

VITIREX[®]

VITIREX[®]



MANUAL DE
INSTRUCCIONES

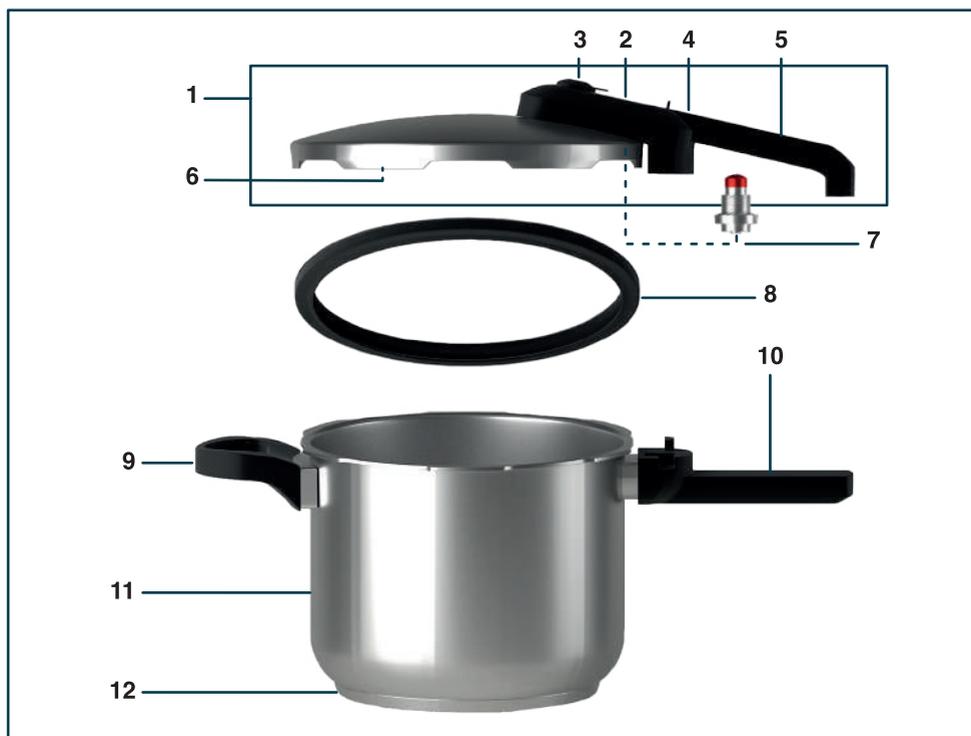
MOD.:
VITREX MAX

CONTENIDO

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

1

DESCRIPCIÓN GENERAL



PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Tapa. | 7. Válvula de seguridad. |
| 2. Sensor de presión. | 8. Junta de silicona. |
| 3. Válvula de regulación de presión. | 9. Asa lateral. |
| 4. Botón de apertura. | 10. Mango inferior. |
| 5. Mango superior. | 11. Cuerpo. |
| 6. Ventana de seguridad. | 12. Fondo termodifusor. |

2

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ATENCIÓN: lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar la olla a presión. Guárdelo junto con la factura de compra y, si es posible, con el embalaje original para futuras consultas.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones.
2. Mueva la olla con cuidado cuando tenga presión en su interior. No toque las superficies calientes. Use los mangos y el asa lateral y si fuera necesario emplee protecciones.
3. No permita que los niños estén cerca cuando esté usando la olla.
4. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
5. Nunca utilice la olla a presión sin añadir agua, esto provocaría daños irreversibles en su olla.
6. Se debe tener extrema precaución al mover una olla conteniendo líquidos calientes.
7. Nunca utilice la olla a presión para un uso diferente para el cual ha sido pensada.
8. Este producto cocina bajo presión. Su uso indebido puede originar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de hacerla funcionar bajo presión.
9. No llene la olla por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos que se hinchan durante la cocción como el arroz y las legumbres, al llenar, no sobrepase la mitad de la capacidad. El sobrellenado puede causar riesgo de obstrucción en los conductos de salida de vapor y generarse un exceso de presión.
10. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes partidos, fideos, macarrones, ruiubarbo o espaguetis, pueden formar espuma y borbotear, y obstruir el sistema de control de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una olla a presión.
11. Cuando cocine comida pastosa agite suavemente la olla antes de abrir la tapa (1) para evitar la eyección de comida.
12. Si cocina carne con piel, la cual puede hincharse bajo los efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, podría escaldarse.
13. Antes de cada uso, compruebe siempre que las válvulas estén libres de obstrucciones. Consulte las instrucciones más detalladas en este manual.
14. No intente abrir la olla hasta que la presión interior haya disminuido completamente. Ante cualquier duda o dificultad, lea atentamente el apartado correspondiente incluido en este manual.
15. No utilice esta olla para freír a presión con aceite.
16. Emplee las fuentes de calor apropiadas de acuerdo a las instrucciones de uso.
17. Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la potencia de la fuente de calor, así evitará que se evapore un exceso de líquido.
18. Utilice solo recambios originales de acuerdo con el modelo correspondiente. El uso de cualquier recambio o parte no original es peligroso, pues forman parte del sistema de seguridad de la olla. Los recambios no originales inhabilitan la garantía del fabricante.
19. No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
20. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

