



Magefesa®



Instructivo y garantía

MOD.:RONDA

**OLLA A PRESIÓN
SUPER-RÁPIDA**

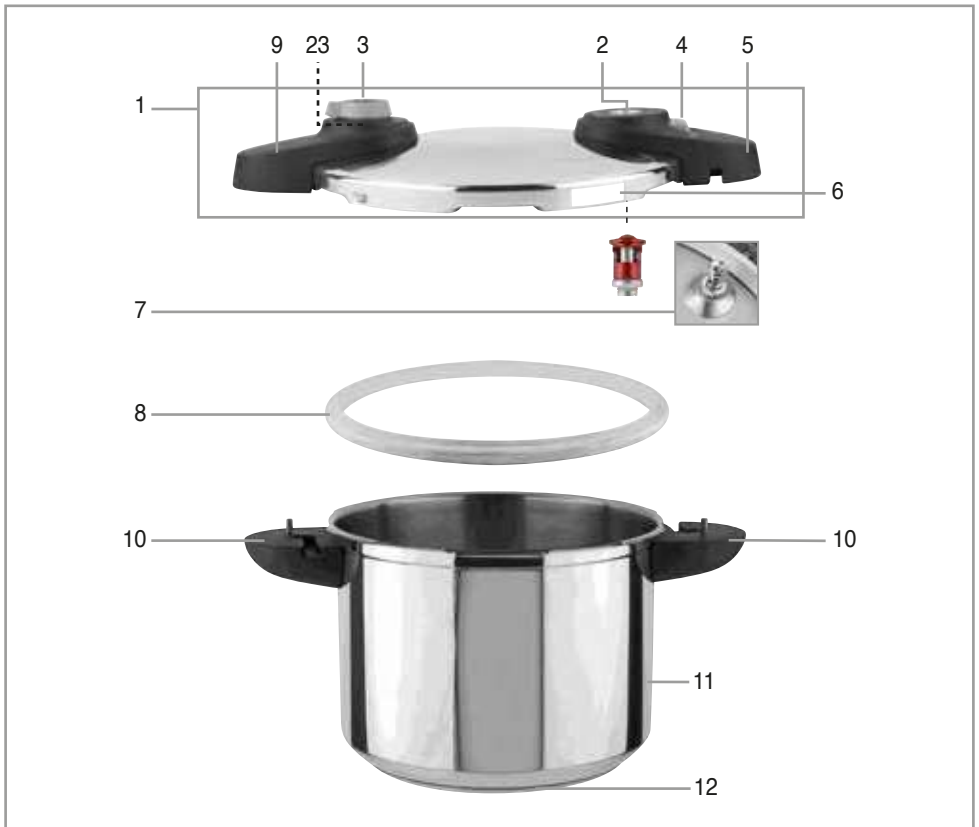


www.magefesa.com

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	5
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	11
13. LIMPIEZA E INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	13
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	16
15. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN	18
16. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES	18
17. TIEMPOS DE COCCIÓN	18
18. RECETAS	22

1. DESCRIPCIÓN GENERAL



PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

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

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 elaboraciones de textura espesa, 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 la confianza depositada en nuestra marca. La olla a presión **Magefesa** que acaba de adquirir ha sido diseñada en España por profesionales de alto nivel y cualificación, lo que garantiza la máxima calidad y durabilidad durante años.

4. VENTAJAS DE SU OLLA A PRESIÓN

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

La olla a presión **Magefesa** utiliza menos agua que las ollas tradicionales por lo que no es necesario liberar vapor para que la presión se mantenga estable durante el cocinado. Esto le permitirá cocinar más rápido y reducir el consumo de energía ahorrando tiempo y dinero.

La olla a presión **Magefesa** es una de las más seguras del mercado gracias a los 5 dispositivos de seguridad de que dispone, entre ellos, el sistema automático de bloqueo que evita la apertura de la tapa mientras haya presión en el interior de la olla.


En definitiva, con la olla a presión **Magefesa** podrá cocinar sabrosas comidas ahorrando tiempo de cocinado y con el mínimo esfuerzo.

