

Instructivo
Instruction Manual

VITRIX[®]
gourmet



VITREX PRESS

OLLA A PRESIÓN SUPER-RÁPIDA
SUPER-FAST PRESSURE COOKER

ÍNDICE

1	Partes de la olla a presión	2
2	Instrucciones de seguridad	3
3	Agradecimientos	4
4	Ventajas de la olla	4
5	Características	5
6	Guía para un uso correcto de la olla	7
7	Instrucciones para el primer uso	7
8	Llenado de la olla	8
9	Comprobación de las válvulas	9
10	Cierre de la olla	10
11	Cocinar con la olla a presión	11
12	Liberación de vapor y apertura de la olla	12
13	Limpieza e instrucciones de mantenimiento	14
14	Solución de problemas en la olla a presión	16
15	Servicio de asistencia y reparación	18
16	Disposiciones medioambientales	18
17	Tiempos de cocción	18
18	Recetas	22
19	Repuestos	28

1 PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN



- 2 Sensor de presión.
- 3 Válvula de trabajo.
- 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 termomodificador.
- 13 Cestillo y soporte (venta por separado).
- 23 Chimenea.



2 INSTRUCCIONES 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.

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

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el producto.
2. Nunca toque las superficies calientes. Utilice los mangos y/o el asa lateral.
3. Asegúrese que se encuentra bien cerrada. Nunca debe ser usada por niños siendo necesaria una supervisión adecuada cuando la olla se use cerca de ellos.
4. Nunca use la olla en el horno.
5. Antes de cocinar con la olla lea atentamente el apartado 7 de este manual.
6. Tenga especial precaución en la manipulación de la olla cuando contenga líquidos calientes.
7. No utilice la olla para otro uso que no sea la cocción de alimentos.
8. El uso inapropiado de la olla puede originar quemaduras y lesiones. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de utilizarla (Ver apartado 10).
9. No llene la olla por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos como arroz o legumbres, no llene más de la mitad de la olla. Un exceso de llenado puede obstruir las válvulas y causar un exceso de presión (Ver apartado 8).
10. Tenga en cuenta que alimentos como el puré de manzana, los arándanos, la cebada, harina de avena u otros cereales, fideos, macarrones o espaguetis pueden crear espuma y atascar el dispositivo de desbloqueo. Estos alimentos no deben ser cocinados en la olla.
11. Antes y después de cada uso asegúrese que la válvula de seguridad esté correctamente limpia (Ver apartado 9).
12. Nunca abra la olla hasta que la presión interna haya sido completamente eliminada. Compruebe que el sensor de presión haya bajado completamente antes de abrir la tapa (Ver apartado 12).
13. No utilice la olla para freír con aceite bajo presión.
14. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento de la olla para después de cada uso (Ver apartado 13).
15. Reduzca el calor cuando la presión haya alcanzado su máximo para que el líquido no salga en forma de vapor (Ver apartado 11).
16. Utilice exclusivamente recambios originales de VITREX GOURMET. Usted puede adquirirlos en nuestros Servicios Técnicos Autorizados o en: www.vitrex.es

3 AGRADECIMIENTOS

Gracias por elegir la olla a presión VITREX GOURMET Vitrex Press. Agradecemos su confianza depositada en nuestra marca. La olla a presión VITREX GOURMET que usted acaba de adquirir,

es una de las mejores que existen en el mercado. Diseñada por profesionales de alto nivel y cualificación, la olla VITREX GOURMET le proporcionará años de deliciosas y sanas comidas.

4 VENTAJAS DE LA OLLA

Con la olla Vitrex Press 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 Vitrex Press 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 Vitrex Press 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 VITREX GOURMET Vitrex Press es una de las más seguras del mercado. Tanto las válvulas de trabajo y seguridad, como la ventana de la sobrepresión forman el sistema de liberación de presión. Con sus 5 dispositivos de seguridad, le garantizamos que este modelo de olla a presión es uno de los más seguros del mercado.

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

¡Disfrútelo!

