Magefesa®

Instructivo y garantía

Instruction Manual & Warranty

Olla a presión super-rápida

Super fast pressure cooker

QUALIX

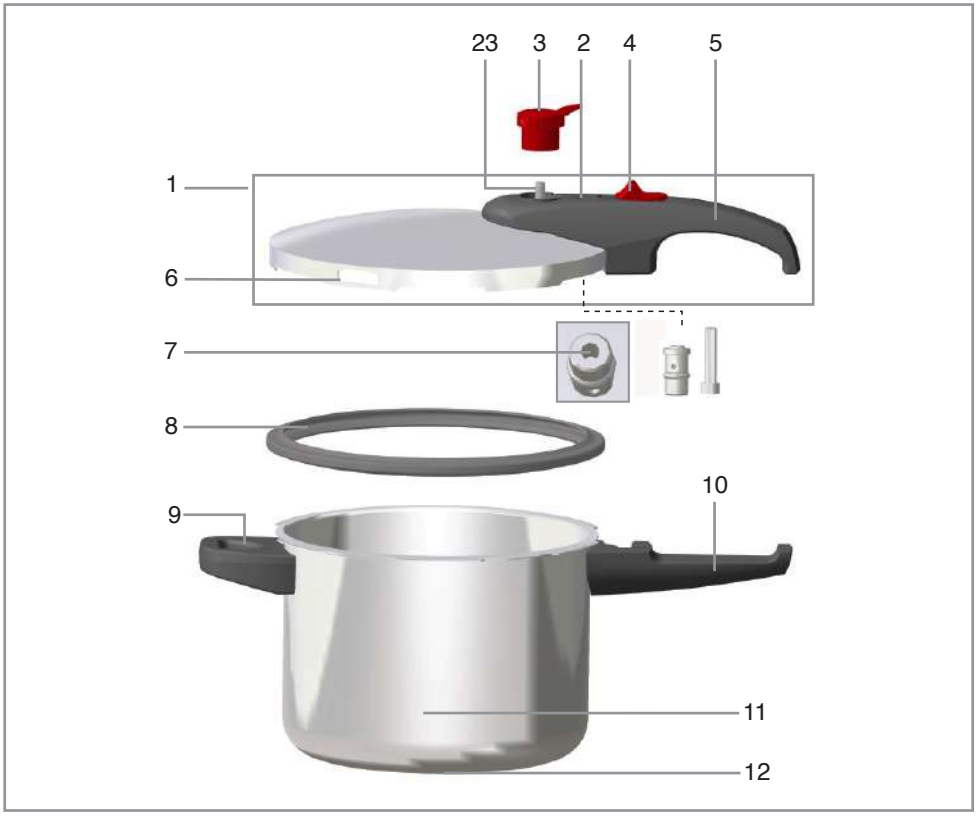
Magefesa®

www.magefesa.com

CONTENIDO

	PÁGINA
1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA OLLA	2
2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	3
3. AGRADECIMIENTOS	4
4. VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN	4
5. DESPIECE DE COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS	5
6. GUÍA PARA UN USO CORRECTO DE LA OLLA	8
7. INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO	8
8. LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN	9
9. COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS	10
10. CIERRE DE LA OLLA A PRESIÓN	10
11. COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN	11
12. LIBERACIÓN DE VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA	12
13. LIMPIEZA E INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	14
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	16
15. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN	18
16. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES	18
17. TIEMPOS DE COCCIÓN	19
18. RECETAS	22
19. REPUESTOS	28

1. DESCRIPCIÓN GENERAL



PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Tapa
2. Sensor de presión
3. Válvula de trabajo
4. Botón de apertura / Regulador de nivel de presión
5. Mango superior
6. Ventana de seguridad
7. Válvula de seguridad
8. Junta de silicona
9. Asa lateral
10. Mango 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 los mangos y el asa lateral 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 una 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 LA 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 y que en las primeras ollas a presión. Durante el tiempo de cocción apenas hará falta liberar vapor del interior de la olla para que la presión se mantenga estable.

Con la olla **Magefesa** 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 la olla contenga vapor en su interior. Tanto la válvula de trabajo y la válvula de 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 en la cocina 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. Tendrá una sabrosa, sana y deliciosa comida.

¡Disfrútela!

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. Sensor de presión (2). Este sensor actúa en la olla con una doble función:
1.1. *Seguridad al cierre:* En el caso de que la olla a presión no esté correctamente cerrada, aunque coloquemos la olla en una fuente de calor, no tomará presión ya que el sensor no subirá y el vapor será liberado.
1.2. *Seguridad a la apertura:* Si la olla contiene presión en su interior, el sensor permanecerá levantado impidiendo que podamos abrir la olla. Sólo se podrá abrir cuando todo el vapor haya sido liberado, la olla no tenga presión en su interior y el sensor esté abajo.

2. Válvula de trabajo (3). Una vez que la olla ha alcanzado la presión de trabajo seleccionada, dicha válvula libera el vapor sobrante, manteniendo la presión de trabajo constante en el interior.
Nunca extraiga la válvula mientras la olla a presión no esté totalmente despresurizada. (El sensor de presión *(2)* debe encontrarse en su posición más baja).
Le sugerimos que tenga precaución y se proteja las manos cuando opere con la válvula de trabajo, este componente podría estar caliente debido a las características de salida del vapor.

3. Botón de apertura y regulador de nivel de presión (4). Gracias a este sistema la olla a presión se bloqueará sólo si la tapa y el cuerpo están correctamente alineados y el regulador de nivel de presión se encuentra en la posición de trabajo I ó II, 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 regulador de nivel de presión *(4)* no se encuentra situado en alguna de las posiciones anteriormente citadas (I ó II), la olla no generará presión. La olla a presión estará correctamente cerrada cuando los mangos de la tapa y del cuerpo estén alineados y el regulador de nivel de presión se encuentre en la posición de trabajo I ó II (60 kpa/ 90 kpa).