¡Disfrútelas!

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 solo si la tapa y el cuerpo están correctamente alineados de acuerdo con las instrucciones de cierre que encontrará en el apartado *CIERRE DE LA OLLA* del manual. 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, situada sobre una fuente de calor y con la válvula de trabajo (3) en posición 1, 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 elementos más importantes. Una vez que la olla ha llegado a la presión de trabajo, esta válvula libera el vapor sobrante, manteniendo la presión de trabajo constante en el interior. La válvula de trabajo (3) tiene dos posiciones: una posición de trabajo “1” y una posición de liberación de vapor .
- 4. Válvula de seguridad (7).** Si por alguna circunstancia la válvula de trabajo (3) se obstruyese o no funcionara correctamente y se produjera un aumento de presión, la válvula de seguridad (7) entraría en funcionamiento liberando vapor y equilibrando la sobrepresión interior de la olla. Si esto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor y esperar a que 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).** Si los anteriores sistemas de seguridad se obstruyesen o no funcionaran correctamente y se produjera una sobrepresión en el interior de la olla, la junta de silicona (8) se deformaría para descomprimir la sobrepresión a través de la ventana de seguridad (6).

POSICIONES DE LA VÁLVULA DE TRABAJO

☞ **Liberación de vapor.** Cuando la válvula de trabajo (3) está situada en esta posición, la olla automáticamente libera todo el vapor contenido. Después de que termine el proceso y descienda el sensor de presión (2) usted podrá abrir la tapa (1). En este caso el sensor de presión (2) actúa como un sistema extra de seguridad que impide la apertura de la olla hasta que la presión no descienda por debajo de los niveles recomendados. Le sugerimos que se proteja las manos cuando opere con la válvula de trabajo (3), este componente podría estar demasiado caliente debido a la característica salida del vapor.

1 Cocina súper rápida. Cuando la válvula de trabajo (3) está situada en la posición "1", la olla trabaja en un nivel de presión alto (100 kPa / 15 psi). La válvula de trabajo (3) mantendrá estable la presión en el interior de la olla.



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.

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).

MODELO: Ronda

CAPACIDADES DE LAS OLLAS A PRESIÓN:

3 / 4 / 6 / 8 L

3.1 / 4.2 / 6.3 / 8.4 Qt

PRESIONES DE TRABAJO / SEGURIDAD:

100 kPa / 300 kPa

15 psi / 43.5 psi

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.

Este producto cocina bajo presión. 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 a hervir sin tapa (1) 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 (*FIG. 1*). 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. 2*).

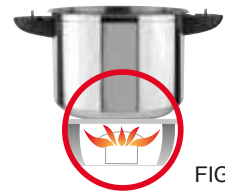


FIG. 1



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 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 o 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 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), 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. 5).

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

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



cantidad mínima



9. COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS

Las válvulas son los dispositivos de seguridad más importantes de su olla a presión. Siempre debe revisarlas para asegurarse que no están 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 (FIG. 7-A). Presiónelo suavemente con un elemento puntiagudo (ej. un destornillador). Inmediatamente el sistema de cerrado se moverá a la posición "B". (FIG. 7-B). En esta posición la tapa estaría cerrada. Deje que el sensor de presión (2) se deslice hacia arriba y hacia abajo para cerciorarse de 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, presione el botón de apertura (4) para dejar el sistema de apertura y cierre nuevamente en posición de uso.

2. Válvula de seguridad (7). Dentro del sensor de presión (2) se encuentra situada la válvula de seguridad (7). Se trata de un resorte (FIG. 8). 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. Si cree que la pieza está bloqueada, no utilice la olla a presión, límpiela o reemplace la válvula de seguridad (7) antes de volver a usarla.

3. Válvula de trabajo (3). Retire la válvula de trabajo (3) y, desde la parte interior de la tapa, compruebe que tanto la válvula de trabajo (3) como la chimenea (23) se encuentran totalmente limpias y libres de cualquier elemento que pudiera hacer que éstas se obstruyesen. Si observase un mal funcionamiento de las válvulas o que éstas hayan dejado de funcionar, lleve su olla a un **Servicio Técnico Autorizado**, será necesario revisar dichos dispositivos de seguridad.