5 CARACTERÍSTICAS

· DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INCORPORADOS ·

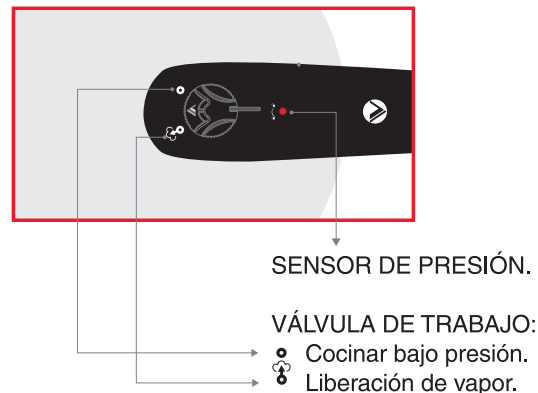
Este modelo de olla ha sido diseñado con 5 sistemas de seguridad. Antes de utilizarla por primera vez, por favor, dedique un tiempo a familiarizarse con estos dispositivos y cómo se trabaja con ellos. A continuación se detallan dichos sistemas de seguridad:

1. **Seguridad al cierre:** Gracias a este sistema la olla a presión sólo generará presión si la olla está correctamente cerrada de acuerdo con las instrucciones que encontrará en el apartado 10 del manual. La razón de este sistema es el de prevenir accidentes debido a un cierre incorrecto de la olla. La olla a presión estará correctamente cerrada cuando los mangos de la tapa y del cuerpo estén alineados. Fácil y seguro.
2. **Sensor de presión (2):** Este sensor actúa en la olla con una doble función:
 - 2.1. **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.
 - 2.2. **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.
3. **Válvula de trabajo (3):** Una vez que la olla ha llegado a la presión de trabajo, esta válvula libera el vapor sobrante, manteniendo la presión de trabajo constante en el interior.
4. **Válvula de seguridad (7):** Si por alguna circunstancia la válvula de trabajo se obstruyese o no funcionase y se produce un aumento de presión en la olla, entra en funcionamiento esta válvula de seguridad dejando salir el vapor y equilibrando la sobrepresión. Si esto ocurriese, deberá de retirar la olla de la fuente de calor, 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. Si persiste el problema deberá llevar la olla a un Servicio Técnico Autorizado.
5. **Ventana de seguridad (6):** En el supuesto que se obstruyan los dispositivos de seguridad anteriores, la junta de silicona (8) se deformaría para descomprimir la presión de la olla a través de la ventana que se encuentra en el borde de la tapa. Si esto ocurriese, deberá de llevar la olla al Servicio Técnico Autorizado más próximo para que revise todos los sistemas de seguridad.

• 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 alto al recomendado usted no podrá abrir la tapa hasta que no alcance los niveles apropiados. Le sugerimos que cuando opere con la válvula de trabajo se proteja las manos, este componente podría estar demasiado caliente debido a las características de salida del vapor.

◦ **Cocinar bajo presión:** El nivel de presión de esta olla se sitúa en 90 kPa (13 psi). La válvula de trabajo mantendrá estable la presión en el interior de la olla.



• OTRAS CARACTERÍSTICAS •

1. El fondo termodifusor de triple capa 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. No es necesario una liberación continua del vapor. Sólo tiene que usar el calor necesario para mantener la presión y dejar trabajar a la olla.

LA OLLA A PRESIÓN “VITREX PRESS” ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD. INCORPORA UN FONDO TERMODIFUSOR, LO QUE LE HACE SER ÓPTIMA PARA USARLA EN TODO TIPO DE FUEGOS (GAS, VITROCERÁMICA, ELÉCTRICO, INDUCCIÓN...)

6 GUÍA PARA UN USO CORRECTO DE LA OLLA

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

La olla a presión VITREX GOURMET es apta para alimentos que requieren un tiempo largo de cocción como:

-Sopas, carnes (estofados, guisados, etc), vegetales, patatas, algunos cereales y postres.

Dependiendo de la olla a presión que usted tenga podrá utilizarla para preparar comida envasada. Para ello necesitará algunos accesorios especiales. 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.

