



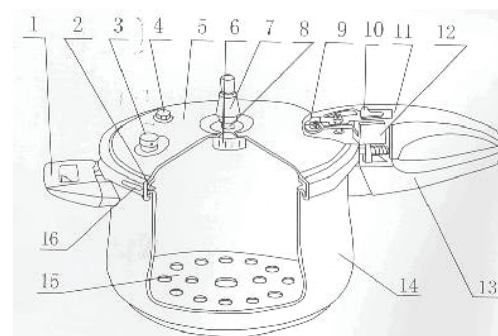
**MANUAL DE INSTRUCCIONES
OLLA A PRESIÓN
OP-1739**



ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: info@premiermundo.com

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. AGARRADERA SECUNDARIA | 9. VÁLVULA FLOTANTE |
| 2. ARO HERMÉTICO | 10. BARRA DE SEGURO |
| 3. VÁLVULA RESORTE DE SEGURIDAD | 11. AGARRADERA SUPERIOR |
| 4. VÁLVULA CON ALARMA | 12. PIEZA DESLIZANTE |
| 5. TAPA | 13. AGARRADERA INFERIOR |
| 6. PROTECTOR CONTRA BLOQUEOS | 14. CUERPO |
| 7. VÁLVULA LIMITADORA DE PRESIÓN | 15. VAPORIZADOR |
| 8. ORIFICIO DE VENTILACIÓN | 16. VENTANILLA DE SEGURIDAD |

CONTENIDO

Características principales	2
Preparación antes de usar la olla	3
Para un uso seguro de la olla a presión	3
Normas básicas de seguridad	6
Mantenimiento	7
Problemas y soluciones	8

ANEXOS

- A) Descripción de las partes de la olla
- B) Tabla de tiempos de cocción
- C) Lista de empaque

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Esta olla ha sido diseñada y fabricada según los estándares GB 15066-94 para ollas a presión de acero inoxidable, en los distintos tamaños (18cm, 20cm, 22cm, 24cm, 26cm y 28cm) y capacidades (3L, 4.4L, 5.7L, 7L, 9L y 11L). Alcanza una presión de 80kPa.
- El cuerpo de la olla está fabricado en acero inoxidable importado de alta calidad que tiene como característica su resistencia a la corrosión, alta densidad y larga vida útil. La base triple laminada de la olla distribuye uniformemente el calor evitando que los alimentos se quemen. El diseño de la olla la hace elegante y logra ahorrar energía.
- Las agarraderas están fabricadas en baquelita de alta calidad mediante inyección, por lo que son resistentes al calor y altamente densas. el mango superior esta firmemente asegurada mediante tres tornillos.
- **DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD**
 - a) Las piezas para la vara flotante y las piezas deslizantes están fabricadas en acero inoxidable de alta calidad, siendo altamente resistentes a las rayaduras y las altas temperaturas. Además, incluye una válvula de resorte especial. Una vez alcanzada la presión suficiente dentro de la olla, la palanca amarilla de la válvula de resorte se elevará y descenderá una vez que la presión exceda el límite, liberando automáticamente la presión para garantizar su seguridad. Este tipo de diseño representa un gran avance en la tecnología de ollas a presión.
 - b) La tapa cuenta con una ventanilla de seguridad para que el anillo hermético salga por la misma si la presión interior excede el límite, de esta manera se libera el vapor y se reduce la presión.

c) La válvula limitadora de presión y el orificio de ventilación evitan los bloques para asegurar que el vapor salga libremente.

- El anillo hermético está fabricado en gel de silicona que proporciona un cierre total y es sumamente durable. Así mismo, está diseñado según las dimensiones estándar para que pueda conseguir fácilmente los repuestos.
- Estas ollas a presión cuentan con destacadas características, agarraderas confortables y una apariencia elegante, adecuada para la familia moderna.
- Esta olla puede ser utilizada en cocinas a gas y eléctricas (de más de 2000W).

PREPARACIÓN ANTES DE USAR LA OLLA

Antes de usar la olla a presión por primera vez, lea completamente las instrucciones, especialmente las recomendaciones de seguridad y las advertencias.

Unte un poco de aceite comestible en el borde de la olla para suavizar la apertura de la tapa (Figs. 1 y 2).