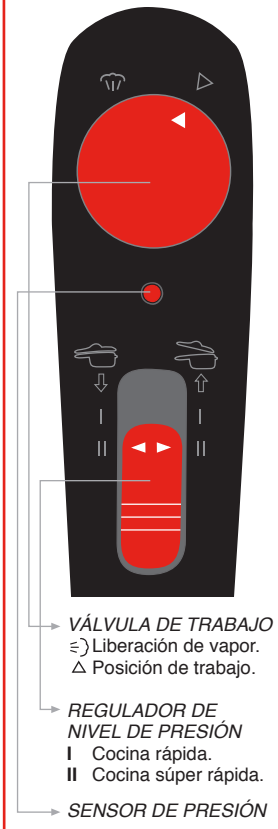
4. Válvula de seguridad (7). Si por alguna circunstancia la válvula de trabajo se obstruyese o no funcionase, y se produjera un aumento de presión en la olla, esta válvula de seguridad entraría en funcionamiento, dejando salir el vapor y equilibrando la presión. Si esto ocurre, deberá retirar la olla de la fuente de calor con calma, esperar a que la olla pierda la presión para abrirla y proceder a la limpieza de la válvula de trabajo con abundante agua y jabón neutro. Si persiste el problema, deberá llevar su olla a un **Servicio Técnico Autorizado**.

5. Ventana de seguridad (6). En el supuesto de que se obstruyeran los dispositivos de seguridad anteriores, la junta de silicona *(8)* se deformaría para descomprimir la presión de la olla a través de la ventana de seguridad que se encuentra en el borde de la tapa. Si esto ocurre, deberá de llevar la olla a su **Servicio Técnico Autorizado** más próximo para que revise todos los sistemas de seguridad.

POSICIONES DEL REGULADOR DE PRESIÓN

POSICIÓN I: Cocina rápida. El nivel de presión más bajo se sitúa en 60 kPa (8.7 psi). Dicha presión se recomienda para productos como arroz, pasta, pescado, verduras delicadas, algunas legumbres, etc.

POSICIÓN II: Cocina súper rápida. El nivel de presión más alto se sitúa en 90 kPa (13 psi). Se recomienda utilizarla para cocinar caldos, guisos, carnes, legumbres, etc. La válvula de presión mantendrá estable la presión en el interior de la olla.



POSICIONES DE LA VÁLVULA DE TRABAJO

LIBERACIÓN DE VAPOR: Cuando la válvula se sitúa en esta posición, la olla automáticamente libera todo el vapor contenido. Después que termine el proceso usted podrá abrir la tapa. Como un sistema extra de seguridad, si el nivel interno de presión siguiera siendo mayor al recomendado, el sensor de presión permanecerá levantado y usted no podrá abrir la tapa hasta que no alcance los niveles apropiados y el sensor de presión se sitúe en su posición más baja.

△ **POSICIÓN DE TRABAJO:** En esta posición la olla comenzará a generar vapor hasta alcanzar la presión seleccionada (I ó II) en el regulador de presión (4).

OTRAS CARACTERÍSTICAS

1. El fondo termodifusor está especialmente diseñado para una resistencia extra y una distribución uniforme del calor.
2. El espesor de la base es mayor que el de las ollas a presión comunes, lo que aporta una absorción extra del calor.
3. El regulador de presión *(4)* le permite variar la presión durante la cocción.

CAPACIDADES DE LAS OLLAS A PRESIÓN: 3 / 4 / 5 / 6 / 7,5 L - 3.1 / 4.2 / 5.2 / 6.3 / 7.9 Qt
PRESIONES DE TRABAJO / SEGURIDAD: 60 y 90 kPa / 150 kPa - 8.7 y 13 PSI / 21.7 PSI

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

ATENCIÓN: SI LA OLLA HA SIDO SOBRE-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.

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

6. GUÍA PARA UN USO CORRECTO DE LA OLLA

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

La olla a presión Magefesa es apta para 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, la tapa y la junta de silicona con agua caliente jabonosa. Se recomienda llenar por la mitad la olla de agua y ponerla sin tapa a hervir media hora para eliminar cualquier resto de suciedad o mancha. A continuación, lave la olla con agua caliente y jabón, ponga unas gotas de aceite en el fondo de la olla antes del primer uso y, después, límpiela con papel de cocina. 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 empuñaduras se podrían llegar a dañar. Por lo tanto, asegúrese que el fuego nunca sobrepase la base de su producto.

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 o sobrepase la marca de nivel “MAX” grabada en el interior del cuerpo de la olla. Esto incluye los líquidos e ingredientes sólidos añadidos a la olla *(FIG. 1).*
2. Cuando prepare alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz, cereales o alimentos deshidratados, no llene o sobrepase la marca de nivel 1/2 grabada en el interior del cuerpo de la olla *(FIG. 2).* Si excede los niveles de llenado de la olla, los dispositivos de seguridad podrían deteriorase, aumentando el riesgo de sufrir quemaduras.
3. SIEMPRE agregue líquido a la olla a presión. Para cualquier tipo de cocción en la olla a presión, menos la cocción al vapor, siempre se necesita añadir un mínimo de 250 ml. de líquido (0.26 Qts). De esta forma evitaremos que los ingredientes se quemen o se adhieran a la olla. Utilizar menos cantidad de líquido puede dañar o sobrecalentar la olla a presión *(FIG. 3).*
4. Cuando utilice su olla para cocinar al vapor, añada como mínimo tres cuartos (3/4) de litro de caldo o agua (0.79 Qts). Coloque los ingredientes en el cestillo (venta por separado) *(FIG. 4).*
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.

Cantidad máxima

FIG. 1

FIG. 2

Cantidad mínima

FIG. 3

FIG. 4

6. Para evitar daños en el acero inoxidable, procure añadir la sal cuando el líquido esté en ebullición para facilitar su disolución. Una vez terminada la cocción, no almacene la comida en la olla durante mucho tiempo, los ácidos y sales de los alimentos en contacto prolongado con el acero inoxidable pueden deteriorar la capa pasiva y producir picaduras o corrosión en el acero.

9. COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS

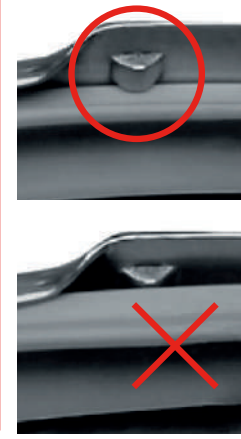
Las válvulas son los dispositivos de seguridad más importantes de su olla a presión. Siempre debe revisarlas para asegurarse que no están obstruídas.

1. **Sensor de presión.** Retire la tapa y gírela. En la parte inferior del mango verá un tope. Deslícelo suavemente. En esta posición, la tapa estaría cerrada. Deje deslizarse hacia arriba y hacia abajo el sensor de presión *(2)* 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, suelte el tope para que vuelva a su posición de tapa abierta.
2. **Válvula de seguridad.** Dentro del sensor de presión se encuentra otra válvula de seguridad. Se trata de un resorte de la válvula. 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 reponga la válvula de seguridad antes de volver a usarla.
3. **Válvula de trabajo.** Retire la válvula de trabajo, compruebe que tanto la válvula de trabajo 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 Magefesa**, será necesario revisar dichos sistemas de seguridad.

