

# PRESTO®

Olla  
Express®

Express®  
Cooker

**ANTES DE USAR, LEA ESTE  
INSTRUCTIVO-GARANTÍA**

BEFORE USE  
READ THIS  
INSTRUCTION-WARRANTY

**OLLAS A PRESIÓN / EXPRESS® COOKERS**

**15 L / 21 L  
16 QT / 23 QT**




Reciclable/Recyclable  
PRESTO tiene como prioridad crear  
productos ambientales amigables,  
hechos con aluminio reciclable.

**NOM**



MODELOS:  
77235 (15 L)  
79291 (21 L)



This is a  listed appliance. The following Important Safeguards are recommended by most portable appliance manufacturers.

## IMPORTANT SAFEGUARDS


To reduce the risk of personal injury or property damage, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Improper use may result in bodily injury or property damage.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles. Always check **the overpressure plug, interlock system, pressure regulator, and vent pipe** for obstructions before use.
3. Hold cover up to light and look through vent pipe to be certain it is clear.
4. Always check the pressure indicator to be sure it moves freely before use.
5. Do not fill pressure cooker over 2/3 full when using for pressure cooking. For soup, rice, dry beans and peas which expand during cooking, do not fill cooker over 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Read the instructions under “**CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® PARA COCINAR**”.
6. Do not pressure cook applesauce, cranberries, rhubarb, cereals, pasta, split peas, or dried soup mixes. These foods tend to foam, froth, and sputter and may block the vent pipe, overpressure plug and interlock.
7. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain pressure cooker is properly closed before operating; cover handles must be directly above the body handles. Read the instructions under “**CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® PARA COCINAR**”.
8. Do not place the pressure cooker or attempt to pressure can or cook in a heated oven.
9. **CAUTION: Do not use pressure cooker on an outdoor LP gas burner or gas range over 12,000 BTU's. Doing so may result in damage to the pressure cooker and/or property damage and personal injury.**
10. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
11. Do not open cooker until internal pressure has been completely reduced, pressure indicator has dropped, and no steam escapes when the pressure regulator is removed. Read the instructions under “**CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® PARA COCINAR**”.
12. **CAUTION:** To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the overpressure plug every time you replace the sealing ring or sooner if it becomes hard, deformed, cracked, worn or pitted. It is recommended that the sealing ring and overpressure plug be replaced at least every six months if the use is frequent.
13. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children. It is not recommended that children use the pressure cooker.
14. When normal operating pressure is reached (15 pounds pressure), the pressure regulator will begin to rock. Gradually lower the heat as necessary to maintain the pressure.
15. If the pressure regulator is allowed to rock vigorously, excess steam will escape, liquid will be evaporated, food may scorch, and the cooker may be damaged.
16. Do not use this pressure cooker for other than intended use.  
Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**



Este es un producto para el hogar registrado por . Son de importancia las siguientes precauciones, recomendadas por la mayoría de los fabricantes de productos portátiles para el hogar.

## IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de daño personal o en propiedad, cuando se utilizan ollas a presión, deben seguirse las siguientes normas básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones. El no seguir estas instrucciones puede provocar algún daño personal o en propiedad.
2. Nunca toque las superficies calientes; utilice las asas. Siempre revise que **el tubo de escape y los demás sistemas de liberación de vapor** se encuentren sin obstrucciones antes de usar la olla.
3. Levante la tapa de la olla hacia la luz y observe a través del tubo de escape para asegurarse de que está libre.
4. Siempre verifique el cierre de la tapa para asegurarse de que se mueva libremente antes de usar.
5. No llene la olla a presión más de sus dos terceras partes. Cuando cocine alimentos que se expanden durante su conocimiento como sopa de pasta, arroz, frijoles secos o chicharos, no llene la olla a presión más de la mitad. Lea las instrucciones de “**CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® PARA COCINAR**”. El llenado excesivo puede hacer que el tubo de ventilación se obstruya y que la presión sea demasiada.
6. No cocine alimentos como puré de manzana, arándanos, ruibarbo, cereales, sopas de pasta, guisantes partidos ni mezclas de sopas secas. Estos alimentos tienden a formar espuma y a salpicar, lo que podría tapan el tubo de escape, la válvula de seguridad o el interlock.
7. Esta olla cocina bajo presión y su uso indebido puede provocar algún daño. Siempre asegúrese de que la olla esté correctamente cerrada antes de ponerla al fuego; las asas de la tapa deben de estar alineadas directamente una sobre la otra con las asas del cuerpo. Lea las instrucciones de “**CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® PARA COCINAR**”.
8. No coloque la olla a presión, ni intente cocinar a presión en un horno caliente.
9. **PRECAUCIÓN: No use la olla a presión en un quemador de gas LP al aire libre o en una estufa de gas de más de 12,000 BTU. Hacerlo puede resultar en daños a la Olla a presión y / o daños a la propiedad y lesiones personales.**
10. Tenga sumo cuidado al mover la olla a presión cuando contenga líquidos calientes.
11. No abra la olla hasta que el manómetro indique que no hay presión, hasta que la presión interna se haya reducido por completo, el interlock haya bajado totalmente y no se escape vapor cuando se retire el regulador de presión. Lea las instrucciones de **CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® PARA COCINAR**.
12. **PRECAUCIÓN:** Para asegurar una operación segura y el buen funcionamiento de su olla, cambie la válvula de seguridad cada vez que cambie el empaque de la tapa, o antes si nota que se vuelve rígida o se deforma. Se recomienda cambiar el empaque de la tapa y la válvula de seguridad cada 6 meses si el uso es frecuente
13. La supervisión de un adulto es necesaria cuando la olla a presión se utiliza cerca de niños. No se recomienda que los niños usen la olla a presión.