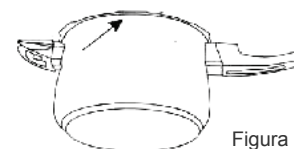


Figura 1

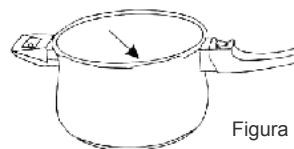


Figura 2

PARA UN USO SEGURO DE LA OLLA

REQUERIMIENTOS

Para cualquier alimento que quiera cocinar necesitará verter un poco de agua o caldo en la olla.

Dado que los alimentos se hinchan al cocerse, no debe llenar la olla más allá del límite marcado al interior de la olla. Para carnes y pescado, no debe llenar la olla a más de 3/4 de su altura (Fig. 3). Para arroz no debe llenar la olla a más de 2/3 (Fig. 4) y para otros alimentos que se hinchan mucho como ser sopas, porotos y frutos de mar, no la llene a más de 1/2.

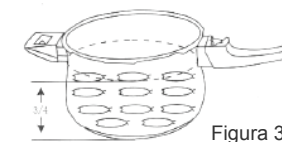


Figura 3

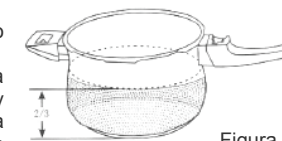


Figura 4

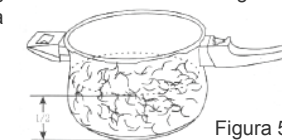


Figura 5

ANTES DE LA COCCIÓN

Siempre que vaya a usar la olla, verifique primero que el protector contra bloqueos usando una linterna para asegurarse que no está obstruido. Revise también el orificio de ventilación, la válvula flotante y la válvula de seguridad. En caso de que alguna se encuentre obstruida, límpiela de inmediato. Así mismo, asegúrese de que estén en su lugar. Para más información refiérase los puntos B, C y D de la sección "Mantenimiento".

FORMA DE TAPAR LA OLLA

Cuando cierre la tapa, haga coincidir la marca "□" y la marca "□" del cuerpo de la olla. Posicione correctamente la tapa sobre la olla y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta que las agarraderas superior e inferior coincidan (Figs. 6 y 7).

NOTA:

Asegúrese que los bordes de la tapa y la olla estén paralelos al cerrar la tapa. Presione suavemente el borde de ser necesario.

PARA LLEVAR LA OLLA AL FUEGO

Para trasladar la olla, sosténgala con una mano por el mango secundario y con la otra el mango inferior. No tome el mango superior, use siempre el mango inferior para evitar que esta pieza se dañe debido al excesivo peso.

Tenga mucho cuidado cuando traslade, levante o apoye la olla. Debe quedar estable al colocarla sobre la hornilla. Si está usando una cocina a gas, asegúrese que la llama no sobrepase el borde inferior de la olla para que no se queme el mango. Si está usando una cocina eléctrica, el diámetro del quemador no debe exceder el diámetro de la base de la olla.

CALENTAR LA OLLA

Cuando la olla se está calentando, el vapor escapa tanto por el orificio de ventilación como por el pequeño orificio de la parte frontal del mango (Fig. 8).

Coloque la válvula de presión sobre el orificio de ventilación (Fig. 9). Al cabo de un momento la válvula saltará automáticamente para sellar la olla (Nota: Es posible que inicialmente escape algo de vapor por la válvula flotante y la válvula de resorte, lo cual es normal antes de que la olla quede sellada automáticamente).

Una vez que el vapor empieza a salir de manera constante, la válvula flotante se elevará (Fig. 10) y deberá disminuir el fuego para que el vapor escape a intervalos (Fig. 11). Cocine los alimentos según la tabla de tiempos de cocción que se presenta a continuación.

