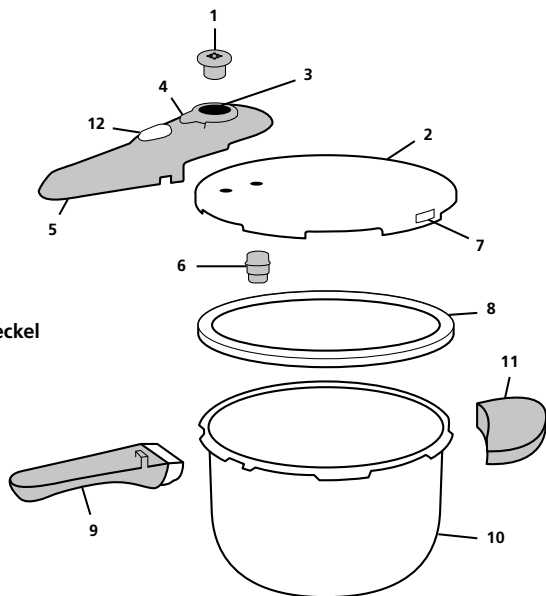
Betriebsdruck	Niveau 1: 60 kPa	Niveau 2: 100 kPa
Maximal zulässiger Druck	140-150 kPa	

Sicherheitsregeln

- 1. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung des Schnellkochtopfs bitte aufmerksam durch! Bewahren Sie sie danach in greifbarer Nähe auf.**
2. Bei jeder Verwendung des Druckkochtopfs müssen unbedingt alle Sicherheitsregeln eingehalten werden.
3. Vermeiden Sie, dass Kinder in die Nähe des Topfes kommen.
4. Berühren Sie niemals die heißen Flächen des Topfes. Halten Sie ihn immer nur an Stiel und Griff fest.
5. Achten Sie darauf, dass Stiel und Griff fest und korrekt montiert sind.
6. Bewegen Sie den Topf sehr vorsichtig, wenn er voll ist.
7. Dieser Topf darf nicht im Backofen verwendet werden.
8. Verwenden Sie den Topf nicht für andere Anwendungen, sondern nur zum Kochen. Es handelt sich um einen Topf zum Kochen unter Druck. Eine falsche Anwendung kann zu schlimmen Verbrennungen führen. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Deckel korrekt geschlossen ist. Lesen Sie für weitere Information zur Verwendung die Bedienungsanleitung.
9. Der Topf darf nicht mehr als 2/3 gefüllt werden. Wenn Sie Lebensmittel wie Reis oder Hülsenfrüchte darin kochen, die sich beim Garen aufblähen, füllen Sie den Topf nicht mehr als zur Hälfte.
10. Kochen Sie darin nicht folgende oder ähnliche Lebensmittel wie Apfelkompott, Blaubeeren, Gerste, Hafer oder andere Getreidearten, Erbsen oder Rhabarber. Auch keine Nudeln wie Tallarines, Makkaroni oder Spagetti. Diese Lebensmittel können viel Schaum erzeugen, der aufsteigen und das Koch- und Sicherheitsventil verstopfen kann.
11. Nach der Zubereitung von Fleischgerichten mit geschlossener Haut (z.B. Ochsenzunge), die sich durch den Druck aufblähen können, durchstechen Sie nicht die Haut, solange sie noch aufgebläht ist. Dabei könnten Sie sich erheblich verbrennen.
12. Bei cremeartigen Gerichten sollten Sie den Topf vor dem Öffnen mehrmals leicht schütteln, um das spätere Aufsteigen von Dampfblasen zu vermeiden, die beim Platzen im offenen Topf zu Verbrühungen führen könnten.
13. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch sorgfältig, dass das Sicherheitsventil nicht verstopft ist. Beachten Sie dazu die Bedienungsanleitung.
14. Es ist extrem wichtig, dass der Topf korrekt geschlossen ist, bevor Sie ihn auf den Herd stellen. Um Verbrühungen zu vermeiden, muss die Sicherheitsöffnung am Deckel immer weg von den Personen gerichtet werden.
15. Verwenden Sie den Topf nicht zum Kochen nur mit Öl, d.h. ohne Wasser.
16. Jegliches Erhitzen des Topfes ohne wasserhaltige Flüssigkeit wird ihn erheblich beschädigen.
17. Sobald nach dem Ankochen der normale Kochdruck erreicht ist, regeln Sie die Hitze herunter. Durch zu starkes Kochen könnte alles Wasser aus dem Inhalt entweichen und der Topf trocken kochen. Überwachen Sie während des Kochens immer wieder einmal den Druck.
18. Öffnen Sie den Drucktopf niemals, bevor er sich soweit abgekühlt hat, dass er nicht mehr unter Druck steht. Öffnen Sie ihn niemals mit Gewalt. Beachten Sie dazu die Bedienungsanleitung.
19. Führen Sie außer den in diesem Handbuch vorgesehenen Reinigungs- und Austauschmaßnahmen keine Veränderungen an den Originalteilen des Topfes vor, vor allem nicht an den Sicherheitselementen, da diese sonst unwirksam werden könnten. Sollte irgendein Element des Topfes nicht den Beschreibungen in dieser Anleitung entsprechen, wenden Sie sich bitte zur Prüfung der Verwendbarkeit an einen technischen Service.
20. Ersetzen Sie beschädigte Elemente immer nur durch Originalersatzteile für das entsprechende Modell. Verwenden Sie vor allem immer nur die richtigen vom Hersteller vorgesehenen oder als geeignet erklärten Deckel auf Ihren Töpfen.
21. Alle Reparaturen an diesem Topf sollten nur von autorisierten Mitarbeitern unseres Kundendienstes ausgeführt werden.