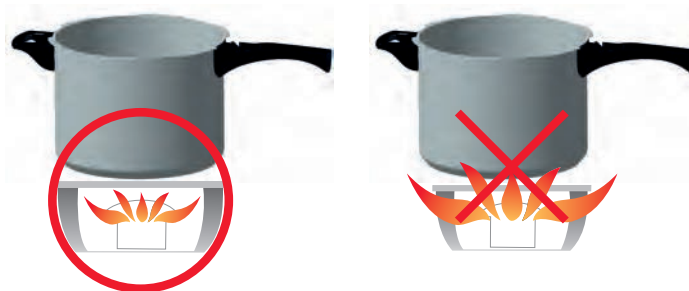
7 INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

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 la del fuego.

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.



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 deteriorarse, aumentando el riesgo de sufrir quemaduras.

3. SIEMPRE agregue líquido a la olla a presión. Para cualquier tipo de cocción en la olla a presión, menos la cocción al vapor, siempre se necesita añadir un mínimo de 250 ml. de líquido (0.26 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.
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.



FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3

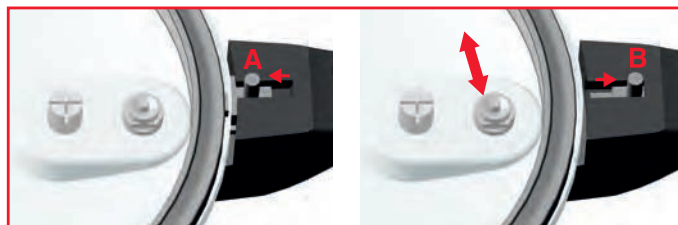


FIG. 4

9 COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS

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

1. **Sensor de presión:** Retire la tapa. En la parte trasera del mango verá un tope, manténgalo en la posición B mientras comprueba que el sensor de presión (2) se desliza hacia arriba y hacia abajo sin dificultades. 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 dejar la tapa en posición de apertura (A).



2. **Válvula de seguridad:** Dentro del sensor de presión se encuentra la 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 en un Servicio Técnico Autorizado.

3. **Válvula de trabajo:** Retire la válvula de trabajo y compruebe que tanto ésta como la chimenea 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 VITREX GOURMET, será necesario revisar dichos dispositivos de seguridad.



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

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



ATENCIÓN: NUNCA INTRODUZCA O USE LA OLLA DENTRO DE UN HORNO.
ATENCIÓN: NUNCA ABRA LA OLLA A PRESIÓN DIRECCIONÁNDOLA HACIA SU CARA
YA QUE PUEDE CONTENER VAPOR MUY CALIENTE EN EL INTERIOR.

10 CIERRE DE LA OLLA

1. Coloque la junta 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 encima del cuerpo alineando la marca ▼ de la tapa con la marca ▲ del mango inferior (10) encajando la tapa en el cuerpo de la olla.
4. Presione la tapa ligeramente y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que los dos mangos coincidan, la olla estará correctamente cerrada. Si la tapa no se ha cerrado adecuadamente y se sitúa la olla sobre una fuente de calor, el vapor será liberado a través del sensor de presión.

5. Para generar presión, gire la válvula de trabajo a la posición ●. Si mantiene la válvula de trabajo en la posición ☼ no se generará presión alguna en el interior de la olla a presión.



11 COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN

Una vez bien cerrada, coloque la olla sobre la fuente de calor y seleccione potencia máxima. El aire que quede en el interior de la olla será liberado a través del sensor de presión (2).

Cuando la olla comience a tomar presión, el sensor de presión (2) subirá impidiendo la apertura accidental de la olla. Continúe con la potencia del calor al máximo hasta que la válvula de trabajo (3) comience a liberar presión, en ese momento puede bajar la intensidad del calor al mínimo necesario para mantener estable la presión de trabajo. También será el momento de comenzar a contar el tiempo de cocción dado en la receta.

Tome nota:

- El tiempo de cocción comienza a contar cuando se alcanza la presión de trabajo.
- Cuando la válvula de trabajo comienza a liberar presión, es el momento de bajar la intensidad del calor.

