Magefesa®

# Instructivo y garantía

# Instruction Manual & Warranty

## Olla a presión rápida

## Fast pressure cooker

STAR / STAR BOMBEADA

INOXTAR / INOXTAR BOMBEADA

# CONTENIDO


| | | PÁGINA |
|---|---|---|
| 1. | INTRODUCCIÓN. | 2 |
| 2. | VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN. | 2 |
| 3. | SEGURIDAD AMBIENTAL Y RECICLAJE. | 2 |
| 4. | IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD. | 3 |
| 5. | DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS PARTES DE LA OLLA. | 4 |
| 6. | COMPONENTES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD. | 6 |
| 7. | INSTRUCCIONES PARA EL CORRECTO USO DE LA OLLA. | 7 |
| 8. | PRIMER USO DE LA OLLA. | 7 |
| 9. | NIVEL DE LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN | 8 |
| 10. | CONTROL DE LAS VÁLVULAS. | 9 |
| 11. | CIERRE DE LA OLLA A PRESIÓN. | 9 |
| 12. | COCINA BAJO PRESIÓN. | 10 |
| 13. | MÉTODOS DE LIBERACIÓN DE VAPOR. | 11 |
| 14. | INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO. | 12 |
| 15. | SERVICIO DE ASISTENCIA Y REPARACIÓN. | 15 |
| 16. | SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA OLLA. | 16 |
| 17. | TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN. | 18 |
| 18. | RECETAS. | 21 |
| 19. | REPUESTOS. | 27 |

## 1. INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir nuestra olla a presión rápida Magefesa. Agradecemos la confianza que ha depositado en nuestra marca, permitiéndonos desempeñar un papel importante en las necesidades de su hogar.

Las ollas a presión Magefesa, están fabricadas bajo unos exigentes estándares de calidad y seguridad, le proporcionarán a usted y su familia comidas sanas y sabrosas durante muchos años.

## 2. VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN

Cocinar con una olla a presión Magefesa cambiará la forma de preparar sus comidas, permitiéndole cocinar sus platos favoritos en un menor tiempo de lo que lo hacen las ollas de cocina tradicionales.

Dado que los alimentos son cocinados en menor tiempo dentro de la olla, esto ayudará a que conserven todo su sabor y colores naturales.
Mientras que la cocina tradicional implica cocinar en una olla abierta, la cocina bajo presión permite conservar todas las vitaminas solubles en agua y minerales al quedar el vapor atrapado dentro de la olla. Asimismo, la cocina bajo presión requiere de una menor cantidad de líquido para la cocción de los alimentos, ayudándoles a retener sus jugos naturales.

Estas ollas a presión rápidas Magefesa son una de las más seguras del mercado con 3 diferentes dispositivos de seguridad. La válvula giratoria *(22)*, la válvula de seguridad *(7)* y la ballesta *(35)* forman un sólido sistema de seguridad de la olla que no dejará lugar a preocupaciones durante su uso.

Le invitamos a realizar una preparación de sus alimentos eficiente y práctica con unos atractivos platos como resultado mediante el uso de las ollas a presión Magefesa con la comodidad de estar en su propia cocina.

## 3. SEGURIDAD AMBIENTAL Y RECICLAJE

Los utensilios de cocina, sus accesorios y su embalaje deben ser reciclados de una forma respetuosa con el medio ambiente. Por favor, cumpla con las normativas locales, regionales y nacionales vigentes al respecto.

# 4. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

**ATENCIÓN:** Lea las instrucciones incluidas en este manual antes de utilizar su olla a presión. Guarde los recibos de compra y los materiales de embalaje para futuras referencias.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No permita que los niños se acerquen al área donde se está utilizando la olla a presión.
3. No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
4. Mientras esté bajo presión, mueva la unidad con extrema precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas. Si es necesario, utilice manoplas para horno.
5. No utilice la olla a presión para ningún otro propósito distinto del especificado en este manual.
6. Este producto cocina bajo presión; un uso incorrecto del mismo puede producir lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de utilizarla.
7. Nunca fuerce la tapa para abrir la olla a presión. No abra la olla hasta haberse asegurado de que la presión interna haya sido liberada completamente.
8. Nunca utilice la olla sin agua, ya que esto causaría graves daños a la unidad.
9. No llene la olla a presión más de dos tercios (2/3) de su capacidad. Cuando cocine alimentos que pueden expandirse durante la cocción como el arroz, las legumbres o compotas, no llene la unidad por encima de la mitad (1/2) de su capacidad.
10. Use las fuentes de calor permitidas tal y como indica el manual de instrucciones.
11. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena o cualquier otro cereal, sopa de guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis producen espuma y pueden borbotear durante la cocción, obstruyendo los dispositivos de liberación de presión. Estos alimentos NO se deben cocinar en la olla a presión.
12. Después de cocinar carne con piel (por ejemplo lengua de buey) que puede hincharse bajo los efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada; podría quemarse.
13. Cuando cocine comida pastosa, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la eyección de la comida.
14. Una vez que la presión de trabajo haya sido alcanzada, baje el fuego para evitar que todo el líquido generado en el interior se evapore. Esto evitará que la olla a presión siga funcionando en seco.
15. Antes de cada uso, compruebe que los dispositivos de liberación de presión no están obstruidos.
16. No utilice su olla para freír alimentos en aceite bajo presión.
17. No manipule los sistemas de seguridad más allá de lo estipulado en las instrucciones de mantenimiento especificadas en este manual.
18. Utilice únicamente repuestos originales para su modelo concreto de olla.
19. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. Podrá descargar este manual en la página web de MAGEFESA en www.e-magefesa.com

## 5.1. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES DE LA OLLA STAR

### PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Tapa.
33. Pomo triangular.
22. Válvula giratoria.
35. Ballesta.
36. Conjunto cono + husillo.
7. Válvula de seguridad.
23. Chimenea.
8. Junta de silicona.
37. Orejones.
9. Asas laterales.
11. Cuerpo de la olla.

## 5.2. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES DE LA OLLA INOXTAR

### PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Tapa.
33. Pomo.
22. Válvula giratoria.
35. Ballesta.
36. Conjunto cono + husillo.
7. Válvula de seguridad.
23. Chimenea.
8. Junta de silicona.
37. Orejones.
9. Asas laterales.
11. Cuerpo de la olla.

# 6. COMPONENTES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

## SISTEMAS DE SEGURIDAD

Estas ollas a presión Magefesa han sido diseñadas con tres dispositivos de seguridad. Por favor, familiarícese con estos importantes sistemas de seguridad y la forma en que funcionan antes de utilizar la olla por primera vez:

1. *Válvula giratoria (22):*
   Mantiene la presión de trabajo de la olla en todo momento, permitiendo que el exceso de vapor salga a través de ella.
2. *Válvula de seguridad (7):*
   Entra en acción cuando se genera un exceso de presión dentro de la olla y/o la chimenea *(23)* está obstruida. Si esto ocurriera, retire la olla del fuego y limpie la chimenea con una varilla fina.
3. *Ballesta (35):*
   En el caso de que los sistemas de seguridad anteriores hubiesen dejado de funcionar, la ballesta permitirá que la tapa de la olla se abra lo suficiente para liberar el exceso de presión dentro de la olla. Si esto ocurriese, lleve la olla a su Centro de Servicio Técnico Autorizado para su revisión. No utilice la olla hasta que el problema haya sido subsanado.

## CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

1. La triple base de la olla a presión está especialmente diseñada para aportar mayor resistencia y garantizar la distribución uniforme del calor.
2. El espesor de la base de la olla a presión es superior al de las ollas comunes, dotándole de una capacidad de absorción del calor extra.
3. La olla mantiene el vapor generado en su interior, por tanto, se utiliza una menor cantidad de agua durante la cocción. Con el aporte adecuado de calor, la olla a presión funciona por sí sola.