14. Cuando se alcanza la presión de funcionamiento normal (15 libras de presión), el regulador de presión comenzará a oscilar. Baje gradualmente el fuego según sea necesario para mantener la presión. Si se permite que el regulador de presión se mueva vigorosamente, se escapará el exceso de vapor, el líquido se evaporará, los alimentos se pueden quemar y la olla se puede dañar.
15. No utilice la olla a presión para otro uso que no sea el de cocer alimentos.
16. No utilice esta olla para freír con aceite bajo presión.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
ESTE PRODUCTO ES ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## **CONOZCA SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® Y LAS PARTES QUE LA COMPONEN**

La Olla a presión es un utensilio especial que utiliza presión para cocinar una gran variedad de alimentos en una tercera parte del tiempo requerido normalmente. La olla a presión conserva los sabores y los nutrientes, ablanda carnes duras y es completamente sumergible para su limpieza. Es necesario seguir algunas reglas para el uso y cuidado de su olla a presión. Familiarícese con sus partes que se muestran en el siguiente diagrama, y lea instrucciones de **“CÓMO CURAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO®”** y **“CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® PARA COCINAR”**.



## 1. CUERPO Y TAPA

El cuerpo y la tapa de la olla están fabricados con una aleación de aluminio especial que la hace muy durable y resistente.

## 2. TUBO DE ESCAPE

El regulador de presión se coloca en el tubo de escape hasta que cae libremente. Este permite la salida del exceso de presión. Siempre mire a través del tubo de escape antes de usar su olla para asegurarse de que está libre de residuos. Utilice un alambrito para limpiarlo.

## 3. REGULADOR DE PRESIÓN

El regulador de presión mantiene la presión dentro de su olla. Después de poner la olla sobre el fuego, coloque el regulador de presión en el tubo de escape en cuanto comience a salir vapor. Cuando el regulador empiece a oscilar a una velocidad de movimiento lenta y constante, baje el fuego y cuente el tiempo de cocción a partir de ese momento.

## 4. VÁLVULA DE SEGURIDAD

La válvula de seguridad funciona automáticamente; permitiendo el escape de vapor en caso de que el tubo de escape llegue a obstruirse y la presión no pueda salir normalmente.

## 5. EMPAQUE

El empaque se coloca en la tapa de la olla formando un sello hermético entre la tapa y el cuerpo durante el cocimiento.

## 6. ESCUADRA TOPE

La escuadra tope, que se encuentra colocada dentro del cuerpo de la olla, engrana con el interlock para evitar que la olla pueda abrirse cuando aún existe presión en el interior.

## 7. PARRILLA

Ideal para cocinar a vapor.

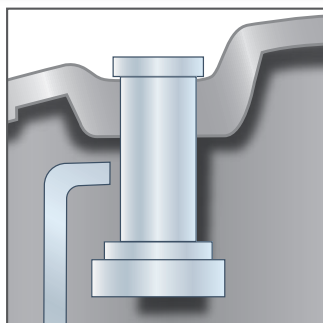
## 8. ASAS

Siempre asegúrese de que las asas de la tapa queden sobre el centro de las del cuerpo antes de usar su olla.