Einzelteile des Topfes

1. Kappe
2. Deckel
3. Kochventil
4. Druckwähler
5. Handgriff des Deckels
6. Sicherheits-und Blockierventil
7. Sicherheitsöffnung am Deckel
8. Gummidichtung
9. Topfgriff
10. Topfkörper
11. Hinterer Griff
12. Knopf



Eigenschaften des Schnellkochtopfs

Topfdurchmesser:

Fassungsvermögen	Durchmesser	Vitesse-Nummer
3L	22 cm	185100
4L	22 cm	185101
6L	22 cm	185102
7L	22 cm	185103
9L	24 cm	185104

Geeignete Hitzequellen

Die Schnellkochtopfmodelle Vitesse von Bra können auf aller Art von Hitzequellen verwendet werden, einschließlich Induktionsplatten.

- Auf Elektroplatten sollte die Heizfläche auf keinen Fall größer als der Topfboden sein.
- Auf Glaskeramik-Kochflächen sollten Sie unbedingt darauf achten, dass der Topfboden von unten komplett sauber und frei von Anhaftungen ist.
- Auf Gasherden sollte die Flamme niemals größer als der Topfboden sein und nicht an den Topfwänden herauflecken.
- Auf Induktionsflächen sollte der Heizbereich gleich groß oder ein wenig kleiner als der Topfdurchmesser sein (er sollte mindestens 70% des Topfbodens ausmachen).



INDUCTION

Zwei Druckstufen

Dieser Topf hat ein Kochventil, das Sie auf zwei verschiedene Druckstufen einstellen können:

Niedriger Druck, Stufe 1 - Schnelles Kochen (Druck 0,5 kg/cm²).

Hoher Druck, Stufe 2 - Superschnelles Kochen (Druck 1 kg/cm²).

Die Auswahl der Druckstufe hängt von der Art des zubereiteten Gerichts ab, sowie davon, ob Sie schonend oder sehr schnell kochen wollen.

**Mit niedrigem Druck: Schonendes Kochen.
Schnelles Kochen.**

**Mit hohem Druck: Traditionelles Kochen.
Superschnelles Kochen.**



Dreifacher Hitzeverteilungsboden

Um die Herdenergie bestens zu nutzen, ist dieser Topf mit einem mehrschichtigen Hitzeverteilungsboden (Edelstahl - Aluminium - Edelstahl) ausgestattet.

Dieser spezielle Hitzeverteilungsboden überträgt die Energie extrem gleichmäßig.