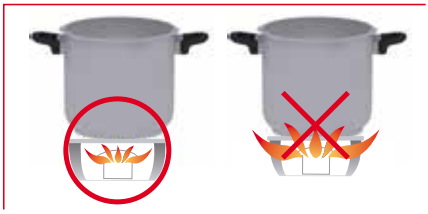
SU OLLA A PRESIÓN ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 DE ALTA CALIDAD Y GRAN ESPESOR CON UNA PLACA DIFUSORA TÉRMICA INCORPORADA EN LA BASE. SU OLLA ES COMPATIBLE CON TODAS LAS FUENTES DE CALOR, INCLUYENDO LAS DE INDUCCIÓN.

## 7. INSTRUCCIONES PARA EL CORRECTO USO DE LA OLLA

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. No utilice la olla a presión para otro propósito.
Su olla a presión MAGEFESA es ideal para preparar alimentos que requieren largos tiempos de cocción como sopas, verduras, carnes (guisos y goulash), papas, algunos cereales y postres.
Dependiendo de la cantidad de alimentos que vaya a cocinar y el tamaño de la olla a presión, podrá utilizar su olla para la elaboración de conservas.
Este producto se utiliza para cocinar alimentos bajo presión. Deberá, por tanto, tomar las precauciones necesarias cada vez que vaya a utilizar su olla a presión para evitar lesiones por quemaduras.
Esta olla a presión está fabricada en acero inoxidable, no obstante, el maltrato o uso indebido de la misma podría llegar a ocasionar daños en la superficie.
Por favor, siga atentamente las instrucciones expuestas en este manual.

## 8. PRIMER USO DE LA OLLA

Antes de usar la olla a presión por primera vez, lave el cuerpo, la tapa y la junta con agua caliente y jabón para vajillas. Con el fin de esterilizar la olla y deshacerse de cualquier residuo o partícula de polvo recomendamos que llene la olla hasta la mitad (1/2) de su capacidad y la ponga a hervir sin la tapa.



Una vez haya quedado bien lavada, recubra el interior de la olla con unas gotas de aceite de cocina y extiéndalo con una toalla de papel. Si cocina con una estufa eléctrica, el diámetro de la base de la olla debe coincidir con el del quemador. Si utiliza una estufa de gas, no permita que las llamas sobrepasen la base de la olla. Si esto ocurriese, la superficie de la olla podría sufrir decoloraciones y las asas laterales (9) quedarán dañadas por el efecto del calor.

NOTA: En ocasiones, un sobrecalentamiento de la pieza puede provocar la aparición de irisaciones que en ningún caso suponen un impedimento para seguir cocinando ni un riesgo para la salud de su familia. La dureza del agua corriente utilizada para la cocción de los alimentos puede influir en gran medida en la aparición de manchas blancas o depósitos de cal que se adhieren en el fondo de la olla. Para hacer desaparecer dichas manchas o irisaciones, simplemente debe hervir agua con vinagre en una proporción de 4 a 1 durante 4 ó 5 minutos. Después lave de forma convencional.

## 9. NIVEL DE LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Nunca llene la olla más de dos tercios (2/3) de su capacidad o sobrepase la marca de nivel "MAX" grabada en el interior del cuerpo de la olla. Esto incluye los líquidos e ingredientes sólidos añadidos a la olla. *(FIG. 4.1)*
2. Cuando prepare alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz, cereales o alimentos deshidratados, no llene o sobrepase la marca de nivel 1/2 grabada en el interior del cuerpo de la olla. *(FIG. 4.2)*
   Si excede los niveles de llenado de la olla, los dispositivos de seguridad podrían deteriorase, aumentando el riesgo de sufrir quemaduras.
3. SIEMPRE agregue líquido a la olla a presión. Para cualquier tipo de cocción en la olla a presión, menos la cocción al vapor, siempre se necesita añadir un mínimo de 300 ml. de líquido (0.31 Qts), De esta forma evitaremos que los ingredientes se quemen o se adhieran a la olla. Utilizar menos cantidad de líquido puede dañar o sobrecalentar la olla a presión. *(FIG. 4.3)*
4. Cuando utilice su olla para cocinar al vapor, añada como mínimo tres cuartos (3/4) de litro de caldo o agua (0.79 Qts). Coloque los ingredientes en el cestillo (venta por separado). *(FIG. 4.4)*

Llenado máximo

FIG. 4.1

FIG. 4.2

Llenado mínimo

FIG. 4.3

FIG. 4.4

5. Tenga en cuenta que algunos alimentos como la cebada, las frutas y las pastas, producen espuma y, durante la cocción, podrían bloquear los sistemas de liberación de presión (válvulas giratoria y de seguridad), estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.
6. Para evitar daños en el acero inoxidable, procure añadir la sal cuando el líquido esté en ebullición para facilitar su disolución. Una vez terminada la cocción, no almacene la comida en la olla durante mucho tiempo, los ácidos y sales de los alimentos en contacto prolongado con el acero inoxidable pueden deteriorar la capa pasiva y producir picaduras o corrosión en el acero.

## 10. CONTROL DE LAS VÁLVULAS

Las válvulas son dispositivos de seguridad. Antes de usar su olla compruebe siempre que las válvulas de seguridad no estén obstruidas ya que esto podría anular su función.

1. ***Chimenea (23):***
   Retire la tapa *(1)* y la válvula giratoria *(22)*. Compruebe desde el interior de la tapa que la chimenea *(23)* esté completamente limpia. De lo contrario, límpiela con una varilla fina. *(FIG. 5.1)*
2. ***Válvula de seguridad (7):***
   Compruebe que la válvula de seguridad *(7)* funciona correctamente presionando dicha válvula con una varilla fina desde la parte interna de la tapa *(1)*. *(Fig 5.2)*
   Para un correcto funcionamiento, debería deslizarse libremente de arriba abajo. Si observa que la válvula se bloquea, sáquela y lávela con agua tibia y jabón neutro. Si el problema persistiese, lleve su olla al Servicio Técnico MAGEFESA más cercano para su revisión antes de usarla de nuevo.

Si observase un mal funcionamiento de las válvulas o que éstas hayan dejado de funcionar, lleve su olla a un Servicio Técnico MAGEFESA, será necesario revisar ambos dispositivos de seguridad.

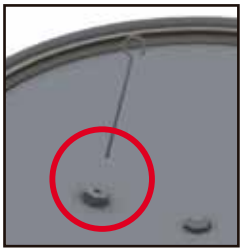


FIG.5.1

FIG.5.2

## 11. CIERRE DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Asegúrese de que la junta de silicona se halla perfectamente encajada en su lugar, dentro del anillo interior que bordea la tapa.
2. Con el pomo *(33)* situado en su posición inferior (rotándolo en sentido contrario a las agujas del reloj) *(FIG. 6.1)* coloque la tapa *(1)* sobre el cuerpo *(11)* *(FIG. 6.2)* y asegúrese de que queda bien encajada deslizando los dedos alrededor de la misma.
3. Gire el pomo *(33)* en el sentido de las agujas del reloj. *(FIG. 6.3)*
4. Proceda al cierre definitivo girando el pomo entre 1.1/2 y 2 vueltas hasta que la ballesta *(35)* se mantenga fija bajo los orejones *(37)* y la tapa quede completamente cerrada.
5. Coloque la válvula giratoria *(22)* sobre la chimenea *(23)*. *(FIG. 6.4)*

