Magefesa®

PRODUCTOS AMPARADOS POR LA PÓLIZA

PRODUCTO: OLLA A PRESIÓN **MODELOS:**

☐ AVANT 3	☐ AVANT 4	☐ AVANT 6	☐ AVANT 8
☐ AVANT 4L	☐ AVANT PLUS 4L	☐ AVANT PLUS 6L	☐ AVANT PLUS 8L

DATOS DEL DISTRIBUIDOR

NOMBRE _____

DIRECCIÓN _____ TELÉFONO _____

FECHA DE COMPRA / ENTREGA _____

Los productos amparados bajo la presente póliza están garantizados por el plazo de 1 año contra todo defecto de fabricación.

CONDICIONES DE LA POLIZA

- La garantía cubre todas las posibles averías producidas por defecto de fabricación o defecto de los materiales empleados en la contracción del aparato.

- La duración de la garantía es de 1 año a partir de la fecha de compra para los componentes y mano de obra.

- Para que este certificado de garantía sea válido deberá haber sido cumplimentado por el comercio vendedor, quien especificará los siguientes datos: modelo, fecha de venta, nombre del comprador y estampación del sello comercial.

La garantía pierde su validez por:

- Usar el aparato de forma indebida a la especificada en el folleto de instrucciones o hacerlo abusivamente (uso semi-industrial).
- Averías producidas por golpes, caídas, aplastamientos, destrucción por fuego, inundación del aparato o deterioros producidos por cal.
- Desarme del aparato o manipulación por personal ajeno al Servicio Técnico de MAGEFESA. La garantía no cubre los accesorios perecederos, como son bolsas de papel, jarras de cristal, filtros, cuchillas, gomas de olla, etc.

El titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la ley.

Magefesa®

Magefesa®

Instructivo y Garantía

Olla a presión super-rápida

AVANT

IM11_GRAL_V2

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

ATENCIÓN: Lea atentamente este instructivo-garantía antes de usar esta olla a presión. Guárdelo junto con el justificante de compra y, a ser posible con el embalaje original.

NORMAS BÁSICAS DE SEGURIDAD

Para reducir los riesgos de daños personales, se deben de seguir unas normas básicas de seguridad, tales como:

1. Lea cuidadosamente las instrucciones. Un uso inapropiado de la olla a presión puede producir grandes daños a las personas o a las cosas.
2. Asegúrese que se encuentra bien cerrada antes de poner la olla en funcionamiento.
3. Nunca utilice la olla a presión sin agua. Puede causar un serio peligro.
4. Use siempre fuentes de calor compatibles con la olla (ver instrucciones).
5. La olla a presión nunca debe ser usada por niños siendo necesaria una supervisión adecuada cuando la olla a presión se usa cerca de ellos.
6. No utilice la olla a presión para otro uso que no sea la cocción de alimentos en el hogar.
7. Tiene que tener extrema precaución en el uso de la olla a presión cuando contiene líquidos calientes. No toque la superficie caliente. Use guantes o manoplas.
8. Cuando la olla está en funcionamiento, nunca se debe colocar encima de la pesa *(1)* ningún sobrepeso ni usar otra pieza que la sustituya.
9. Nunca abra la olla hasta que la presión interna haya sido completamente eliminada. Compruebe que el sensor de presión *(7)* se ha bajado completamente y no sale vapor cuando se le quita la pesa *(1)*.
10. Utilice siempre recambios originales para la junta / empaque, válvulas, sensor de presión, mangos y asa.
11. Cuando la olla está en funcionamiento, no debe ser golpeada ni zarandeada para evitar deformaciones en el cuerpo de la olla y de la tapa que pueden producir escapes de vapor.
12. Nunca debe sustituirse la junta / empaque de silicona por una anilla de metal para aumentar el sellado.
13. Ante cualquier problema, lleve la olla a presión al *Servicio Técnico Autorizado* más próximo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