- Para evitar cualquier daño en la olla, no olvide cocinar con al menos el nivel mínimo de agua recomendado.
- 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. Vea el punto 14 del manual para aprender a solucionar problemas menores, recomendaciones y soluciones prácticas.
- Nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que todavía pudiera 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 usted mientras la olla esté en funcionamiento.
- Cuando manipule la válvula de trabajo en caliente, procure protegerse las manos con un paño o guante de cocina.
- Siempre siga las instrucciones sobre qué tipo de alimentos son aptos para cocinar en la olla a presión.
- No utilice nunca la olla para freír bajo presión.

12 LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA

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

- **Liberación natural de la presión:** 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 alrededor 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.

Se recomienda utilizar este sistema de liberación tras retirar la olla y dejar unos minutos de reposo. Un cambio brusco de presión puede afectar a la textura de los alimentos delicados.

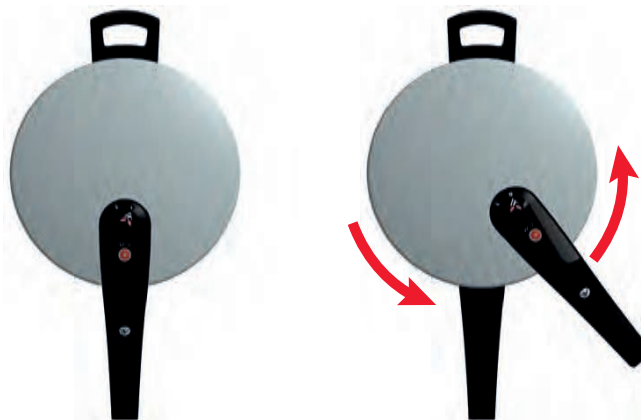


- **Reducción rápida de la presión:** Sitúe la olla a presión bajo un grifo de agua fría, evite que el chorro de agua incida directamente sobre los sistemas de seguridad.

Este método se usa para liberar el vapor lo más rápido posible, principalmente se usa para verduras, pescado y otros productos que pueden cocinarse rápidamente. Para

usar este método, retire la olla del fuego, colóquelo 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, 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.



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.

• ¿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 del fuego 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.**

Aunque el acero inoxidable es apto para maquinas lavavajillas, no es recomendado su uso debido a que los jabones y sales utilizados pueden ser altamente corrosivos.

• TAPA •

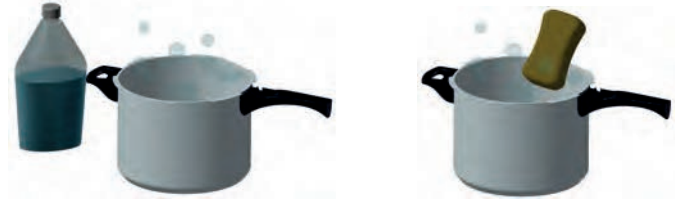
Para eliminar los restos de comida que se puedan depositar en la tapa, limpie el sensor de presión y las válvulas de trabajo y seguridad aplicando un fuerte chorro de agua tibia sobre ellos. Nunca limpie la tapa en el lavavajillas, puede afectar a los sistemas de seguridad.



• CUERPO •

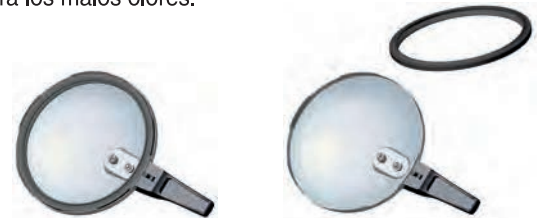
1. Con el paso del tiempo, dependiendo de la comida y condimentos utilizados, al igual que del contenido mineral del agua usado para la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Para su limpieza puede hervir durante 15 minutos una solución de zumo de medio limón y dos tazas de agua, a continuación, proceda a su limpieza con una esponja o un estropajo no abrasivo y un jabón de vajillas neutro.

2. Nunca utilice para su limpieza un detergente corrosivo o abrasivo como lejía (ni siquiera diluida en agua) ni 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.