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.
2. Introduzca los alimentos y la cantidad de agua recomendada dentro de la olla.
3. Sitúe la tapa *(1)* encima del cuerpo *(11)* alineando las marcas de la tapa y del mango inferior *(10)* ▲, encajando la tapa en el cuerpo de la olla *(FIG. 5).*
4. Presione la tapa ligeramente y gírela en el sentido de las agujas del reloj *(FIG. 6)* hasta que los dos mangos coincidan *(FIG. 7).*
5. Seleccione la posición I ó II con el regulador de nivel de presión. La olla estará correctamente cerrada. Si usted no cierra adecuadamente la tapa y dispone la olla sobre una fuente de calor, el vapor será liberado a través del sensor de presión.



6. Para generar presión, sitúe la válvula de trabajo en la posición △. Si mantiene la válvula de trabajo en la posición ≤) no se generará presión alguna en el interior de la olla a presión.

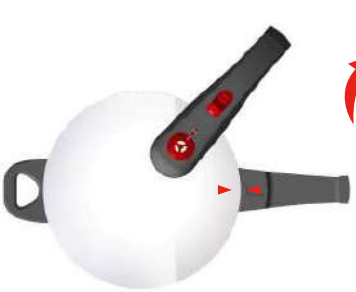


FIG. 5

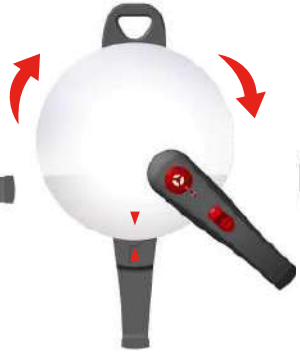


FIG. 6

FIG. 7

11. COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN

Coloque la olla bien cerrada en una fuente de calor del tamaño de la base de la olla. Proceda a calentarla a fuego fuerte.

El aire que se pueda quedar en el interior de la olla será liberado a través del sensor de presión (2) justo cuando empiece a generarse presión en el interior de la olla. En este proceso inicial, recomendamos seleccionar la potencia máxima de calor que nos permita la cocina, hasta el momento en que la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor. Desde este momento comienza el tiempo de cocción y debemos bajar la intensidad de calor al mínimo necesario para mantener la presión de trabajo.

Tome nota:

- El tiempo de cocción comienza cuando se alcanza el nivel de presión seleccionado.
- Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, se recomienda bajar la intensidad de la fuente de calor a potencia media o baja.
- Para evitar cualquier daño en la olla, no olvide cocinar con, al menos, la mínima cantidad de agua recomendada.
- Nunca deje la olla vacía sobre una fuente de calor.
- En caso de tener algún problema mientras cocina, retire la olla del fuego y deje que se enfríe completamente. Consulte el apartado *SOLUCIÓN DE PROBLEMAS* para aprender a solucinar problemas menores, 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 de la unidad.
- Por su seguridad, procure que la ventana de seguridad de la tapa (6) no se encuentre dirigida hacia used mientras la olla esté en funcionamiento.
- Si manipula la válvula de trabajo (3) mientras cocina, le recomendamos se proteja las manos con un paño o guantes resistentes al calor ya que dicha válvula pudiera liberar vapor a altas temperaturas.
- 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 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. Retire la olla a presión de la fuente de calor y déjela que se enfríe. Dependiendo de la cantidad de alimento que haya en su interior podría tardar de 10 a 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 bajado para poder abrir la olla de forma segura.

Liberación automática. Retire la olla a presión de la fuente de calor, coloque la válvula de trabajo *(3)* en la posición de liberación de vapor ≈) para que el vapor salga completamente y así poder retirar la tapa de forma segura. Sólo se recomienda este método para alimentos cocinados en el nivel bajo de presión, posición I del regulador de presión *(4)*.

Reducción rápida de la presión. Sitúe la olla a presión debajo del grifo y abra el agua fría, tenga especial cuidado procurando que no entre agua dentro de la olla a través de las válvulas de seguridad. 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 sobre-cocción 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 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 corra mejor.

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 regulador de presión o botón de apertura *(4)* hacia delante. Agarre el mango del cuerpo *(10)* con su mano izquierda, y con la derecha sujete el mango de la tapa *(5)* y gírelo suavemente en sentido contrario de las agujas del reloj para poder abrir la olla fácilmente *(FIG. 8 y 9).* 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 tenga en cuenta que 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.

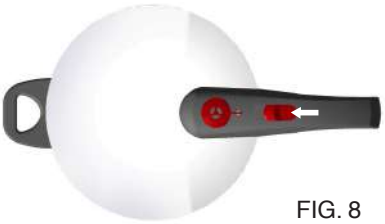


FIG. 8

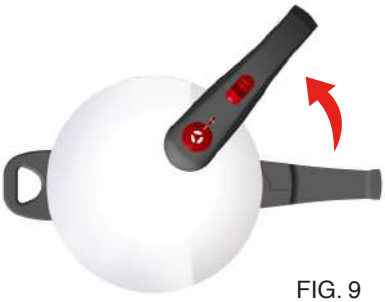


FIG. 9

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

- **Alimentos de corto tiempo de cocción.** Use el sistema de liberación rápida de presión con arroz, pescados, mariscos o algunas verduras delicadas, de lo contrario pueden llegar a sobre cocerse.
- **Verduras de largo tiempo de cocción, carnes totalmente sumergidas en líquido, patatas, cereales, legumbres.** Se recomienda usar el sistema de liberación de presión natural (de otra forma, las patatas pueden llegar a deshacerse). ¡No utilice agua para enfriar la olla!
- **Carnes, verduras, frutas y verduras frescas / productos deshidratados (excepto legumbres).** Utilice el sistema de liberación de presión normal o rápido. Para alimentos pre-cocinados, es aconsejable retirar la olla de la fuente de calor un minuto antes de reducir la presión.
- **Pescado, risotto.** Puede utilizar el sistema rápido de liberación de presión.
- **Alimentos con alto contenido en grasa o purés.** Utilice el sistema 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. *POR FAVOR, VEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES (FIG. 10, 11, 12, 13).* Evite en lo posible el uso de máquinas lavavajillas. Algunos jabones y sales que se comercializan, pueden ser altamente corrosivos. Un mal aclarado al final del ciclo, puede hacer que se formen depósitos de jabón o sal en los sistemas de seguridad de la tapa.

