

OLLA A PRESIÓN SUPER-RÁPIDA

Instructivo y garantía

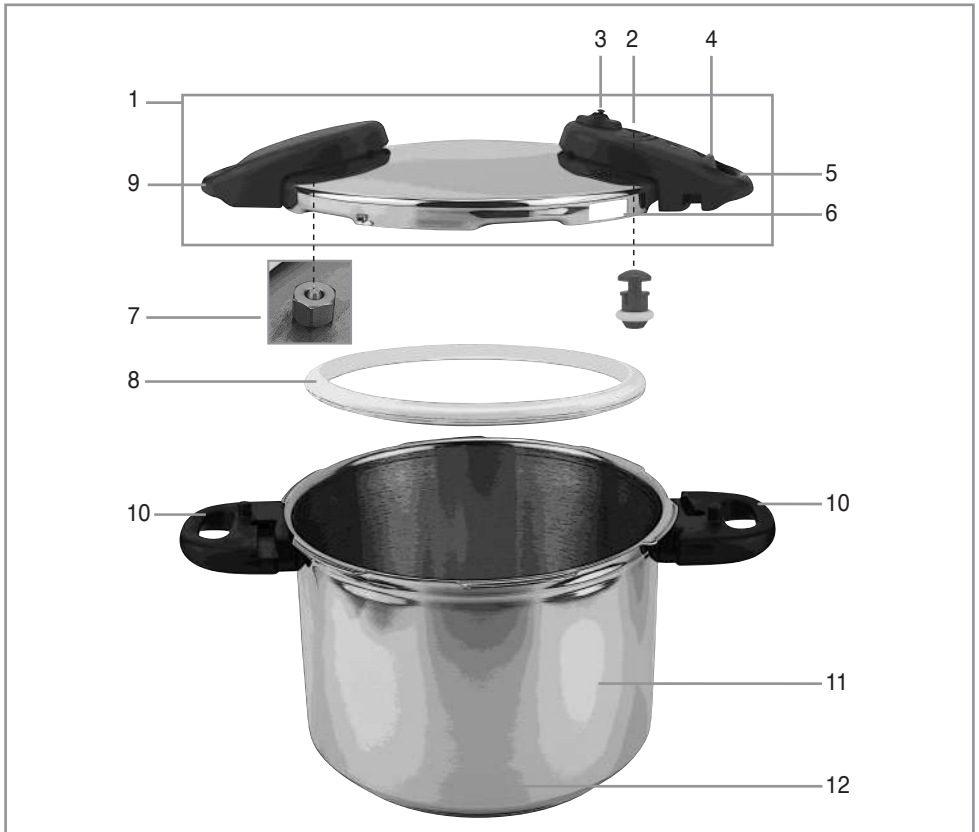


www.magefesa.com

CONTENIDO

	PÁGINA
1. DESCRIPCIÓN GENERAL	2
2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	3
3. AGRADECIMIENTOS	4
4. VENTAJAS DE SU OLLA A PRESIÓN	4
5. DESPIECE DE COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS	4
6. GUÍA PARA UN USO CORRECTO DE LA OLLA	7
7. INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO	7
8. LLENADO DE LA OLLA	8
9. COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS	9
10. CIERRE DE LA OLLA	10
11. COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN	11
12. LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA	12
13. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	14
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	16
15. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN	17
16. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES	17
17. TIEMPOS DE COCCIÓN	18

1. DESCRIPCIÓN GENERAL



PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Tapa. | 7. Válvula de seguridad. |
| 2. Sensor de presión. | 8. Junta de silicona. |
| 3. Válvula de trabajo. | 9. Asas laterales superior e inferior. |
| 4. Botón de apertura. | 10. Asa cierre inferior. |
| 5. Asa cierre superior. | 11. Cuerpo. |
| 6. Ventana de seguridad. | 12. Fondo termodifusor. |

