

VITREX[®]



MANUAL DE
INSTRUCCIONES

MOD.:
VITREX GRAND

CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL	2
2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	3
3. AGRADECIMIENTOS	4
4. VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN	4
5. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS	5
6. 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	9
11. COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN	10
12. LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA	11
13. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	12
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	14
15. ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN	16
16. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES	16
17. TIEMPOS DE COCCIÓN	17

1

DESCRIPCIÓN GENERAL



PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

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

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 sobrelleno puede causar riesgo de obstrucción en los conductos de salida de vapor y generarse un exceso de presión.
10. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis, pueden formar espuma y borbotear, y obstruir el sistema de control de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una olla a presión.
11. Cuando cocine comida pastosa agite suavemente la olla antes de abrir la tapa (1) para evitar la eyección de comida.
12. Si cocina carne con piel, la cual puede hincharse bajo los efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, podría escaldarse.
13. Antes de cada uso, compruebe siempre que las válvulas estén libres de obstrucciones. Consulte las instrucciones más detalladas en este manual.
14. No intente abrir la olla hasta que la presión interior haya disminuido completamente. Ante cualquier duda o dificultad, lea atentamente el apartado correspondiente incluido en este manual.
15. No utilice esta olla para freír a presión con aceite.
16. Emplee las fuentes de calor apropiadas de acuerdo a las instrucciones de uso.
17. Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la potencia de la fuente de calor, así evitará que se evapore un exceso de líquido.
18. Utilice solo recambios originales de acuerdo con el modelo correspondiente. El uso de cualquier recambio o parte no original es peligroso, pues forman parte del sistema de seguridad de la olla. Los recambios no originales inhabilitan la garantía del fabricante.
19. No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
20. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

3

AGRADECIMIENTOS

Gracias por elegir la olla a presión VITREX. 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 y fabricada en España por profesionales de alto nivel y cualificación, la olla VITREX le proporcionará años de deliciosas y sanas comidas.

4

VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN

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 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 es una de las más seguras del mercado. Con su sistema automático de bloqueo evitará que la tapa se abra mientras se presuriza. Tanto las válvulas de trabajo y seguridad como la ventana de seguridad forman el sistema de liberación de presión. Con sus 4 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 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 4 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 solo si la tapa y el cuerpo están correctamente alineados, de acuerdo con las instrucciones de cierre (ver apartado *CIERRE DE LA OLLA*). 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. Válvula de trabajo (3): Es uno de los sistemas de seguridad principales de la olla a presión. Regula la presión interior de la olla manteniéndola estable en el rango establecido. Para ello es necesario que una vez veamos aparecer el segundo anillo, bajemos la intensidad del calor a potencia media - baja. Si por descuido, una vez que aparece el segundo anillo, seguimos manteniendo la intensidad del calor al máximo, la válvula de trabajo (3) liberará el excedente de vapor para regular la sobrepresión interior. Mantenga este sistema de seguridad limpio y revise su buen funcionamiento con cierta frecuencia (ver apartado *LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO*).

3. Válvula de seguridad (7): Si por alguna circunstancia la válvula de trabajo 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 trabajo con abundante agua y jabón. Si persiste el problema, deberá llevar la olla a un servicio técnico autorizado.

4. Ventana de seguridad (6): Asociada a la ventana de seguridad (6) se encuentra la junta de silicona (8), ambas forman parte de este sistema de seguridad definitivo que actúa cuando los anteriormente descritos están bloqueados u obstruidos. Una sobrepresión en el interior de la olla provocará que la junta de silicona (8) se dilate y asome por la ventana de seguridad (6) liberando rápidamente el exceso de presión. Si en algún momento esto ocurriese, retire con precaución la olla de la fuente de calor y deje reposar hasta que la presión descienda. Lleve la olla a un servicio técnico autorizado para que realicen una revisión de todos los sistemas de seguridad.

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. 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 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 DE TRABAJO: 90 kPa

PRESIÓN DE SEGURIDAD: 150 kPa

CAPACIDADES DISPONIBLES

4, 6 y 8 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 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.

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 los mangos o el asa se podrían llegar a dañar. Por lo tanto, asegúrese que el fuego nunca sobrepase la base de su producto.



1. Nunca llene la olla más de dos tercios ($2/3$) de su capacidad. 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 la olla más de la mitad ($1/2$) de su capacidad (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 mantenga 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 asegurar que no estén obstruidas.