FIG.6.1

FIG.6.2

FIG.6.3

FIG.6.4

## 12. COCINA BAJO PRESIÓN

1. Coloque los ingredientes que vaya a utilizar dentro de la olla, ciérrela y coloque la válvula giratoria *(22)* correctamente sobre la chimenea *(23)*. A continuación, ponga la olla a presión sobre la fuente de calor al máximo de potencia.
2. Después de un tiempo, la presión acumulada en el interior de la olla comenzará a hacer girar la válvula giratoria *(22)* y la presión comenzará a ser expulsada. En ese momento deberá reducir la intensidad del calor, para poder así mantener una constante pero ligera liberación de presión.
3. A partir de este momento deberán empezar a contarse los tiempos de cocción. *(Ver tabla orientativa de tiempos de cocción)*
4. Durante la cocción es NORMAL observar pequeñas cantidades de vapor saliendo de la válvula de seguridad *(7)*.
5. Si utiliza una cocina de gas, ajuste la llama y coloque la olla a presión en el centro del quemador con el fin de evitar que la llama se extienda más allá de la base de la olla. De esta manera, ahorrará energía y prevendrá el deterioro de las asas laterales *(9)* y de la junta de silicona *(8)*.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Nunca deje una olla vacía sobre una fuente de calor.
- Si notase algún problema durante la cocción, retire la olla de la fuente de calor y déjela enfriar completamente. *(Ver Sección 15)*
- Para evitar daños en su olla a presión, cocine con la cantidad mínima de agua o líquido recomendado. NO deje nunca la olla hirviendo en seco.
- Abra la olla a presión con precaución. Mantenga la cara y el cuerpo a cierta distancia ya que aún puede quedar vapor caliente de la cocción dentro de la olla.
- Por favor preste atención qué alimentos son adecuados para su olla a presión.
- Nunca utilice esta olla para freír con aceite bajo presión.

**ATENCIÓN:** NO UTILICE ESTA OLLA PARA FREÍR CON ACEITE BAJO PRESIÓN. SIEMPRE UTILICE AL MENOS 300 ML (0,31 QTS) DE LÍQUIDO PARA LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

**ATENCIÓN:** SI LA OLLA A PRESIÓN HA PERMANECIDO AL FUEGO VACÍA O EN SECO, RETÍRELA DE LA FUENTE DE CALOR Y LLÉVELA A UN CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO PARA SU REVISIÓN ANTES DE UTILIZARLA DE NUEVO.

**ATENCIÓN:** ABRA SIEMPRE LA OLLA A PRESIÓN CON PRECAUCIÓN. MANTENGA LA CARA Y EL CUERPO A CIERTA DISTANCIA YA QUE AÚN PUEDE QUEDAR VAPOR CALIENTE DE LA COCCIÓN DENTRO DE LA OLLA.

**ATENCIÓN:** NUNCA COLOQUE LA OLLA A PRESIÓN DENTRO DE UN HORNO CALIENTE.

## 13. MÉTODOS DE LIBERACIÓN DE VAPOR

Una vez transcurrido el tiempo de cocción necesario, retire la olla del fuego. Utilice cualquiera de las modalidades de liberación de presión detalladas a continuación de acuerdo con las instrucciones de la receta que esté siguiendo.

- **Liberación natural de presión:** Retire la olla de la fuente de calor y déjela enfriar. Dependiendo de la cantidad de alimentos y líquido que haya en el interior de la olla, este método puede variar entre 10 y 15 minutos. Una vez que la olla se haya enfriado, retire la válvula giratoria *(22)* para liberar la presión. *(Fig. 8.1)* Si todavía queda algo de presión en el interior de la olla, ésta será expulsada a través de la chimenea *(23)*.
- **Reducción rápida de presión:** Con la olla en el fregadero, deje correr agua fría sobre la tapa. Una vez haya bajado la presión, retire la válvula giratoria *(22) (Fig. 8.1)* y espere a que el vapor se haya disipado completamente. Este método se utiliza cuando es necesario liberar la presión lo antes posible. Principalmente en la preparación de verduras, mariscos u otros alimentos delicados que se cocinan en exceso con facilidad.

Una vez que la presión ha sido liberada, abra la olla girando el pomo *(33)* en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la ballesta *(35)* quede en la posición más baja que pueda llegar. *(Fig. 8.2)* Deslice la tapa horizontalmente hasta retirarla completamente. *(Fig. 8.3)* Tenga cuidado al abrir la tapa ya que aún puede salir vapor caliente del interior de la olla.
Una vez que la presión ha sido liberada completamente, mueva la olla suavemente antes de abrir la tapa, especialmente tras la cocción de arroces, purés, alimentos con alto contenido en grasa o salsas. Esto evitará que dichos alimentos le salpiquen cuando abra la tapa.
Nunca fuerce la tapa para abrirla.

FIG.7

FIG.8.1

FIG.8.2

FIG.8.3

## REDUCCIÓN DE LA PRESIÓN PARA ALIMENTOS ESPECÍFICOS

- *Alimentos que requieren poco tiempo de cocción:* Utilice el método de liberación rápida de presión durante la preparación de arroces o verduras, ya que estos alimentos son propensos a cocerse en exceso.
- *Legumbres secas y vegetales que requieren mucho tiempo de cocción, sopas, carnes preparadas con líquidos, patatas y cereales:* Utilice el método de liberación de presión natural. No use agua para enfriar la olla. Alimentos como las patatas, podrían en consecuencia, deshacerse.
- *Carnes, verduras, vegetales congelados, frutas frescas, alimentos secos (no incluyendo legumbres):* Utilice el método de liberación de presión natural o de liberación rápida de presión.
- *Pescados y Risotto:* Utilice el método de liberación rápida de presión.
- *Alimentos con alto contenido en grasa:* Utilice el método de liberación de presión natural. Mueva suavemente la olla a presión antes de abrirla para evitar salpicaduras. Carnes con piel (por ejemplo, lengua de buey) se pueden hinchar cuando se cocinan bajo presión. Nunca perfore la carne mientras la piel está hinchada ya que esto podría ocasionarle lesiones por quemaduras.

# 14. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PARA CONSERVAR LA OLLA A PRESIÓN EN SU ESTADO ORIGINAL SIGA LAS INSTRUCCIONES QUE SE EXPONEN A CONTINUACIÓN . *(FIG. 9.1 - 9.2 - 9.3)*

Lave la olla con agua tibia y jabón neutro utilizando una esponja o estropajo de limpieza no abrasivo. Enjuáguela bien y séquela.
No coloque la olla a presión o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas. La superficie de acero inoxidable puede dañarse y decolorarse tras varios lavados en agua caliente y la exposición a la sal.

FIG.9.1

FIG.9.2

FIG.9.3

## TAPA

No lave la tapa de la olla o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas ya que esto podría dañar los dispositivos de seguridad.
Limpie el orificio de la chimenea con una varilla fina y, la válvula de seguridad, presionándola con la misma varilla desde el interior de la tapa.
A continuación deje correr un chorro de agua del grifo sobre la tapa. De ninguna manera trate de desmontar la válvula.

## CUERPO

Lave el cuerpo como lo haría con cualquier otra cazuela de acero inoxidable.

1. El uso de ciertos ingredientes o aditivos alimenticios, además de la exposición a la cal del agua puede causar la aparición de manchas amarillentas o azuladas en el fondo de la olla a presión. Para quitar estas manchas o cualquier otro tipo de decoloración, añada media taza (1/2) de jugo de limón y 1 ó 2 tazas de agua a la olla. Lleve la mezcla a ebullición a máxima presión durante 15 minutos y, a continuación, retire la olla de la fuente de calor. Espere de 10 a 15 minutos para que la olla se enfríe por completo. Una vez enfriada, libere el vapor utilizando el método de reducción rápido y lave la olla a presión según las instrucciones expuestas.
2. No use detergentes corrosivos como lejía o soluciones diluidas de lejía para limpiar la olla a presión.

**ATENCIÓN:** NO UTILICE AGENTES CORROSIVOS COMO LA LEJÍA (NI SIQUIERA DILUIDA EN AGUA) NI CUALQUIER TIPO DE ÁCIDO PARA LIMPIAR LA OLLA.