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



ATENCIÓN: LEA ATENTAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA OLLA A PRESIÓN. GUÁRDELO JUNTO CON LA FACTURA DE COMPRA Y, SI ES POSIBLE, CON EL EMBALAJE ORIGINAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea siempre los consejos de seguridad que a continuación mencionamos antes de usar por primera vez la olla:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Mueva la olla con cuidado cuando tenga presión en su interior. No toque las superficies calientes. Use las asas y si fuera necesario emplee protecciones.
3. No permita que los niños estén cerca cuando esté usando la olla.
4. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
5. Nunca utilice la olla a presión sin añadir agua, esto provocaría daños irreversibles en su olla.
6. Se debe tener extrema precaución al mover una olla conteniendo líquidos calientes.
7. Nunca utilice la olla a presión para un uso diferente para el cual ha sido pensada.
8. Este producto cocina bajo presión. Su uso indebido puede originar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de hacerla funcionar bajo presión.
9. No llene la olla por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos que se hinchan durante la cocción como el arroz y las legumbres, al llenar, no sobrepase la mitad de la capacidad. El sobrellenado puede causar riesgo de obstrucción en los conductos de salida de vapor y generarse un exceso de presión.
10. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis, pueden formar espuma y borbotear, y obstruir el sistema de control de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una olla a presión.
11. Cuando cocine comida pastosa agite suavemente la olla antes de abrir la tapa (1) para evitar la eyección de comida.
12. Si cocina carne con piel, la cual puede hincharse bajo los efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, podría escaldarse.
13. Antes de cada uso, compruebe siempre que las válvulas estén libres de obstrucciones. Consulte las instrucciones más detalladas en este manual.
14. No intente abrir la olla hasta que la presión interior haya disminuido completamente. Ante cualquier duda o dificultad, lea atentamente el apartado correspondiente incluido en este manual.
15. No utilice esta olla para freír a presión con aceite.
16. Emplee las fuentes de calor apropiadas de acuerdo a las instrucciones de uso.
17. Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la potencia de la fuente de calor, así evitará que se evapore un exceso de líquido.
18. Utilice solo recambios originales de acuerdo con el modelo correspondiente. El uso de cualquier recambio o parte no original es peligroso, pues forman parte del sistema de seguridad de la olla. Los recambios no originales inhabilitan la garantía del fabricante.
19. No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
20. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



3. AGRADECIMIENTOS

Gracias por elegir la olla a presión **Magefesa**. Agradecemos su confianza depositada en nuestra marca.

La olla a presión **Magefesa** que usted acaba de adquirir, es una de las mejores que existen en el mercado. Diseñada en España por profesionales de alto nivel y cualificación, la olla **Magefesa** le proporcionará años de deliciosas y sanas comidas.

4. VENTAJAS DE SU OLLA A PRESIÓN

Con la olla **Magefesa** podrá cocinar deliciosas comidas para usted y su familia en tan sólo unos minutos. Le hará recordar los sabores y aromas de la cocina tradicional, preservando todas las vitaminas y jugos de los alimentos.

Con la olla a presión **Magefesa** utilizará menos agua para cocinar que en las ollas tradicionales. Con la olla a presión ahorrará dinero. Usted podrá cocinar hasta 5 veces más rápido que en una olla tradicional, por lo que el consumo en electricidad o gas se verá reducido considerablemente. La razón es muy simple, al cocinar más rápido, el consumo de energía se reduce notablemente. Usted ahorrará tiempo y dinero.

Su olla a presión **Magefesa** es una de las más seguras del mercado. Con su sistema automático de bloqueo evitará que la tapa se abra mientras se presuriza. Tanto la válvula de trabajo y seguridad, como la ventana de la sobrepresión forman el sistema de liberación de presión. Con sus 5 dispositivos de seguridad, le garantizamos que este modelo de olla a presión es uno de los más seguros del mercado.

Con su olla a presión **Magefesa** usted estará tranquilo, sabiendo que tiene un buen producto de cocina para alimentarse usted y su familia en menos de 20 minutos (es el tiempo estimado para cocinar una sabrosa comida), con el mínimo esfuerzo y teniendo un control absoluto de los alimentos que come.

5. DESPIECE DE COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INCORPORADOS

Este modelo de olla ha sido diseñado con 5 sistemas de seguridad. Antes de utilizarla por primera vez, por favor, dedique un tiempo a familiarizarse con estos dispositivos y cómo se trabaja con ellos. A continuación se detallan dichos sistemas de seguridad:

- 1. Bloqueo fácil (4):** gracias a este sistema la olla a presión se bloqueará automáticamente sólo si la tapa y el cuerpo están correctamente alineados, de acuerdo con las instrucciones de cierre (ver apartado *CIERRE DE LA OLLA*). La razón de este sistema es la de prevenir accidentes debido a un cierre incorrecto de la olla. Si el botón de apertura (4) no retrocede, la olla no generará presión. La olla a presión estará correctamente cerrada cuando el asa de cierre superior (5) y el asa de cierre inferior (10) estén alineados y se escuche un pequeño “clic”. Fácil y seguro.
- 2. Sensor de presión (2):** cuando la olla a presión está correctamente cerrada y situada sobre una fuente de calor, la olla comenzará a tomar temperatura. En el momento en que el vapor que se genera en su interior comience a elevar la presión, el sensor de presión (2) subirá y bloqueará la tapa (1) evitando una posible apertura involuntaria de la olla.