3

AGRADECIMIENTOS

Gracias por elegir la olla a presión VITREX MAX. Agradecemos su confianza depositada en nuestra marca.

La olla a presión que usted acaba de adquirir, es una de las mejores que existen en el mercado. Diseñada en España por profesionales de alto nivel y cualificación, la olla VITREX MAX le proporcionará años de deliciosas y sanas comidas.

4

VENTAJAS DE LA OLLA

Con la olla a presión 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 MAX utilizará menos agua para cocinar que en las ollas tradicionales. Con la olla a presión 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 MAX es una de las más seguras del mercado. Con su sistema automático de bloqueo evitará que la tapa se abra mientras se presuriza. Tanto la válvula de regulación 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 MAX 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), con el mínimo esfuerzo y teniendo un control absoluto de los alimentos que come.

5

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INCORPORADOS

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

1. Bloqueo fácil (4): Gracias a este sistema la olla a presión se bloqueará automáticamente sólo si la tapa y el cuerpo están correctamente alineados, de acuerdo con las instrucciones de cierre (ver apartado 10). La razón de este sistema es la de prevenir accidentes debido a un cierre incorrecto de la olla. Si el botón de apertura (4) no retrocede, la olla no generará presión. La olla a presión estará correctamente cerrada cuando los mangos de la tapa y del cuerpo estén alineados y se escuche un pequeño “clic”. Fácil y seguro.

2. Sensor de presión (2): Cuando la olla a presión está correctamente cerrada, la válvula de regulación (3) se encontrará en posición I o II y la olla empezará a tomar temperatura en el momento que la pongamos sobre la fuente de calor; el vapor empezará a generarse dentro del cuerpo y el sensor de presión (2) se levantará y bloqueará el sistema evitando la apertura involuntaria de la olla. Si el sensor de presión está levantado, quiere decir que todavía hay presión en el interior de la olla, por lo que usted no podrá abrir la tapa en ese momento.

3. Válvula de regulación de presión (3): Es uno de los elementos más importantes. Usted puede elegir cómo de rápido quiere que la olla cocine los alimentos. Puede seleccionar el nivel adecuado de acuerdo con el tipo de alimento, el tiempo y su experiencia. La válvula se compone de 2 posiciones: de menor a mayor presión. Le recomendamos que seleccione el nivel deseado de presión antes de empezar a cocinar.

4. Válvula de seguridad (7): Si por alguna circunstancia la válvula de regulación de presión se obstruyese o no funcionase y se produjese un aumento de presión, entraría en funcionamiento esta válvula de seguridad, liberando el vapor y equilibrando la sobrepresión. Si esto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor y esperar a que pierda totalmente la presión antes de proceder a la apertura y limpieza de la válvula de regulación con abundante agua y jabón. Si persiste el problema, deberá llevar la olla a un servicio técnico autorizado.

5. Ventana de seguridad (6): Si ocurriera una sobrepresión y los anteriores sistemas de seguridad se obstruyeran o no funcionaran en un tramo comprendido de 180-300 kPa (26.1-45.4 psi) la junta de silicona (8) se deformaría para descomprimir la presión a través de la ventana (6) que se encuentra en el borde de la tapa.

POSICIONES DE LA VÁL. DE REGULACIÓN DE PRESIÓN

☞ **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 superior al recomendado usted no podrá abrir la tapa hasta que no alcance los niveles apropiados.