## POMO

Si usa la olla con frecuencia, le recomendamos que revise de vez en cuando el pomo de su olla por si la baquelita hubiese podido sufrir algún desgaste. Si observa alguna rotura o grieta será necesario sustituirlo.

## JUNTA DE SILICONA

La junta está compuesta de una silicona de gran resistencia (superior a 500 veces de uso). Lávela con agua tibia y jabón cada vez que lave la tapa, sin sacarla de su ubicación.
Tras un largo periodo de uso deberá ser reemplazada por una nueva junta ORIGINAL MAGEFESA para prevenir cualquier tipo de escape y asegurarse de que la olla funciona correctamente.
Para ello proceda de la siguiente manera.

1. Retire la junta antigua y lave el anillo que bordea el interior de la tapa donde se sitúa la junta.
2. Humedezca la nueva junta con agua tibia jabonosa.
3. Colóquela en el anillo que bordea la tapa. Ayudándose con una cuchara, presione la junta hacia abajo para que quede bien fija en su lugar.

**ATENCIÓN:** LA JUNTA DE SILICONA SE CONSIDERA GASTADA CUANDO LA OLLA EMPIEZA A PERDER VAPOR Y NO CONSIGUE MANTENER LA PRESIÓN EN SU INTERIOR. LA JUNTA DE SILICONA DEBE SUSTITUIRSE APROXIMADAMENTE CADA DOS (2) AÑOS PARA ASEGURAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA A PRESIÓN.

**ATENCIÓN:** NO LAVE LA OLLA A PRESIÓN O CUALQUIERA DE SUS COMPONENTES EN EL LAVAVAJILLAS.

No quite las manchas o restos de comida con cuchillos o esponjas abrasivas. En su lugar, sumerja la olla a presión en agua caliente y, a continuación, utilice un jabón para vajillas común para eliminar suavemente las manchas con la ayuda de un cepillo, esponja o paño suaves.
No utilice agentes corrosivos como blanqueadores (ni en sus formas diluidas) para la limpieza.
Para eliminar las manchas difíciles, utilice unas gotas de vinagre o jugo de limón.
No cierre la olla cuando la guarde tras cada uso. Coloque la tapa boca abajo sobre el cuerpo para airear la olla y evitar que se ejerza presión sobre la junta de silicona.

## 15. SERVICIO DE ASISTENCIA Y REPARACIÓN

Bajo ningún concepto modifique la olla a presión, particularmente los sistemas de seguridad. El uso de repuestos hechos por diferentes fabricantes puede afectar a la seguridad de su olla a presión. MAGEFESA no puede asegurar todos los accesorios disponibles en el mercado. Sólo use recambios fabricados y distribuidos por MAGEFESA.

Antes de llamar o dirigirse al servicio de asistencia técnica o entrar en nuestra página web, por favor, tómese unos segundos para identificar el modelo de su olla y el elemento que usted necesite reemplazar. Coteje el recambio en el diagrama detallado incluido en el apartado 5.

Para las posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el centro de servicio técnico MAGEFESA más cercano.

# 16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA OLLA A PRESIÓN

Antes de la utilización de la olla, es importante que lea atentamente este manual de instrucciones y se asegure que entiende cómo usarla. Si tiene alguna duda sobre su funcionamiento o sobre sus sistemas de seguridad, no la utilice y contacte con su vendedor o con MAGEFESA. Para su referencia, aquí le mencionamos algunos consejos prácticos y problemas comunes que puede experimentar al usar su olla a presión:

## CASO: LA OLLA NO MANTIENE LA PRESIÓN

| POSIBLES RAZONES: | SUGERENCIAS: |
|---|---|
| 1. La tapa de la olla a presión no está bien cerrada.<br>2. La junta de silicona está fuera de su lugar, sucia o desgastada.<br>3. No se ha añadido o no queda suficiente líquido dentro de la olla. | 1. Abra la olla y vuelva a colocar la tapa según las instrucciones proporcionadas en este manual, asegurándose de que la olla queda bien cerrada.<br>2. Compruebe que la junta de silicona está limpia y situada en su lugar. Asegúrese de que no esté desgastada. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años.<br>3. Añada agua o cualquier otro líquido a la olla hasta alcanzar la cantidad mínima recomendada. |

## CASO: ESCAPES DE VAPOR POR LA TAPA

| POSIBLES RAZONES: | SUGERENCIAS: |
|---|---|
| 1. La olla de la tapa no está bien cerrada.<br>2. La junta de silicona está fuera de su lugar, sucia o desgastada.<br>3. Se ha llenado demasiado la olla a presión. | 1. Abra la olla y vuelva a colocar la tapa, asegurándose que la olla queda bien cerrada. *Sección 11.*<br>2. Compruebe que la junta de silicona está limpia, situada en su lugar y que no está desgastada. Para mejorar el rendimiento de sellado, frótela suavemente con aceite de cocina o humedézcala con agua. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años.<br>3. No llene la olla a presión más de dos tercios (2/3) de su capacidad. Para los alimentos con tendencia a generar espuma, llénela solamente por la mitad (1/2) de su capacidad. *Sección 9.* |

## CASO: LA VÁLVULA GIRATORIA NO SE MUEVE

| POSIBLES RAZONES: | SUGERENCIAS: |
|---|---|
| 1. No se ha añadido o no queda suficiente líquido dentro de la olla.<br>2. La chimenea está sucia. | 1. Añada a la olla líquido hasta alcanzar la cantidad mínima recomendada.<br>2. Limpie la chimenea con una varilla fina. |

## CASO: SE REQUIERE ESFUERZO PARA ABRIR O CERRAR LA TAPA

| POSIBLES RAZONES: | SUGERENCIAS: |
|---|---|
| 1. Puede que aún permanezca presión dentro de la olla.<br>2. La junta de silicona está fuera de lugar, sucia, o desgastada.<br>3. La ballesta de la tapa no está correctamente colocada bajo los orejones. | 1. Proceda con uno de los métodos de liberación de presión expuestos en la *Sección 13.*<br>2. Compruebe que la junta de silicona está limpia y situada en su lugar. Asegúrese de que no esté desgastada. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años.<br>3. No fuerce la tapa para abrir o cerrar la olla. Si experimenta dificultad para fijar la tapa, ábrala rotando el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, sigua las instrucciones expuestas en la *Sección 11* para asegurarse de que la ballesta se encuentra perfectamente situada bajo los orejones laterales y la tapa queda bien fija. |

## CASO: LA VÁLVULA EXPULSA VAPOR Y ÉSTE SE CONDENSA EN LA TAPA

| POSIBLES RAZONES: | SUGERENCIAS: |
|---|---|
| 1. Mientras la olla está en funcionamiento, observará una ligera y constante salida de vapor por la válvula giratoria, así como unas gotas de vapor condensadas en la tapa. | 1. Todo ello es parte del funcionamiento normal de la olla. |