Si el sensor de presión (2) está levantado, quiere decir que todavía hay presión en el interior de la olla por lo que usted no podrá abrir la tapa (1) en ese momento. Advertencia: nunca intente forzar la apertura de la olla.
- 3. Válvula de trabajo (3):** es uno de los sistemas de seguridad principales de la olla a presión. Regula la presión interior de la olla manteniéndola estable en el rango establecido. Para ello es necesario que una vez veamos aparecer el segundo anillo, bajemos la intensidad del calor a potencia media - baja. Si por descuido, una vez que aparece el segundo anillo, seguimos manteniendo la intensidad del calor al máximo, la válvula de trabajo (3) liberará el excedente de vapor para regular la sobrepresión interior. Mantenga este sistema de seguridad limpio y revise su buen funcionamiento con cierta frecuencia (ver apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).
- 4. Válvula de seguridad (7):** si por alguna circunstancia la válvula de trabajo (3) se obstruyese o no funcionara correctamente y se produjese un aumento de presión, entraría en funcionamiento esta válvula de seguridad, liberando el vapor y equilibrando la sobrepresión. Si esto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor y esperar a que la olla pierda totalmente la presión antes de proceder a la apertura y limpieza de la válvula de trabajo (3) con abundante agua y jabón. Si persiste el problema, deberá llevar la olla a un **Servicio Técnico Autorizado**.
- 5. Ventana de seguridad (6):** asociada a la ventana de seguridad (6) se encuentra la junta de silicona (8), ambas forman parte de este sistema de seguridad definitivo que actúa cuando los anteriormente descritos están bloqueados u obstruidos. Una sobrepresión en el interior de la olla provocará que la junta de silicona (8) se dilate y asome por la ventana de seguridad (6) liberando rápidamente el exceso de presión. Si en algún momento esto ocurriese, retire con precaución la olla de la fuente de calor y deje reposar hasta que la presión descienda. Lleve la olla a un servicio técnico autorizado para que realicen una revisión de todos los sistemas de seguridad.

OTRAS CARACTERÍSTICAS

1. La triple base o tri-capa está especialmente diseñada para una resistencia extra y una distribución uniforme del calor.
2. No es necesario una liberación continua del vapor, por lo que usted podrá cocinar con menos agua y sin ruidos ni olores. Solo tiene que usar el calor necesario para mantener la presión y dejar trabajar a la olla.



ATENCIÓN: NO UTILICE LA OLLA A PRESIÓN PARA FREÍR CON ACEITE BAJO PRESIÓN. UTILICE SIEMPRE AL MENOS 1/4 DE LITRO DE AGUA EN EL PROCESO DE COCINADO.

ATENCIÓN: SI LA OLLA, ESTANDO CERRADA, HA SIDO CALENTADA SIN QUE CONTenga NADA EN SU INTERIOR, POR FAVOR CONSULTE AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MÁS CERCANO ANTES DE USARLA NUEVAMENTE.

ATENCIÓN: NUNCA INTRODUZCA O USE LA OLLA DENTRO DE UN HORNO.

ATENCIÓN: NUNCA ABRA LA OLLA A PRESIÓN DIRECCIONÁNDOLA HACIA SU CARA, YA QUE PUEDE CONTENER VAPOR MUY CALIENTE EN EL INTERIOR.

LA OLLA A PRESIÓN MAGEFESA ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD. INCORPORA UN FONDO TERMODIFUSOR, LO QUE LA HACE SER ÓPTIMA PARA USARLA EN TODO TIPO DE COCINAS (GAS, VITROCERÁMICA, ELÉCTRICO E INDUCCIÓN).

CAPACIDADES DE LAS OLLAS A PRESIÓN:

2,5 / 3 / 4 / 6 / 8 L

2.6 / 3.1 / 4.2 / 6.3 / 8.4 Qt

PRESIONES DE TRABAJO / SEGURIDAD:

90 kPa / 150 kPa

6. GUÍA PARA UN USO CORRECTO DE LA OLLA

Este producto está destinado únicamente para uso doméstico, no intente dar otro uso distinto al mencionado.

La olla a presión **Magefesa** es apta para cocinar alimentos que requieren un tiempo largo de cocción como: sopas, carnes (estofados, guisados, etc), vegetales, patatas, algunos cereales y postres.

Aunque la olla a presión se caracteriza por su calidad y seguridad, no se pueden descartar daños originados por un mal uso. Por esta razón, lea atentamente el manual de instrucciones.

7. INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

Antes de usar la olla por primera vez, lave el cuerpo (11), la tapa (1) y la junta de silicona (8) con agua caliente jabonosa. Se recomienda llenar por la mitad la olla de agua y ponerla sin tapa (1) a hervir media hora para eliminar cualquier resto de suciedad o mancha. A continuación, lave la olla con agua caliente y jabón.