TAPA

Para eliminar los restos de comida que se puedan depositar en la tapa, limpie el sensor de presión, las válvulas de trabajo y seguridad y la chimenea aplicando un fuerte chorro de agua tibia sobre ellos. En la medida de lo posible, evite limpiar la tapa en máquinas lavavajillas, un mal funcionamiento del aparato puede causar daños en los sistemas de seguridad de su olla a presión.

CUERPO

1. Con el paso del tiempo, dependiendo de la comida y condimentos utilizados, al igual que del contenido mineral del agua usado para la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Para su limpieza puede hervir durante 15 minutos una solución de zumo de medio limón y dos tazas de agua, a continuación, proceda a su limpieza con una esponja o un estropajo no abrasivo y un jabón neutro para vajillas.
2. Nunca utilice para su limpieza un detergente corrosivo o abrasivo como lejía (ni siquiera diluida en agua), ni conserve comida con un alto contenido ácido o agua salada por un largo periodo de tiempo.

JUNTA DE SILICONA

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, enjuáguela, séquela con un paño seco, cúbrala con una pequeña capa de aceite para cocinar y vuelva a colocarla en su ubicación. Siga este procedimiento cada vez que la limpie para asegurar el futuro adecuado de la junta.
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. 10

FIG. 11

FIG. 12

FIG.13

VÁLVULAS DE TRABAJO Y SEGURIDAD

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. retire la válvula de trabajo *(3)*, lávela bajo un chorro de agua tibia y con jabón neutro al igual que la chimenea *(23)*. Puede ayudarse de una varilla fina para asegurarse que todas las partes quedan libres de cualquier elemento o restos de alimentos.

Válvula de seguridad. Compruebe que la válvula de seguridad *(7)* funciona correctamente presionando dicha válvula 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.

En cualquier caso, si una vez lavadas las válvulas comprueba que no funcionan correctamente, no utilice la olla bajo ningún concepto y llévela a revisar a su **Servicio Técnico Autorizado** más cercano.

ATENCIÓN: LA JUNTA DE SILICONA 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: EVITE EN LO POSIBLE EL USO DE MÁQUINAS LAVAVAJILLAS. ALGUNOS JABONES Y SALES QUE SE COMERCIALIZAN, PUEDEN SER ALTAMENTE CORROSIVOS.

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:
1. La tapa de la olla a presión no está bien cerrada. 2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia. 3. No hay suficiente líquido en el interior de la olla.	1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente. 2. Compruebe que la junta de silicona esté limpia y correctamente colocada. 3. Compruebe que la junta de silicona no esté gastada. Recomendamos el cambio de la junta cada 2 años si su uso es regular.

CASO: ESCAPE DE VAPOR POR LA TAPA

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. La tapa no está correctamente cerrada. 2. La junta de silicona no está en su lugar, está sucia o gastada. 3. La olla a presión está demasiado llena.	1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente. 2. Compruebe que la junta de silicona esté limpia y correctamente colocada. 3. Compruebe que la junta de silicona no esté gastada. Recomendamos el cambio de la junta cada 2 años si su uso es regular. 4. Para asegurar el sellado de la olla lubrique la junta de silicona con aceite de cocinar o vegetal. 5. 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, consulte el apartado *LLENADO DE LA OLLA.*

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

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

CASO: ABRIR Y CERRAR LA TAPA CON ESFUERZO

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. A la hora de abrir la olla, todavía queda presión en su interior. 2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia. 3. Los mangos de la olla no están correctamente unidos para poder abrir/cerrar. 4. El botón de apertura/regulador de presión del mango superior no está en su posición adecuada.	1. Proceda con la realización de los métodos mencionados en el apartado *LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA.* 2. Compruebe que el sensor de presión se encuentra en su posición más baja. 3. Chequee que la junta de silicona esté en buenas condiciones. Si no está gastada, lubríquela con un poco de aceite. 4. Para abrir o cerrar adecuadamente la olla a presión gire los mangos en dirección de las agujas del reloj o al revés, desde o hasta las marcas de la tapa (▲) y del mango inferior(▲). Cuando abra o cierre la olla nunca fuerce la tapa. 5. Verifique que el botón de apertura/regulador de presión esté en posición de apertura. 6. Aplique un poco de presión con la mano sobre la parte final de la tapa, justo enfrente del mango, para facilitar el cierre de la olla.

15. SERVICIO DE ASISTENCIA Y REPARACIÓN

Bajo ningún concepto modifique la olla a presión, particularmente los sistemas de seguridad. El uso de repuestos hechos por diferentes fabricantes puede afectar a la seguridad de su olla a presión. Magefesa no puede asegurar todos los accesorios disponibles en el mercado. Utilice sólo recambios fabricados y distribuidos por Magefesa.
Antes de llamar o dirigirse al **Servicio Técnico Magefesa** 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 centro de **Servicio Técnico Magefesa** más cercano.

16. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES

El producto, sus accesorios y el embalaje deberían ser reciclados de una manera ecológica. 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 de cocción convencionales, ayudando al ahorro de energía. La cocción a presión preserva una gran cantidad de nutrientes, vitaminas y minerales, mejorando el sabor natural y textura de los alimentos. La presiones de funcionamiento de esta olla a presión son de 60 y 90 kPa.

Los tiempos de cocción deben comenzar a contarse a partir del momento en el que la válvula de trabajo (3) empieza a liberar vapor. En ese momento, se recomienda bajar la intensidad de la fuente de calor a potencia media o baja para mantener estable la presión dentro de la olla. Dichos tiempos son orientativos y podrán variar según la frescura y calidad de los alimentos, el tipo de corte, el agua utilizada y en definitiva al gusto de cada uno.