# 17. TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

El sistema a presión de esta olla reduce los tiempos de cocción necesarios respecto a otros sistemas, incluido el tradicional, con lo que ahorraremos en el consumo de energía. Al reducir los tiempos de cocción y la cantidad de agua, los ingredientes mantienen más nutrientes, vitaminas y minerales y conservan las texturas y colores naturales.
Esta olla alcanza una presión de 55 kPa (8 Psi).
Los tiempos deben empezar a contarse desde el momento en el que el vapor comience a salir por la válvula, momento en el que además reducimos la potencia o intensidad de calor.
Dichos tiempos son orientativos y podrán variar según la frescura y calidad de los alimentos, el tipo de corte, el agua utilizada y en definitiva al gusto de cada uno.
Cantidad mínima de líquido para cocción a presión, 300 ml (10 oz / 0.31 Qts)
Cantidad mínima de líquido para cocción al vapor, 750 ml (25 oz / 0.79 Qts)

| PLATO | TIEMPO DE COCCIÓN (MIN) | LÍQUIDO A AÑADIR |
|---|---|---|
| **VERDURAS** | | |
| Acelgas | 3 | 300 ml / 10 oz |
| Alcachofas | 12 / 14 | Nivel medio |
| Apio | 4 | 300 ml / 10 oz |
| Apio troceado | 2 | 300 ml / 10 oz |
| Batata, camote | 8 / 10 | 300 ml / 10 oz |
| Brocoli | 2 / 4 | 300 ml / 10 oz |
| Calabaza troceada | 10 / 12 | Nivel medio |
| Calabacines | 4 / 6 | 300 ml / 10 oz |
| Cebolla | 6 / 8 | 300 ml / 10 oz |
| Coles de Bruselas | 4 / 6 | 300 ml / 10 oz |
| Chucrut, col fermentada en crudo | 20 / 25 | 300 ml / 10 oz |
| Coliflor | 4 / 6 | 300 ml / 10 oz |
| Colinabo en mitades | 6 | 300 ml / 10 oz |
| Colinabo laminado | 2 | 300 ml / 10 oz |
| Espárragos | 8 / 10 | Nivel medio |
| Espinacas frescas | 2 / 3 | 300 ml / 10 oz |
| Espinacas congeladas | 4 / 5 | 300 ml / 10 oz |
| Endivias enteras | 2 / 3 | 300 ml / 10 oz |
| Guisantes frescos | 3 / 5 | 300 ml / 10 oz |
| Hinojo | 4 / 6 | 300 ml / 10 oz |
| Judías verdes, vainas | 6 / 10 | 300 ml / 10 oz |
| Lombarda, repollo o col morada | 10 | Nivel medio |
| Mazorcas de maíz | 6 / 8 | Nivel medio |
| Menestra congelada | 8 / 10 | 300 ml / 10 oz |
| Nabo | 8 / 10 | 300 ml / 10 oz |
| Nabo troceado | 5 / 6 | 300 ml / 10 oz |
| Puerros | 4 / 5 | 300 ml / 10 oz |
| Puerro troceado | 2 | 300 ml / 10 oz |

** Al menos 300 ml / 10 oz*

| PLATO | TIEMPO DE COCCIÓN (MIN) | LÍQUIDO A AÑADIR |
|---|---|---|
| Okra | 4 / 6 | 300 ml / 10 oz |
| Pimientos morrones | 3 / 4 | 300 ml / 10 oz |
| Patatas enteras | 12 /14 | Nivel medio |
| Patatas nuevas enteras | 8 / 10 | Nivel medio |
| Patatas troceadas en cubos | 4 / 6 | 300 ml / 10 oz |
| Patatas panadera | 2 / 4 | 300 ml / 10 oz |
| Remolacha entera | 25 / 30 | Nivel medio |
| Repollo blanco | 6 / 8 | 300 ml / 10 oz |
| Salsifí | 10 / 12 | Nivel medio |
| Tirabeques | 6 / 8 | 300 ml / 10 oz |
| Tomates enteros | 4 / 6 | 300 ml / 10 oz |
| Tomate troceado | 3 / 4 | 300 ml / 10 oz |
| Zanahorias enteras | 8 / 10 | Nivel medio |
| Zanahorias troceadas | 4/ 6 | 300 ml / 10 oz |
| **ARROCES Y CEREALES** | | |
| Arroz bahía, bomba, basmati, sénia, Jazm | 8 / 9 | Según receta, * |
| Arroz integral | 18 / 20 | Según receta, * |
| Arroz salvaje | 12 / 15 | Según receta, * |
| Mazorca de maíz | 6 / 8 | Nivel medio |
| Cous cous | 3 / 4 | Según receta, * |
| **LEGUMBRES** | | |
| Alubias blancas | 25 / 30 | Hasta cubrir |
| Alubias Verdinas | 20 / 25 | Hasta cubrir |
| Alubias pintas | 20 / 25 | Hasta cubrir |
| Habitas tiernas | 6 / 8 | Según receta, * |
| Lentejas | 10 / 12 | Hasta cubrir |
| Fabada | 25 / 30 | Hasta cubrir |
| Garbanzos | 40 / 45 | Hasta cubrir |
| Guandules | 18 / 20 | Según receta, * |
| Soja | 10 / 12 | Según receta, * |
| **SOPAS, CALDOS Y PURÉS** | | |
| Caldo de ave | 25 / 30 | Según receta, * |
| Caldo de carne | 40 / 45 | Según receta, * |
| Caldo de pescado | 12 / 15 | Según receta, * |
| Caldo de verduras | 12 / 15 | Según receta, * |
| Sopa de guisantes | 8 / 10 | Según receta, * |
| Sopa de verduras | 6 / 8 | Según receta, * |
| Sopa minestrone | 6 | Según receta, * |
| Sopa de rabo de buey | 30 / 35 | Según receta, * |
| Sopa de cebolla | 6 / 8 | Según receta, * |
| **PESCADOS** | | |
| Almejas | 3 / 4 | 300ml / 10 oz |
| Atún o bonito en rodajas | 4 / 5 | 300ml / 10 oz |
| Bacalao | 2 / 3 | 300ml / 10 oz |

** Al menos 300 ml / 10 oz*

| PLATO | TIEMPO DE COCCIÓN (MIN) | LÍQUIDO A AÑADIR |
|---|---|---|
| Calamares | 8 / 10 | Según receta, * |
| Mejillones | 3 / 4 | 300ml / 10 oz |
| Merluza en rodajas | 3 | Según receta, * |
| Pescado entero, lomos | 6 | Según receta, * |
| Pescado entero, colas | 4 / 5 | Según receta, * |
| Pescado en porciones | 3 / 4 | Según receta, * |
| Pescado en filetes | 2 | Según receta, * |
| **CARNES, AVES Y CAZA** | | |
| Vaca o buey, asado | 40 / 45 | Según receta, * |
| Vaca o buey, carne picada | 8 / 10 | Según receta, * |
| Vaca o buey, estofado | 25 / 30 | Hasta cubrir |
| Vaca, lengua | 40 / 45 | Hasta cubrir |
| Ternera, asado | 20 / 28 | Según receta, * |
| Ternera, ossobuco o jarrete | 35 | Según receta, * |
| Ternera, estofado | 20 | Hasta cubrir |
| Ternera, lengua | 25 / 30 | Hasta cubrir |
| Ternera, callos | 30 / 35 | Hasta cubrir |
| Ternera, manos | 35 | Según receta, * |
| Cerdo, asado | 20 / 25 | Según receta, * |
| Cerdo, panceta o bacon | 18 / 20 | Según receta, * |
| Cerdo, costilla | 15 | Según receta, * |
| Cerdo, estofado | 20 | Hasta cubrir |
| Cerdo, codillo | 30 / 35 | Hasta cubrir |
| Cerdo, manitas | 30 | Según receta, * |
| Cordero, asado | 25 / 30 | Según receta, * |
| Cordero, estofado | 18 / 20 | Hasta cubrir |
| Cordero, chuletillas | 10 / 12 | Según receta, * |
| Cordero, manitas | 20 / 25 | Según receta, * |
| Pollo, asado, entero | 18 / 20 | Según receta, * |
| Pollo, estofado | 8 / 10 | Hasta cubrir |
| Gallina | 30 / 35 | Según receta, * |
| Faisán, estofado | 15 / 18 | Hasta cubrir |
| Pavo, estofado | 30 / 35 | Hasta cubrir |
| Conejo, estofado | 22 / 25 | Hasta cubrir |
| Liebre, estofado | 25 / 30 | Hasta cubrir |
| Venado, estofado | 30 | Hasta cubrir |
| **FRUTAS Y POSTRES** | | |
| Albaricoques, melocotones, ciruelas, cerezas | 2 / 3 | Según receta, * |
| Castañas | 10 / 12 | Según receta, * |
| Peras, manzanas | 4 / 6 | Según receta, * |
| Membrillo | 10 / 12 | Según receta, * |
| Compotas | 6 / 8 | Según receta, * |
| Flanes | 10 | Según receta |

** Al menos 300 ml / 10 oz*

# 18. RECETAS

Los tiempos de cocción de las recetas que se muestran a continuación son orientativos y podrían variar según la calidad de alimento y la cantidad utilizada.
Visite nuestra página web (www.e-magefesa.com) donde encontrará más recetas.