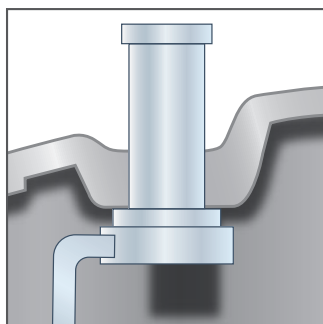
## 9. INTERLOCK

El interlock deja escapar el aire del interior de la olla automáticamente, además de que actúa como un indicador visual para verificar si existe o no presión en la olla.

Cuando la tapa se gira a la posición de "CERRADO", el interlock engrana con la escuadra tope. Cuando las asas están alineadas una sobre la otra, la olla puesta al fuego y el regulador de presión colocado en el tubo de escape, la presión empezará a generarse. La olla sacará el exceso de aire y el interlock se levantará asegurando la tapa. La tapa permanecerá asegurada mientras exista presión en el interior. Cuando la presión se haya eliminado totalmente, el interlock caerá, permitiendo que la tapa pueda abrirse. Si la tapa no está cerrada correctamente (con las asas alineadas), el interlock sólo se levantará ligeramente, ocasionando la salida de vapor y evitando que se genere suficiente presión en la olla.



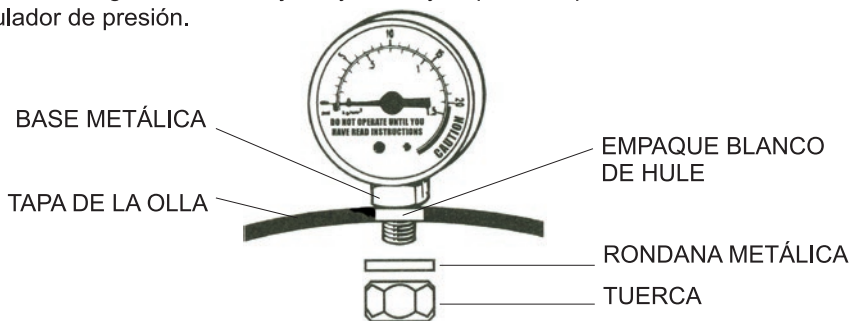
Posición del Interlock **cuando no hay** presión en la olla.



Posición del Interlock **cuando hay** presión en la olla.

## 10. MANÓMETRO

El manómetro es el indicador de la presión existente en el interior de la olla. Sin embargo, no use el manómetro como indicador para la reducción completa de la presión. La presión se ha reducido completamente cuando el interlock de la tapa y válvula de seguridad han bajado y no hay vapor escapando cuando se levanta el regulador de presión.

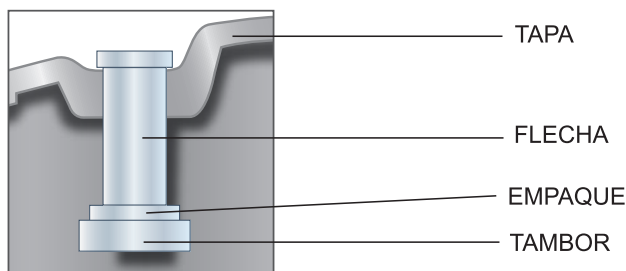


Para colocar el manómetro a la tapa, primero retire la tuerca, la rondana metálica y el empaque blanco del extremo roscado del manómetro, después **ponga la tapa con la cara interna viendo hacia arriba**, e inserte el manómetro desde abajo en el agujero del centro de la tapa hasta que la base de metal del manómetro apoye en la tapa. Mientras sostiene el manómetro en su lugar, inserte el empaque blanco en el lado roscado del manómetro, de manera que se aloje dentro del agujero de la tapa, después coloque la rondana metálica y finalmente la tuerca, apretando esta con los dedos. Si fuera necesario, apriete la tuerca con una llave o pinzas.

## CÓMO CURAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO®

Antes de usar su olla por primera vez, haga lo siguiente:

1. Retire la válvula de seguridad, el interlock y empaque de la tapa. La válvula de seguridad se quita empujándola hacia el interior de la tapa. Desatornille el tambor del interlock y retire su empaque. El empaque de la tapa simplemente se jala hacia fuera de la misma.
2. Lave estas partes, así como la tapa y el cuerpo de la olla en agua caliente y jabonosa. Enjuáguelas con agua tibia y séquelas.
3. Vuelva a colocar la válvula de seguridad empujándola desde el interior de la tapa.
4. Vuelva a colocar el interlock cuidando que su empaque quede en su lugar, como se muestra en la ilustración.