En cocinas eléctricas, el diámetro de la base de la olla deberá coincidir con el de la fuente de calor. Si utiliza cocinas a gas, nunca permita que las llamas sobresalgan por los laterales de la olla. Si esto pasara, el exterior de la olla perdería color y las asas se podrían llegar a dañar. Por lo tanto, asegúrese que el fuego nunca sobrepase la base de su producto (FIG. 1 y FIG. 2).

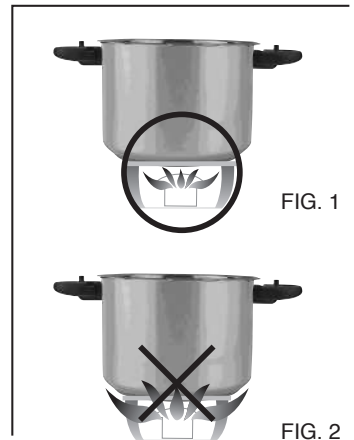


FIG. 1

FIG. 2

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.

8. LLENADO DE LA OLLA

1. Nunca llene la olla más de dos tercios ($2/3$) de su capacidad. Esto incluye los líquidos e ingredientes sólidos añadidos a la olla (FIG. 3).

2. Cuando prepare alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz, cereales o alimentos deshidratados, no llene la olla más de la mitad ($1/2$) de su capacidad (FIG. 4). Si excede los niveles de llenado de la olla, los dispositivos de seguridad podrían deteriorarse, 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 250 ml de líquido (0.26 Qt) (FIG. 5). 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.

4. Cuando utilice su olla para cocinar al vapor, añada como mínimo 750 ml de líquido (0.79 Qt) (FIG. 6). Coloque los ingredientes en el cestillo (venta por separado).

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, 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 mantenga 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.

cantidad máxima



FIG. 3



FIG. 4

cantidad mínima



FIG. 5



FIG. 6

9. COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS

Las válvulas son los dispositivos de seguridad más importantes de su olla a presión. Siempre debe revisarlas para asegurar que no estén obstruidas.

1. Sensor de presión (2): retire la tapa (1) y gírela. En la parte trasera del asa de cierre superior (5) verá un tope. Púlselo suavemente con un elemento puntiagudo (ej. un destornillador). Inmediatamente el sistema de cerrado se moverá a la posición “B” (FIG. 7). En esta posición la tapa estaría cerrada. Deje deslizarse hacia arriba y hacia abajo el sensor de presión (2) para cerciorarse que se mueve libremente. Es muy importante porque este dispositivo de seguridad estará bloqueando el sistema de apertura cuando haya una mínima presión dentro de la olla. Después de la comprobación coloque la tapa (1). Pulse el botón de apertura (4) para dejar el sistema de apertura y cierre nuevamente en posición de uso.

2. Válvula de seguridad (7): para comprobar que no está bloqueada debe pulsarla suavemente en el centro. Sentirá una pequeña resistencia por el muelle que contiene pero deberá poder moverse fácilmente (FIG. 8). Si cree que la pieza está bloqueada, no utilice la olla a presión, límpiela o remplace la válvula de seguridad (7) antes de volver a usarla.

3. Válvula de trabajo (3): Es el embolo rojo con anillas, sujete y tire de él hacia el exterior, notará una pequeña resistencia y verá salir los anillos indicadores de presión, al soltar, el embolo recuperará su posición inicial rápidamente (FIG. 9).

Si observase un mal funcionamiento de las válvulas o que estas hayan dejado de funcionar, lleve su olla a un servicio técnico autorizado, será necesario revisar dichos dispositivos de seguridad.

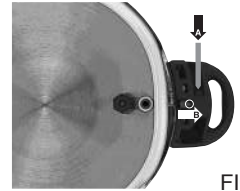


FIG. 7

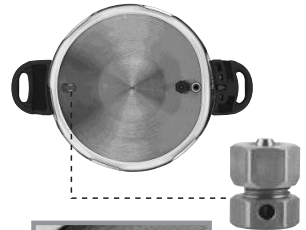


FIG. 8

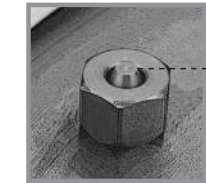


FIG. 9

10. CIERRE DE LA OLLA

1. Coloque la junta de silicona (8) con cuidado, asegúrese de que la sitúa en la parte superior dentro de las pestañas del interior de la tapa (1) (FIG. 10 y FIG. 11).
2. Introduzca los alimentos y la cantidad de agua recomendada dentro de la olla.
3. Sitúe la tapa (1) encima del cuerpo (11) alineando la marca de la tapa (1) ○ con la marca del asa de cierre inferior (10) ○ encajando la tapa (1) en el cuerpo (11) de la olla (FIG. 12).
4. Presione la tapa (1) ligeramente y gírela en el sentido de las agujas del reloj (FIG. 13) hasta que el asa de cierre superior (5) y el asa de cierre inferior (10) coincidan, entonces, escuchará un “clic” (FIG. 14).
5. El botón de apertura (4) retrocederá automáticamente. La olla estará correctamente cerrada. Si usted no cierra adecuadamente la tapa (1), el botón de apertura (4) no se moverá. Incluso si usted pone la olla sobre la fuente de calor, el vapor empezará a liberarse.