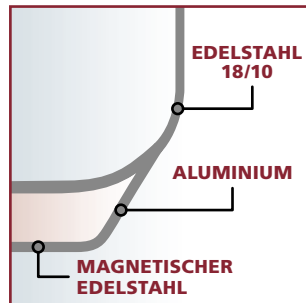


Abb. 1

Gegen Überdruck:

Verfügt dieser Topf über ein dreifaches Sicherheitssystem. Das normale Kochventil öffnet sich bei Überdruck sofort und lässt den überschüssigen Dampf durch die Auslassöffnungen oben am Deckelgriff ab. (Abb. 1)

Ein zweites für einen geringfügig höheren Druck ausgelegtes Sicherheitsventil spricht an, wenn sich doch einmal das normale Kochventil verstopfen sollte.

Zusätzlich jedoch ist noch ein drittes direkt im Topfdeckel eingebautes Sicherheitssystem vorgesehen.

Im unwahrscheinlichen Fall, dass beide Ventile einmal blockieren sollten und der Druck weiter steigt, wird ein Stück der Silikondichtung durch die längliche Öffnung am Deckelrand nach hinten herausgedrückt, so dass der Druck dann dort entweichen kann, ohne die Personen vor dem Herd zu verbrühen. (Abb. 2)



Abb. 2



Wir empfehlen, die Deckeldichtung mindestens einmal pro Jahr auszutauschen.

Über den BRA-Kundendienst erhältliche Ersatzteile

Bitte wenden Sie sich für Reparaturen oder zum Austausch von Teilen, die hier nicht genannt werden an den Kundendienst von BRA.

Ersetzen Sie beschädigte Elemente immer nur durch Originalersatzteile für das entsprechende Modell.

Beschreibung	Bestellnummer
Sicherheitsventil VITESSE	99.09.03
Topfhenkel VITESSE	99.09.04
Topfgriff VITESSE	99.09.05
Kochventil (Gewicht)	99.09.08
Montierter oberer Griff	99.09.70
Druckwähler	99.09.71
Entriegelungsknopf	99.09.72
Drucktopfdichtung 4, 6 bzw. 7 Liter BRA	99.09.32
Drucktopfdichtung 9 Liter BRA	99.09.35
Drucktopfdichtung 3 Liter BRA	99.09.33

Bedienungsanleitung

Öffnen des Deckels

Zum Öffnen des Deckels brauchen Sie nur den Schieber in die Stellung OPEN-ABRIR zu bewegen und das Oberteil des Topfgriffs nach rechts zu drehen, bis die Pfeilmarkierung am Deckelrand der Gegenmarkierung unten in der Mitte des Topfgriffes gegenübersteht.

In dieser Position können Sie den Deckel nach oben abheben und den Topf öffnen.

Versuchen Sie niemals, den Topf zu öffnen, solange er noch unter Druck steht.

Normalerweise ist dies nicht möglich, da das eingebaute Sicherheitsventil den Deckel blockiert, solange der Topf auch nur unter geringem Druck steht.

Schließen des Topfes

Setzen Sie den Deckel so auf den Topf auf, dass die Markierungen am Deckelrand und am Topfgriff übereinstimmen.

Drücken Sie den Deckel nun leicht auf den Topf auf. Drehen Sie den Deckel nun nach links, bis das Griffoberteil mit dem Griffunterteil übereinsteht.

Daraufhin rastet der Öffnungsschieber automatisch in die Verschlussstellung ein.

Sollte der Topf einmal ohne Inhalt überhitzt worden sein, sollten Sie unbedingt vom BRA-Kundendienst überprüfen lassen, ob er nicht beschädigt wurde.





Erste Verwendung

Vor dem ersten Einsatz sollten Sie Ihren neuen Topf unbedingt gut mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht kratzendem Scheuerschwamm von eventuell noch vorhandenen Verunreinigungen durch die Herstellung befreien. Spülen Sie den Deckel nicht in der Spülmaschine. Für den Topf dagegen ist das kein Problem.

Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser.