SOPAS	
De ajo	4-6
De cebolla	4-6
De pescado	5-7
De verduras	5-7
De pollo	6-8

SALSAS	
Cazadora	4-6
Bordelesa	4-6
Española	6-8
Vizcaina	12-15

ARROZ	
Arroz con pollo	7-9
Arroz blanco	7-9

PATATAS	
Porrusalda	5-7
Cocidas al vapor	6-8
A la riojana	6-8
Con bacalao	7-9

VERDURAS	
Brocoli	5-7
Coles de Bruselas	4-6
Puerros	4-6
Espinacas	4-6
Habas	4-6
Repollo	5-7
Coliflor	5-7
Alcachofas	6-8
Judias verdes	6-8
Zanahorias	6-8
Espárragos	7-9

LEGUMBRES	
Lentejas	15-20
Alubias rojas	20-30
Alubias blancas	20-30
Garbanzos	30-40
Frijoles	35-45

PESCADOS	
Merluza	4-6
Trucha	4-6
Chipirones	6-10
Marmitako	10-14
Pulpo	20-30

CARNES	
Riñones al Jerez	6-9
Pollo al Jerez	9-12
Codornices	10-12
Conejo lionesa	12-15
Albóndigas	12-15
Cordero	12-15
Pollo chilindrón	13-16
Estofados	15-20
Gallina pepitoria	15-20
Solomillo Buey	16-20
Caracoles	16-20
Ragout ternera	20-25
Redondo asado	25-30
Callos	30-40
Patas de cerdo	30-40

POSTRES	
Flan	5-9
Manzanas cocidas	7-10

Estos tiempos son estimados y reflejados en minutos.
Cada usuario personalizará la tabla de acuerdo a su gusto y experiencia.

SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA

ARGENTINA

ST CENTRAL
B.M. IMPORT S.A.
Catamarca 3733 - 1651 - San Andrés.
Tel. 4768-6277 / 4768-4510 / 4768-5364

ECUADOR

GONZALO NUÑEZ, S.A.
Boyacá 1060 y C. Bailén
Guayaquil
Tel. 593 42519185 Fax 593 42325352

BOLIVIA

SERVICIO TÉCNICO CENTRAL:
La Paz: (591-2) 2433775 / 2433931
Cochabamba: (591-4) 4503363 / 4510541
Sucre: 70335103
Santa Cruz: 332-7079
Orujo : 5253899

CHILE

CENTRAL TÉCNICA OFICIAL
RHOINTER CHILE LIMITADA
Américo Vespucio Norte, 2880
Of. 502-503 Conchali. Santiago.
Tel. 6035916. - Fax 6034659.
E-mail: sat@rhointer.tie.cl

REPÚBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
Av. 27 de Febrero N.º 49
Santo Domingo
Tel. 6854151

MÉXICO

DISTRITO FEDERAL
SERVICIO TÉCNICO CENTRAL
Av. Paseo de la Reforma No. 219-102
Col Cuauhtémoc
06500 México D.F. Distrito Federal
Tel:. (55) 9150 1597 al 99
Fax.: (55) 9150 1597

MONTERREY, N.L.
PROVEEDORA DOMÉSTICA
Féliz U. Gómez 905 Nte.
Col. Obrera
Monterrey, N.L.
Tel.: 8354 0009 - 8354 5171

VERACRUZ
ELECTRODOMÉSTICA DEL PUERTO
Zamora nº1479. Revillagigedo y Victoria
Tel. y fax: 9382154
Veracruz. Ver

EL SALVADOR

SAN SALVADOR
Paseo General Escalón, 4715
Locales 2 y 3
San Salvador
Tel. 2636481
Fax 2110959

URUGUAY

MONTEVIDEO
Service oficial Magefesa
M.G. Service
Soriano 942
Tel. 908 96 39
mgservice@montevideo.com.uy

VENEZUELA

CARACAS
Calle 10, Edif. Vizcaya A-Piso 3
La Urbina
Apdo. 78, 1074-A Caracas
Tel. 212-241.73.44