FIG. 10

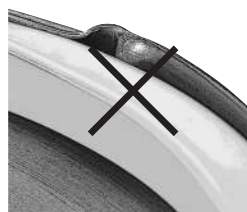


FIG. 11

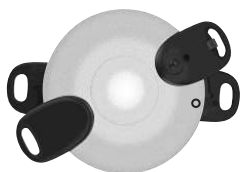


FIG. 12



FIG. 13

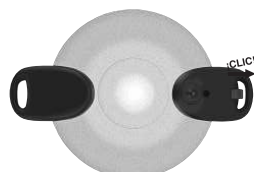


FIG. 14

11. COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN

Coloque la olla sobre una fuente de calor cuyo diámetro sea similar o inferior al de la base de la olla. Una vez cerrada la olla, suba la intensidad de la fuente de calor a potencia máxima. En el momento en que aparezca el segundo anillo en la válvula de trabajo (3) la olla habrá alcanzado la presión de trabajo. En ese momento, disminuya la intensidad de la fuente de calor a potencia media - baja y comience a contar el tiempo de cocción de la receta.

Si en algún momento durante el cocinado, la válvula de trabajo (3) libera vapor de una forma intensa e imprevista, no se alarme. Disminuya aún más la intensidad del calor hasta mantener el nivel de presión de trabajo adecuado indicado por el segundo anillo de la válvula de trabajo (3). Si la presión disminuye ocultando el segundo anillo de la válvula de trabajo (3), suba la intensidad de la fuente de calor hasta que vuelva a su posición.

- Evite sacudir la olla a presión mientras esté en proceso de cocción. Esto provocará que suba ligeramente la intensidad de vapor despedida por la válvula de trabajo y consecuentemente disminuirá la presión.
- Para evitar cualquier daño en la olla, no olvide cocinar con al menos la mínima cantidad de agua recomendada.
- Nunca deje la olla vacía y cerrada sobre una fuente de calor.
- En caso de tener algún problema mientras cocina, retire la olla del fuego y deje que se enfríe completamente. Vea el apartado SOLUCIÓN DE PROBLEMAS para aprender a solucionar problemas menores con recomendaciones y soluciones prácticas.
- Nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que todavía puede haber vapor muy caliente en el interior.
- Por su seguridad, procure que la ventana de seguridad de la tapa (6) no se encuentre dirigida hacia usted mientras la olla esté en funcionamiento.
- Siga siempre las instrucciones sobre qué tipo de alimentos son aptos para cocinar en la olla a presión.
- Nunca utilice la olla para freír con aceite bajo presión.

12. LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA

Gracias a los dispositivos de seguridad, la olla a presión sólo se podrá abrir cuando no contenga presión en su interior. La presión se puede reducir de las siguientes maneras:

Liberación natural de la presión: para utilizar este método, retire la olla a presión de la fuente de calor y deje reposar hasta que la presión disminuya naturalmente. Durante este proceso, la válvula de trabajo (3) empezará a bajar y los anillos irán desapareciendo. Una vez que la presión haya descendido totalmente, la válvula de trabajo (3) estará en su posición más baja, compruebe que el sensor de presión (2) haya descendido para poder abrir la olla de forma segura. Dependiendo del volumen de llenado de la olla, esto puede llevar entre 10 y 15 minutos.

Reducción rápida de la presión: sitúe la olla a presión debajo del grifo y abra el agua fría (FIG. 15). Este método se usa para liberar el vapor lo más rápido posible, principalmente se usa para verduras delicadas, pescado y otros productos que pueden llegar a tener una sobrecocción fácilmente. Para usar este método, retire la olla de la fuente de calor, colóquela en el fregadero y deje caer el agua fría sobre la tapa (1) hasta que la presión haya descendido totalmente, la válvula de trabajo (3) esté en su posición más baja y el sensor de presión (2) baje.

No habrá presión en la olla mientras el sensor de presión (2) se encuentre en su posición más baja. Después de que toda la presión haya sido liberada, para poder abrir la olla, deslice el botón de apertura (4) hacia delante. Agarre el asa de cierre inferior (10) con su mano izquierda, y con la derecha sujete el asa de cierre superior (5) y gírelo suavemente en sentido contrario de las agujas del reloj para poder abrir la olla fácilmente (FIG. 16 y FIG. 17).