30 MIN

## CALDO DE AVE

*INGREDIENTES*

*800 gr. carcasas y huesos de ave.*
*1 cebolla mediana.*
*1 puerro.*
*2 zanahorias.*
*2 tallos de apio, (opcional).*
*80 gr. garbanzos.*
*Agua.*

Limpiamos y pelamos la cebolla, las zanahorias, el puerro y el apio.
Lavamos los despojos de ave bajo un chorro de agua fría
Ponemos todos los ingredientes en la olla Magefesa, cubrimos con agua fría y esperamos que comience el hervor.
Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie, cerramos la olla.
Con la potencia del fuego al máximo esperamos que la válvula de trabajo nos indique la máxima presión, bajamos la potencia al mínimo y dejamos cocer durante 30 min.
Transcurrido el tiempo retiramos la olla y dejamos liberar la presión del vapor antes de abrir.
Pasamos el caldo por un colador fino y rectificamos de sal.
Para elaborar este caldo usaremos carcasas, cuellos o espinazos de pollo, pato o de cualquier ave que tengamos que aprovechar.
Se utiliza para salsas de ave, platos de verduras, arroces, sopas y cremas, etc.
Para que nos quede un caldo limpio y transparente conviene que no hierva a borbotones y que quitemos bien la espuma que aparece en los primeros momentos de hervir.
También es importante que los restos de ave que utilicemos estén bien limpios de sangre y vísceras para que no dé color al caldo.

40 MIN

## CALDO DE CARNE

*INGREDIENTES*

*650 gr. huesos de ternera o vaca.*
*400 gr. carne, (despojos o recortes).*
*1 cebolla mediana.*
*2 zanahorias.*
*1 puerro.*
*1 rama de apio (opcional).*
*80 gr. de garbanzos.*
*3 l. agua.*

Limpiamos y pelamos la cebolla, las zanahorias, el puerro y el apio.
Lavamos la carne y los huesos bajo un chorro de agua fría para retirar restos de sangre.
Ponemos todos los ingredientes en la olla Magefesa, a fuego suave y dejamos que comience el hervor.
Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie, cerramos la olla y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la válvula de trabajo nos indique la máxima presión, bajamos la potencia al mínimo y dejamos cocer durante 40 min.
Retiramos y dejamos liberar totalmente la presión antes de abrir la olla.
Pasamos el caldo por un colador fino y rectificamos de sal.
Para elaborar este caldo usaremos huesos de rodilla y recortes de carne que tengamos que aprovechar.
Este caldo se utiliza para salsa de carne de color claro, sopas, arroces, guisos y estofados.

15 MIN

## CALDO DE PESCADO

*INGREDIENTES*

*650 gr. restos de pescado (espinas, pieles, cabezas).*
*1 cebolla mediana.*
*1 puerro.*
*2 zanahorias.*
*4 ramas de perejil.*
*Agua.*

Pelamos y troceamos las cebollas en cuartos, limpiamos el puerro y pelamos las zanahorias.
Lavamos el pescado bajo un chorro de agua fría.
Ponemos todos los ingredientes en la olla cubiertos con agua fría, calentamos a fuego medio.
Cuando rompa el hervor, retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie. Cerramos la olla.
Con la potencia del fuego al máximo esperamos que la válvula de trabajo nos indique la máxima presión, bajamos el calor al mínimo y dejamos cocer durante 15 min.
Retiramos la olla, esperamos que se libere totalmente la presión antes de abrir.
Pasamos el caldo por un colador fino, rectificamos de sal.
Cuando los caldos de pescado se pasan de tiempo de cocción pueden dar toques amargos y quedan turbios.
Este caldo se puede usar para salsas de pescado, arroces y guisos de pescado.
Es conveniente que el pescado sea de roca que siempre tiene un sabor más pronunciado.
Normalmente no se agrega sal o se hace al final puesto que es un caldo base de otras elaboraciones.

30 MIN

## CALDO GALLEGO

*INGREDIENTES*

*150 gr. alubias blancas.*
*600 gr. patatas.*
*1 manojo de grelos o nabizas, (hojas tiernas de los nabos).*
*125 gr. tocino salado.*
*125 gr. costilla de cerdo fresca.*
*2 chorizos gallegos.*
*50 gr. unto o manteca de cerdo.*
*1 hueso de jamón.*
*1 hueso de rodilla.*

Ponemos a remojo las alubias durante 12 horas en agua fría.
Troceamos el tocino, la costilla y los chorizos. En una olla ponemos las alubias, los huesos, la costilla, los chorizos, el tocino y el unto o la manteca y cubrimos con agua. Ponemos a cocer a fuego medio, cuando comience a hervir retiramos la espuma e impurezas. Cerramos la olla, subimos la potencia del calor al máximo y esperamos que la válvula de trabajo nos indique la máxima presión. En ese momento bajamos la potencia al mínimo y dejamos cocer durante 30 min. Mientras, triscamos las patatas (triscar o cascar es comenzar cortando con el cuchillo y terminar rompiendo para que la patata suelte más fácilmente la fécula y ayude a espesar el caldo). Picamos los grelos y blanqueamos en agua hirviendo durante unos segundos, así evitaremos que nos aporten amargor al caldo. Dejamos liberar el vapor de la olla de forma natural, (ver instrucciones), abrimos e incorporamos las patatas troceadas y los grelos, volvemos a cerrar la olla y dejamos cocer unos 5 min. más a partir de la máxima presión.
Esperamos que se libere totalmente la presión, abrimos la olla y retiramos los huesos. Rectificamos el sazonamiento y servimos en caliente. La sal es conveniente añadirla al final pues tenemos varios ingredientes que nos la aportaran como el hueso de jamón, el tocino o el chorizo.

20 MIN

## ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS

*INGREDIENTES*

*400 gr. alubias pintas.*
*250 gr. chorizo.*
*1 morcilla de arroz.*
*1 cebolla.*
*1 pimiento verde, (entero sin semillas ni tallo).*
*1 pimiento rojo, (entero sin semillas ni tallo).*
*2 dnt. ajo.*
*1 cuch. de pimentón.*
*Sal.*
*30 ml. aceite de oliva virgen extra.*

Lavamos las alubias en abundante agua fría, escurrimos y volvemos a poner a remojo con agua fría durante 12 horas. Es importante cubrir bien de agua para que no se queden secas cuando la alubia absorba el agua.
En la olla, ponemos las alubias, la cebolla, los pimientos y el chorizo, calentamos a fuego medio. Cuando rompa el hervor agregamos un poco de agua fría de manera que cortemos el hervor, esta técnica se denomina asustar y lo hacemos para conseguir que las alubias queden finas y no pierdan la piel. Repetiremos tres veces.
Cerramos la olla, subimos la potencia del calor al máximo y esperamos que la válvula de trabajo nos indique la máxima presión. En ese momento bajamos la potencia al mínimo y dejamos cocer durante 20 ó 25 min. dependiendo de la calidad de nuestra legumbre. Transcurrido el tiempo retiramos la olla y dejamos que pierda totalmente la presión del vapor. Abrimos la olla, retiramos la cebolla, los pimientos y trituramos en una Licuadora Magefesa, reincorporamos el puré resultante a la olla.
Agregamos las morcillas de arroz y dejamos cocer unos 5 min. más a fuego lento y sin cerrar la olla.
Aparte, en una sartén Magefesa, calentamos el aceite de oliva, doramos los ajos y retiramos la sartén del fuego, incorporamos el pimentón que se cocinara con el calor del aceite. Añadir el refrito colado a las alubias. Rectificamos de sal.
Las alubias de color es mejor cocerlas en el agua de remojo para que no queden descoloridas, por eso debemos lavarlas bien con agua corriente antes de dejarlas a remojo. El tiempo de cocción dependerá de la calidad y frescura de la alubia.

