



Magefesa®

Instrucciones de uso



Olla a presión
eléctrica





■ ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN GENERAL	3
2. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD	4
3. AGRADECIMIENTOS	7
4. VENTAJAS DE SU OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA	7
5. ANTES DEL PRIMER USO	8
6. NIVELES DE LLENADO	9
7. COMPROBACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD	10
8. COCINE EN SU OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA	11
9. PANEL DE CONTROL Y PRINCIPALES FUNCIONES	13
10. LIBERACIÓN DE PRESIÓN Y APERTURA DE LA OLLA	16
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
12. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES	20
13. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN	21
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	22
15. TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN	24

■ 1. DESCRIPCIÓN GENERAL



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Junta de silicona. | 8. Placa de calor. |
| 2. Tapa. | 9. Sensor de temperatura. |
| 3. Soporte de la junta. | 10. Panel de control. |
| 4. Filtro anti-obstrucción. | 11. Cuerpo de la olla. |
| 5. Sensor de presión / Válvula de seguridad. | 12. Válvula de trabajo. |
| 6. Percutor de seguridad. | 13. Chimenea. |
| 7. Cubeta de cocción. | 14. Asas. |

MGF 6400 Olla a presión eléctrica EASYEXPRESS 2 L

MGF 6401 Olla a presión eléctrica EASYEXPRESS 4 L

MGF 6402 Olla a presión eléctrica EASYEXPRESS 6 L



¡IMPORTANTE!

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar la olla a presión eléctrica Magefesa.

Por favor, guarde estas instrucciones junto con la factura de compra, y si es posible, con el embalaje original para futuras consultas.

**Estas instrucciones también estarán disponibles en:
www.magefesa.com.**

■ 2. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Por favor, tenga siempre en cuenta las siguientes medidas de seguridad que a continuación mencionamos cada vez que utilice la olla a presión eléctrica Magefesa.

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico por primera vez.
2. Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la etiqueta de características.
3. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y/o antes de limpiarlo. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
4. Mantenga la olla a presión eléctrica desenchufada para su almacenaje o mientras no se encuentre en uso.
5. Evite que el cable entre en contacto con alguna superficie caliente y no sitúe la olla a presión eléctrica cerca de ninguna fuente de calor, cocinas, quemadores, hornos, etc.
6. Asegúrese que el cable de conexión eléctrica no cuelgue ni sobresalga de la encimera o la mesa para evitar tropiezos o enganchones. Mayor supervisión requiere si utiliza dispositivos alargadores.
7. Si utiliza dispositivos o cables alargadores, asegúrese que estos cumplen con las normas de seguridad, no están dañados y que



son compatibles con el voltaje y potencia de su olla a presión eléctrica Magefesa.

8. Nunca utilice un cable de conexión o enchufe dañado. Si el cable está dañado, éste siempre debe ser reemplazado por el fabricante o por un Servicio Técnico Autorizado.
9. No utilice la olla a presión si contempla algún daño exterior, si no funciona correctamente, si se ha caído, si ha permanecido al aire libre o se ha introducido en agua. Póngase en contacto con el fabricante o con el Servicio Técnico Autorizado más cercano para que procedan a su revisión.
10. Nunca intente reparar, desmontar o modificar ningún componente de la olla a presión. Ante cualquier avería, póngase en contacto con Magefesa o con el Servicio Técnico Autorizado más cercano.
11. En ningún caso se deben alterar ni modificar los dispositivos de seguridad de la olla a presión eléctrica.
12. Utilice siempre recambios originales Magefesa, usted podrá adquirirlos en cualquiera de los Servicios Técnicos Autorizados o en nuestras páginas web: www.magefesa.com y www.magefesausa.com.
13. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
14. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
15. Esta unidad está diseñada únicamente para uso doméstico, procure cocinar siempre en estancias con buena ventilación y no intente dar otro uso distinto al mencionado.
16. No utilice la olla a presión eléctrica Magefesa para otra cosa que no sea la cocción de alimentos. Recuerde que esta olla NO está diseñada para freír con aceite bajo presión.
17. Los niños no deben jugar con el aparato.



18. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de este aparato sin supervisión.
19. Mantenga en todo momento la olla a presión eléctrica y sus componentes fuera del alcance de los niños. Por norma general, los niños pequeños deben de estar alejados de la cocina para evitar accidentes. Extreme la precaución al trabajar con ollas a presión eléctricas.
20. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que sean instruidos o supervisados por una persona responsable de su seguridad.
21. Evite tocar las superficies calientes. Utilice siempre las asas (14) o el pomo de la tapa (2) para cualquier manipulación.
22. La superficie del elemento calefactor puede conservar calor residual después de su uso.
23. Tenga especial precaución en la manipulación, movimiento o traslado del aparato cuando contenga líquidos calientes en su interior.
24. Un uso inapropiado o negligente de la olla a presión eléctrica puede causar quemaduras y lesiones graves.
25. Verifique antes y después del cocinado, que las válvulas y sistemas de seguridad funcionan correctamente.
26. Antes de comenzar con el cocinado, asegúrese de que la cubeta de cocción (7) se encuentra bien situada en su posición, en caso contrario, verter líquidos o alimentos en el interior del cuerpo de la olla (11) puede producir riesgo de descarga eléctrica.
27. Tenga en cuenta que alimentos como el puré de manzana, los arándanos, la cebada, la harina de avena u otros cereales o pastas, pueden crear espuma y obstruir los sistemas de seguridad.
28. No llene la cubeta de cocción (7) por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos como arroz, legumbres u otros ingredientes que puedan doblar su volumen durante la



- cocción, no sobrepase el nivel medio de llenado. En ningún caso sobrepase el nivel de llenado máximo marcado en el interior de la cubeta de cocción (7).
29. Un exceso de llenado en cualquiera de los casos del punto anterior, puede obstruir las válvulas y sistemas de seguridad causando una sobrepresión.
30. Compruebe que el sensor de presión (5) haya descendido completamente antes de intentar abrir la unidad. Nunca fuerce la apertura de su olla a presión eléctrica Magefesa.
31. Finalizada la cocción, desenchufe la unidad antes de extraer la comida del interior.
32. Después de cada uso siga las instrucciones del apartado "11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
33. Asegúrese de que la olla a presión eléctrica se encuentra desenchufada y deje enfriar antes de comenzar con la limpieza.
34. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cuerpo de la olla (11), el cable de conexión o la clavija en agua ni en cualquier otro líquido, ni utilice aparatos lavavajillas para su limpieza. Únicamente la cubeta de cocción (7) es apta para su limpieza en máquinas lavavajillas.

■ 3. AGRADECIMIENTOS

Gracias por elegir la olla a presión eléctrica EasyExpress de Magefesa. La olla a presión eléctrica que usted acaba de adquirir, está fabricada siguiendo las normativas de seguridad más exigentes y utilizando materiales de calidad. La olla a presión eléctrica EasyExpress de Magefesa le proporcionará años de deliciosas y sanas elaboraciones.

■ 4. VENTAJAS DE SU OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA

Con su nueva olla a presión eléctrica 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 vitaminas y jugos de los alimentos.

Con la olla a presión eléctrica Magefesa cocinará los alimentos con una menor cantidad de agua que en las ollas tradicionales. El resultado es una mayor concentración de sabores.

Ahorrárá tiempo y dinero. Usted podrá cocinar hasta un 75% más rápido que en las ollas tradicionales, por lo que el consumo de energía también se verá reducido considerablemente.

Su olla a presión eléctrica EasyExpress de Magefesa se encuentra entre las más seguras del mercado. Los controles de calidad y seguridad a los que ha sido sometida avalan la calidad de su olla a presión eléctrica.

Con su nueva olla a presión eléctrica EasyExpress de Magefesa usted estará tranquilo sabiendo que tiene un buen producto de cocina para alimentarse usted y su familia. En menos de 20 minutos (tiempo medio estimado de cocción de numerosas y exquisitas recetas), con un mínimo esfuerzo y teniendo un control absoluto de los ingredientes que ingieren, obtendrá una sabrosa y sana elaboración.

¡Disfrútenla!

■ 5. ANTES DEL PRIMER USO

Lea atentamente el apartado “2. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD” antes de enchufar y poner en funcionamiento su olla a presión eléctrica Magefesa.

1. Retire todos los embalajes, plásticos, etiquetas y adhesivos.
2. Extraiga cualquier objeto que se encuentre en el interior de la cubeta de cocción (7), cable de conexión, utensilios, documentos, etc.
3. Levante la cubeta de cocción (7) y retire el papel o cartón que se encuentre debajo.



4. Pase un paño o papel absorbente de cocina, ligeramente humedecidos, por el exterior del cuerpo de la olla (11). Nunca sumerja el cuerpo de la olla (11), el cable de conexión o la clavija en agua o en cualquier otro líquido, ni utilice aparatos lavavajillas para su limpieza.
5. Retire la tapa (2) y extraiga la cubeta de cocción (7), lave ambas con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
6. Coloque nuevamente la cubeta de cocción (7) en el interior de la olla.
7. Llene la cubeta de cocción (7) con agua hasta 2/3 de su capacidad.
8. Asegúrese que la junta de silicona (1) está correctamente colocada, cierre la olla y ponga la válvula de trabajo (12) en posición de “Presión”.
9. Pulse el botón “Selector de función”, seleccione la función “Arroz”, pulse el botón “Ajuste” y seleccione “15 min”. Pulse el botón “Inicio/Pausa”.
10. Transcurrido el tiempo dado, apague la olla manteniendo pulsado el botón “Inicio/Pausa” durante 5 s y deje que se libere totalmente la presión antes de intentar abrir la olla.
11. Lave nuevamente la cubeta de cocción (7) y la tapa (2) con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
12. Su nueva olla a presión eléctrica EasyExpress de Magefesa estará lista para su uso.