PERÚ

IMPORT. & EXPORT.
RHOINTER PERU SAC
Calle Boulevard, 162. Oficina 1202
Urb. Hogares de Monterrico
Santiago de Surco
LIMA – PERU
Tel. 437-7179 / 437-3705

TAPA

Al tiempo que aplica un fuerte chorro de agua tibia, debe de limpiar el orificio de la chimenea *(2)* con la varilla *(13)*, la válvula de seguridad *(4)* y de alarma *(3)* presionando el bulón con la varilla *(13)* y el sensor de presión *(7)*. *(FIG.7a)*

CUERPO

1. Dependiendo de los alimentos y condimentos utilizados para cocinar, así como del contenido mineral del agua usada en la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Ésto no afectará a sus alimentos ni al funcionamiento de la olla a presión. Para su limpieza puede hervir en la olla durante 10 minutos una solución de agua y una cuarta parte de vinagre o jugo de limón y luego proceder a la limpieza con un jabón neutro y un estropajo, aclarando con abundante agua. *(FIG. 7b y 7c)*
2. Nunca deje en el interior del cuerpo de la olla lejía (ni siquiera diluida), salsa de tomate, agua salada ni ningún otro ácido, pues ésto puede producir corrosión.

JUNTA / EMPAQUE DE SILICONA

1. La junta / empaque es de silicona de larga duración. Debe lavarla con agua y jabón neutro después de cada uso, sacándola de la tapa, secarla con un paño y volviendo a colocarla correctamente en su sitio en la tapa. *(FIG. 7d)*
2. Cuando la olla vaya a ser guardada, coloque la tapa invertida sobre el cuerpo. De esta forma permitirá la circulación del aire y evitará los malos olores así como la deformación de la junta / empaque.

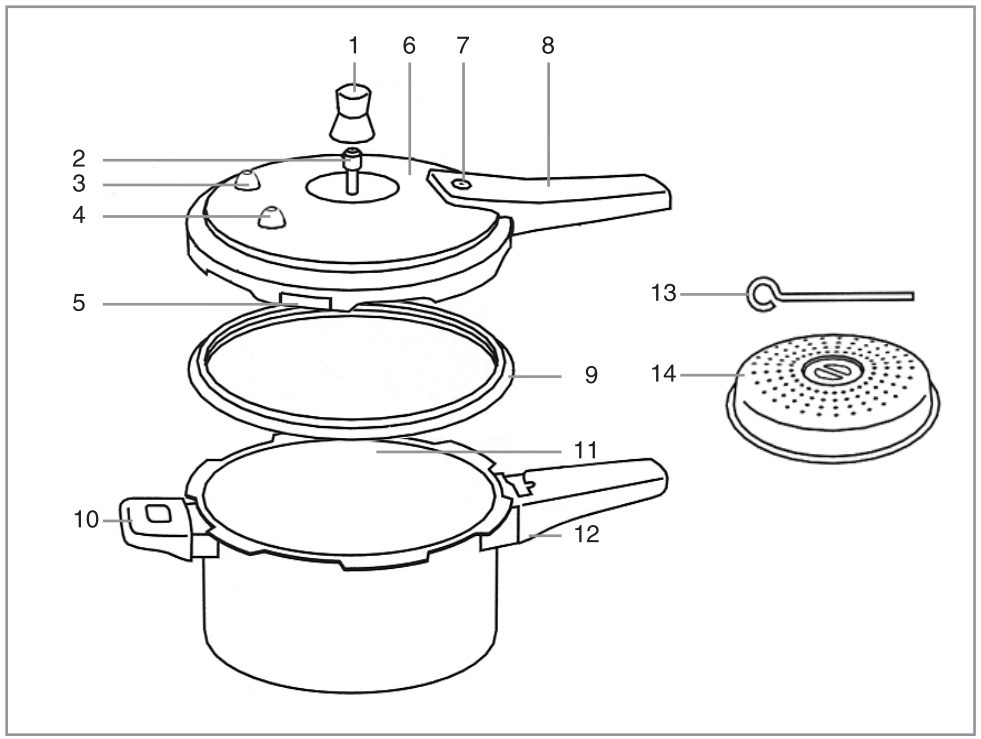
ATENCIÓN: LA JUNTA / EMPAQUE SE CONSIDERA GASTADA CUANDO DEBIDO AL USO LA OLLA EMPIEZA A PERDER VAPOR POR ELLA.