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 CON EL INTERIOR DE LA TAPA EN DIRECCIÓN HACIA SU CARA YA QUE PUEDE CONTENER VAPOR MUY CALIENTE EN EL INTERIOR.

10. CIERRE DE LA OLLA

1. Coloque la junta de silicona (8) con cuidado, asegúrese que la sitúa en la parte superior dentro de las pestañas del interior de la tapa (1) (FIG. 9 y FIG. 10).
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 ↓ con el pin metálico del asa de cierre inferior (10), encajando la tapa en el cuerpo de la olla (FIG. 11). La tapa se puede alinear con cualquiera de las 2 asas de cierre inferiores.
4. Para facilitar el cierre es importante presionar la tapa (1) ligeramente antes de girarla en el sentido de las agujas del reloj (FIG. 12) hasta que el asa de cierre superior (5) y el asa de cierre inferior (10) coincidan, entonces, escuchará un “clic” (FIG. 13).
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 a través del sensor de presión (2).
6. Para generar presión, gire la válvula de trabajo (3) a la posición “1”. Si mantiene la válvula de trabajo (3) en la posición ☉ no se generará presión alguna en el interior de la olla.



FIG. 9



FIG. 10



FIG. 11



FIG. 12



FIG. 13

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. El aire que se pueda quedar en el interior de la olla será liberado por el sensor de presión (2) justo cuando empiece a generarse presión en el interior de la olla. Desde el momento en que la válvula de trabajo (3) empieza a liberar vapor comienza el tiempo de cocción y debemos reducir la intensidad de la fuente de calor a potencia media - baja y comenzar a contar el tiempo de cocción de la receta. Tome nota:

- El tiempo de cocción comienza cuando se alcanza el nivel de presión seleccionado.
- Cuando la válvula de trabajo (3) comienza a expulsar vapor se recomienda reducir la intensidad del fuego.
- 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* del manual para aprender a solucionar problemas menores, recomendaciones y soluciones prácticas.
- Nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que todavía puede contener vapor muy caliente en el interior.
- Por su seguridad, procure que la ventana de seguridad (6) de la tapa (1) no se encuentre dirigida hacia usted mientras la olla esté en funcionamiento.
- Si manipula la válvula de trabajo (3) mientras cocina, le recomendamos que se proteja las manos con un paño o guantes resistentes al calor ya que dicha válvula puede liberar vapor a altas temperaturas.
- Siempre siga 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 solo se podrá abrir cuando no contenga presión en su interior. La presión se puede reducir de las siguientes maneras:

Liberación natural de la presión. Retire la olla a presión de la fuente de calor y deje que se enfríe. Dependiendo de la cantidad de alimentos que haya en su interior podría tardar alrededor de 10 o 15 minutos. Pasado este tiempo, gire la válvula de trabajo (3) a la posición de liberación de vapor ☁ y compruebe que el sensor de presión (2) haya descendido para poder abrir la olla de forma segura.

Liberación automática. Retire la olla a presión de la fuente de calor, deje reposar la olla durante 3 o 4 minutos y desplace la válvula de trabajo (3) a la posición de liberación de vapor ☁ para que el vapor salga completamente y así poder retirar la tapa (1) de forma segura.

Reducción rápida de la presión. sitúe la olla a presión debajo del grifo y abra el agua fría (FIG. 14). Este método se usa para liberar el vapor lo más rápido posible, principalmente se usa para hortalizas de hojas verdes, arroces, mariscos, pescados y en general cualquier otro ingrediente delicado que puede sufrir fácilmente una sobre cocción. Para usar este método, retire la olla de la fuente de calor y llévela al fregadero, deje caer el agua fría sobre la tapa (1) hasta que el vapor desaparezca totalmente y el sensor de presión (2) baje. Cuando coloque la olla en el fregadero, inclínela para que al agua descienda por los laterales de la olla, lejos del asa de cierre superior (5) y de los sistemas de seguridad.