■ 6. NIVELES DE LLENADO

1. Nunca llene la cubeta de cocción (7) por encima de 2/3 de su capacidad. La marca de nivel máximo que nunca debe sobrepasar está grabada en el interior de la cubeta de cocción (7). Recuerde que esta recomendación incluye tanto los ingredientes sólidos como los líquidos.
2. Cuando cocine alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz, cereales o alimentos deshidratados,



no llene la cubeta de cocción por encima de la marca de nivel 1/3 que está grabada en el interior de la cubeta de cocción (7).

Si excede los niveles de llenado recomendados, los dispositivos de seguridad podrían obstruirse, aumentando el riesgo de sufrir averías por un mal uso del aparato.

3. Siempre es necesario incorporar una mínima cantidad de líquido para realizar cualquier elaboración a presión. Aunque el nivel de llenado mínimo no aparece grabado en el interior de la cubeta de cocción (7), recuerde que usted deberá incorporar al menos 250 ml/0.26 Qts de líquido para cocciones de tiempo inferior a 30 minutos y unos 300 ml/0.32 Qts de líquido para cocciones de tiempo superior a 30 minutos.
4. Para cocciones al vapor añada 700 ml/0.74 Qts de caldo o agua a la cubeta de cocción (7), incorpore un soporte y a continuación un cestillo con los ingredientes a cocinar.
5. Tenga en cuenta que algunos alimentos como la cebada, algunas frutas y las pastas, producen espuma, y durante la cocción podría obstruir alguno de los sistemas de seguridad. Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.

■ 7. COMPROBACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD

Los sistemas de seguridad son las válvulas y dispositivos con los que cuenta su olla a presión eléctrica para evitar incidentes.

Una revisión periódica de estos sistemas nos asegura un funcionamiento 100% seguro.

1. **Sensor de presión / Válvula de seguridad (5):** retire la tapa (2) y compruebe que el sensor de presión (5) se mueve libremente hacia arriba y hacia abajo. El funcionamiento correcto de este dispositivo es muy importante ya que estará bloqueando el sistema de apertura de la olla en cuanto detecte la mínima presión interior.



El mismo dispositivo actuará como válvula de seguridad eyectable. Si la presión en el interior es muy elevada expulsará la válvula hacia el exterior. Si esto ocurriese tenga en cuenta que la junta de silicona caerá en el interior de la olla.

2. **Filtro anti-obstrucción (4):** después de cada uso, retire el filtro para su limpieza y compruebe que la chimenea (13) no está obstruida con restos de alimentos. Lave con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
3. **Válvula de trabajo (12):** retire la válvula de trabajo (12) y compruebe que tanto la válvula (12) como la chimenea (13) se encuentran totalmente limpias y libres de cualquier resto de alimento o suciedad que pudiera hacer que estas se obstruyesen. Si observa un mal funcionamiento de la válvula (12), lleve su olla a un Servicio Técnico Autorizado Magefesa para que efectúen una revisión de los sistemas de seguridad.
4. **Junta de silicona (1):** extraiga el soporte de la junta (3) de su eje. Retire la junta de silicona (1) de su posición, lave con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque. Compruebe que la silicona se encuentra en buen estado, la junta (1) no debe presentar grietas, cortes ni zonas desgastadas. Si todo está correcto, coloque nuevamente la junta de silicona (1) en su posición correcta alrededor del soporte (3) e inserte este en su eje.
5. **Percutor de seguridad (6):** con la tapa (2) abierta y boca abajo, pulse sobre el percutor de seguridad (6) para asegurarse que este se desplaza horizontal y libremente.

■ 8. COCINE EN SU OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA

Una vez comprobados los sistemas y dispositivos de seguridad de su olla a presión, y antes de empezar a cocinar, asegúrese de que la cubeta de cocción (7) se encuentra en el interior de la olla. A continuación ya puede comenzar con la elaboración de su receta, para ello:



1. Introduzca los ingredientes deseados en el interior de la cubeta (7). En su olla a presión eléctrica Magefesa usted podrá comenzar por realizar cualquier preparación previa como si de una olla tradicional se tratase, sofreír, saltear, pochar, dorar, rehogar, etc.
2. A continuación, vierta el líquido necesario para la elaboración de su receta. Recuerde seguir siempre las recomendaciones del apartado "6. NIVELES DE LLENADO".
3. Coloque la tapa (2) sobre la olla y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un ligero "clic", esto le indicará que la olla está correctamente cerrada.
4. Compruebe que la válvula de trabajo (12) se encuentra en la posición "Presión".
5. Seleccione la función deseada dependiendo de la receta que quiera elaborar, ajuste el tiempo si fuese necesario y pulse el botón de "Inicio/Pausa".
6. En ese momento la unidad iniciará el ciclo de cocinado.
7. Alcanzada la presión de trabajo, su olla a presión eléctrica emitirá una pitido y comenzará a descontar el tiempo de cocinado.
8. Finalizado el tiempo de cocción la unidad emitirá tres pitidos de aviso. A partir de ese momento podremos utilizar el sistema de liberación de presión y apertura más conveniente para cada elaboración (ver apartado "10. LIBERACIÓN DE PRESIÓN Y APERTURA DE LA OLLA").
9. En caso de observar cualquier problema durante el cocinado, desenchufe la unidad y deje que se libere totalmente la presión antes de intentar abrir la olla.
10. Nunca intente forzar la apertura de la olla durante el cocinado ni mientras contenga la más mínima presión en su interior. El sensor de presión (5) es un dispositivo de seguridad que nos impide la apertura de la olla, voluntariamente o por descuido, mientras la unidad contenga presión.
11. No utilice su olla a presión eléctrica Magefesa para otra cosa



que no sea la cocción de alimentos. Recuerde que esta olla NO está diseñada para freír con aceite bajo presión.

Una vez finalizada la cocción y para evitar daños irreparables, no utilice la cubeta de cocción (7) como recipiente de almacenaje de las elaboraciones.

■ 9. PANEL DE CONTROL Y PRINCIPALES FUNCIONES

Botón “Inicio/Pausa”.

Estando la unidad apagada, pulse una vez para encenderla. Estando encendida, una pulsación prolongada (3 s) dejará en reposo la unidad.

Una vez seleccionada la función deseada, arroz, verduras y pescados, etc. una pulsación corta dará inicio al ciclo de cocinado.

Una vez iniciado el ciclo de cocinado, una pulsación corta pausará el cocinado. Para reiniciar el ciclo pausado es necesario dos pulsaciones cortas consecutivas.

Botón “Selector de función”.

Cuando la unidad se encuentra encendida, pulsando el botón “Selector de función” usted podrá elegir la opción que más se acomode a la elaboración a cocinar.

Pulsaciones cortas consecutivas irán señalando con un punto lumínoso la función elegida entre las disponibles, por ejemplo, arroz, verduras y pescados, sofreír, legumbres y carnes.

Botón “Ajuste”.

Elegida la función deseada, podrá ajustar el tiempo predeterminado de cada función pulsando el botón “Ajuste”.

Botón “Inicio retardado”.

Una vez seleccionada la función de cocinado y ajustado el tiempo, este botón le permite retrasar el inicio del ciclo de cocción.



Cada pulsación retrasará el inicio en 30 minutos hasta un máximo de 8 horas.

Seleccionado el tiempo, pulse el botón “Inicio/Pausa” para dar comienzo al ciclo de cocinado. Un punto luminoso le avisará que la función “Inicio retardado” ha sido seleccionada y el temporizador iniciará una cuenta atrás.

ATENCIÓN: Extreme las medidas higiénicas a la hora de elegir la función “Inicio retardado” y asegúrese de que todos los ingredientes a cocinar se puedan conservar en perfectas condiciones a temperatura ambiente durante el tiempo de espera.

Tabla de funciones.

FUNCIÓN	TIEMPO PROGRAMADO	RANGO DE TIEMPOS
Arroz	8 min	6/20 min
Verduras/pescados	4 min	2/20 min
Rehogar/sofreír.	10 min	5/25 min
Legumbres	26 min	10/45 min
Carnes	16 min	12/55 min

Función “Arroz”.

Esta función le permitirá cocinar bajo presión una gran variedad de ingredientes del tipo grano. El tiempo de cocción de los granos más utilizados es de entre 6 y 8 minutos, pero variedades de arroz como venere, salvaje o granos de arroz integral necesitan cocciones de hasta 20 minutos bajo presión.



Función “Verduras/Pescados”.

Con un rango de tiempo seleccionable de entre 2 y 20 minutos de cocción bajo presión, esta función le permitirá cocer la mayoría de las verduras tanto las más delicadas como aquellas más resistentes, al igual que los pescados y mariscos. 4 minutos es el tiempo medio de cocción de un pescado al vapor, la coliflor, las hojas de acelga, los espárragos o los champiñones. Le recomendamos consultar el apartado “TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN”.

Función “Rehogar/Sofreír”.

Ésta es la función que le permitirá tanto preparar un sofrito de verduras como dorar carnes. Seleccione el rango de tiempo en función del ingrediente o la técnica elegida.