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

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

INGREDIENTE	60 kPa	90 kPa	LLENADO MÁX. VOLUMEN DE LÍQUIDO
CALDOS, SOPAS Y CREMAS			
Caldo de ave	16-20 min.	12-16 min.	Nivel máx. / cubrir
Caldo de carne	24-30 min.	20-26 min.	Nivel máx. / cubrir
Caldo de pescado	10-14 min.	06-10 min.	Nivel máx. / cubrir
Caldo de verduras	08-12 min.	04-08 min.	Nivel máx. / cubrir
Consomé navideño	36-40 min.	28-32 min.	Nivel máx. / receta
Crema de acelgas	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Crema de brócoli	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / receta
Crema de calabacines	08-10 min.	04-06 min.	Nivel medio / cubrir
Crema de calabaza	08-10 min.	04-06 min.	Nivel medio / cubrir
Crema de champiñones	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / cubrir
Crema de espárragos	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Crema de espinacas	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / cubrir
Crema de guisantes	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Crema de puerros	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Crema de zanahoria	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / receta
Puré de patata	12-14 min.	08-10 min.	Nivel medio / cubrir
Sopa de arroz	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Sopa de cebolla	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / receta
Sopa de tomate	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
ARROCES			
Arroz blanco (grano largo)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / 225 ml cada 100 g
Arroz blanco (grano redondo)	08-10 min.	04-06 min.	Nivel medio / 250 ml cada 100 g
Arroz bomba, bahía, senia	08-10 min.	04-06 min.	Nivel medio / 250 ml cada 100 g
Arroz jazmín, basmati,ferrini	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / 225 ml cada 100 g
Arroz arborio, carnaroli	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / 275 ml cada 100 g
Arroz integral	14-16 min.	10-12 min.	Nivel medio / 275 ml cada 100 g
Arroz salvaje	10-12 min.	06-08 min.	Nivel medio / 300 ml cada 100 g
Arroz veneré	20-24 min.	16-20 min.	Nivel medio / 375 ml cada 100 g

INGREDIENTE	60 kPa	90 kPa	LLENADO MÁX. VOLUMEN DE LÍQUIDO
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Acelgas (hojas)	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / 250 ml
Alcachofas (medianas)	10-12 min.	06-08 min.	Nivel medio / cubrir
Apio	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / cubrir
Batata, camote (troceado)	08-10 min.	04-06 min.	Nivel máx. / cubrir
Berza, berza col (hojas)	10-12 min.	06-08 min.	Nivel medio / 250 ml
Brócoli (cuartos)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel máx. / 250 ml
Calabacín, calabaza (troceada)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / 250 ml
Cardo (troceado)	22-26 min.	18-22 min.	Nivel medio / cubrir
Cebolla (entera)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / 250 ml
Col blanca, repollo (troceado)	08-10 min.	04-06 min.	Nivel medio / cubrir
Col morada, lombarda (troceada)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Col verde, repollo rizado	08-10 min.	04-06 min.	Nivel medio / cubrir
Coles de bruselas	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / 250 ml
Coliflor (cuartos)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel máx. / 250 ml
Colinabo, rutabaga (troceado)	10-12 min.	06-08 min.	Nivel medio / 250 ml
Endivias (enteras)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / 250 ml
Espárragos (medianos)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Espárragos verdes	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / 250 ml
Espinacas	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / 250 ml
Guisantes, arvejas, chícharos	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / 250 ml
Hinojo (bulbo)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Judías verdes, vainitas, ejotes	05-07 min.	01-03 min.	Nivel medio / 250 ml
Maíz (mazorca)	08-10 min.	04-06 min.	Nivel máx. / cubrir
Nabo, rábano blanco (troceado)	08-10 min.	04-06 min.	Nivel máx. / cubrir
Okra, quimbombó, molondrón	05-07 min.	01-03 min.	Nivel medio / 250 ml
Patatas (troceadas)	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Puerros, poros, ajo porro	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / cubrir
Remolacha, betabel (troceado)	18-22 min.	14-18 min.	Nivel medio / 250 ml
Salsifi	10-12 min.	06-08 min.	Nivel medio / cubrir
Tirabeques, bisalto, holantao	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / 250 ml
Tomates (cuartos)	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / 250 ml
Zanahorias (troceadas)	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / 250 ml
LEGUMBRES			
Alubias blancas	22-26 min.	18-22 min.	Nivel medio / cubrir
Alubias fabes	26-30 min.	22-26 min.	Nivel medio / cubrir
Alubias negras	26-30 min.	22-26 min.	Nivel medio / cubrir
Alubias pintas	24-28 min.	20-24 min.	Nivel medio / cubrir
Alubias rojas	26-30 min.	22-26 min.	Nivel medio / cubrir
Alubias verdinas	20-24 min.	16-20 min.	Nivel medio / cubrir
Azuki, soja roja	20-24 min.	12-16 min.	Nivel medio / cubrir
Garbanzos (pedrosillanos)	34-38 min.	26-30 min.	Nivel medio / cubrir
Guandules, frijol de palo	16-20 min.	12-16 min.	Nivel medio / cubrir
Habas, michirones	14-16 min.	10-12 min.	Nivel medio / cubrir
Lentejas (pardinas)	16-18 min.	12-14 min.	Nivel medio / cubrir
Soja	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir

INGREDIENTE	60 kPa	90 kPa	LLENADO MÁX. VOLUMEN DE LÍQUIDO
PESCADOS Y MARISCOS			
Pescado al vapor (entero)	04-06 min.	02-04 min.	Nivel medio / 250 ml
Almejas, mejillones, vieiras	02-03 min.	00-01 min.	Nivel medio / 250 ml
Calamares, chipirones	04-06 min.	02-04 min.	Nivel medio / 250 ml
Cangrejos, jaiba	02-03 min.	00-01 min.	Nivel máx. / 250 ml
Langosta, bogante (> 600 g)	04-06 min.	02-04 min.	Nivel medio / 250 ml
Langostinos (grandes)	03-04 min.	01-02 min.	Nivel medio / 250 ml
Pulpo	12-16 min.	08-12 min.	Nivel medio / 300 ml
CARNES, AVES Y CAZA			
Vaca, novilla, buey (carrilleras)	34-38 min.	26-30 min.	Nivel máx. / cubrir
Vaca, novilla, buey (costillas)	35-40 min.	25-30 min.	Nivel máx. / cubrir
Vaca, novilla, buey (estofado)	22-26 min.	18-22 min.	Nivel máx. / cubrir
Vaca, novilla, buey (lengua)	42-46 min.	38-42 min.	Nivel medio / cubrir
Vaca, novilla, buey (ossobuco)	35-40 min.	25-30 min.	Nivel máx. / cubrir
Vaca, novilla, buey (rabo)	44-48 min.	40-44 min.	Nivel máx. / cubrir
Vaca, novilla, buey (redondo)	44-48 min.	40-44 min.	Nivel máx. / cubrir
Ternera (callos)	40-44 min.	36-40 min.	Nivel medio / cubrir
Ternera (estofado)	20-24 min.	16-20 min.	Nivel máx. / cubrir
Cerdo (carrilleras)	30-34 min.	22-26 min.	Nivel máx. / cubrir
Cerdo (costillas)	24-28 min.	20-24 min.	Nivel máx. / cubrir
Cerdo (estofado)	20-24 min.	16-20 min.	Nivel máx. / cubrir
Pollo (estofado)	20-24 min.	16-20 min.	Nivel máx. / cubrir
Pollo (muslos)	14-16 min.	10-12 min.	Nivel máx. / cubrir
Pollo (pechugas)	12-14 min.	08-10 min.	Nivel máx. / cubrir
Cordero (costillas)	12-14 min.	08-10 min.	Nivel máx. / cubrir
Cordero (estofado)	20-24 min.	16-20 min.	Nivel máx. / cubrir
Gallina, capón, pavo (estofado)	24-28 min.	20-24 min.	Nivel máx. / cubrir
Gallina, capón, pavo (muslos)	20-24 min.	16-20 min.	Nivel máx. / cubrir
Gallina, capón, pavo (pechugas)	18-22 min.	14-18 min.	Nivel medio / cubrir
Codornices (troceadas)	10-12 min.	06-08 min.	Nivel medio / cubrir
Caracoles	10-14 min.	06-10 min.	Nivel medio / cubrir
Venado, corzo, jabalí (estofado)	24-28 min.	20-24 min.	Nivel máx. / cubrir
FRUTAS Y POSTRES			
Albaricoques, melocotones	06-08 min.	02-04 min.	Nivel medio / cubrir
Arándanos	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / cubrir
Ciruelas, cerezas	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / cubrir
Membrillo	10-12 min.	06-08 min.	Nivel medio / cubrir
Peras, manzanas	04-06 min.	00-02 min.	Nivel medio / cubrir

LLENADO MÁX.: nivel de llenado recomendado dependiendo del ingrediente principal a cocinar.
VOLUMEN DE LÍQUIDO.: cantidad de líquido recomendada dependiendo del ingrediente principal a cocinar.
NIVEL MÁX.: no sobrepasar el nivel máximo marcado en el interior de la olla.
NIVEL MEDIO: no sobrepasar el nivel medio marcado en el interior de la olla.
CUBRIR: verter líquido hasta cubrir los ingredientes.
RECETA: verter líquido según sea necesario o seguir la receta.

18. RECETAS

FUMET DE PESCADO BÁSICO

10 MIN

INGREDIENTES

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

Pelamos y troceamos las cebollas en cuartos, limpiamos el puerro y pelamos las zanahorias.
Lavamos el pescado bajo un chorro de agua fría.
Ponemos todos los ingredientes en nuestra Olla a Presión Súper Rápida Magefesa cubiertos con agua fría, y calentamos a una potencia media hasta que comience el hervor.
Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 8 ó 10 min.
Transcurrido el tiempo retiramos la olla y dejamos liberar totalmente la presión del vapor antes de abrir. Sistema de liberación natural de la presión.
Pasamos el caldo por un colador fino y dependiendo del uso que le vayamos a dar, rectificamos de sal y pimienta.
Cuando los caldos de pescado se pasan de tiempo de cocción pueden dar toques amargos y quedar turbios.
Este caldo se puede usar para salsas de pescado, arroces y guisos de pescado.
Es conveniente que el pescado sea de roca que siempre tiene un sabor más pronunciado.
Normalmente no se agrega sal o se hace al final puesto que es un caldo base de otras elaboraciones.

CALDO DE CARNE BÁSICO

25 MIN

INGREDIENTES

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

Limpiamos y pelamos la cebolla, las zanahorias, el puerro y el apio.
Lavamos la carne y los huesos bajo un chorro de agua fría para retirar restos de sangre.
Ponemos todos los ingredientes en nuestra Olla a Presión Súper Rápida Magefesa, calentamos a una potencia media hasta que comience el hervor.
Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 20 ó 25 min.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla de la fuente de calor y dejamos que se libere totalmente la presión antes de abrir la olla. Sistema de liberación natural de la presión.
Pasamos el caldo por un colador fino y dependiendo del uso que le vayamos a dar, rectificamos de sal y pimienta.
Para elaborar este caldo usaremos huesos de rodilla y recortes de carne que tengamos que aprovechar.
Este caldo se utiliza para salsas de carne de color claro, sopas, arroces, guisos y estofados.
Si queremos retirar gran parte de la grasa, dejamos enfriar el caldo colado y cuando la grasa cuaje en la superficie la retiramos con una espátula o espumadera.

CALDO DE AVE BÁSICO

20 MIN

INGREDIENTES

800 gr. carcasas y huesos de ave, (pollo. gallina, pato, etc)
1 cebolla mediana.
1 puerro.
2 zanahorias.
2 tallos de apio, (opcional).
80 gr. garbanzos.
2,5 lt. agua fría.

Limpiamos y pelamos la cebolla, las zanahorias, el puerro y el apio.
Lavamos los despojos de ave bajo un chorro de agua fría para retirar restos de sangre y grasa
Ponemos todos los ingredientes en nuestra Olla a Presión Súper Rápida Magefesa, calentamos a una potencia media hasta que comience el hervor.
Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 18 ó 20 min.
Transcurrido el tiempo retiramos la olla y dejamos liberar totalmente la presión del vapor antes de abrir. Sistema de liberación natural de la presión.
Pasamos el caldo por un colador fino y dependiendo del uso que le vayamos a dar, rectificamos de sal y pimienta.
Para elaborar este caldo usaremos carcasas, cuellos o espinazos de pollo, pato o de cualquier ave que tengamos que aprovechar.
Para que nos quede un caldo limpio y transparente conviene que no hierva a borbotones y que quitemos bien la espuma que aparece en los primeros momentos de hervir.