Apertura de la olla. 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, presione el botón de apertura (4) (FIG. 15) y gire la tapa (1) suavemente en sentido contrario a las agujas del reloj (FIG. 16). Aunque piense que se ha liberado todo el vapor, nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que la olla todavía puede contener vapor muy caliente en su interior.

Cuando cocine salsas procure 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.



FIG. 14



FIG. 15



FIG. 16

¿QUÉ SISTEMA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN USAR EN CIERTOS ALIMENTOS?

- **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 o 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 E INSTRUCCIONES DE 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 máquinas 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. Visite 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 la válvula de seguridad (7) aplicando un fuerte chorro de agua tibia sobre ellos (FIG. 17). Extraiga la válvula de trabajo (3) y lave con agua tibia y jabón neutro para vajillas.

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 en tres o cuatro partes de agua durante 15 minutos, a continuación, proceda



FIG. 17

a su limpieza con una esponja o un estropajo no abrasivo y un jabón neutro para vajillas (FIG. 18).

2. Nunca utilice detergentes abrasivos ni productos químicos corrosivos como lejías, hipocloritos, sosa caustica, etc. (NI SIQUIERA DILUIDOS EN AGUA).

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 seco y vuelva a colocarla en su ubicación (FIG. 19). Siga este procedimiento cada vez que la limpie para asegurar el futuro adecuado de la junta de silicona (8).
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.



FIG. 18



FIG. 19

VÁLVULA DE TRABAJO (3), CHIMENEA (23) 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). Retire la válvula tirando de ella hacia arriba, una vez retirada, límpiela dejando correr agua a través de ella. Después, coloque la tapa (1) a trasluz y mire a través de la chimenea (23) donde se aloja dicha válvula, asegurándose de que no haya ninguna partícula de comida obstruyéndola. Una vez lavada la válvula de trabajo (3) y la chimenea (23) vuelva a colocar la válvula nuevamente en su lugar.

Válvula de seguridad (7). compruebe que la válvula de seguridad (7) funciona correctamente presionándola con una varilla fina desde la parte interna de la tapa. Si observa que la válvula está bloqueada, 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, 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: SU OLLA A PRESIÓN **MAGEFESA** ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE DE MÁXIMA CALIDAD QUE OFRECE UNA GRAN RESISTENCIA A LOS FENÓMENOS FÍSICOS Y A LA MAYORÍA DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS. SI BIEN EN UN PRINCIPIO ES APTA PARA SU LIMPIEZA EN MÁQUINAS LAVAVAJILLAS, NOS GUSTARÍA QUE CONOCIESE ALGUNOS DETALLES POR LOS QUE RECOMENDAMOS SU LIMPIEZA A MANO. VISITE NUESTRA WEB MAGEFESA.COM /PREGUNTAS-FRECUENTES/LIMPIEZA-DEL-MENAJE-MAGEFESA-EN-MAQUINA-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. No utilice ningún agente corrosivo como la lejía (ni siquiera diluida en agua) ni cualquier tipo de ácido para limpiar la olla a presión. Debe quitar las manchas difíciles calcáreas (puntos blancos) con unas gotas de vinagre o zumo de limón.

Si le resulta difícil girar la tapa, aplique un poco de aceite de cocina sobre la junta de silicona.

Cuando guarde la olla, no cierre la olla con la tapa. Simplemente sitúe la tapa 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: SALIDA EXCESIVA DE VAPOR POR LA VÁLVULA DE TRABAJO (3)

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
<ol style="list-style-type: none">1. La intensidad del fuego está muy alto.2. La válvula de trabajo (3) está sucia.3. La válvula de trabajo (3) necesita ser reemplazada.4. La válvula de trabajo (3) no está en la posición correcta "1".	<ol style="list-style-type: none">1. Baje la intensidad de la fuente de calor. Si es una cocina eléctrica o vitrocerámica, el calor residual puede ser suficiente para la cocción.2. Compruebe la válvula de trabajo (3) y límpiela según las instrucciones del apartado <i>LIMPIEZA E INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO</i>.3. Confirme que dicha válvula se encuentre en la posición correcta "1".4. Si después de limpiar la válvula de trabajo (3) y verificar que no está obstruida, la incidencia persiste, proceda a sustituirla en su punto de venta o en nuestras webs: www.magefesa.com o www.magefesausa.com