ATENCIÓN: UTILICE SIEMPRE RECAMBIOS ORIGINALES PARA ASEGURAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA.

ATENCIÓN: NO DEBE LAVAR NI EL CUERPO NI LA TAPA DE LA OLLA EN EL LAVAVAJILLAS.

ATENCIÓN: NUNCA USE ESTROPAJOS DE ACERO PUES PUEDEN RAYAR EL INTERIOR DE SU OLLA.

DESCRIPCIÓN DE LA OLLA AVANT



PARTES DE LA OLLA

1. Válvula de funcionamiento o pesa.
2. Chimenea.
3. Válvula de alarma.
4. Válvula de seguridad.
5. Ventana de seguridad.
6. Tapa de olla.
7. Sensor de presión.
8. Mango superior.
9. Junta de silicona.
10. Asa.
11. Cuerpo.
12. Mango inferior.
13. Varilla limpia chimeneas.
14. Rejilla vaporera opcional.

VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN AVANT

• Rapidez y economía.

Cocinará hasta 5 veces más rápido que de la forma tradicional.

• Seguridad.

La *Olla a Presión Avant* dispone de 5 sistemas de seguridad:

1. *Válvula de funcionamiento o pesa (1)*: mantiene la presión de la olla dejando salir el vapor sobrante.
2. *Válvula de seguridad (4)*: Si por alguna circunstancia, la chimenea *(2)* se obstruye y se produce un aumento de la presión en la olla, entra en funcionamiento esta válvula de seguridad dejando salir el vapor y equilibrando la sobre presión. Si esto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor, esperar a que la olla pierda la presión para abrirla y proceder a la limpieza de la chimenea *(2)* utilizando abundante agua y jabón.
3. *Válvula de Alarma (3)*: Si también se obturase la válvula de seguridad, entraría en funcionamiento la válvula de alarma, que además de liberar vapor nivelando la sobre presión, produce un sonido muy agudo que alerta sobre el problema de la olla. Si ésto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor, esperar a que la olla pierda la presión para abrirla y llevarla al *Servicio Técnico Autorizado* más próximo.
4. *Ventana de seguridad (5)*: En el supuesto que se obstruyan los dispositivos de seguridad anteriores, la ventana de seguridad permite la salida de la junta / empaque de silicona *(9)*, expulsando todo el vapor. Si esto ocurriese, deberá llevar la olla al *Servicio Técnico Autorizado* más próximo para que revise todos los sistemas de seguridad.
5. *Sensor de presión (7)*: Este mecanismo situado en el mango superior *(8)*, impide que la olla se pueda abrir si tiene presión en el interior, por pequeña que ésta sea.

• Salud:

Cocinando con la olla a presión, se preserva un mayor porcentaje de minerales (Mg, Fe, Ca, etc.) y vitaminas (A y C) que en la cocina tradicional.

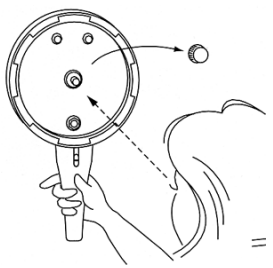


FIG.1

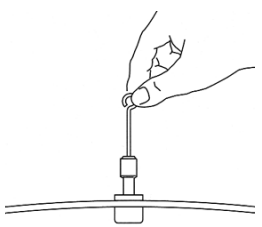


FIG.1a

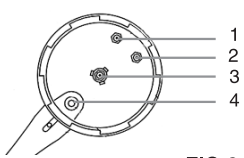


FIG.2

1. Válvula de seguridad.
2. Válvula de alarma.
3. Chimenea.
4. Sensor de presión.

ATENCIÓN: NUNCA DEJE DESATENDIDA LA OLLA A PRESIÓN MIENTRAS ESTÁ COCINANDO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA OLLA