Recuerde que cuando seleccione esta función la olla no debe taparse para evitar que comience la cocción bajo presión.

Función “Legumbres”.

El tiempo predeterminado para esta función es de 26 minutos, tiempo medio para cocinar la mayoría de las legumbres como alubias, judías, frijoles, fabes, etc. pero siempre tendrá la opción de ajustar el tiempo a sus necesidades, desde 10 minutos para unas lentejas suaves hasta 45 minutos para cocinar unos garbanzos en su punto.

Función “Carnes”.

El rango de tiempos seleccionable en esta función es de entre 16 minutos, suficientes para cocinar carnes blancas como el pollo o el conejo, hasta los 55 minutos, necesarios para ablandar carnes tercas ricas en colágeno como un rabo de toro o unas carrilleras. Recuerde consultar el apartado “15. TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN”.



■ 10. LIBERACIÓN DE PRESIÓN Y APERTURA DE LA OLLA

Gracias a los dispositivos y sistemas de seguridad que incorpora su olla a presión eléctrica Magefesa, solo se podrá efectuar la apertura de la misma cuando no contenga presión en su interior. Para reducir la presión usted podrá elegir entre las dos siguientes opciones en función de las necesidades.

Liberación natural de la presión:

Finalizado el tiempo de cocción, apague la unidad y deje que por sí sola baje la presión interior. Una vez que descienda el sensor de presión (5) podrá abrir la olla con total seguridad. Tenga en cuenta que, dependiendo de la capacidad y volumen de llenado de nuestra olla, este método de liberación de la presión puede tardar varios minutos, durante los cuales su elaboración seguirá cocinándose.

Compruebe el punto de cocción y sazonado.

Liberación automática de la presión.

Este segundo método de liberación de la presión está indicado para aquellos alimentos que requieren un tiempo preciso de cocción y utilizar el método anterior nos puede llevar a la sobrecocción de los mismos.

Finalizado el tiempo de cocción, apague la unidad y gire la válvula de trabajo (12) hacia la posición "Vapor". La presión interior descenderá rápidamente y el sensor de presión (5) nos permitirá la apertura de la olla con plena seguridad.

Apertura de la olla a presión eléctrica.

PRECAUCIÓN: Tenga en cuenta que al utilizar el método de liberación automática de la presión, el vapor que expulsa la válvula de trabajo (12) puede salir a altas temperaturas, y en ocasiones, debido al cambio brusco de presión que se produce en el interior de la olla, ésta puede llegar a expulsar parte de su contenido a través de la válvula (12) produciendo salpicaduras.



Protéjase las manos con un paño o un guante de cocina secos para manipular la válvula de trabajo (12).

1. Una vez que el sensor de presión (5) descienda y permita abrir la olla, gire la tapa (2) en el sentido de las agujas del reloj hasta que alcance la posición de apertura.
2. Levante la tapa (2) con cuidado para que el vapor residual no pueda alcanzarle.
3. Para retirar la cubeta de cocción (7) del interior de la olla, desconecte la unidad de la red y protéjase las manos con un paño o un guante de cocina secos antes de manipularla o preferiblemente espere a que esté completamente fría.

Recomendaciones para la liberación de la presión.

1. Para ingredientes con un corto tiempo de cocción como pueden ser el arroz, las verduras delicadas, el pescado o el marisco, utilice el método de liberación automática de la presión.
2. En la cocción de verduras resistentes, legumbres, carnes ricas en colágeno o tubérculos, use el método de liberación natural de la presión. Un cambio brusco de la presión puede hacer que las patatas se deshagan.
3. Para alimentos con alto contenido en grasa o elaboraciones espesas como purés y cremas, es conveniente emplear el método de liberación natural de la presión. Una vez que descienda el sensor de presión (5) y antes de abrir la olla, agite suavemente la unidad antes de retirar la tapa para evitar salpicaduras.
4. Las carnes con piel suelen generar burbujas o incluso se hinchan durante la cocción bajo presión. Utilice el método de liberación natural de la presión y evite pinchar estos alimentos con tenedores o cuchillos para su extracción de la cubeta de cocción (7).



Nunca abra la olla a presión direccionándola hacia su cara o cuerpo ya que puede contener vapor muy caliente en su interior.

■ 11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener su olla a presión eléctrica Magefesa en perfecto estado de conservación, le recomendamos que por favor lea atentamente estas sencillas instrucciones.

Limpieza.