Válvula de seguridad (7). 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.



Válvula de trabajo (3). Es el embolo rojo con anillas, sujete y tire de él hacia el exterior, notará una pequeña resistencia y verá salir los anillos indicadores de presión, al soltar, el embolo recuperará su posición inicial rápidamente.

Si observase un mal funcionamiento de las válvulas o que estas hayan dejado de funcionar, lleve su olla a un servicio técnico autorizado, será necesario revisar dichos dispositivos de seguridad.

10

CIERRE DE LA OLLA

1. Coloque la junta de silicona (8) con cuidado, asegúrese de 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 mangos 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.

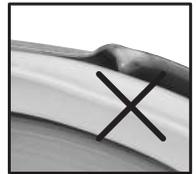
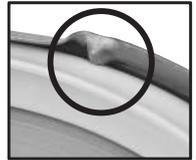


Fig. 5

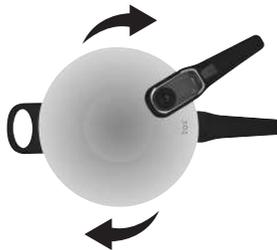


Fig. 6



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. Eleve la intensidad de la fuente de calor a potencia máxima. En el momento en que aparezca el segundo anillo en la válvula de trabajo (3) la olla habrá alcanzado la presión de trabajo. Disminuya la intensidad de la fuente de calor a potencia media - baja, en este momento comienza el tiempo de cocción.

Si en algún momento durante el cocinado, la válvula de trabajo (3) libera vapor de una forma intensa e imprevista, no se alarme. Disminuya aún más la intensidad del calor hasta mantener el nivel de presión de trabajo adecuado indicado por el segundo anillo de la válvula de trabajo (3).

Si la presión disminuye ocultando el segundo anillo de la válvula de trabajo (3), suba la intensidad de la fuente de calor hasta que vuelva a su posición.

Nunca debe sacudir la olla a presión mientras esté en proceso de cocción. Esto provocará que la válvula de trabajo despidan vapor y consecuentemente disminuirá la presión.

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 *SOLUCIÓN DE PROBLEMAS* 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.

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

Liberación natural de la presión: para utilizar este método, retire la olla a presión de la fuente de calor y deje reposar hasta que la presión disminuya naturalmente. Durante este proceso, la válvula de trabajo (3) empezara a bajar y los anillos irán desapareciendo. Una vez que la presión haya descendido totalmente, la válvula de trabajo (3) estará en su posición más baja y podremos abrir la olla con total seguridad. Dependiendo del volumen de llenado de la olla, esto puede llevar entre 10 y 15 minutos.

Reducción rápida de la presión: Sitúe la olla a presión debajo del grifo y abra el agua fría. 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, colóquela en el fregadero y deje caer el agua fría sobre la tapa hasta que la presión haya descendido totalmente y la válvula de trabajo (3) esté en su posición más baja. Cuando coloque la olla en el fregadero, inclínela para que al agua corra mejor.

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 gírela 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 método de liberación natural de la presión o el método de reducción rápida de la presión. 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 las válvulas de trabajo y seguridad aplicando un fuerte chorro de agua tibia sobre ellas (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 mantenga comida en la olla por un largo periodo de tiempo.

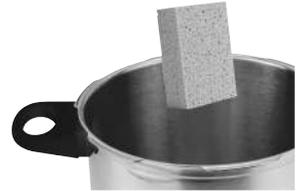


Fig. 11

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

VÁLVULAS DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD

Después de cada uso, revise la válvula de trabajo (3) para comprobar que no hay restos de ningún tipo. Es conveniente limpiar el interior de la válvula de vez en cuando y especialmente si los alimentos cocinados producen espuma o son grasos. Para ello suelte la tuerca principal y extraiga todo el mecanismo.



Fig. 13

Una vez efectuada la limpieza, proceda a su montaje en la misma forma, colocando todos sus componentes (Fig. 13). Fijese bien cómo van montadas todas las partes para asegurarse de que la válvula funcione correctamente. Cuando la olla se usa con frecuencia, recomendamos limpiar la válvula de trabajo (3) al menos una vez al mes. Si Ud. prefiere no desmontar la válvula, puede proceder a su limpieza colocando la olla cerrada con el fuego al máximo y en su interior 4 partes de agua y 1 parte de vinagre. Una vez comience a salir vapor a través de la válvula, mantenga durante 5 minutos; lo que producirá la auto limpieza de la válvula de trabajo (3).