Para mantener su olla en perfecto estado de uso y conservación, le recomendamos lavarla después de cada uso con agua tibia, jabón para vajilla y una esponja o estropajo suave, siguiendo las siguientes instrucciones. *(FIG. 7a, 7b, 7c, 7d)*

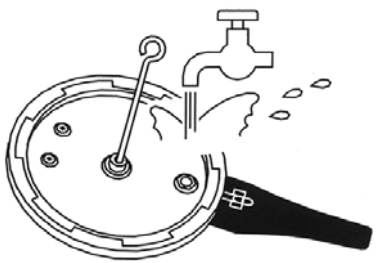


FIG.7a

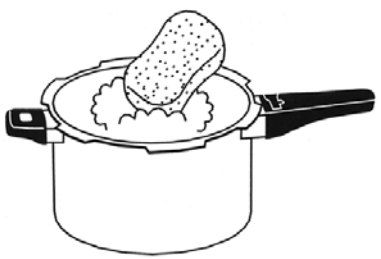


FIG.7b

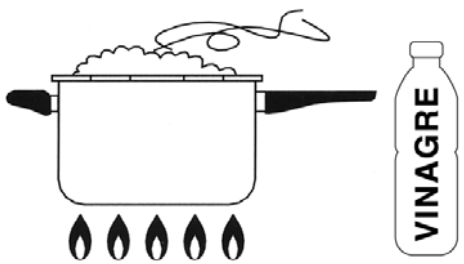


FIG.7c

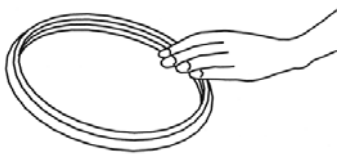


FIG.7d

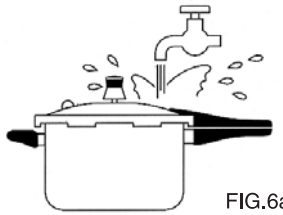


FIG.6a

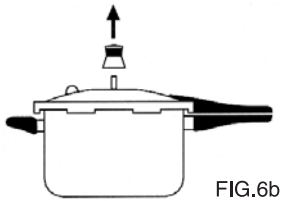


FIG.6b

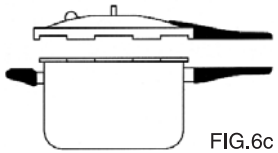


FIG.6c

RECOMENDACIONES PARA EL PRIMER USO DE LA OLLA

1. Llene la olla hasta los 2/3 de su capacidad con agua añadiendo una cucharada de bicarbonato sódico de uso alimentario.
2. Cierre la olla y póngala al fuego, haciéndola funcionar 15 minutos a contar desde que alcanza su presión de trabajo.
3. Al término de este tiempo, coloque la olla debajo del grifo dejando caer un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa hasta que vea que el sensor de presión se oculta en el orificio del mango superior. Ahora puede retirar la pesa de la chimenea para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla.
4. Abra la olla y lávela con abundante agua tibia y un jabón neutro para vajilla.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL USO DE LA OLLA