1. Finalizada la cocción, desenchufe la unidad y deje que se enfrié completamente antes de proceder a su limpieza.
2. Saque la cubeta de cocción (7) y lávela con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
3. Extraiga el soporte de la junta (3) de su eje, retire la junta de silicona (1) y lave ambos con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
4. Para la limpieza de la tapa (2), retire el filtro anti-obstrucción (4) y la válvula de trabajo (12). Lave la tapa (2) y sus componentes con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque. Tenga cuidado con la junta del sensor de presión / válvula de seguridad (5), al actuar también como sistema de seguridad debe ser fácilmente extraíble. Compruebe que tras el lavado sigue en su lugar.
5. Pase un paño o papel absorbente de cocina, ligeramente humedecidos, por el exterior del cuerpo de la olla (11). Nunca sumerja el cuerpo de la olla (11), el cable de conexión o la clavija en agua o en cualquier otro líquido, ni utilice aparatos lavavajillas para su limpieza.

CONSEJO: Pese a que la cubeta de cocción extraíble (7), el soporte de la junta (3) y la junta de silicona (1) son aptos para su limpieza en maquina lavavajillas, debe saber que no recomendamos su utilización ya que:

- Los jabones utilizados en los lavavajillas contienen productos químicos altamente corrosivos, y dada la diversidad de jabones que se comercializan en el mercado, no podemos garantizar que alguno de ellos no dañe nuestro menaje.

Mantenimiento.

1. Con el paso del tiempo y dependiendo en gran parte de los ingredientes y condimentos utilizados o la dureza del agua empleado para la cocción de los alimentos, es habitual que aparezcan manchas y decoloraciones en el interior de la cubeta de cocción (7). Para recuperar su aspecto inicial puede verter en su interior una mezcla de tres partes de agua por una de vinagre y dejar hervir durante 15 minutos.
2. Evite el uso de esponjas o estropajos abrasivos.
3. Nunca utilice detergentes ni productos de limpieza corrosivos como limpia-hornos, lejías, hipocloritos, etc. (ni siquiera diluidos en agua).
4. La junta de silicona (1) forma parte de los dispositivos de seguridad por lo que requiere de un pequeño mantenimiento. Reemplace la junta de silicona (1) cada 18 o 24 meses dependiendo del uso o cuando detecte grietas, cortes o zonas desgastadas.
5. En caso de que los alimentos se adhieran o quemen, nunca utilice rasquetas, utensilios punzantes, cepillos o esponjas metálicas que pueden rallar el fondo de la cubeta de cocción (7). Para limpiar restos de alimentos adheridos, hierva una mezcla de tres partes de agua y una de vinagre.

6. Para el buen funcionamiento de la placa de calor (8) y del sensor de temperatura (9), desenchufe la unidad y límpiela con un paño ligeramente humedecido. A continuación, asegúrese de que esté completamente seca antes de usar la unidad nuevamente.
7. Desenchufe siempre el cable de conexión para almacenar o guardar su olla.
8. Para almacenar la olla durante largos períodos de tiempo, coloque la tapa (2) invertida sobre el cuerpo (11), de esta forma permitirá la circulación de aire y evitará la acumulación de malos olores y humedad en su interior.

ATENCIÓN: la junta de silicona (1) se considera gastada cuando debido al uso, la olla comienza a perder vapor entre la tapa (2) y el cuerpo (11) y no es capaz de mantener la presión interior. En cualquier caso, la junta de silicona (1) debe de ser reemplazada cada 18 o 24 meses.

■ 12. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES



Este símbolo en el producto, o en su embalaje, indica que no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.



■ 13. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN

Bajo ningún concepto modifique la olla a presión eléctrica, particularmente los sistemas y dispositivos de seguridad.

Nunca intente reparar, desmontar o modificar ningún componente de su olla a presión eléctrica. Ante cualquier avería, póngase en contacto con Magefesa o con el Servicio Técnico Autorizado más cercano.

Si utiliza dispositivos o cables alargadores, asegúrese que estos cumplen con las normas de seguridad, no están dañados y que son compatibles con el voltaje y potencia de su olla a presión eléctrica Magefesa.

Utilice siempre recambios originales Magefesa, usted podrá adquirirlos en cualquiera de los Servicios Técnicos Autorizados, en nuestra página web: www.magefesa.com o en nuestras redes sociales.

Antes de llamar o dirigirse al servicio de asistencia técnica o entrar en nuestra página web, por favor, tómese unos segundos para identificar el modelo de su olla y el elemento que usted necesite reemplazar. Coteje el recambio en el diagrama detallado incluido en el apartado “1. DESCRIPCIÓN GENERAL”.

Para posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el centro de Servicio Técnico Autorizado Magefesa más cercano.