- Schließen Sie den Topf (siehe vorherige Seite: Schließen).
- Stellen Sie den geschlossenen Topf bei maximaler Hitze auf eine geeignete Herdplatte.
- Sobald Dampf aus dem Kochventil auszuströmen beginnt, stellen Sie die Hitze auf die niedrigste Stufe und lassen den Topf mindestens 20 Minuten lang kochen..
- Nach diesen 20 Minuten stellen Sie die Herdplatte komplett ab.
- Um den Druck abzulassen, stellen Sie den Öffnungsschieber auf die Position zum Ablassen des Dampfes. Der daraufhin zunächst recht stark austretende Dampfstrahl wird immer schwächer und versiegt, wenn sich der gesamte Überdruck im Topf abgebaut hat.
- Wenn Sie den Druck schneller abbauen wollen, halten Sie den geschlossenen Topf unter einen kalten Wasserstrahl.
- Wenn kein Druck mehr durch das Kochventil austritt, können Sie dieses mit einem trockenen Tuch abnehmen und den Topf öffnen.
- Spülen Sie Deckel und Topf und trocknen sie ab.

Kochen

Prüfen Sie vor jeder Verwendung des Topfes, dass das Kochventil nicht verstopft ist.

- Setzen Sie das Kochventil auf.

Mindestfüllung

Der Topf muss immer mindestens mit 250 ml Flüssigkeit (1 großes Glas Wasser) gefüllt werden.

Höchstfüllung

Füllen Sie den Topf NIEMALS zu mehr als zwei Dritteln seiner Höhe mit Lebensmitteln und Flüssigkeit.

- Wenn Sie Lebensmittel wie Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott darin kochen, die sich beim Garen aufblähen, füllen Sie den Topf nicht mehr als zur Hälfte.
- Stellen Sie den geschlossenen Topf bei maximaler Hitze auf eine geeignete Herdplatte.

Wählen Sie die für die jeweiligen Zutaten am besten geeignete Druckstufe aus.

Stellen Sie den gefüllten Topf auf den Herd und stellen den Schieber entweder auf niedrigen oder hohen Druck.

- Sobald auch nur wenig Dampf gleichmäßig durch das Kochventil auszutreten beginnt, hat der Kochvorgang begonnen und sollten Sie unbedingt die Hitze auf die Mindeststufe stellen.

Ab diesem Augenblick beginnt die empfohlene Garzeit.

Wenn beim Kochen kein Dampf aus dem Kochventil austritt, oder der Topf keine Geräusche macht:

- Es hat sich noch kein Druck aufgebaut. Das ist normal für die ersten Kochminuten.

Dauert diese Situation jedoch lange an, prüfen Sie:

- Ob die Hitzequelle stark genug ist. Ist sie zu schwach, stellen Sie sie stärker.
- Ob der Topf mit mindestens 250 ml Flüssigkeit (ein großes Glas Wasser) befüllt wurde.
- Ob das Betriebsventil korrekt aufgesetzt, sauber und frei von Rückständen ist.
- Ob der Deckel korrekt aufgesetzt und der Topf richtig verschlossen ist.
- Ob die Deckeldichtung oder die Topfkante beschädigt ist.

Während des Kochens

Verringern Sie die Kochhitze, sobald regelmäßig Dampf durch das Kochventil austritt.

Vermeiden Sie, dass Kinder in die Nähe kommen, wenn Sie einen Druckkochtopf verwenden.

- Stoppen Sie die Kochzeiten mit Hilfe der in diesem Handbuch enthaltenen "Kochzeitentabelle".

Ein leichter Dampfaustritt durch das Kochventil während des Kochens ist normal und notwendig.

- Achten Sie also darauf, dass während der gesamten Kochzeit gleichmäßig eine geringe Menge Dampf durch das Kochventil austritt. Tritt kein Dampf mehr aus, erhöhen Sie die Hitzezufuhr ein wenig, wird der Dampfstrahl zu stark, verringern Sie sie wieder.
- Ist die Kochzeit abgelaufen, schalten Sie die Hitzequelle ab.

Wenn eins der Sicherheitssysteme anspricht, tun Sie folgendes:

- Schalten Sie sofort die Hitzequelle ab.
- Lassen Sie den Drucktopf abkühlen.
- Prüfen Sie das Kochventil und den Ventilsitz. (Machen Sie aus Sicherheitsgründen den Topf wie oben beschrieben druckfrei, bevor Sie das Ventil und seinen Sitz prüfen.)