FIG. 15

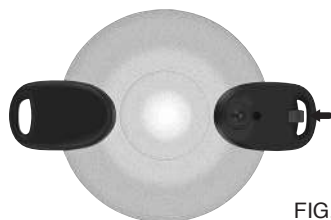


FIG. 16

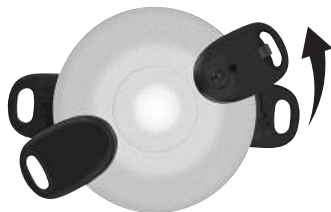


FIG. 17

Aunque piense que se ha liberado todo el vapor, nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que todavía puede contener vapor muy caliente en su interior.

Cuando cocine salsas tenga en cuenta que estas no sean muy espesas. Agite la olla levemente antes de abrirla, siempre y cuando esté seguro que toda la presión ha sido liberada. Nunca utilice la fuerza para abrir la tapa. Después de cocinar purés o alimentos altos en grasa, también debe agitar la olla suavemente antes de abrir la tapa para prevenir que los alimentos puedan salpicarle.

¿QUÉ SISTEMA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN USAR?

- **Alimentos de corto tiempo de cocción:** use el método de liberación rápida de presión con arroz, pescados, mariscos o algunas verduras delicadas, de lo contrario pueden llegar a sobrecocerse.
- **Verduras de largo tiempo de cocción, carnes totalmente sumergidas en líquido, patatas, cereales, legumbres:** se recomienda usar el método de liberación de presión natural, de otra forma las patatas pueden llegar a deshacerse.
- **Alimentos con alto contenido en grasa o purés:** utilice el método de liberación de presión natural y remueva suavemente la olla antes de abrir la tapa para prevenir que los alimentos puedan salpicarle. Las carnes con piel (p. ej. lengua de buey) suelen hincharse por el efecto de la presión por lo que evite pinchar el alimento mientras esté hinchado.

13. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener su olla a presión en perfecto estado de uso y conservación, le recomendamos lavarla después de cada uso con agua tibia, jabón para vajillas y una esponja o estropajo no abrasivo.

Evite el uso de maquinas lavavajillas. El acero inoxidable es una aleación con una gran resistencia a fenómenos físicos y a la mayoría de productos químicos, y si bien en un principio, el menaje fabricado por MAGEFESA con dicha aleación es apto para la limpieza en lavavajillas, le recomendamos en la medida de lo posible la limpieza a mano. Viste nuestra página web para obtener más información:

<https://magefesa.com/preguntas-frecuentes/cuidados-del-acero-inoxidable/>

TAPA (1)

Para eliminar los restos de comida que se puedan depositar en la tapa (1), limpie el sensor de presión (2) y las válvulas de trabajo (3) y de seguridad (7) aplicando un fuerte chorro de agua tibia sobre ellos (FIG. 18).

CUERPO (11)

1. Con el paso del tiempo, dependiendo de la comida y condimentos utilizados, al igual que del contenido mineral del agua usada para la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Para su limpieza puede calentar una parte de vinagre de vino disuelta de tres o cuatro partes de agua durante 15 minutos, a continuación, proceda a su limpieza con una esponja o un estropajo no abrasivo y un jabón neutro para vajillas (FIG. 19).
2. Nunca utilice para su limpieza detergentes corrosivos o abrasivos como lejía (ni siquiera diluida en agua), ni mantenga comida en la olla por un largo periodo de tiempo.

JUNTA DE SILICONA (8)

1. La junta es de silicona de larga duración. Debe lavarla con agua tibia y jabón neutro después de cada uso, sáquela de la tapa (1), enjuáguela, séquela con un paño y vuelva a colocarla en su ubicación. Siga este procedimiento cada vez que la limpie para asegurar el futuro adecuado de la junta de silicona (8) (Fig. 20).
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.



VÁLVULA DE TRABAJO (3) Y VÁLVULA DE SEGURIDAD (7)

Las válvulas son los dispositivos de seguridad más importantes de su olla a presión. Siempre debe revisarlas para asegurarse que no están obstruidas.

Válvula de trabajo (3): después de cada uso, revise la válvula de trabajo (3) para comprobar que no hay restos de ningún tipo. Es conveniente limpiar el interior de la válvula de vez en cuando y especialmente si los alimentos cocinados producen espuma o son grasos. Para ello suelte la tuerca principal y extraiga todo el mecanismo. Una vez efectuada la limpieza, proceda a su montaje en la misma forma, colocando todos sus componentes. Fíjese bien cómo van montadas todas las partes para asegurarse de que la válvula funcione correctamente (FIG. 21). Cuando la olla se usa con frecuencia, recomendamos limpiar la válvula de trabajo (3) al menos una vez al mes. Si Ud. prefiere no desmontar la válvula, puede proceder a su limpieza colocando la olla cerrada con el fuego al máximo y en su interior cuatro partes de agua y una parte de vinagre. Una vez comience a salir vapor a través de la válvula, mantenga durante 5 minutos; lo que producirá la auto limpieza de la válvula de trabajo (3).