1. Para facilitar la apertura y cierre de la olla a presión la primera vez, puede aplicar con un algodón impregnado un poco de aceite de uso alimentario (girasol, soja, oliva) a la junta / empaque de silicona *(9)* frotándola por todas sus caras.
2. Ahorrará energía si, una vez apagado el fuego, mantiene la olla trabajando aprovechando el calor residual de la fuente de calor y terminando la cocción de los alimentos con dicho calor.
3. Si sale mucho vapor por la tapa *(6)* es síntoma de que la olla está mal cerrada. Las causas pueden ser varias:
   - Compruebe que la tapa *(6)* esté bien acoplada en el cuerpo de la olla *(11)* y que la ha girado hasta llegar a su tope.
   - La olla ha llegado a su presión de trabajo. En este caso, la junta / empaque de silicona *(9)* puede estar mal colocada o estar gastada, en cuyo caso deberá ser reemplazada.
4. Si ha cocinado un alimento pastoso, agite ligeramente la olla antes de proceder a su apertura. De esta forma evitará posibles salpicaduras.
5. Si los alimentos no se han cocinado en el tiempo previsto, o si se han quemado, debe revisar la intensidad de la fuente de calor, la cantidad de líquido que agregó o si la pesa *(1)* ha sido colocada correctamente.
6. Una vez haya finalizado la cocción de los alimentos, debe sacarlos de la olla, pues si los deja en ella durante un tiempo, los ácidos de estos alimentos podrían dañar el cuerpo de ésta.
7. Si se le han quemado los alimentos dentro de la olla a presión, debe dejarlos a remojo un tiempo con agua templada y luego limpiarla de la forma que se indica a continuación.

ANTES DE CADA USO

CHIMENEA

1. Tome la tapa de la olla *(6)* sin colocar la pesa *(1)* en la chimenea *(2)*.
2. Separe el filtro de la chimenea tirando ligeramente de él y compruebe mirando al trasluz que la chimenea esté limpia de cualquier resto que pudiera obstruir la salida del vapor. En caso contrario, use la varilla *(13)* para su limpieza.
3. Una vez revisada, coloque de nuevo el filtro de la chimenea en su sitio mediante una leve presión. *(FIG. 1 y FIG. 1a)*

VÁLVULAS DE SEGURIDAD Y ALARMA

1. Compruebe el correcto funcionamiento de la válvula de seguridad *(4)* y de la válvula de alarma *(3)* presionando en el detector de presión con la varilla *(13)* desde el interior de la tapa. Si el detector cede, es correcto. *(FIG. 2)*
2. En caso contrario deberá desmotar la válvula y limpiarla. *(FIG. 3)*
3. Si el problema persiste, deberá dirigirse al *Servicio Técnico Autorizado* más próximo.

LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Por razones de seguridad, nunca llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad. *(FIG. A1)*
2. Para cocinar alimentos que aumentan el volumen al cocer, como sopa, arroz o algunos vegetales, no debe llenar la olla más de la mitad (1/2) de su capacidad. *(FIG. A2)*
3. La cantidad mínima de agua que debe usar para cocinar es de 250 mililitros (1/4 de litro). *(FIG. A3)*
4. Para cocinar alimentos al vapor debe utilizarse al menos 750 mililitros (3/4 de litro) de agua. Colocando el alimento sobre la rejilla vaporera opcional *(14)*. *(FIG. A4)*
5. No cocine salsa de manzana, frambuesas, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes majados, purés conteniendo vegetales secos o pastas como macarrones, spaghetti... Estos alimentos tienden a producir espuma y pudieran obturar la chimenea.

LLENADO MÁXIMO

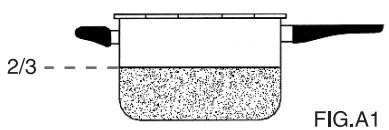


FIG.A1

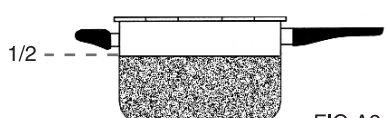


FIG.A2

LLENADO MÍNIMO

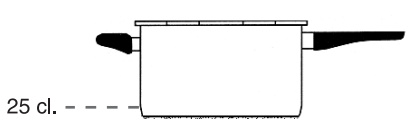


FIG.A3

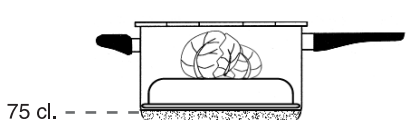


FIG.A4

ATENCIÓN: NO UTILICE NUNCA LA OLLA PARA FREÍR CON ACEITE BAJO PRESIÓN. SIEMPRE DEBE TENER COMO MÍNIMO 1/4 DE LITRO DE AGUA.