■ 14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE RAZÓN	SOLUCIÓN
La presión no aumenta en el interior de la olla.	La tapa (2) de la olla no está bien cerrada.	Abra nuevamente la tapa (2) y proceda a cerrar correctamente la olla.
	La junta de silicona (1) no está colocada correctamente, está dañada o sucia.	Compruebe que la junta de silicona (1) esté limpia, en buen estado y correctamente colocada.
	No hay suficiente líquido en el interior de la olla.	Compruebe el nivel de llenado de su olla y vierta más líquido si fuese necesario para generar vapor.
Salida constante de vapor a través de la válvula de trabajo (12).	La válvula de trabajo (12) no está en la posición correcta.	Asegúrese de que la válvula de trabajo (12) está en la posición "Presión".
	La válvula de trabajo (12) está sucia o dañada.	Compruebe que tanto la válvula de trabajo (12) como la chimenea (13) se encuentran en buen estado y limpias.
	La válvula de trabajo (12) necesita ser reemplazada.	Si después de limpiar y verificar que la válvula de trabajo (12) no se encuentra sucia u obstruida, el mal funcionamiento persiste, proceda a reemplazar la válvula de trabajo (12) en un Servicio Técnico Autorizado.
Escape de vapor entre el cuerpo (11) y la tapa (2).	La tapa (2) no está correctamente cerrada.	Abra de nuevo la tapa (2) y proceda a cerrar nuevamente asegurándose de que queda en su posición y correctamente cerrada.
	La junta de silicona (1) no está colocada correctamente, está dañada o sucia.	Compruebe que la junta de silicona (1) esté limpia, en buen estado y correctamente colocada.
	La olla a presión está demasiado llena.	Recuerde respetar siempre los niveles de llenado aconsejados en el apartado 6.

PROBLEMA	POSIBLE RAZÓN	SOLUCIÓN
No se puede abrir la tapa (2) al finalizar el tiempo de cocción.	Aún queda presión en el interior de la olla.	Compruebe la posición del sensor de presión (5), este dispositivo nos impedirá la apertura de la olla mientras quede presión en su interior. Mueva la válvula de trabajo (12) a la posición "Vapor" para liberar la presión.
	La junta de silicona (1) no está colocada correctamente, está dañada o sucia.	Compruebe que la junta de silicona (1) esté limpia, en buen estado y correctamente colocada.
El percutor de seguridad (6) no se desplaza libremente.	El percutor de seguridad (6) está sucio o dañado.	Con la tapa (2) abierta y boca abajo, pulse sobre el percutor (6) para asegurarse que este se desplaza horizontalmente, en caso contrario proceda a su limpieza.
	La junta de silicona (1) no está colocada correctamente, está dañada o sucia.	Compruebe que la junta de silicona (1) esté limpia, en buen estado y correctamente colocada.
	La tapa (2) no está correctamente cerrada.	Abra de nuevo la tapa (2) y proceda a cerrar nuevamente asegurándose de que queda en su posición y correctamente cerrada.
El temporizador no comienza la cuenta atrás.	La tapa (2) no está correctamente cerrada.	Abra de nuevo la tapa (2) y proceda a cerrar nuevamente asegurándose de que queda en su posición y correctamente cerrada.
	La válvula de trabajo (12) no está en la posición correcta.	Asegúrese de que la válvula de trabajo (12) está en la posición "Presión".
	No hay suficiente líquido en el interior de la olla.	Compruebe el nivel de llenado de su olla y vierta más líquido si fuese necesario para generar vapor.



■ 15. TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LIQUIDO A AÑADIR
VERDURAS		
Acelgas	3	300 ml / 10 oz
Alcachofas	12-14	Nivel medio
Apio	4	300 ml / 10 oz
Apio troceado	2	300 ml / 10 oz
Batata, camote	8-10	300 ml / 10 oz
Brócoli	2-4	300 ml / 10 oz
Calabaza troceada	10-12	Nivel medio
Calabacines	4-6	300 ml / 10 oz
Cebolla	6-8	300 ml / 10 oz
Coles de Bruselas	4-6	300 ml / 10 oz
Chucrut, col fermentada en crudo	20-25	300 ml / 10 oz
Coliflor	4-6	300 ml / 10 oz
Colinabo en mitades	6	300 ml / 10 oz
Colinabo laminado	2	300 ml / 10 oz
Espárragos	8-10	Nivel medio
Espinacas frescas	2-3	300 ml / 10 oz
Espinacas congeladas	4-5	300 ml / 10 oz



PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LIQUIDO A AÑADIR
Endivias enteras	2-3	300 ml / 10 oz
Guisantes frescos	3-5	300 ml / 10 oz
Hinojo	4-6	300 ml / 10 oz
Judías verdes, vainas	6-10	300 ml / 10 oz
Lombarda, repollo o col morada	10	Nivel medio
Mazorcas de maíz	6-8	Nivel medio
Menestra congelada	8-10	300 ml / 10 oz
Nabo	8-10	300 ml / 10 oz
Nabo troceado	5-6	300 ml / 10 oz
Puerros	4-5	300 ml / 10 oz
Puerro troceado	2	300 ml / 10 oz
Okra	4-6	300 ml / 10 oz
Pimientos morrones	3-4	300 ml / 10 oz
Patatas enteras	12-14	Nivel medio
Patatas nuevas enteras	8-10	Nivel medio
Patatas cortadas en cubos	4-6	300 ml / 10 oz
Patatas panaderas	2-4	300 ml / 10 oz
Remolacha entera	25-30	Nivel medio



PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LIQUIDO A AÑADIR
Repollo blanco	6-8	300 ml / 10 oz
Salsifí	10-12	Nivel medio
Tirabeques	6-8	300 ml / 10 oz
Tomates enteros	4-6	300 ml / 10 oz
Tomate troceado	3-4	300 ml / 10 oz
Zanahorias enteras	8-10	Nivel medio
Zanahorias troceadas	4-6	300 ml / 10 oz
ARROCES Y CEREALES		
Arroz bahía, bomba, basmati, sénia, Jazm	8-9	Según receta*
Arroz integral	18-20	Según receta*
Arroz salvaje	12-15	Según receta*
Mazorca de maíz	6-8	Nivel medio
Cous cous	3-4	Según receta*
LEGUMBRES		
Alubias blancas	25-30	Hasta cubrir
Alubias verdinas	20-25	Hasta cubrir
Alubias pintas	20-25	Hasta cubrir
Habitas tiernas	6-8	Según receta*

*Al menos 300 ml / 10 oz.



PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LIQUIDO A AÑADIR
Lentejas	10-12	Hasta cubrir
Fabada	25-30	Hasta cubrir
Garbanzos	40-45	Hasta cubrir
Guandules	18-20	Según receta*
Soja	10-12	Según receta*
SOPAS, CALDOS Y PURÉS		
Caldo de ave	25-30	Según receta*
Caldo de carne	40-45	Según receta*
Caldo de pescado	12-15	Según receta*
Caldo de verduras	12-15	Según receta*
Sopa de guisantes	8-10	Según receta*
Sopa de verduras	6-8	Según receta*
Sopa minestrone	6	Según receta*
Sopa de rabo de buey	30-35	Según receta*
Sopa de cebolla	6-8	Según receta*
PESCADOS		
Almejas	3-4	300 ml / 10 oz
Atún o bonito en rodajas	4-5	300 ml / 10 oz

*Al menos 300 ml / 10 oz.



PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LIQUIDO A AÑADIR
Bacalao	2-3	300 ml / 10 oz
Calamares	8-10	Según receta*
Mejillones	3-4	300 ml / 10 oz
Merluza en rodajas	3	Según receta*
Pescado entero, lomos	6	Según receta*
Pescado entero, colas	4-5	Según receta*
Pescado en porciones	3-4	Según receta*
Pescado en filetes	2	Según receta*
CARNES, AVES Y CAZA		
Vaca o buey, asado	40-45	Según receta*
Vaca o buey, carne picada	8-10	Según receta*
Vaca o buey, estofado	25-30	Hasta cubrir
Vaca, lengua	40-45	Hasta cubrir
Ternera, asado	20-28	Según receta*
Ternera, ossobuco o jarrete	35	Según receta*
Ternera, estofado	20	Hasta cubrir
Ternera, lengua	25-30	Hasta cubrir
Ternera, callos	30-35	Hasta cubrir

*Al menos 300 ml / 10 oz.



PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LIQUIDO A AÑADIR
Ternera, manos	35	Según receta*
Cerdo, asado	20-25	Según receta*
Cerdo, panceta o bacon	18-20	Según receta*
Cerdo, costilla	15	Según receta*
Cerdo, estofado	20	Hasta cubrir
Cerdo, codillo	30-35	Hasta cubrir
Cerdo, manitas	30	Según receta*
Cordero, asado	25-30	Según receta*
Cordero, estofado	18-20	Hasta cubrir
Cordero, chuletilas	10-12	Según receta*
Cordero, manitas	20-25	Según receta*
Pollo, asado entero	18-20	Según receta*
Pollo estofado	8-10	Hasta cubrir
Gallina	30-35	Según receta*
Faisán, estofado	15-18	Hasta cubrir
Pavo, estofado	30-35	Hasta cubrir
Conejo, estofado	22-25	Hasta cubrir
Liebre, estofado	25-30	Hasta cubrir

*Al menos 300 ml / 10 oz.



PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LIQUIDO A AÑADIR
Venado, estofado	30	Hasta cubrir
FRUTAS Y POSTRES		
Albaricoques, melocotones, ciruelas, cerezas	2-3	Según receta*
Castañas	10-12	Según receta*
Peras, manzanas	4-6	Según receta*
Membrillo	10-12	Según receta*
Compotas	6-8	Según receta*
Flanes	10	Según receta*

*Al menos 300 ml / 10 oz.