Le sugerimos que cuando opere con la válvula de regulación de presión se proteja las manos, este componente podría estar demasiado caliente debido a las características de salida del vapor.



I Cocina rápida: el nivel de presión más bajo se sitúa en 60 kPa (8.7 psi). Dicha presión se recomienda para productos como arroz, pasta, pescado, algunas legumbres, etc. La válvula de presión mantendrá estable la presión en el interior de la olla.

Válvula de regulación de presión:
 I Cocina rápida.
 II Cocina super-rápida.
 ☞ Liberación de vapor.
 ▣ Extracción de la válvula.

II Cocina super-rápida: el nivel de presión más alto se sitúa en 100 kPa (15 psi). Se recomienda utilizarla para cocinar carnes, legumbres, etc. La válvula de presión mantendrá estable la presión en el interior de la olla. No es necesario liberar el vapor, pero si así lo hiciera, baje el fuego al mínimo.

▣ **Extracción de la válvula:** esta posición permite extraer la válvula para su limpieza. No debe realizar esta maniobra mientras la olla todavía contenga presión en su interior.

Para desplazar la válvula de regulación, sujete la tapa de dicha válvula con dos dedos, presione hacia abajo y gire a la derecha hasta la posición deseada (I, II o ☞). **Nunca lleve la válvula a su posición de extracción (▣) mientras la olla a presión no esté totalmente despresurizada** (el sensor de presión (2) debe encontrarse en su posición más baja).

OTRAS CARACTERÍSTICAS

1. La triple base o tri-capa está especialmente diseñada 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. La válvula de regulación de presión (3) le permite variar la presión durante la cocción.
4. No es necesaria una liberación continua del vapor, por lo que usted podrá cocinar con menos agua y sin ruidos ni olores. Sólo tiene que usar el calor necesario para mantener la presión y dejar trabajar a la olla.

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.

La olla a presión VITREX MAX está fabricada en acero inoxidable de alta calidad. Incorpora un fondo termodifusor, lo que la hace ser óptima para usarla en todo tipo de fuegos (gas, vitrocerámica, eléctrico e inducción).

PRESIONES DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD

PRESIÓN 1:	60 kPa
PRESIÓN 2:	100 kPa
PRESIÓN DE SEGURIDAD:	300 kPa

CAPACIDADES DISPONIBLES

3, 4, 6 y 7 L

6

USO CORRECTO DE LA OLLA

Este producto está destinado únicamente para uso doméstico, no intente darle otro uso distinto.

La olla a presión VITREX MAX es apta para alimentos que requieren un tiempo largo de cocción como: sopas, carnes (estofados, guisados, etc), vegetales, patatas, algunos cereales y postres.

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, debe leer atentamente el manual de instrucciones.

7

INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

Antes de usar la olla por primera vez, lave el cuerpo (11), la tapa (1) y la junta de silicona (8) con agua caliente jabonosa. Se recomienda llenar la olla por la mitad con agua y ponerla sin tapa a hervir media hora para eliminar cualquier resto de suciedad o mancha. A continuación, lave la olla con agua caliente y jabón, ponga unas gotas de aceite en el fondo de la olla antes del primer uso y después límpiela con papel de cocina.

En cocinas eléctricas, el diámetro de la base de la olla deberá coincidir con el 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 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.

CANTIDAD MÁXIMA



Fig. 1



Fig. 2

CANTIDAD MÍNIMA



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 y gírela. En la parte trasera del mango verá un tope. Púlsele suavemente con un elemento puntiagudo (ej. un destornillador). Inmediatamente el sistema de cerrado se moverá a la posición "B". En esta posición la tapa estaría cerrada. Deje deslizarse hacia arriba y hacia abajo el sensor de presión (2) para cerciorarse que se mueve libremente. Es muy importante porque este dispositivo de seguridad estará bloqueando el sistema de apertura cuando haya una mínima presión dentro de la olla. Después de la comprobación coloque la tapa. Pulse el botón de apertura (4) para dejar la tapa en posición de abrirla.

2. Válvula de seguridad. Dentro del sensor de presión se encuentra la válvula de seguridad. Para comprobar que no está bloqueada debe pulsarla suavemente en el centro. Sentirá una pequeña resistencia por el muelle que contiene pero deberá poder moverse fácilmente. Si cree que la pieza está bloqueada, no utilice la olla a presión, límpiela o reponga la válvula de seguridad antes de volver a usarla.