ATENCIÓN: SI LA OLLA A PRESIÓN SE HA CALENTADO SIN LÍQUIDO EN SU INTERIOR, DEBE SER LLEVADA AL *SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO* MÁS PRÓXIMO ANTES DE CUALQUIER USO.

ATENCIÓN: NUNCA META O USE LA OLLA A PRESIÓN DENTRO DE UN HORNO ENCENDIDO.

FUENTES DE CALOR APTAS PARA LA OLLA A PRESIÓN AVANT: LAS OLLAS A PRESIÓN AVANT ESTÁN FABRICADAS EN ALUMINIO PULIDO EXTRAFUERTE.
PUEDEN SER USADAS EN COCINAS ELÉCTRICAS, VITROCERÁMICAS Y EN COCINAS QUE UTILICEN EL GAS COMO FUENTE DE CALOR.

CÓMO CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

1. Ponga los alimentos que vaya a cocinar con la cantidad de agua adecuada dentro del cuerpo de la olla a presión.
2. Coloque la tapa *(6)* sobre el cuerpo *(11)* haciendo coincidir la flecha (△) de la tapa con la flecha (△) del mango inferior *(12)*, encajando la tapa en el cuerpo. *(FIG. 4a, 4b y 4c)*
3. Presione ligeramente la tapa hacia abajo al tiempo que la gire en el sentido de las agujas del reloj, hasta que el mango superior *(8)* e inferior *(12)* estén perfectamente acoplados.

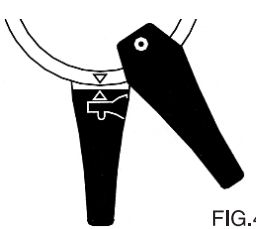


FIG.4a

FIG.4b

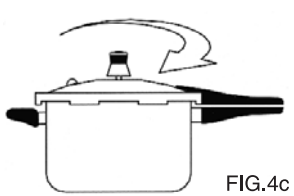


FIG.4c

COCCIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN AVANT

1. Una vez cerrada la olla, ponga la pesa *(1)* en la chimenea *(2)* y coloque la olla a presión sobre la fuente de calor, en su máxima intensidad.
2. Al cabo de un tiempo, la pesa *(1)* empezará a soltar presión y a girar. La olla ha alcanzado su presión de funcionamiento. En este momento, debe bajar la intensidad de la fuente de calor a un nivel que permita una pequeña salida de vapor.
3. A partir de este punto es cuando deben contarse los tiempos de cocción de los alimentos. *Ver la tabla orientativa de tiempos de cocción.*
4. Durante la cocción es normal observar pequeñas pérdidas de vapor por las válvulas de seguridad y alarma, así como por el sensor de presión.
5. Si utiliza una cocina de gas, verifique que la olla esté correctamente centrada en el quemador y que la llama de gas no sobresale del fondo de la olla. De esta forma ahorrará energía y evitará que la llama deteriore los mangos y asa de la olla a presión, así como la junta / empaque de silicona.

FIN DE LA COCCIÓN. APERTURA DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Una vez terminada la cocción, debe retirar la olla de la fuente de calor y dejar que baje la presión de forma natural hasta que la olla quede sin ella. Quite la pesa *(1)* y si queda algo de vapor en la olla, éste saldrá por la chimenea *(2)*. *(FIG. 5a)*
2. Compruebe en todos los casos que el sensor de presión *(7)* esté oculto en el orificio del mango superior *(8)*. Entonces podrá abrir la olla a presión, girando el mango superior en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que coincidan las flechas de tapa y mango inferior. *(FIG. 5b)*
3. Si quiere acelerar el proceso de apertura de la olla a presión, puede colocarla debajo del grifo dejando caer un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa *(6)* hasta que vea que el sensor de presión *(7)* se oculta en el orificio del mango superior *(8)*. Ahora puede retirar la pesa *(1)* de la chimenea *(2)* para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla. *(FIG. 6a, 6b y 6c)*

FIG.5a

FIG.5b

NUNCA DEBE SUMERGIR LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA
NUNCA FUERCE LA TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN PARA ABRIRLA