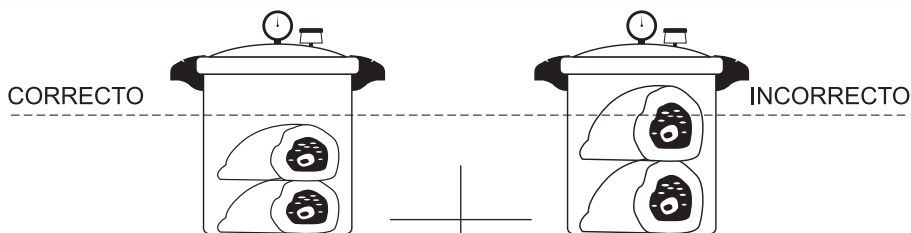


5. Vuelva a colocar el empaque de la tapa. La tapa deberá abrirse y cerrarse fácilmente.
6. Vierta dos terceras partes de agua en la olla y agregue 1 1/2 barra de mantequilla, 3/4 de litro de vinagre y 2 cebollas.
7. Cierre bien la tapa y ponga la olla sobre el fuego. Cuando empiece a salir vapor por el tubo de escape, coloque sobre el tubo el regulador de presión.
8. Cuando el regulador de presión empiece a oscilar y el interlock se levante, baje el fuego y espere 40 minutos.
9. Al término de este tiempo, apague el fuego y deje enfriar la olla. Ábrala cuando baje el interlock y no haya vapor escapando cuando retire el regulador de presión, indicando que no hay presión dentro de la olla.
10. Lave la olla. Su olla a presión PRESTO® ya está lista para usarse por mucho tiempo.

## CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® PARA COCINAR

**IMPORTANTE:** Para asegurar un buen funcionamiento de su olla, lea las siguientes instrucciones cuidadosamente.

1. Para cerrar correctamente la olla, coloque la tapa sobre el cuerpo, alinear la flecha indicada en el asa del cuerpo con la flecha grabada en la tapa y gire la tapa en sentido de las manecillas del reloj hasta el tope. Entonces las asas de la tapa deben estar alineadas con las asas del cuerpo.
2. Coloque el regulador de presión en el tubo de escape cuando empiece a salir vapor. Cuando el regulador empiece a oscilar a una velocidad de movimiento lenta y constante, baje el fuego y cuente el tiempo de cocción a partir de ese momento.
3. La olla a presión nunca debe llenarse más de las dos terceras partes de su capacidad, ya que muchos alimentos tienden a expandirse al cocinarse, y esto puede provocar que se tape el tubo de escape, la válvula de seguridad o el interlock.

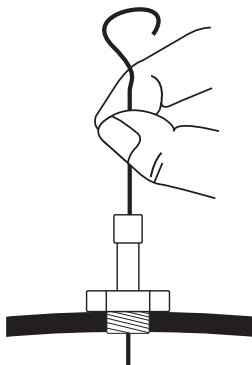


- La sopa de pasta, arroz, frijoles secos o chicharos se expanden durante su cocción. Cuando prepare estos alimentos, no llene la olla más de la mitad de su capacidad. No cocine alimentos como puré de manzana, cebada, avena u otros cereales, chícharos secos, fideos, macarrón o espagueti. Estos alimentos tienden a formar espuma y salpicar, lo que puede tapan el tubo de escape. Si el tubo de escape llegara a obstruirse, el regulador de presión no oscilará y la presión no se eliminará normalmente. Cuando llegue a existir exceso de presión dentro de la olla, la válvula de seguridad botará hacia fuera, liberando así el exceso de presión.
- No abra la olla hasta que se asegure que ya no hay presión en el interior. Cuando quite la tapa, incline ésta de manera que el vapor salga en dirección contraria al lugar donde usted se encuentra.