PATATAS A LA RIOJANA

6 MIN

INGREDIENTES

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

Pelamos y picamos la cebolla en brunoise fina, el pimiento una vez lavado se pica del mismo tamaño.
Pelamos y chascamos las patatas, triscar o chascar es comenzar cortando con el cuchillo y terminar rompiendo para que la patata suelte más fácilmente la fécula y ayude a espesar el caldo.
Cortamos el chorizo en rodajas gruesas.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en nuestra Olla a Presión Súper Rápida Magefesa, cuando tome calor añadimos la cebolla y el pimiento, pochamos a fuego suave durante unos minutos.
Añadimos el ajo y el laurel, continuamos pochando un par de minutos más.
Incorporamos el chorizo troceado, rehogamos bien, retiramos la olla del fuego y espolvoreamos el pimentón y el pimiento choricero, removemos bien el conjunto.
Devolvemos la olla a la fuente de calor, agregamos las patatas y rehogamos el conjunto durante 3 ó 4 min.
Incorporamos el caldo caliente hasta cubrir 3 cm. por encima de las patatas.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 4 ó 6 min.
Transcurrido el tiempo retiramos la olla y dejamos liberar totalmente la presión del vapor antes de abrir. Sistema de liberación natural de la presión.
Dejamos reposar unos minutos antes de servir.

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS

16 MIN

INGREDIENTES

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

Lavamos las alubias en abundante agua fría, escurrimos y volvemos a poner a remojo con agua fría durante 12 horas. Es importante cubrir bien de agua para que no se queden secas cuando la alubia absorba el agua.
En una Olla a Presión Súper Rápida Magefesa, ponemos las alubias, la cebolla, los pimientos y el chorizo, cubrimos con agua y calentamos a fuego medio.
Cuando rompa el hervor agregamos un poco de agua fría de manera que cortemos el hervor, esta técnica se denomina asustar y lo hacemos para conseguir que las alubias queden finas y no pierdan la piel. Repetiremos tres veces.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 12 ó 16 min.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla de la fuente de calor y dejamos que se libere totalmente la presión antes de abrir la olla. Sistema de liberación natural de la presión.
Abrimos la olla, retiramos la cebolla, los pimientos y trituramos en una Licuadora Magefesa, reincorporamos el puré resultante a la olla.
Agregamos las morcillas de arroz y dejamos cocer unos 5 min. más a fuego lento y sin cerrar la olla.
Aparte, en una Sartén Antiadherente Magefesa, calentamos el aceite de oliva, doramos los ajos y retiramos la sartén del fuego, incorporamos el pimentón que se cocinara con el calor del aceite.
Añadimos el refrito colado a las alubias, Rectificamos de sal.

LENTEJAS ESTOFADAS CON PERDIZ ESCABECHADA

6 MIN

INGREDIENTES

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

Ponemos a cocer las lentejas cubiertas de agua en nuestra Olla a Presión Súper Rápida Magefesa junto con la cebolla, el pimiento verde, los dnt. de ajo, el pimentón y el aceite de oliva.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 4 ó 6 min.
Mientras preparamos las lentejas trinchamos las perdices en cuartos y dejamos atemperar.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla de la fuente de calor y dejamos que se libere totalmente la presión antes de abrir la olla. Sistema de liberación natural de la presión.
Retiramos la cebolla, el pimiento verde y los dnt. de ajo, trituramos con la ayuda de una Licuadora Magefesa junto unos 100 ml. del escabeche de las perdices.
Incorporamos la salsa obtenida en la licuadora a las lentejas, dejamos dar un hervor suave y rectificamos de sal y pimienta.
Agregamos las perdices a la olla para que se templen y servimos repartiendo media perdiz por comensal.

** Ver receta en www.magefesa.com*

POLLO ESTOFADO CON HONGOS

8 MIN

INGREDIENTES

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

Cortamos el pollo en cuartos y cada cuarto a la mitad, salpimentar al gusto y enharinamos las piezas.
Pelamos la cebolla, la zanahoria y los ajos, picamos todo en brunoise muy fina, los pimientos los cortamos en juliana.
Limpiamos los hongos y picamos en laminas gruesas.
En una Olla Súper Rápida Magefesa ponemos a calentar un fondo de aceite de oliva, cuando tome calor doramos las piezas de pollo previamente enharinadas, retiramos y reservamos.
Retiramos un poco de grasa si fuera necesario y agregamos las verduras picadas, dejamos pochar a fuego medio hasta que comiencen a tomar color.
Reincorporamos el pollo y rehogamos en conjunto unos tres minutos.
Mojamos con el vino, dejamos evaporar el alcohol unos segundos y cubrimos con el caldo de ave.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 6 ó 8 min.
Mientras cuece el pollo, salteamos las setas en una Sartén Antiadherente Magefesa con un poco de aceite de oliva hasta que queden doradas.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla de la fuente de calor y dejamos que se libere totalmente la presión antes de abrir la olla. Sistema de liberación natural de la presión.
Comprobamos el punto de cocción y si está tierno, rectificamos de sal y pimienta, agregamos los hongos salteados, las hojas de albahaca picadas y retiramos del fuego.
Reposar unos minutos antes de servir.

LOMOS DE SALMÓN AL VAPOR CON VINO BLANCO

4 MIN

INGREDIENTES

4 lomos de salmón.
1 cebolla mediana.
1 dnt ajo.
150 ml. vino blanco seco.
1 ramillete de eneldo.
Sal gruesa marina.
Pimienta blanca.
Caldo de pescado.

Limpiamos el salmón retirando las espinas con la ayuda de una pinza. Salpimentamos al gusto.
Cortamos la cebolla en aros y el ajo laminado, colocamos en el fondo de una Olla Súper Rápida Magefesa, aromatizamos con el eneldo.
Cubrimos con el cestillo, (disponible en algunos modelos), sobre este colocamos el pescado y regamos con el vino blanco y con el caldo de pescado sin que sobrepase la vaporera.
Cerramos la olla, seleccionamos posición I en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 3 ó 4 min.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla y la situamos bajo un grifo de agua fría. Sistema de reducción rápida de la presión.
Cuando el sensor de presión (2) nos indique, abrimos la olla y retiramos el salmón.
El salmón admite una amplia gama de elaboraciones: Al vapor, cocido, plancha, braseado, al horno, marinado, ahumado e incluso en crudo.
El mejor consejo para disfrutar de un buen salmón es tener especial cuidado con el punto de elaboración. Procuraremos no cocinarlo demasiado para no perder la jugosidad y textura características de este pescado.

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO ESTOFADAS

10 MIN

INGREDIENTES

6 carrilleras de cerdo ibérico.
2 cebollas medianas.
1 pimiento rojo.
3 zanahorias.
2 puerros.
3 tomates maduros.
Aceite de oliva virgen extra.
250 ml. vino oloroso de Jerez.
Orégano y tomillo.
Sal, pimienta negra.
Harina.
1 hoja de laurel.
Caldo de carne.