10

CIERRE DE LA OLLA

1. Coloque la junta de silicona (8) con cuidado, asegúrese que la sitúa en la parte superior dentro de las pestañas del interior de la tapa.

2. Introduzca los alimentos y la cantidad de agua recomendada dentro de la olla.

3. Sitúe la tapa (1) encima del cuerpo (11) alineando la marca → de la tapa (1) con la marca ◼ del mango inferior (10) encajando la tapa en el cuerpo de la olla (fig. 5).

4. Presione la tapa ligeramente y gírela en el sentido de las agujas del reloj (fig. 6) hasta que los dos mandos coincidan, entonces, escuchará un "clic" (fig. 7).



5. El botón de apertura (4) retrocederá automáticamente. La olla estará correctamente cerrada. Si usted no cierra adecuadamente la tapa, el botón de apertura (4) no se moverá. Incluso si usted pone la olla en el fuego, el vapor empezará a liberarse a través del sensor de presión (2).

6. Para generar presión, gire la válvula de regulación de presión a la posición I o II. Si mantiene la válvula reguladora de presión en la posición  no se generará presión alguna en el interior de la olla a presión.



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

11

COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN

Coloque la olla bien cerrada sobre una fuente de calor cuyo diámetro sea similar o inferior al de la base de la olla.

En este proceso inicial recomendamos poner el fuego fuerte hasta el momento en que la válvula de regulación de presión (3) empiece a liberar vapor. Desde este momento comienza el tiempo de cocción y debemos bajar la intensidad de calor al mínimo necesario para mantener la presión de trabajo.

El tiempo de cocción comienza cuando se alcanza el nivel de presión seleccionado. Cuando la válvula de regulación de presión (3) comienza a expulsar vapor se recomienda reducir la intensidad del fuego.

Para evitar cualquier daño en la olla, no olvide cocinar con al menos la mínima cantidad de agua recomendada.

Nunca deje la olla vacía sobre una fuente de calor.

En caso de tener algún problema mientras cocina, retire la olla del fuego y deje que se enfríe completamente. Vea el apartado 14 del manual para aprender a solucionar problemas menores con recomendaciones y soluciones prácticas.

Nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que todavía puede haber vapor muy caliente en el interior.

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.

Si manipula la válvula de regulación de presión (3) mientras cocina, le recomendamos que se proteja las manos con un paño o guantes resistentes al calor ya que dicha válvula pudiera liberar vapor a altas temperaturas.

Siga siempre las instrucciones sobre qué tipo de alimentos son aptos para cocinar en la olla a presión.

Nunca utilice la olla para freír con aceite bajo presión.

12

LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA

Gracias a los dispositivos de seguridad, la olla 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 regulación (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 regulación (3) en la posición de liberación de vapor ☞ para que el vapor salga completamente y así poder retirar la tapa de forma segura. Sólo se recomienda este método para alimentos cocinados en el nivel bajo de presión, posición I de la válvula de regulación (3).

Reducción rápida de la presión: Sitúe la olla a presión debajo del grifo y abra el agua fría, tenga especial cuidado procurando que no entre agua dentro olla.

Este método se usa para liberar el vapor lo más rápido posible, principalmente se usa para verduras delicadas, pescado y otros productos que pueden llegar a tener una sobrecocción fácilmente. 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, para poder abrir la olla, deslice el botón de apertura (4) hacia delante. Agarre el mango del cuerpo (10) con su mano izquierda, y con la derecha sujete el mango de la tapa (5) y gírelo suavemente en sentido contrario de las agujas del reloj para poder abrir la olla fácilmente (fig. 8 y 9).

Aunque piense que se ha liberado todo el vapor, nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que todavía puede contener vapor muy caliente en su interior.

Cuando cocine salsas tenga en cuenta que no sean muy espesas. Agite la olla levemente antes de abrirla, siempre y cuando esté seguro que toda la presión ha sido liberada. Nunca utilice la fuerza para abrir la tapa. Después de cocinar purés o alimentos altos en grasa, también debe agitar la olla suavemente antes de abrir la tapa para prevenir que los alimentos puedan salpicarle.



Fig. 8



Fig. 9

¿QUÉ SISTEMA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN USAR?

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 sobrecocerse.