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 solo 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. A la hora de abrir la olla, todavía queda presión en su interior.2. La junta de silicona (8) no está en su sitio o está dañada o sucia.3. Las asas de la olla no están correctamente alineados para poder abrir/cerrar.4. El botón de apertura (4) del asa de cierre superior (5) no está en su posición correcta.	<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. Compruebe que el sensor de presión (2) se encuentra en su posición más baja.3. Chequee que la junta de silicona (8) esté en buenas condiciones. Si no está gastada, lubríquela con un poco de aceite para cocinar o vegetal.4. Para abrir o cerrar adecuadamente la olla a presión gire las asas en dirección de las agujas del reloj o al revés, desde o hasta las marcas de la tapa ↓ y del asa de cierre inferior (10). Cuando abra o cierre la olla nunca fuerce la tapa (1).5. Verifique que el botón de apertura (4) esté en posición de apertura.6. Aplique un poco de presión con la mano sobre la parte final de la tapa (1), justo enfrente del asa de cierre superior (5), para facilitar el cierre de la olla.

15. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN

No 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 solo recambios fabricados y distribuidos por **Magefesa**.

Antes de llamar o dirigirse a un **Servicio Técnico Autorizado** 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 *DESCRIPCIÓN GENERAL*. Para las posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el **Servicio Técnico Autorizado** 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, preservando las propiedades de los alimentos, mejorando su sabor y ahorrando energía. La presión de funcionamiento de esta olla a presión es de 100 kPa. Los tiempos de cocción deben contarse desde el momento en que el vapor comienza a salir por la válvula de trabajo. En este punto, el calor debe reducirse al mínimo para mantener la presión dentro de la olla.

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).

<u>PLATO</u>	<u>TIEMPO</u>	<u>NIVEL DE LLENADO MÁX. VOLUMEN DE LÍQUIDO</u>
CALDOS, SOPAS Y CREMAS		
Caldo de pescado	8 / 10 min	Según receta MGF
Caldo de ave	15 / 20 min	Según receta MGF
Caldo de carne	25 / 30 min	Según receta MGF
Caldo de verduras	10 / 12 min	Según receta MGF
Caldo gallego	16 / 18 min	Según receta MGF
Sopa de cebolla	2 / 4 min	Según receta MGF
Puré de verduras	2 / 4 min	Según receta MGF
Sopa de marisco	1 / 2 min	Según receta MGF
Sopa de almejas	2 / 4 min	Según receta MGF
Sopa de tomate	2 / 4 min	Según receta MGF

PLATO

TIEMPO

NIVEL DE LLENADO MÁX. VOLUMEN DE LÍQUIDO

ARROCES

Arroz Bahía, Bomba, Sénia	4 / 6 min	300 gr / 450 ml
Arroz Carnalorí, Arborio	4 / 6 min	300 gr / 450 ml
Arroz Basmati, Thai, Largo	3 / 5 min	300 gr / 400 ml
Arroz integral, Venere	12 / 16 min	300 gr / 800 ml
Arroz marinera	4 / 6 min	Según receta MGF
Risotto	4 / 6 min	300 gr / 675 ml
Arroz a la cubana	4 / 6 min	Según receta MGF
Arroz sushi	4 / 6 min	300 gr / 390 ml