Limpiamos las carrilleras de ternillas y grasas. Salpimentamos y enharinamos.
Picamos las verduras en brunoise fina y el tomate en concasse.
En una Olla Súper Rápida Magefesa con un fondo de aceite de oliva virgen extra doramos las carrilleras, retiramos y reservamos.
En el mismo aceite vertemos las verduras picadas, sazonamos y pochamos hasta que estén blandas, agregamos el tomate, las hierbas aromáticas y dejamos sofreír unos 5 min.
Incorporamos las carrilleras de nuevo a la olla y regamos con el vino oloroso de Jerez, dejamos cocer unos minutos para evaporar el alcohol y mojamos con el caldo de carne hasta cubrir.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 12 ó 16 min.
Pasado el tiempo retiramos la olla y dejamos que se libere totalmente la presión antes de abrir la olla. Sistema de liberación natural de la presión.
Comprobamos el punto de las carrilleras, rectificamos de sal y pimienta la salsa.
Servimos con las carrilleras fileteadas y salseadas.
Como guarnición podemos utilizar patatas, arroz o verduras salteadas.
Si queremos la salsa más fina y homogénea, una vez cocidas las carrilleras las retiramos y trituramos la salsa con una Batidora o Licuadora Magefesa.

RABO DE TORO ESTOFADO A LA CORDOBESA

30 MIN

INGREDIENTES

1,5 kg. rabo de toro.
2 pimientos rojos.
2 cebollas medianas.
2 pimientos verdes.
2 zanahorias.
2 tomates maduros.
2 cuch. pimentón.
3 cuch. carne de pimientos choriceros.
500 ml. vino oloroso de Jerez.
Aceite de oliva.
Tomillo, laurel.
Caldo de carne.
Sal.

Picamos la cebolla, los pimientos, las zanahorias y el ajo en brunoise fina.
Troceamos el rabo cortando entre las articulaciones.
Calentamos un fondo de aceite de oliva en una Olla Súper Rápida Magefesa donde iremos dorando los trozos de rabo. Una vez sellados, retiramos y reservamos.
En la misma olla ponemos a pochar las verduras picadas, una vez bien pochadas agregamos el tomate concasse, la carne de pimiento choricero, 2 hojas de laurel, una ramita de tomillo y el pimentón, sofreímos unos minutos.
Reincorporamos los trozos de rabo bien marcados y mojamos con el vino de jerez, dejamos evaporar el alcohol unos minutos y cubrimos con caldo de carne.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 25 0 30 min.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla de la fuente de calor y dejamos que se libere totalmente la presión antes de abrir la olla. Utilizamos el ssstema de liberación natural de la presión.
Comprobamos el punto de cocción de la carne, si está correcto rectificamos de sal y pimienta.
Podemos pasar la salsa por una Licuadora Magefesa para que quede más fina y homogénea.

FLAN DE HUEVO CLÁSICO

10 MIN

INGREDIENTES

500 ml. leche entera.
4 huevos.
125 gr. azúcar.
1 rama de canela.
1 limón.
75 gr. azúcar.
Agua.

En una Sartén Antiadherente Magefesa vertemos los 75 gr. de azúcar y un vaso pequeño de agua, ponemos a fuego medio y dejamos que el agua se evapore y el azúcar tome un color dorado. Retirar del fuego y con precaución verter en el molde del flan, repartir por la base y las paredes.
Cocer la leche junto con la canela y la cascara de limón en una Olla Magefesa hasta que aromaticemos bien la leche. Colar.
Batir todos los ingredientes en una Licuadora Magefesa. Vertemos la mezcla en una flanera con tapa.
Introducimos la flanera en nuestra Olla a Presión Súper Rápida Magefesa, vertemos agua hasta cubrir 3/4 partes de la flanera.
Cerramos la olla, seleccionamos posición II en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 6 ó 10 min.
Transcurrido el tiempo, retiramos la olla de la fuente de calor y dejamos que se libere totalmente la presión antes de abrir la olla. Sistema de liberación natural de la presión.
Dejamos que enfríe el flan antes de desmoldar.

PERAS AL VINO TINTO CON CHOCOLATE FUNDIDO

4 MIN

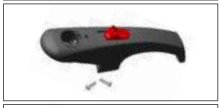
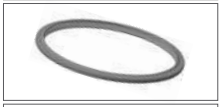
INGREDIENTES

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

En una Olla Súper Rápida Magefesa, vertemos el vino tinto, la rama de canela, el azúcar, las hojas de menta y las cortezas de naranja y de limón. Calentamos a fuego medio.
Pelamos las peras conservando el tallo, incorporamos a la olla cuando el vino este en ebullición.
Cerramos la olla, seleccionamos posición I en la válvula de regulación de presión (3) y subimos la potencia del calor al máximo.
Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer entre 2 y 4 min. dependiendo de la variedad y maduración de las peras.
Fundimos la cobertura de chocolate al baño María o en el microondas y mantenemos caliente.
Trascurrido el tiempo de cocción de las peras, retiramos la olla de la fuente de calor, colocamos la válvula de regulación en la posición de liberación de vapor, sistema de liberación automática de presión.
Dejamos liberar totalmente la presión y abrimos la olla, retiramos las peras y si queremos podemos reducir el almíbar de vino para que espese hasta que obtengamos una salsa.
Dejamos enfriar las peras cubiertas con el almíbar.
Servimos las peras acompañadas del chocolate fundido caliente.

19. REPUESTOS

Hemos seleccionado los repuestos más importantes de su olla a presión.
Recuerde que puede consultar nuestra página webs **www.magefesa.com** para más información.

	NOMBRE	NÚMERO REPUESTO	CÓDIGO REPUESTO	EAN 13	UPC-A
	- Asa lateral	09	QUALIX - STYLE 09REMEALQUA	8 429113 335076	8 13310 01589 9
	- Válvula seguridad - Sensor de presión	07 02	QUALIX 09REMESPQUA	8 429113 335090	8 13310 01591 2
	- Válvula trabajo	03	QUALIX 09REMEVTQUA	8 429113 335083	8 13310 01590 5
	- Chimenea	23	QUALIX 09REMECHQUA	8 429113 335106	8 13310 01592 9
	- Mango inferior	10	QUALIX 09REMEMIQUA	8 429113 335120	8 13310 01594 3
	- Mango superior	05	QUALIX 09REMEMSQUA	8 429113 335113	8 13310 01593 6
	- Junta de silicona	08	QUALIX - STYLE 09REMEJSQUA	8 429113 335137	8 13310 01595 0

Magefesa®

www.magefesausa.com

Magefesa®