· 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) y lave dicha válvula y la chimenea donde se aloja aplicando un chorro de agua tibia y jabón neutro. Puede ayudarse de una varilla fina para asegurarse que las partes quedan libres de cualquier elemento o resto de comida.

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 la olla no funciona correctamente, no la utilice en ningún caso y llévela a un Servicio Técnico Autorizado.



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: 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 EN LA OLLA A PRESIÓN

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 VITREX GOURMET.

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:

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.

SUGERENCIAS:

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: SALIDA CONSTANTE DE VAPOR POR LA VÁLVULA DE TRABAJO

POSIBLES RAZONES:

1. La intensidad del fuego está muy alto.
2. La válvula de trabajo está sucia.
3. La válvula de trabajo necesita ser reemplazada.
4. La válvula de trabajo está en la posición de liberación del vapor .

SUGERENCIAS:

1. Baje la temperatura de la fuente de calor. Si es una cocina de electricidad residual debe ser el suficiente para cocinar.
2. Compruebe la válvula de trabajo y límpiela según las instrucciones del apartado 13.
3. Confirme que dicha válvula se encuentre en la posición correcta .
4. Si después de limpiarla y verificar que la válvula de trabajo no está obstruida y el mal funcionamiento persiste, proceda a sustituirla en su punto de venta o en nuestra web: www.vitrex.es

CASO: ESCAPE DE VAPOR POR LA TAPA

POSIBLES RAZONES: 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.	SUGERENCIAS: 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, véase el apartado 8.
--	---

CASO: ABRIR Y CERRAR LA TAPA CON ESFUERZO

POSIBLES RAZONES: 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.	SUGERENCIAS: 1. Proceda con la realización de los métodos mencionados en el apartado 12. 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 para cocinar o vegetal. 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. 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. VITREX GOURMET no puede asegurar todos los accesorios disponibles en el mercado. Sólo use recambios fabricados y distribuidos por VITREX GOURMET. 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.

Para las posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el Servicio Técnico Autorizado VITREX GOURMET 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 cantidad de agua utilizada también es reducida. La cocción a presión preserva una gran cantidad de nutrientes, vitaminas y minerales, mejorando el sabor natural y textura de los alimentos. La presión de funcionamiento de esta olla a presión es de 90 kPa (13 psi).

Los tiempos de cocción deben contarse desde el momento en que el

vapor comienza a salir de la válvula de trabajo. En este punto, el calor debe reducirse al mínimo para mantener la presión dentro de la olla. Deben tomarse como orientación, ya que pueden variar según el tipo de comida, el corte, el agua utilizado y el gusto personal del usuario.

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

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

PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LÍQUIDO A AÑADIR
CALDOS, SOPAS y CREMAS.		
Caldo de pescado.	10 / 12 min	Nivel máximo.
Caldo de ave.	20 / 25 min	Nivel máximo.
Caldo de carne.	25 / 30 min	Nivel máximo.
Caldo de verduras.	14 / 16 min	Nivel máximo.
Caldo Gallego.	16 / 18 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Sopa de cebolla.	4 / 6 min	Según sea necesario, *
Sopa minestrone	4 / 6 min	Según sea necesario, *
Sopa de rabo de buey.	30 / 35 min	Según sea necesario, *
Sopa de almejas.	4 / 6 min	Según sea necesario, *
Sopa de tomate.	4 / 6 min	Según sea necesario, *
Crema de calabaza.	6 / 8 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Crema Vichyssoise.	3 / 4 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Crema de espárragos.	3 / 4 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Crema de guisantes.	3 / 4 min	Hasta Cubrir los ingredientes, *
Hummus, puré de garbanzos.	25 / 30 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
ARROCES.		
Arroz bahía, basmati, bomba, Jazmín, sénia.	6 / 8 min	Según receta, *
Arroz integral.	12 / 15 min	Según receta, *
Arroz salvaje.	10 / 12 min	Según receta, *
Arroz veneré.	14 / 16 min	Según receta, *
Risotto.	3 / 4 min	Según receta, *
Arroz a la cubana.	7 min	Según receta, *
Arroz a la marinera.	6 / 8 min	Según receta, *
VERDURAS, HORTALIZAS y PATATAS.		
Acelgas, hojas.	1 / 2 min	250 ml. / 8 oz.
Acelgas, pencas.	4 / 6 min	250 ml. / 8 oz.
Alcachofas medianas.	6 / 8 min	250 ml. / 8 oz.
Apio.	2 / 4 min	250 ml. / 8 oz.
Batata, camote.	6 / 8 min	250 ml. / 8 oz.