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 pierde elasticidad, 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 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.

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 <i>LLENADO DE LA OLLA</i>.

LA PRESIÓN NO AUMENTA

POSIBLES RAZONES	SUGERENCIAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Al abrir la olla todavía queda presión en su interior. 2. La junta de silicona no está en su sitio, está dañada o sucia. 3. Los mangos de la olla no están correctamente unidos para poder abrir/cerrar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proceda con la realización de los métodos mencionados en el apartado <i>LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA</i>. 2. Chequee que la junta de silicona esté en buenas condiciones. Si no está gastada, lubríquela con un poco de aceite para cocinar o vegetal. 3. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente. Cuando abra o cierre la olla nunca fuerce la tapa. 4. 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 ninguno de los sistemas de seguridad.

El uso de repuestos fabricados por diferentes fabricantes puede afectar a la seguridad de su olla a presión. VITREX no puede asegurar todos los accesorios disponibles en el mercado. Utilice únicamente recambios fabricados y distribuidos por VITREX.

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 *DESCRIPCIÓN GENERAL*.

Para las posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el Servicio Técnico de VITREX en sat@rhointer.es.

16

DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES

El producto, sus accesorios y el embalaje deberían ser reciclados correctamente. Por favor, cumpla con sus normativas nacionales y regionales.

17

TIEMPOS DE COCCIÓN

El sistema de cocinado de esta olla a presión reduce los tiempos de cocción si se compara con los métodos 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.

Los tiempos deben empezar a contarse desde el momento en el que la válvula de trabajo (3) muestra su segundo anillo y será también el momento de bajar la intensidad de la fuente de calor a potencia media - baja. Los tiempos de cocción 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 250 ml (0.26 Qts / 8 oz). La cantidad mínima de líquido necesaria para la cocción al vapor es de 750 ml (0.79 Qts / 25 oz).

ELABORACIÓN	TIEMPO	LÍQUIDO A AÑADIR
VEGETALES		
Acelgas hojas	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Alcachofas entera	08-12 min.	Nivel ½ / 250 ml
Apio	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Berenjena troceada	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Brócoli en cuartos	00-01 min.	Nivel ½ / 250 ml
Calabacín troceado	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Cebolla	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Champiñones enteros	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Coles de Bruselas	02-04 min.	Nivel ½ / 250 ml
Coliflor troceada	00-01 min.	Nivel ½ / 250 ml
Espárragos blancos	02-04 min.	Nivel ½ / 300 ml
Espárragos verdes	00-02 min.	Nivel ½ / 300 ml
Mazorca de maíz	04-06 min.	Nivel ½ / 300 ml
Guisantes	00-01 min.	Nivel ½ / 250 ml
Repollo troceado	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Judías verdes	02-04 min.	Nivel ½ / 250 ml
Lombarda, col morada	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Patatas enteras	04-06 min.	Nivel ½ / 250 ml
Patatas troceadas	02-04 min.	Nivel ½ / 250 ml
Puerro entero	02-04 min.	Nivel ½ / 250 ml
Remolacha troceada	02-04 min.	Nivel ½ / 250 ml
Tirabeque	00-02 min.	Nivel ½ / 250 ml
Tomate troceado	02-04 min.	Nivel ½ / 250 ml
Zanahoria entera	02-04 min.	Nivel ½ / 250 ml