Verduras de largo tiempo de cocción, carnes totalmente sumergidas en líquido, patatas, cereales y 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 y productos deshidratados (excepto legumbres): utilice el sistema de liberación de presión normal o rápido. Para alimentos precocinados, 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 Y 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.

Nunca use el lavavajillas para lavar su olla a presión. El acero inoxidable puede decolorarse debido a un largo empleo del agua caliente y la sal del lavavajillas.

TAPA

Para eliminar los restos de comida que se puedan depositar en la tapa, limpie el sensor de presión y las válvulas de regulación y seguridad aplicando un fuerte chorro de agua tibia sobre ellos (fig. 10). Nunca limpie la tapa en el lavavajillas, podría causar serios problemas.



Fig. 10

CUERPO

1. Con el paso del tiempo, dependiendo de la comida y condimentos utilizados, al igual que del contenido mineral del agua usada para la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Para su limpieza puede hervir durante 15 minutos una solución de zumo de medio limón y dos tazas de agua, a continuación, proceda a su limpieza con una esponja o un estropajo no abrasivo y un jabón neutro para vajillas (fig. 11).

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.



Fig. 11

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 (fig. 12).

2. Cuando la olla vaya a ser guardada, coloque la tapa invertida sobre el cuerpo, de esta forma permitirá la circulación del aire y evitará los malos olores.



Fig. 12

VÁLVULA DE REGULACIÓN Y SEGURIDAD

Coloque la válvula de regulación (3) en la posición , saque todas las piezas y límpielas una a una (fig. 13). Esta válvula contiene 3 piezas: tapa superior, muelle y tope de plástico. Para su limpieza debe desmontar las tres piezas, fríeuelas con agua tibia y jabón neutro, séquelas y monte la válvula otra vez. Para montarla, introduzca el muelle en el tope de plástico e inserte las dos piezas en la tapa superior de la válvula. Por último, empuje suavemente el tope de plástico para comprobar que el sistema funciona correctamente.

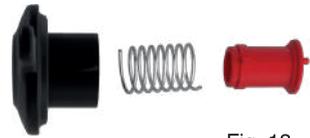


Fig. 13

Limpie la válvula de seguridad (7) aplicando un fuerte chorro de agua sobre ella. En cualquier caso, si una vez montadas las piezas 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 limpie bajo ningún concepto ninguna parte de la olla a presión en el lavavajillas.

ATENCIÓN: no utilice agentes corrosivos como la lejía (ni siquiera diluida en agua) ni cualquier tipo de ácido para limpiar la olla.

NOTA: En ocasiones, un sobrecalentamiento de la pieza puede provocar la aparición de irisaciones que en ningún caso suponen un impedimento para seguir cocinando ni un riesgo para la salud de su familia. La dureza del agua corriente utilizada para la cocción de los alimentos puede influir en gran medida en la aparición de manchas blancas o depósitos de cal que se adhieren en el fondo de la olla. Para hacer desaparecer dichas manchas o irisaciones, simplemente debe hervir agua con vinagre en una proporción de 4 a 1 durante 4 ó 5 minutos. Después lave de forma convencional.

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

Cuando guarde la olla, no la cierre con la tapa. Simplemente sitúe la tapa invertida sobre el cuerpo de la olla, así la silicona se conservará en perfecto estado y evitará posibles deformidades de ésta.

14

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de su utilización, es importante que lea atentamente este manual de instrucciones detallado y esté seguro que entiende cómo usar la olla. Si tiene alguna duda sobre su funcionamiento o sobre sus sistemas de seguridad, no la utilice y contacte con su vendedor.

Para su referencia, aquí le mencionamos algunos consejos prácticos y problemas comunes que puede experimentar al usar su olla a presión:

LA PRESIÓN NO AUMENTA

POSIBLES RAZONES	SUGERENCIAS
<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente. 2. Compruebe que la junta de silicona 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.

SALIDA CONSTANTE DE VAPOR POR LA VÁLVULA DE REGULACIÓN

POSIBLES RAZONES	SUGERENCIAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. La intensidad del fuego está muy alta. 2. La válvula de regulación está sucia. 3. La válvula de regulación necesita ser reemplazada. 4. La válvula de regulación no está en la posición correcta (I o II). 	<ol style="list-style-type: none"> 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 regulación de presión y límpiela según las instrucciones. 3. Confirme que dicha válvula se encuentre en la posición correcta (I o II). 4. Si después de limpiarla y verificar que la válvula de regulación no está obstruida, el mal funcionamiento persiste, contacte con nuestro Servicio Técnico.