* Al menos 250 ml (8 oz.)

PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LÍQUIDO A AÑADIR
Brocoli en cuartos.	2 / 4 min	250 ml. / 8 oz.
Calabaza troceada.	6 / 8 min	250 ml. / 8 oz.
Calabacin.	2 / 3 min	250 ml. / 8 oz.
Cardo.	20 / 22 min	Hasta cubrir los ingredientes,*
Cebolla.	4 / 6 min	250 ml. / 8 oz.
Coles de Bruselas.	3 / 4 min	250 ml. / 8 oz.
Coliflor troceada.	2 / 4 min	250 ml. / 8 oz.
Espárragos.	4 / 6 min	Nivel medio.
Espinacas frescas.	1 / 2 min	250 ml. / 8 oz.
Endivias enteras.	1 / 2 min	250 ml. / 8 oz.
Guisantes.	2 / 3 min	250 ml. / 8 oz.
Hinojo.	2 / 4 min	250 ml. / 8 oz.
Judías verdes, vainas.	4 / 6 min	250 ml. / 8 oz.
Lombarda, col morada.	6 / 8 min	Nivel medio.
Mazorcas de maíz.	6 / 8 min	Nivel medio.
Okra.	3 / 4 min	250 ml. / 8 oz.
Patatas enteras.	10 / 12 min	Nivel medio.
Patatas troceadas.	4 / 6 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Puerros.	4 / 6 min	250 ml. / 8 oz.
Remolacha entera.	20 / 25 min	Nivel medio.
Salsifí.	8 / 10 min	Nivel medio.
Tirabeques.	4 / 6 min	250 ml. / 8 oz.
Tomate entero.	3 / 4 min	250 ml. / 8 oz.
Zanahoria entera.	6 / 8 min	Nivel medio.
Zanahoria troceada.	3 / 4 min	250 ml. / 8 oz.

LEGUMBRES.

Alubias, judías, porotos. (blancas).	15 / 20 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Alubias, judías, porotos. (verdinas).	16 / 18 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Alubias, judías, porotos. (pintas).	16 / 18 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Alubias, judías, porotos. (fabada).	18 / 22 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Habitas tiernas.	5 / 6 min	Según receta, *
Lentejas sin remojo.	8 / 10 min	Hasta cubrir los ingredientes, *
Garbanzos.	25 / 30 min	Según receta, *
Guandules.	12 / 15 min	Según receta, *
Soja.	8 / 10 min	Según receta, *

* Al menos 250 ml (8 oz.)

PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	LÍQUIDO A AÑADIR
CARNES, CAZA y AVES.		
Vaca o buey, estofado.	22 / 25 min	Según receta, *
Vaca o buey, carne picada.	8 / 12 min	Según receta, *
Vaca o buey, lengua.	30 / 35 min	Según receta, *
Vaca o buey, Ossobuco en rodajas.	15 / 20 min	Según receta, *
Ternera, estofado.	18 / 22 min	Según receta, *
Ternera, carne picada.	8 / 10 min	Según receta, *
Ternera, lengua.	25 / 30 min	Según receta, *
Ternera, callos.	28 / 32 min	Según receta, *
Cerdo, estofado.	14 / 16 min	Según receta, *
Cerdo, costilla.	12 / 14 min	Según receta, *
Cerdo, codillo.	25 / 30 min	Según receta, *
Cordero, estofado.	12 / 16 min	Según receta, *
Cordero, manitas.	18 / 22 min	Según receta, *
Pollo, asado entero.	16 / 18 min	Según receta, *
Pollo, estofado.	8 / 10 min	Según receta, *
Gallina, troceada.	20 / 25 min	Según receta, *
Faisán, estofado.	16 / 18 min	Según receta, *
Conejo, estofado.	18 / 20 min	Según receta, *
Venado, estofado.	25 / 30 min	Según receta, *
PESCADOS Y MARISCOS.		
Almejas.	1 / 3 min	250 ml. / 8 oz.
Atún o bonito en rodajas.	2 / 4 min	250 ml. / 8 oz.
Calamares.	6 / 8 min	Según receta, *
Mejillones al vapor.	2 / 3 min	250 ml. / 8 oz.
Pescado en lomos.	3 / 4 min	Según receta, *
Pescado en rodajas.	4 / 5 min	Según receta, *
Langostinos, camarones.	1 / 3 min	Según receta, *
FRUTAS Y POSTRES.		
Albaricoques, melocotones		
ciruelas, cerezas, etc.	2 / 4 min	Según receta, *
Peras, manzanas.	3 / 6 min	Según receta, *
Membrillo.	8 / 10 min	Según receta, *
Flanes.	8 / 10 min	Cubrir 3/4 partes de la flanera.

* Al menos 250 ml (8 oz.)

18 RECETAS

30^{MIN} CALDO DE CARNE BÁSICO

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 lt. agua fría.

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 Vitrex Gourmet, calentamos a una potencia media hasta que comience el hervor. Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie.

Cerramos la olla y subimos la potencia

del calor al máximo. Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 25 ó 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. 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 espumadera.

25^{MIN} CALDO DE AVE BÁSICO

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 Vitrex Gourmet, calentamos a una potencia media hasta que comience el hervor.

Retiramos la espuma e impurezas que suben a la superficie. Cerramos la olla

y subimos la potencia del calor al máximo. Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 20 ó 25 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. Es importante que los restos de ave que utilicemos estén bien limpios de sangre y vísceras para que no de color al caldo.

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.

12_{MIN} FUMET DE PESCADO BÁSICO

INGREDIENTES

650 gr. restos
de pescado
(espinas, pieles, cabezas)
1 cebolla mediana.
1 puerro.
2 zanahorias.
4 ramas de perejil.
2 lt. 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 Vitrex Gourmet 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 y subimos la potencia del calor al máximo.

Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 10 ó 12 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 y guisos de pescado y arroces.

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.

10_{MIN} PATATAS A LA RIOJANA

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.
Sal.
Pimienta negra.
1 hoja de laurel.

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 Vitrex Gourmet, 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.

Devolvemos la olla a la fuente de calor, agregamos las patatas y rehogamos el conjunto durante 4 ó 6 min. Incorporamos el caldo caliente hasta cubrir 3 cm. por encima del nivel de las patatas.

Cerramos la olla y subimos la potencia del calor al máximo.

Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, 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. Dejamos reposar unos minutos antes de servir.

18^{MIN} ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS

INGREDIENTES

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

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 Súper Rápida Vitrex Gourmet, 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 y subimos la potencia del calor al máximo.

Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 16 ó 18 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, 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, 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.

Las alubias de color es mejor cocerlas en el agua de remojo para que no queden descoloridas, por eso debemos lavarlas bien con agua corriente antes de dejarlas a remojo.

El tiempo de cocción dependerá de la calidad y frescura de la alubia.

10^{MIN} LENTEJAS CON PERDIZ ESCABECHADA

INGREDIENTES

400 gr. lentejas.
2 perdictes 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 Vitrex Gourmet junto con la cebolla, el pimiento verde, los dnt. de ajo, el pimentón y el aceite de oliva.

Cerramos la olla y subimos la potencia del calor al máximo.

Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 8 ó 10 min.

Mientras preparamos las lentejas trinchamos las perdictes 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 dientes de ajo, trituramos con la ayuda de una licuadora junto con unos 100 ml. del escabeche de las perdictes.

Incorporamos la salsa obtenida en la licuadora a las lentejas, dejamos dar un hervor suave y rectificamos de sal y pimienta.