ELABORACIÓN	TIEMPO	LÍQUIDO A AÑADIR
LEGUMBRES		
Alubias blancas	16 - 20 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias verdinas	16 - 20 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias pintas	18 - 22 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias fabes	14 - 18 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Habas	08 - 10 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Lentejas sin remojo	10 - 12 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Garbanzos	28 - 32 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Azuki	16 - 20 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
FRUTAS Y POSTRES		
Albaricoques	00 - 02 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Melocotones	00 - 02 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Peras	02 - 04 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Manzanas	02 - 04 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Castañas	06 - 08 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Membrillo	08 - 10 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Flanes	06 - 08 min.	Flanera / Hasta cubrir ^¾
ARROCES		
Arroz bomba	04 - 06 min.	300 g / 550 ml
Arroz carnalorí	06 - 08 min.	300 g / 675 ml
Arroz basmati	00 - 02 min.	300 gr / 500 ml
Arroz integral	06 - 08 min.	300 g / 800 ml
Arroz largo	04 - 06 min.	300 g / 550 ml
PESCADOS Y MARISCOS		
Calamares	06 - 08 min.	Nivel ½ / 250 ml
Pulpo	08 - 10 min.	Nivel ½ / 250 ml
Langosta, bogavante, centollo, buey	04 - 06 min.	Nivel ½ / 250 ml
Langostinos, gambas	04 - 06 min.	Nivel ½ / 250 ml
Pescado en lomos < 200 gr	02 - 04 min.	Nivel ½ / 250 ml
Pescado en porciones	00 - 02 min.	Nivel ½ / 250 ml
CARNES DE VACUNO Y AVE		
Vaca o buey, carrilleras	24 - 28 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Vaca o buey, troceado	24 - 28 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Vaca o buey, rabo	32 - 36 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Vaca o buey, callos	34 - 38 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Ternera, estofado	28 - 32 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Ternera, lengua	22 - 26 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Ternera, redondo entero	20 - 24 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Cerdo, carrilleras	18 - 20 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Cerdo, troceado	20 - 24 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Cerdo, solomillo	04 - 06 min.	Nivel máx. / Hasta cubrir
Pollo entero	16 - 18 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Pollo troceado	08 - 10 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Gallina en cuartos	18 - 20 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Cordero estofado	14 - 16 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Cordero manitas	20 - 22 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir
Conejo troceado	10 - 12 min.	Nivel ½ / Hasta cubrir



PÓLIZA DE GARANTÍA PARA ESPAÑA

DATOS DEL DISTRIBUIDOR

NOMBRE: _____

DIRECCIÓN: _____

TELÉFONO: _____ FECHA DE COMPRA / ENTREGA: _____

PRODUCTO Y MODELO: _____

Los productos amparados bajo la presente póliza están garantizados por el plazo de 2 años contra todo defecto de fabricación.

Esta olla es conforme a la directiva 2014/68/UE Directiva de equipos a presión. El sello CE atestigua la conformidad con la citada directiva.

CONDICIONES DE LA PÓLIZA

- La presente póliza garantiza este producto durante el plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación. Durante el periodo de vigencia de esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a:

- La reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios.
- En los supuestos en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y el producto no revistiese las condiciones óptimas para cumplir el uso al que estuviese destinado, el titular de esta garantía tendrá derecho a la sustitución del producto adquirido, por otro de idénticas características o a la devolución del precio pagado.

EXCLUSIONES

- Las consecuencias derivadas de una mala utilización de la olla: no cumplir estrictamente las instrucciones que figuran en el manual relativas al uso, funcionamiento, mantenimiento y limpieza, golpes y la acción del fuego.
- Reparaciones efectuadas por personal no autorizado o inclusión de **Recambios NO Originales**.
- Desgastes de piezas y/o deterioros estéticos producidos por un uso habitual del aparato, como ocurre con las piezas de baquelita o las juntas de silicona.
- Averías producidas por causas fortuitas o causas de fuerza mayor (fenómenos geográficos, atmosféricos, etc.).

ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

- La presente garantía será anulada en los casos que en los que el aparato haya sido manipulado, modificado o reparado por personas ajenas al **Servicio Técnico Autorizado** o por la utilización de recambios no oficiales de la marca **Vitrex**.

MUY IMPORTANTE: LA GARANTÍA SÓLO SERÁ EFECTIVA, EN EL CASO DE QUE SEA TOTALMENTE CUMPLIMENTADA POR EL ESTABLECIMIENTO VENDEDOR, EN EL MOMENTO DE LA COMPRA Y SE ACREDITE MEDIANTE EL TICKET O FACTURA CORRESPONDIENTE.

La presente garantía es compatible e independiente a los derechos otorgados por el RDL 1/2007 (*Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios*).

En caso de que la compra haya sido realizada en un país distinto a ESPAÑA, para poder hacer uso de la presente garantía, el comprador deberá dirigirse al establecimiento en el cual el producto fue adquirido. En casos extraordinarios donde sea imposible lo referido anteriormente, se le suministrarán los datos de contacto de la delegación del fabricante en el país correspondiente.

DATOS DE CONTACTO RHOINTER ESPAÑA

Tel. 94 612 61 11 / Email de contacto: sat@rhointer.es

Consulte nuestro SAT actualizado en nuestra página web: www.vitrex.es

VITREX[®]