ESCAPE DE VAPOR POR LA TAPA

POSIBLES RAZONES	SUGERENCIAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. La tapa no está bien cerrada. 2. La junta de silicona no está en su lugar, está sucia o gastada. 3. La olla está demasiado llena. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente. 2. Compruebe que la junta de silicona 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.

ABRIR Y CERRAR LA TAPA CON ESFUERZO

POSIBLES RAZONES	SUGERENCIAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. A la hora de abrir la olla, todavía queda presión en su interior. 2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia. 3. Los mangos de la olla no están correctamente unidos para poder abrir/cerrar. 4. El botón de apertura del mango superior no está en su posición adecuada. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 sentido horario u antihorario, desde o hasta las marcas de la tapa → y del mango inferior — . Cuando abra o cierre la olla nunca fuerce la tapa. 5. Verifique que el botón de apertura esté en posición de apertura. 6. Aplique un poco de presión con la mano sobre la parte final de la tapa, justo enfrente del mango, para facilitar el cierre de la olla.

15

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN

Bajo ningún concepto modifique la olla a presión, particularmente ningunos de los sistemas de seguridad.

El uso de repuestos hechos por diferentes fabricantes puede afectar a la seguridad de su olla a presión. VITREX MAX no puede asegurar todos los accesorios disponibles en el mercado.

Utilice únicamente recambios fabricados y distribuidos por VITREX MAX.

Antes de dirigirse al servicio de asistencia técnica, 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 de VITREX MAX en sat@rhointer.es.

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 presiones de funcionamiento de esta olla a presión son de 60 y 100 kPa.

Los tiempos de cocción deben contarse desde el momento en que el vapor comienza a salir del regulador de presión. 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.

La cantidad mínima de líquido necesaria para la cocción a presión es de 0.26 Qts (250 ml / 8 oz). La cantidad mínima de líquido necesaria para la cocción al vapor es de 0.79 Qts (750 ml / 25 oz).

ELABORACIÓN	POSICIÓN	TIEMPO	LÍQUIDO A AÑADIR
-------------	----------	--------	------------------

CALDOS, SOPAS Y CREMAS

Caldo de pescado.	I	12-15 min.	Nivel máximo.
Caldo de ave.	II	18-20 min.	Nivel máximo.
Caldo de carne.	II	20-25 min.	Nivel máximo.
Caldo de verduras.	I	18-20 min.	Nivel máximo.
Caldo Gallego.	II	14-16 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Sopa de cebolla.	I	6-8 min.	Según sea necesario.*
Sopa minestrone.	I	6-8 min.	Según sea necesario.*
Sopa de rabo de buey.	II	28-35 min.	Según sea necesario.*
Sopa de almejas.	I	4-6 min.	Según sea necesario.*
Sopa de tomate.	I	6-8 min.	Según sea necesario.*
Crema de calabaza.	I	6-10 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Crema Vichyssoise.	I	8-10 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Crema de espárragos.	I	6-8 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Crema de guisantes.	I	6-8 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Hummus, puré de garbanzos.	II	20-25 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*

ARROCES

Arroz bahía, basmati, bomba, Jazmín, sénia.	I	8-9 min.	Según receta.*
Arroz integral.	II	8-12 min.	Según receta.*
Arroz salvaje.	II	6-10 min.	Según receta.*
Arroz veneré.	II	14-16 min.	Según receta.*
Risotto.	I	6-8 min.	Según receta.*
Arroz a la cubana.	I	8-9 min.	Según receta.*
Arroz a la marinera.	I	8-9 min.	Según receta.*