Falls Dampf am Deckelrand um den Topf herum austritt, prüfen Sie folgendes:

- Den Verschluss des Topfes. Schließen Sie ihn gegebenenfalls besser.
- Den guten Zustand der Dichtung. Tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
- Den korrekten Sitz der Dichtung im Deckelrand.
- Die Sauberkeit von Deckel, Sicherheitsventil und Kochventil.
- Den guten Zustand der Ränder von Topf und Deckel.

Garzeiten

Die folgenden Garzeiten gelten erst ab dem Augenblick, in dem der Topf den korrekten Betriebsdruck erreicht hat.

	Minuten (hohe Druckstufe)	Minuten (niedrige Druckstufe)
Gemüse		
Artischocken	8	10
Sellerie	3	5
Zucchini	4	8
Zwiebeln	3	5
Kohl	5	8
Blumenkohl	5	8
Spinat	3	5
Erbsen	3	5
Bohnen	5	10
Kartoffeln	5	10
Möhren	5	10
Hülsenfrüchte*		
Weißer Bohnen	18	25
Reis	3	8
Kichererbsen	25	35
Linsen	20	30
Makkaroni	5	8
Nudeln	3	8
Fleisch		
Braten von Büffel, Rind, Lamm oder Schwein	15	25
Lammkoteletts	5	10
Schmorbraten	20	25
Leber	8	10
Fisch		
Venusmuscheln	2	6
Thunfisch	3	5
Kabeljau	5	8
Tintenfisch	5	8
Suppen und Cremes		
Fleischbrühe	15	20
Eintopf	20	25
Gemüsesuppen	8	10
Fischsuppe	3	8

* Wenn Sie Lebensmittel wie Hülsenfrüchte oder Reis in diesem Topf kochen, die sich beim Garen aufblähen, füllen Sie den Topf nicht mehr als zur Hälfte.

Diese Kochzeiten sind Richtwerte, die je nach Herdtyp wie Gas oder Strom etwas anders ausfallen können.

Öffnen des Topfes

Um den Dampfdruck aus dem Topf heraus zu lassen, unterbrechen Sie als erstes die Hitzezufuhr. Stellen Sie dann den Druckschieber auf Dampf ablassen. Achten Sie dabei darauf, sich nicht mit dem heißen Dampf zu verbrühen.

Sie können den Topf auch schneller abkühlen: Halten Sie ihn dazu einfach im Spülbecken unter den kalten Wasserstrahl. Der Druck baut sich dann sehr schnell ab.

- Wenn bei geöffnetem Ventil kein Dampf mehr aus dem Topf austritt, ist davon auszugehen, dass kein Überdruck mehr in seinem Inneren besteht.
- Öffnen Sie den Topf. Halten Sie den Topf zum Tragen immer nur an den Griffen fest.



Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt:

- Machen Sie den Topf drucklos.
- Vergewissern Sie sich, dass er wirklich nicht mehr unter Druck steht. Erhitzen Sie den Topf gegebenenfalls kurzzeitig ohne Kochventil.

Falls der Inhalt nicht gar wurde oder angebrannt ist, prüfen Sie folgendes:

- War die Garzeit richtig?
- Ist die Hitzequelle stark genug?
- Sitzt das Kochventil richtig?
- Reicht die Flüssigkeitsmenge im Topf?



Reinigung und Instandhaltung

Bewahren Sie keine Lebensmittel für lange Zeit im Topf auf.

Benutzen Sie NIEMALS chlorhaltige Produkte zum Reinigen dieses Topfes.

- Spülen Sie den Topf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und normalem Spülmittel.

- Zum Reinigen des Topfes von außen sollten Sie nur leichtes Spülmittel und die weiche Seite eines normalen Scheuerschwamms verwenden.
- Auch zum Reinigen des Topfdeckels sollten Sie nur leichtes Spülmittel und die weiche Seite eines normalen Scheuerschwamms verwenden.
- Der Topf kann von Hand oder in der Spülmaschine gespült werden.