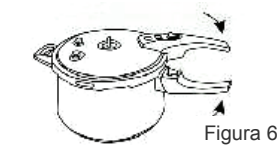


Figura 6

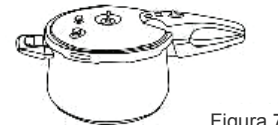


Figura 7

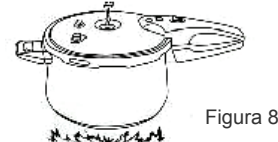


Figura 8



Figura 9



Figura 10

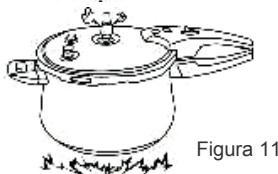


Figura 11

ENFRIAMIENTO LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN

Antes de destapar la olla, debe retirarla del fuego y enfriarla usando uno de los siguientes métodos:

- Dejarla reposando hasta que enfríe lentamente.
- Sumérla en agua fría para enfriarla más rápidamente (Fig. 12).

No escurra agua fría sobre la olla ya que reducirá la vida útil del anillo hermético (Fig. 13).

CÓMO ABRIR LA TAPA

Antes de abrir la tapa, retire la válvula de presión y espere hasta que ya no salga más vapor a través del orificio de ventilación, la válvula flotante y la válvula de resorte. Gire la tapa sin jalarla hacia arriba.

Si la válvula flotante no baja después de que ya no salga más vapor, use un palillo u otro objeto similar para sacarla con cuidado (Fig. 14).

NORMAS DE SEGURIDAD

- No use repuestos de otras procedencias que no sea nuestra fábrica.
- No coloque la olla al fuego para secarla.
- No descuide la olla mientras la esté usando, especialmente si hay niños cerca.
- No coloque la olla sobre ornillas inestables. Tenga mucho cuidado cuando traslade la olla estando esta caliente y con presión en su interior.
- Deje de usar la olla inmediatamente si observa alguna anomalía, por ejemplo, está deforme o abollada. Envíe la olla al servicio técnico para su reparación. No intente repararla por cuenta propia.
- Esta olla no debe ser usada por los niños.
- No use la olla con otros fines que no sea el de cocinar alimentos.
- No coloque nada sobre la válvula de presión ni use ningún otro objeto pesado para remplazarla.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Retire la comida, enjuague y seque la olla después de usarla. Los restos de comida, especialmente con contenido ácido o alcalino, podrían corroer el cuerpo de la olla.

Use preferentemente agua caliente a la que puede agregar detergente.

No use esponjas de metal u otros accesorios similares pues podría dañar las superficies de la olla.

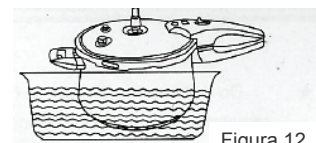


Figura 12

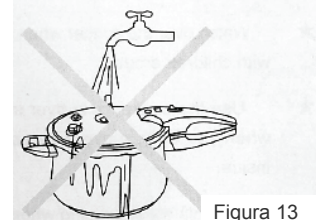


Figura 13

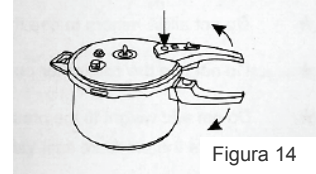


Figura 14

ORIFICIO DE VENTILACIÓN Y PROTECTOR CONTRA BLOQUEOS

Debe limpiar el orificio de ventilación y el protector contra bloqueos después de cada uso.

Revise el protector contra bloqueos usando una linterna para asegurarse que no está obstruido. Revise también el orificio de ventilación, la válvula flotante y la válvula de seguridad.

En caso de que alguna se encuentre obstruida, use agua, un palillo y un cepillo para limpiarlas (Figs. 15, 16 y 17).

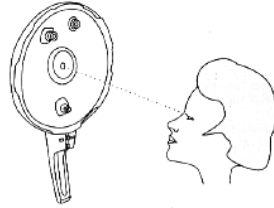


Figura 15

VÁLVULA DE SEGURIDAD

Revise la válvula de seguridad después de usar la olla. Use agua caliente para limpiarla cuando sea necesario.



Figura 16

ANILLO HERMÉTICO

Limpie el anillo hermético después de usar la olla con agua caliente y opcionalmente detergente. Seguidamente colóquela en la tapa y déjelo secar en un lugar ventilado. Evite exponerlo al sol y manténgalo alejado del fuego.

Antes de volver a usar la olla, coloque el anillo hermético en la posición correcta.

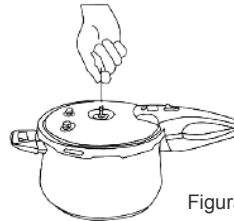


Figura 17