FIG. 21

Válvula de seguridad (7): compruebe que la válvula de seguridad (7) funciona correctamente presionandola con una varilla fina desde la parte interna de la tapa. Si observa que la válvula se bloquea, lávela con agua tibia y jabón neutro.

Si una vez revisadas las válvulas comprueba que no funcionan correctamente, no utilice la olla en ningún caso y llévela a un **Servicio Técnico Autorizado**.



ATENCIÓN: LA JUNTA DE SILICONA (8) SE CONSIDERA GASTADA CUANDO, DEBIDO AL USO PIERDE ELASTICIDAD, LA OLLA EMPIEZA A PERDER VAPOR POR ELLA Y NO MANTIENE LA SUFICIENTE PRESIÓN. EN CUALQUIER CASO, LA JUNTA DEBE SER REEMPLAZADA AL MENOS CADA DOS AÑOS.

ATENCIÓN: NO LIMPIE NINGUNA PARTE DE LA OLLA A PRESIÓN EN EL LAVAVAJILLAS.

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

Nunca intente quitar las manchas o las marcas de los alimentos con utensilios abrasivos como cuchillos o estropajos de aluminio. Debe dejar la olla a remojo con agua caliente con un poco de jabón para vajillas hasta que las manchas se puedan quitar con facilidad con un cepillo suave, esponja o paño.

Si le resulta difícil girar la tapa, aplique un poco de aceite de cocina sobre la junta de silicona. Cuando guarde la olla, no la cierre con la tapa. Simplemente sitúela invertida sobre el cuerpo de la olla, así la silicona se conservará en perfecto estado y evitará posibles deformidades de ésta.

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de su utilización, es importante que lea atentamente este manual de instrucciones detallado y esté seguro que entiende cómo usar la olla. 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 PRESIÓN NO AUMENTA

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
<ol style="list-style-type: none">1. La tapa (1) de la olla a presión no está bien cerrada.2. La junta de silicona (8) no está en su sitio o está dañada o sucia.3. No hay suficiente líquido en el interior de la olla.	<ol style="list-style-type: none">1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente.2. Compruebe que la junta de silicona (8) esté limpia y correctamente colocada.3. Compruebe que la junta de silicona (8) no esté gastada. Recomendamos el cambio de la junta cada 2 años si su uso es regular.

CASO: ESCAPE DE VAPOR POR LA TAPA (1)

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
<ol style="list-style-type: none">1. La tapa (1) no está correctamente cerrada.2. La junta de silicona (8) no está en su lugar, está sucia o gastada.3. La olla a presión está demasiado llena.	<ol style="list-style-type: none">1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa (1) correctamente.2. Compruebe que la junta de silicona (8) esté limpia y correctamente colocada.3. Compruebe que la junta de silicona (8) no esté gastada. Recomendamos el cambio de la junta cada 2 años si su uso es regular.4. Nunca llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad. Algunos alimentos tienden a producir espuma, en estos casos llene sólo 1/2 de su capacidad. Para más detalles, véase el apartado <i>LLENADO DE LA OLLA</i>.

CASO: ABRIR Y CERRAR LA TAPA (1) CON ESFUERZO

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
<ol style="list-style-type: none">1. Al abrir la olla todavía queda presión en su interior.2. La junta de silicona no está en su sitio, está dañada o sucia.3. Las asas de la olla no están correctamente unidas para poder abrir/cerrar.	<ol style="list-style-type: none">1. Proceda con la realización de los métodos mencionados en el apartado <i>LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA</i>.2. Chequee que la junta de silicona esté en buenas condiciones. Si no está gastada, lubríquela con un poco de aceite para cocinar o vegetal.3. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente. Cuando abra o cierre la olla nunca fuerce la tapa.4. Aplique un poco de presión con la mano sobre la tapa para facilitar el cierre de la olla.

15. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA 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. Use sólo recambios fabricados y distribuidos por **Magefesa**.

Antes de dirigirse al servicio de asistencia técnica, 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 *DESCRIPCIÓN GENERAL*. Para las posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el centro de **Servicio Técnico Magefesa** más cercano.

16. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES

El producto, sus accesorios y el embalaje deberían ser reciclados correctamente. Por favor, cumpla con sus normativas nacionales y regionales.