Lassen Sie den Topfdeckel nicht für lange Zeit in Wasser liegen.

Spülen Sie den Topfdeckel nicht in der Spülmaschine.

- Spülen Sie das Kochventil unter einem starken Wasserstrahl aus.
- Spülen Sie das Ventilsitzrohr mit einem starken Wasserstrahl durch und reinigen es bei Bedarf mit einer langen Nadel oder ähnlichem von jeglichen Speiseresten oder Verkrustungen.
- Reinigen Sie regelmäßig auch den Sitz des Sicherheitsventils an der Unterseite des Topfdeckels.

Aufbewahrung

Bewahren Sie den Topf mit dem Deckel umgedreht auf den Topf aufgelegt auf.

- Verwahren Sie nicht über längere Zeit schon gekochte Speisen im Topf auf, um zu vermeiden, dass diese am Topf anhaften. Dann müssen Sie mehr scheuern und mehr Spül- und Scheuermittel einsetzen, was zum Verkratzen und Beschädigen des Topfes beiträgt.

- Wasserflecken durch Kalkablagerung vermeiden Sie, wenn Sie den Topf gut abtrocknen statt ihn von selbst trocknen zu lassen. Auf diese Weise vermeiden Sie auch Flecken durch andere Rückstände im Spülwasser wie Chlor und Mineralien.
- Hartnäckige Kalkablagerungen am Topf können Sie durch Reiben mit einem in warmen Essig getränkten Tuch entfernen. Spülen Sie den Topf danach wie normal gründlich aus und trocknen ihn ab.
- Sind die Topfflächen sehr stumpf geworden, werden sie meist durch Abreiben mit einem in Alkohol getränkten Tuch wieder glänzend.

Remplacement du joint d'étanchéité

- Verwenden Sie immer nur die für den jeweiligen Schnellkochtopf passenden Dichtungen.
- Reinigen Sie die neue Dichtung mit Seifenwasser, spülen sie ab und setzen sie mit Fingerdruck ein, bis sie komplett in ihre Führung im Deckelrand hineingleitet.
- Schneiden Sie die Dichtung niemals durch. Nach 10 Jahren Gebrauch sollten Sie Ihren Dampfdrucktopf von einem zugelassenen BRA-Kundendienst überprüfen lassen.

Wenn einmal Speisen im Topf so stark anbrennen, dass sie nicht leicht entfernt werden können:

- Lassen Sie den Topf mit heißem Wasser eine Zeit lang einweichen, bevor Sie ihn reinigen.
- Benutzen Sie NIEMALS chlorhaltige Produkte zum Reinigen dieses Topfes.

Garantie

Diese Garantie gilt für 2 Jahre ab dem Kaufdatum und deckt alle Fabrikationsfehler, jedoch nicht eventuelle Schäden durch unangemessene oder falsche Verwendung des Produkts oder durch Stöße.

Zur Inanspruchnahme dieser Garantie muss der Verbraucher sich an das Geschäft wenden, in dem er das Produkt gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Hersteller wenden und die Reparatur oder den Austausch des Produkts beantragen. Senden Sie das Produkt dann bitte mit normaler Post an:

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

Die schadhaften Produkte werden im Rahmen dieser Garantie kostenlos entgegengenommen, repariert bzw. ersetzt und dem Käufer wieder ausgehändigt.

Diese Garantie beeinträchtigt nicht die Verbraucherrechte gemäß Königlichem Dekret 1/2007, dem Grundgesetz zum Schutz der Verbraucher und Benutzer.

Diese Vereinbarung unterliegt den Gesetzen Spaniens und für jeglicher Rechtsstreit in diesem Zusammenhang sind die spanischen Gerichte zuständig.

* Wurde das Produkt in einem anderen Land als Spanien gekauft, muss sich der Verbraucher zur Inanspruchnahme dieser Garantie an das Geschäft wenden, wo er es gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Importeur wenden, der ihm vom Geschäft genannt wird.





ISOGONA, S.L.

Basters, 4 43800 VALLS (SPAIN)

Tel. +34 977 608 810

bra@braisogona.com

www.braisogona.com