Agregamos las perdictes a la olla para que se templen y servimos repartiendo media perdiz por comensal.

40 MIN **RABO DE TORO A LA CORDOBESA**

INGREDIENTES

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

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 Vitrex Gourmet donde iremos dorando los trozos de rabo. Una vez sellados, los 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 durante unos minutos.

Reincorporamos los trozos de rabo bien marcados y mojamos con el vino de jerez, dejamos evaporar el alcohol unos

minutos y cubrimos el con caldo de carne.

Cerramos la olla y subimos la potencia del calor al máximo. Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 35 ó 40 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.

Comprobamos el punto de cocción de la carne, si esta correcto rectificamos de sal y pimienta.

Servimos con una guarnición de patatas fritas o asadas.

Podemos pasar la salsa por una licuadora para que quede más fina y homogénea.

10 MIN **POLLO ESTOFADO CON HONGOS**

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 láminas gruesas.

En una Olla Súper Rápida Vitrex Gourmet 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 y cubrimos con caldo de ave. Cerramos la olla y subimos la potencia del calor al máximo.

Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 8 ó 10 min.

Mientras cuece el pollo, salteamos las setas en una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva hasta que queden doradas.

Transcurrido el tiempo, retiramos la olla de la fuente de calor y dejamos liberar 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. Dejamos reposar unos minutos antes de servir.

20 MIN CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO

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 Vitrex Gourmet con un fondo de aceite de oliva virgen extra doramos las carrilleras, retiramos y reservamos.

En el mismo aceite vertemos las verduras picadas, sazonomos 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 y subimos la potencia del calor al máximo.

Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 18 ó 20 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.

5 MIN SALMÓN AL VAPOR CON VINO BLANCO

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 Vitrex Gourmet, 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 y subimos la potencia del calor al máximo. Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 3 ó 5 min.

Transcurrido el tiempo, retiramos la olla y la situamos bajo un grifo de agua fría. Ver 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.

12^{MIN} FLAN DE HUEVO CLÁSICO

INGREDIENTES

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

Para el caramelo:
75 gr. azúcar.
Agua.

En una sartén antiadherente 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 hasta que aromaticemos bien la leche. Colar. Batir todos los ingredientes en una licuadora. Vertemos la mezcla en una

flanera con tapa. Introducimos la flanera en nuestra Olla a Presión Súper Rápida Vitrex Gourmet, vertemos agua hasta cubrir 3/4 partes de la flanera. Cerramos la olla y subimos la potencia del calor al máximo.

Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer durante 10 ó 12 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.

6^{MIN} PERAS AL VINO TINTO CON CHOCOLATE

INGREDIENTES

8 peras de la variedad Conferencia, textura firme.
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 Vitrex Gourmet, 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 y subimos la potencia del calor al máximo.

Cuando la válvula de trabajo (3) comience a liberar vapor, bajamos la intensidad del calor al mínimo. Dejamos cocer entre 4 ó 6 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 trabajo (3) 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 web: www.vitrex.es para más información.

	NOMBRE	NÚMERO REPUESTO	CÓDIGO REPUESTO	EAN 13	UPC-A
	- Asa lateral	09	VITREX PRESS 09REMEAVITR	 8 429113 546250	 8 13310 01712 1
	- Sensor de presión + válvula de seguridad	02 07	VITREX PRESS 09REMEVSIT	 8 429113 546298	 8 13310 01716 9
	- Válvula de trabajo	03	VITREX PRESS 09REMEVTIT	 8 429113 546281	 8 13310 01715 2
	- Chimenea	23	VITREX PRESS 09REMECHVIT	 8 429113 546304	 8 13310 01717 6
	- Mango inferior	10	VITREX PRESS 09REMEMIVIT	 8 429113 546274	 8 13310 01714 5
	- Mango superior	05	VITREX PRESS 09REMEMSVIT	 8 429113 546267	 8 13310 01713 8
	- Junta de silicona	08	VITREX PRESS 09REMEJSVIT	 8 429113 546311	 8 13310 01718 3