10 MIN

## PATATAS A LA RIOJANA

*INGREDIENTES*

*8 patatas medianas.*
*250 gr. chorizo fresco.*
*1 cebolla.*
*2 dnt. ajo.*
*1 pimiento rojo.*
*Aceite de oliva suave, 0,4º.*
*1 cuch. pimentón.*
*2 cuch. carne de pimiento choricero.*
*Caldo de ave o carne.*
*Pimienta negra.*
*1 hoja de laurel.*
*Sal.*

Pelamos y picamos la cebolla en brunoise fina, el pimiento una vez lavado se pica del mismo tamaño.
Pelamos y chascamos las patatas (triscar o chascar es comenzar cortando con el cuchillo y terminar rompiendo para que la patata suelte más fácilmente la fécula y ayude a espesar el caldo).
Cortamos el chorizo en rodajas gruesas.
En la olla Magefesa calentamos un fondo de aceite de oliva, cuando tome calor añadimos la cebolla y el pimiento, pochamos a fuego suave durante unos minutos.
Añadimos el ajo y la hoja de laurel, continuamos pochando un par de minutos más. Incorporamos el chorizo troceado, rehogamos bien, retiramos la olla del fuego y espolvoreamos el pimentón y el pimiento choricero, removemos bien el conjunto. Volvemos la olla al calor, agregamos las patatas y rehogamos.
Cubrimos con el caldo de ave o carne, cerramos la olla y esperamos que la válvula de trabajo nos indique la máxima presión. Dejamos cocer durante 10 min.
Retiramos la olla y dejamos que se libere totalmente la presión del vapor, abrimos y rectificamos de sal y pimienta al gusto.
Dejamos reposar unos minutos antes de servir.

45 MIN

## COCIDO DE GARBANZOS MADRILEÑO

*INGREDIENTES*

*250 gr. garbanzos.*
*1 hueso de rodilla.*
*1 hueso de caña.*
*1 hueso de jamón.*
*150 gr. chorizo de cocido.*
*200 gr. carne de coja.*
*1/4 gallina o pollo.*
*100 gr. tocino entreverado.*
*1 morcilla de arroz y*
*1 morcilla de año.*
*2 patatas medianas.*
*2 zanahorias.*
*1 tallo de apio.*
*1/2 repollo pequeño.*
*Fideos.*
*Sal.*

Ponemos los garbanzos a remojo la noche anterior o al menos durante ocho horas en agua caliente con sal.
Pelamos las patatas y las zanahorias.
En una olla Magefesa ponemos los huesos junto con la carne, la gallina o pollo, el chorizo y el tocino entreverado, cubrimos con agua y llevamos a ebullición.
Limpiamos el caldo de espumas e impurezas, añadimos los garbanzos que previamente hemos colocado en una malla, cerramos la olla.
Cuando la válvula de trabajo comience a girar, bajamos la potencia al mínimo y dejamos cocer unos 30 min.
Transcurrido el tiempo enfriamos la olla bajo un chorro de agua fría para liberar la presión rápidamente, abrimos la olla y agregamos las patatas, las zanahorias, el repollo y el apio.
Volvemos a cerrar la olla y cuando alcance la presión nuevamente dejamos cocer otros 10 min.
Retiramos del fuego y esperamos que se libere la presión para abrir la olla.
Añadimos la morcilla y dejamos cocer con la olla destapada 5 min. Rectificamos de sal.
Colamos el caldo y preparamos la sopa añadiendo los fideos.
Retiramos las verduras y las trocearemos en una fuente junto con los garbanzos.
Servimos las carnes en otra fuente aparte.
El cocido madrileño se sirve en tres vuelcos que se llaman, primero la sopa de fideos, segundo los garbanzos con verduras, y tercero las carnes troceadas.

20 MIN

## LENTEJAS ESTOFADAS CON PERDIZ ESCABECHADA

*INGREDIENTES*

*400 gr. lentejas.*
*2 perdices escabechadas, (envasadas o ver receta en la web*).*
*1 cebolla.*
*1 pimiento verde.*
*2 dnt ajo.*
*1 cuch. pimentón dulce.*
*Sal.*
*Pimienta negra.*
*30 ml. aceite de oliva D.O. Bajo Aragón.*

Ponemos a cocer las lentejas cubiertas de agua en la olla Magefesa junto con la cebolla, el pimiento verde, los dnt. de ajo, el pimentón y el aceite de oliva.
Cerramos la olla y dejamos a fuego fuerte hasta que la válvula de trabajo nos indique la máxima presión, bajamos la potencia la mínimo y mantenemos durante 20 min.
Mientras preparamos las lentejas trinchamos las perdices en cuartos y dejamos atemperar.
Transcurrido el tiempo de cocción de las lentejas retiramos la olla, esperamos que se libere totalmente la presión y abrimos.
Retiramos la cebolla, el pimiento verde y los dnt. de ajo, trituramos con la ayuda de una Licuadora Magefesa junto unos 100 ml. del escabeche de las perdices.
Incorporamos la salsa obtenida en la licuadora a las lentejas, dejamos dar un hervor suave y rectificamos de sal y pimienta.
Agregamos las perdices a la olla para que se templen y servimos repartiendo media perdiz por comensal.

10 MIN

## CREMA DE PUERROS Y AGUACATE

*INGREDIENTES*

*6 puerros medianos.*
*2 patatas medianas.*
*100 gr. mantequilla.*
*1/2 cebolla pequeña.*
*800 ml. caldo de ave.*
*400 ml. nata líquida 18% M.G.*
*2 aguacates.*
*100 gr. harina de tempura.*
*Sal y pimienta blanca.*
*Aceite de oliva suave.*

Pelamos las cebollas y retiramos las capas externas de los puerros, una vez limpios se pican en juliana. Pelamos y triscamos las patatas (triscar o chascar es comenzar cortando con el cuchillo y terminar rompiendo para que la patata suelte más fácilmente la fécula y ayude a espesar el caldo).
Fundimos la mantequilla mezclada con un poco de aceite de oliva en la olla a presión, pochamos la cebolla y el puerro a fuego moderado para que no tomen demasiado color.
Cuando el pochado comience a quedar transparente, añadimos las patatas, rehogamos un par de minutos y cubrimos con el caldo de ave.
Cerramos la olla, subimos la potencia del calor al máximo y esperamos que la válvula de trabajo nos indique la máxima presión. Bajamos la potencia al mínimo y dejamos cocer durante 10 min. Transcurrido el tiempo de cocción retiramos la olla, dejamos liberar totalmente la presión y abrimos.
Con la ayuda de una Licuadora Magefesa trituramos el guiso junto con la pulpa de un aguacate en crudo hasta que obtengamos una crema fina y homogénea. Añadimos la nata y rectificamos de sal y pimienta blanca.
Cortamos el otro aguacate a la mitad, extraemos el hueso y cortamos cada mitad en laminas de 5 mm. de grosor, salpimentamos.
Preparamos la masa de tempura mezclando la harina con agua helada, hasta conseguir una masa de espesor medio.
En una sartén Magefesa, con abundante aceite de oliva caliente, freímos el aguacate previamente impregnado de la masa de tempura.
Lo serviremos en plato hondo con el aguacate en tempura como guarnición.