VERDURAS, HORTALIZAS Y PATATAS

Batata, boniato troceada	4 / 6 min	Nivel □ / 500 ml
Berenjena troceada	0 / 2 min	Nivel □ / Hasta cubrir □
Brócoli en cuartos	1 / 3 min	Nivel □ / 250 ml
Calabacín troceado	2 / 4 min	Nivel □ / 250 ml
Cebolla	2 / 4 min	Nivel □ / 300 ml
Champiñones troceados	1 / 3 min	Nivel □ / 250 ml
Coles de Bruselas	2 / 4 min	Nivel □ / 300 ml
Coliflor troceada	1 / 3 min	Nivel □ / 250 ml
Espárragos verdes	2 / 4 min	Nivel □ / 500 ml
Mazorca de maíz	2 / 4 min	Nivel □ / 500 ml
Repollo	4 / 6 min	Nivel □ / 300 ml
Judías verdes, vainas	2 / 4 min	Nivel □ / 300 ml
Lombarda, col morada	4 / 6 min	Nivel □ / 300 ml
Patatas enteras	6 / 8 min	Nivel □ / 500 ml
Patatas troceadas	4 / 6 min	Nivel □ / 300 ml
Puerro entero	2 / 4 min	Nivel □ / 300 ml
Tomate troceado	2 / 4 min	Nivel □ / 250 ml
Zanahoria entera	2 / 4 min	Nivel □ / 300 ml

LEGUMBRES

Alubias, judías, Blancas	20 / 24 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Alubias, judías, Verdinas	16 / 22 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Alubias, judías, Pintas	18 / 22 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Alubias, judías, Fabes	20 / 24 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Habas	10 / 12 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Lentejas sin remojo	8 / 10 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Garbanzos	25 / 30 min	Nivel □ / Hasta cubrir

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



Según receta MGF: visite nuestra web www.magefesa.com para consultar la receta.

PLATO

PESCADOS Y MARISCOS

PLATO	TIEMPO	NIVEL DE LLENADO MÁX. VOLUMEN DE LÍQUIDO
Calamares	8 / 10 min	Nivel □ / 300 ml
Pulpo	8 / 10 min	Nivel □ / 300 ml
Langosta, bogavante	4 / 6 min	Nivel □ / 300 ml
Centollo, Buey de mar	4 / 6 min	Nivel máx / 600 ml
Langostinos, gambas	0 / 1 min	Nivel máx / 600 ml
Carabineros	0 / 1 min	Nivel □ / 250 ml
Pescado en lomos < 200 gr	2 / 4 min	Nivel □ / 250 ml
Pescado en porciones	0 / 2 min	Nivel □ / 250 ml
Pescado en filetes	0 / 2 min	Nivel □ / 250 ml

CARNES Y AVES

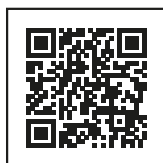
Vaca o buey, asado	25 / 30 min	Nivel □ / Hasta cubrir □
Vaca o buey, carrilleras	24 / 28 min	Nivel Máx / Hasta cubrir
Vaca o buey, troceado	22 / 26 min	Nivel Máx / Hasta cubrir
Vaca o buey, rabo	35 / 40 min	Nivel Máx / Hasta cubrir
Vaca o buey, callos	35 / 40 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Ternera, estofado	16 / 20 min	Nivel Máx / Hasta cubrir
Ternera, zancarrón troceado	36 / 40 min	Nivel Máx / Cubrir
Ternera, redondo entero	20 / 24 min	Nivel □ / Hasta cubrir □
Ternera, roast beef	10 / 14 min	Nivel □ / Hasta cubrir □
Cordero, manitas	26 / 30 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Pollo entero	14 / 18 min	Nivel □ / Hasta cubrir □
Pollo troceado	8 / 12 min	Nivel Máx / Hasta cubrir
Gallina en cuartos	24 / 28 min	Nivel Máx / Hasta cubrir
Cordero estofado	20 / 24 min	Nivel Máx / Hasta cubrir
Cordero manitas	26 / 30 min	Nivel □ / Hasta cubrir
Conejo troceado	10 / 12 min	Nivel Máx / Hasta cubrir

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



Según receta MGF: visite nuestra web www.magefesa.com para consultar la receta.

Puedes utilizar el siguiente código QR para descargar una selección de nuestras mejores recetas para olla a presión:





Magefesa®