17. TIEMPOS DE COCCIÓN

El sistema de cocción de esta olla a presión reduce los tiempos de cocción si se compara con los métodos convencionales, ayudando al ahorro de energía. La cantidad de agua utilizada también es reducida. La cocción a presión preserva una gran cantidad de nutrientes, vitaminas y minerales, mejorando el sabor natural y textura de los alimentos. La presión de funcionamiento de esta olla a presión es de 90 kPa.

Cantidad mínima de líquido necesaria para la cocción a presión: 250 ml (0.26 Qt / 8 oz).

Cantidad mínima de líquido necesaria para la cocción al vapor: 750 ml (0.79 Qt / 25 oz).

PLATO	TIEMPO	NIVEL DE LLENADO MÁX. VOLUMEN DE LÍQUIDO
VEGETALES		
Acelgas, hojas	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Alcachofas entera	08 / 12 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Apio	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Berenjena troceada	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Brócoli en cuartos	00 / 01 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Calabacín troceado	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Cebolla	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Champiñones enteros	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Coles de Bruselas	02 / 04 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Coliflor troceada	00 / 01 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Espárragos blancos	02 / 04 min	Nivel 1/2 / 300 ml
Espárragos verdes	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 300 ml
Mazorca de maíz	04 / 06 min	Nivel 1/2 / 300 ml
Guisantes	00 / 01 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Repollo troceado	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Lombarda, col morada	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Patatas enteras	04 / 06 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Patatas troceadas	02 / 04 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Puerro entero	02 / 04 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Remolacha troceada	02 / 04 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Tirabeque	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Tomate troceado	02 / 04 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Zanahoria entera	02 / 04 min	Nivel 1/2 / 250 ml

NIVEL DE LLENADO MÁX. hace referencia al volumen máximo que los ingredientes sólidos nunca deben de superar.
VOLUMEN DE LÍQUIDO hace referencia a la cantidad de líquido ideal necesario para elaborar cada ingrediente.

PLATO

TIEMPO

NIVEL DE LLENADO MÁX. VOLUMEN DE LÍQUIDO

LEGUMBRES

Alubias blancas	16 / 20 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Alubias verdinas	16 / 20 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Alubias pintas	18 / 22 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Alubias fabes	14 / 18 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Habas	08 / 10 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Lentejas sin remojo	10 / 12 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Garbanzos	28 / 32 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Azuki	16 / 20 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir

FRUTAS

Albaricoques	00 / 02 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Melocotones	00 / 02 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Peras	02 / 04 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Manzanas	02 / 04 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Castañas	06 / 08 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Membrillo	08 / 10 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Flanes	06 / 08 min	Flanera / Hasta cubrir 3/4

ARROCES

Arroz bomba	04 / 06 min	300 g / 550 ml
Arroz carnalorí	06 / 08 min	300 g / 675 ml
Arroz basmati	00 / 02 min	300 g / 500 ml
Arroz integral	06 / 08 min	300 g / 800 ml
Arroz largo	04 / 06 min	300 g / 550 ml

PESCADOS Y MARISCOS

Calamares	06 / 08 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Pulpo	08 / 10 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Langosta, bogavante	04 / 06 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Centollo, Buey de mar	04 / 06 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Langostinos, gambas	04 / 06 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Pescado en lomos < 200 gr	02 / 04 min	Nivel 1/2 / 250 ml
Pescado en porciones	00 / 02 min	Nivel 1/2 / 250 ml

NIVEL DE LLENADO MÁX. hace referencia al volumen máximo que los ingredientes sólidos nunca deben de superar.
VOLUMEN DE LÍQUIDO hace referencia a la cantidad de líquido ideal necesario para elaborar cada ingrediente.

PLATO
TIEMPO
**NIVEL DE LLENADO MÁX.
VOLUMEN DE LÍQUIDO**
CARNES Y AVES

Vaca o buey, carrilleras	24 / 28 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Vaca o buey, troceado	24 / 28 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Vaca o buey, rabo	32 / 36 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Vaca o buey, callos	34 / 38 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Ternera, estofado	28 / 32 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Ternera, lengua	22 / 26 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Ternera, redondo entero	20 / 24 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Cerdo, carrilleras	18 / 20 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Cerdo, troceado	20 / 24 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Cerdo, solomillo	04 / 06 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Pollo entero	16 / 18 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Pollo troceado	08 / 10 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Gallina en cuartos	18 / 20 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Cordero estofado	14 / 16 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Cordero manitas	20 / 22 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir
Conejo troceado	10 / 12 min	Nivel 1/2 / Hasta cubrir

NIVEL DE LLENADO MÁX. hace referencia al volumen máximo que los ingredientes sólidos nunca deben de superar.
VOLUMEN DE LÍQUIDO hace referencia a la cantidad de líquido ideal necesario para elaborar cada ingrediente.



ba|ance