20 MIN

## POLLO ESTOFADO CON HONGOS

*INGREDIENTES*

*4 muslos de pollo completos.*
*2 cebollas.*
*2 zanahorias.*
*2 dnt ajo.*
*1 pimiento verde.*
*1 pimiento rojo.*
*250 gr. hongos, (setas boletus edulis).*
*Aceite de oliva suave., 0,4º.*
*500 ml. caldo de ave.*
*Sal y pimienta negra.*
*4 hojas de albahaca fresca.*
*Harina.*

Cortamos el pollo en cuartos y cada cuarto a la mitad, salpimentar al gusto y enharinamos las piezas.
Pelamos la cebolla, la zanahoria y los ajos, picamos todo en brunoise muy fina, los pimientos los cortamos en juliana.
Limpiamos los hongos y picamos en laminas gruesas.
En la olla Magefesa ponemos a calentar un fondo de aceite de oliva, cuando tome calor doramos las piezas de pollo previamente enharinadas, retiramos y reservamos.
Retiramos un poco de grasa si fuera necesario y agregamos las verduras picadas, dejamos pochar a fuego medio hasta que comiencen a tomar color.
Reincorporamos el pollo y rehogamos en conjunto unos tres minutos.
Mojamos con el vino, dejamos evaporar el alcohol unos segundos y cubrimos con el caldo de ave. Cerramos la olla.
Cuando la válvula de trabajo nos indique la máxima presión, bajamos la potencia del calor al mínimo y dejamos cocer durante 20 min.
Mientras cuece el pollo, salteamos las setas en una sartén Magefesa con un poco de aceite de oliva hasta que queden doradas.
Transcurrido el tiempo de cocción del pollo, retiramos la olla y dejamos que se libere totalmente la presión antes de abrir, comprobamos el punto de cocción y si está tierno, rectificamos de sal y pimienta, agregamos los hongos salteados, las hojas de albahaca picadas y retiramos del fuego.
Reposar 20 min. y servir caliente.

15 MIN

## PERAS AL VINO TINTO CON CHOCOLATE FUNDIDO

*INGREDIENTES*

*4 peras de la variedad Conferencia.*
*600 ml. vino tinto.*
*200 gr. azúcar moreno.*
*1 naranja.*
*1 limón.*
*1 rama de canela.*
*6 hojas de menta.*
*200 gr. cobertura de chocolate negro 64%.*

En una olla Magefesa, vertemos el vino tinto, la rama de canela, el azúcar, las hojas de menta y las cortezas de naranja y de limón. Calentamos a fuego medio. Pelamos las peras conservando el tallo, incorporamos a la olla cuando el vino esté en ebullición. Cerramos la olla y esperamos que la válvula de trabajo comience a girar. Bajamos la potencia del fuego al mínimo necesario para que la pesa gire lentamente. Dejamos cocer unos 15 min. dependiendo del tamaño y maduración de la fruta. Fundimos la cobertura de chocolate al baño María o en el microondas y mantenemos caliente. Trascurrido el tiempo de cocción de las peras, dejamos liberar totalmente el vapor y abrimos la olla, retiramos las peras y si queremos podemos reducir el almíbar de vino para que espese hasta que obtengamos una salsa. Dejamos enfriar las peras cubiertas con el almíbar.
Servimos las peras acompañadas del chocolate fundido caliente.
Cuando cocinemos con vinos o licores la calidad de estos puede influir bastante en el resultado, por ejemplo si utilizamos un vino con crianza nos aportara más matices de sabor que si lo elaboramos con un vino de baja calidad que nos puede dar toques ácidos o amargos.

12 MIN

## FLAN DE HUEVO CLÁSICO

INGREDIENTES

*1 lt. leche entera.*
*8 huevos.*
*250 gr. azúcar.*
*1 rama de canela.*
*1 limón.*
*75 gr. azúcar.*
*Agua.*

En una sartén Magefesa vertemos los 75 gr. de azúcar y un vaso pequeño de agua, ponemos a fuego medio y dejamos que el agua se evapore y el azúcar tome un color dorado. Retirar del fuego y con precaución verter en el molde del flan, repartir por la base y las paredes.
Cocer la leche junto con la canela y la cascara de limón en un cazo Magefesa hasta que aromaticemos bien la leche. Colar. Batir todos los ingredientes en una Licuadora Magefesa.
Vertemos la mezcla en una flanera con tapa.
Introducimos la flanera tapada en la olla Magefesa, vertemos agua hasta cubrir tres cuartas partes de la flanera.
Cerramos la olla y ponemos a fuego vivo hasta que la válvula de trabajo comience a girar. Bajamos la potencia al mínimo necesario para que la válvula gire lentamente, dejamos cocer durante 12 min.
Dejamos que se libere totalmente la presión del vapor antes de abrir la olla, retiramos el flan y dejamos que enfríe antes de desmoldar.

# 19. REPUESTOS - OLLA STAR

Hemos seleccionado los repuestos más importantes de su olla a presión STAR.
Recuerde que siempre puede consultar nuestra webs: www.e-magefesa.com y www.magefesausa.com para más información.

| | NOMBRE | NÚMERO REPUESTO | CÓDIGO REPUESTO | EAN 13 | UPC-A |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Asa lateral | 09 | STAR<br>09REMECASTC | 8 429113 545505 | 8 13310 01428 5 |
| | - Válvula de seguridad | 07 | STAR / INOXTAR<br>09REMEVSSTC | 8 429113 545529 | 8 13310 01430 5 |
| | - Pomo | 33 | STAR<br>09REMECPSTC | 8 429113 545550 | 8 13310 01433 5 |
| | - Válvula trabajo | 22 | STAR<br>09REMEVTSCT | 8 429113 545512 | 8 13310 01429 5 |
| | - Chimenea | 23 | STAR / INOXTAR<br>09REMECHSTC | 8 429113 545536 | 8 13310 01431 5 |
| | - Cono + Husillo | 36 | STAR / INOXTAR<br>09REMECOSTC | 8 429113 545543 | 8 13310 01432 5 |
| | - Junta de silicona | 08 | STAR 4 - 6 / INOXTAR 4 - 6<br>09REME22STC<br>STAR 8 - 10 / INOXTAR 8 - 10<br>09REME24STC<br>STAR 12 - 14 / INOXTAR 12 - 14<br>09REME26STC | 8 429113 545567<br>8 429113 545574<br>8 429113 545581 | 8 13310 01434 2<br>8 13310 01435 9<br>8 13310 01436 6 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

# 19. REPUESTOS - OLLA INOXTAR

Hemos seleccionado los repuestos más importantes de su olla a presión INOXTAR. Recuerde que siempre puede consultar nuestra webs: www.e-magefesa.com y www.magefesausa.com para más información.

| | NOMBRE | NÚMERO REPUESTO | CÓDIGO REPUESTO | EAN 13 | UPC-A |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Asa lateral | 09 | INOXTAR<br>09REMEALINO | 8 429113 545763 | 8 13310 01506 6 |
| | - Válvula de seguridad | 07 | STAR / INOXTAR<br>09REMEVSSTC | 8 429113 545529 | 8 13310 01430 4 |
| | - Pomo | 33 | INOXTAR<br>09REMEPOINO | 8 429113 545758 | 8 13310 01505 9 |
| | - Válvula trabajo | 22 | INOXTAR<br>09REMEVTINO | 8 429113 545772 | 8 13310 01507 3 |
| | - Chimenea | 23 | STAR / INOXTAR<br>09REMECHSTC | 8 429113 545536 | 8 13310 01431 1 |
| | - Cono + Husillo | 36 | STAR / INOXTAR<br>09REMECOSTC | 8 429113 545543 | 8 13310 01432 8 |
| | - Junta de silicona | 08 | STAR 4 - 6 / INOXTAR 4 - 6<br>09REME22STC<br>STAR 8 - 10 / INOXTAR 8 - 10<br>09REME24STC<br>STAR 12 - 14 / INOXTAR 12 - 14<br>09REME26STC | 8 429113 545567<br>8 429113 545574<br>8 429113 545581 | 8 13310 01434 2<br>8 13310 01435 9<br>8 13310 01438 0 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Magefesa®

MGF®