*Al menos 250 ml. / 8 oz

ELABORACIÓN	POSICIÓN	TIEMPO	LÍQUIDO A AÑADIR
-------------	----------	--------	------------------

VERDURAS, HORTALIZAS Y PATATAS

Acelgas, hojas.	I	2-4 min.	250 ml.
Acelgas, pencas.	II	3-4 min.	250 ml.
Alcachofas medianas.	II	4-6 min.	250 ml.
Apio.	I	4-5 min.	250 ml.
Batata, camote.	II	4-6 min.	250 ml.
Brócoli en cuartos.	I	4-6 min.	250 ml.
Calabaza troceada.	II	4-6 min.	250 ml.
Calabacín.	I	4-6 min.	250 ml.
Cardo.	II	18-20 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Cebolla.	II	3-4 min.	250 ml.
Coles de Bruselas.	II	2-3 min.	250 ml.
Coliflor troceada.	I	4-6 min.	250 ml.
Espárragos.	II	8-10 min.	Nivel medio.
Espinacas frescas.	I	2-3 min.	250 ml.
Endivias enteras.	I	2-3 min.	250 ml.
Guisantes.	I	3-5 min.	250 ml.
Hinojo.	I	4-6 min.	250 ml.
Judías verdes, vainas.	I	6-10 min.	250 ml.
Lombarda, col morada.	II	4-6 min.	Nivel medio.
Mazorcas de maíz.	II	6-8 min.	Nivel medio.
Okra.	I	4-6 min.	250 ml.
Patatas enteras.	II	6-8 min.	Nivel medio.
Patatas troceadas.	I	2-4 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Puerros.	I	6-8 min.	250 ml.
Remolacha entera.	II	15-20 min.	Nivel medio.
Salsifí.	II	6-8 min.	Nivel medio.
Tirabeques.	I	6-8 min.	250 ml.
Tomate entero.	I	3-4 min.	250 ml.
Zanahoria entera.	II	4-6 min.	Nivel medio.
Zanahoria troceada.	II	2-3 min.	250 ml.

LEGUMBRES

Alubias, judías, porotos (blancas).	II	12-16 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Alubias, judías, porotos (verdinas).	II	14-16 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Alubias, judías, porotos (pintas).	II	12-16 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Alubias, judías, porotos (fabada).	II	14-18 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Habitas tiernas.	II	4-5 min.	Según receta.*
Lentejas sin remojo.	II	6-8 min.	Hasta cubrir los ingredientes.*
Garbanzos.	II	20-25 min.	Según receta.*
Guandules.	II	8-12 min.	Según receta.*
Soja.	II	7-9 min.	Según receta.*

ELABORACIÓN	POSICIÓN	TIEMPO	LÍQUIDO A AÑADIR
CARNES, CAZA Y AVES			
Vaca o buey, estofado.	II	18-22 min.	Según receta.*
Vaca o buey, carne picada.	II	4-6 min.	Según receta.*
Vaca o buey, lengua.	II	28-32 min.	Según receta.*
Vaca o buey, ossobuco en rodajas.	II	12-18 min.	Según receta.*
Ternera, estofado.	II	16-20 min.	Según receta.*
Ternera, carne picada.	II	4-6 min.	Según receta.*
Ternera, lengua.	II	20-26 min.	Según receta.*
Ternera, callos.	II	25-30 min.	Según receta.*
Cerdo, estofado.	II	12-16 min.	Según receta.*
Cerdo, costilla.	II	10-15 min.	Según receta.*
Cerdo, codillo.	II	22-28 min.	Según receta.*
Cordero, estofado.	II	10-12 min.	Según receta.*
Cordero, manitas.	II	18-20 min.	Según receta.*
Pollo, asado entero.	II	12-16 min.	Según receta.*
Pollo, estofado.	II	6-8 min.	Según receta.*
Gallina, troceada.	II	20-25 min.	Según receta.*
Faisán, estofado.	II	12-14 min.	Según receta.*
Conejo, estofado.	II	18-20 min.	Según receta.*
Venado, estofado.	II	20-25 min.	Según receta.*
PESCADOS Y MARISCOS			
Almejas.	I	3-4 min.	250 ml.
Atún o bonito en rodajas.	I	3-5 min.	250 ml.
Calamares.	II	4-6 min.	Según receta.*
Mejillones al vapor.	I	3-4 min.	250 ml.
Pescado en lomos.	I	3-5 min.	Según receta.*
Pescado en rodajas.	I	4-6 min.	Según receta.*
Langostinos, camarones.	I	2-4 min.	Según receta.*
FRUTAS Y POSTRES			
Albaricoques, melocotones, ciruelas, cerezas, etc.	I	3-5 min.	Según receta.*
Peras, manzanas.	I	4-6 min.	Según receta.*
Membrillo.	II	6-10 min.	Según receta.*
Flanes.	II	6-10 min.	Cubrir 3/4 partes de la flanera.