## **CÓMO CUIDAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO® FÁCIL LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO**

- No permita que su olla se golpee. Tenga cuidado de no dejar caer su olla. Las caídas pueden causar desperfectos.
- En el caso de las ollas de 15 y 21 litros, el manómetro nunca debe sumergirse en el agua, ni ponerse bajo el chorro del agua, ya que esto provocaría que su mecanismo interior se oxide. Límpielo cuidadosamente con un trapo húmedo.
- El hierro y otros minerales contenidos en el agua y algunos alimentos pueden llegar a oscurecer el interior de la olla, pero esto no afectará de ninguna manera a sus alimentos. Estas manchas son inofensivas y pueden eliminarse usando una solución de agua con vinagre o jamaica. Mezcle tres cuartas partes de agua con una de vinagre, y vierta esta solución en la olla hasta cubrir las manchas, sin llenar más de las dos terceras partes de la olla o agregue 300 gramos de jamaica. Cierre la tapa correctamente, coloque el regulador de presión en el tubo de escape y ponga la olla en el fuego hasta que el regulador oscile suavemente. Espere 40 minutos, retire la olla del fuego y déjela enfriar. Retire el regulador de presión, quite la tapa y vacíe el contenido. Lave la olla perfectamente con jabón y fibra de acero o metal, enjuáguela y séquela.
- Cada vez que lave la tapa de la olla, retire el empaque y lávelo en agua tibia y jabonosa, enjuáguelo, séquelo y colóquelo de nuevo en la tapa.
- El regulador de presión debe lavarse teniendo cuidado de no golpearlo.
- El interlock puede removerse ocasionalmente para su limpieza o para cambiar su empaque. Lave todas las partes en agua tibia y jabonosa. Utilice un cepillo pequeño para lavar el orificio de la tapa. Asegúrese de colocar el empaque del interlock cuando lo arme nuevamente.
- La válvula de seguridad también puede removerse para su limpieza, empujándola hacia el interior de la tapa. Después de lavarla en agua tibia y jabonosa, colóquela nuevamente en el orificio de la tapa, empujándola desde el interior de ésta.





8. Asegúrese que el tubo de escape esté libre de residuos antes de cada uso. Este puede limpiarse con un alambre.
9. Cuando su olla a presión no esté en uso, coloque la tapa invertida sobre el cuerpo y guárdela en un lugar seco. Si quedara la olla con la tapa cerrada, podría producirse algún olor desagradable y/o la deformación del empaque. Cualquier mantenimiento que requiera su olla, aparte de los cuidados y limpieza en el hogar, debe hacerse en el Centro de Servicio Autorizado.

## MANTENIMIENTO GENERAL

1. **PRECAUCIÓN:** Para asegurar una operación eficiente y segura de su olla, cambie la válvula de seguridad, el empaque de la tapa y el empaque del interlock si nota que se vuelven rígidas, se deforman o no sellan correctamente permitiendo fuga. Se recomienda cambiarlas por seguridad cada 6 meses si se usa frecuentemente.
2. Si las asas del cuerpo y tapa se llegasen a aflojar, apriételos con un desarmador.
3. Si al usar su olla, usted nota fuga de líquido vapor, revise las siguientes posibles causas:
  - La formación de humedad debajo del regulador de presión es normal durante el inicio del cocimiento. Esta condensación se debe a que la temperatura del regulador de presión es más baja que la olla y su contenido. Si esta condensación continúa en forma excesiva, puede que el tubo de escape se encuentre flojo y deberá apretarse con una llave de tuercas.
  - Si presenta escape de líquido entre la olla y la tapa, puede ser que el empaque se haya encogido debido al uso; cambie el empaque.
  - Un poco de humedad alrededor del interlock es normal al inicio del cocimiento. Si el goteo continúa, puede ser que las asas de la tapa y cuerpo no estén bien alineados, por lo que el interlock no engranó correctamente con la escuadra tope. Limpie el interlock ocasionalmente para asegurar su correcto funcionamiento.
  - Un poco de vapor o humedad puede ser visible alrededor de la válvula de seguridad al inicio del cocimiento. Si el goteo continúa, limpie o cambie la válvula de seguridad.

No utilice su olla a presión si presenta continuas fugas. Llévela al Centro de Servicio Autorizado.

4. Si nota dificultad al abrir o cerrar la tapa de la olla y el empaque se ha aflojado, reemplácelo de inmediato. Si por alguna otra razón la olla no puede abrirse o cerrarse, llévela al Centro de Servicio Autorizado.

## PÓLIZA DE GARANTÍA

VASCONIA BRANDS S.A. de C.V. garantiza este producto en todas sus partes de cuerpo y tapa sea de aluminio o de acero así como mano de obra por cinco años, en los términos de esta garantía de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-054-SCFI-1998, Utensilios Domésticos-Ollas a Presión-Seguridad, que este vigente, a partir de que el consumidor adquiere la olla a presión.

- 1.- Para hacer efectiva esta garantía, es indispensable presentar ésta póliza junto con el producto y su comprobante de venta en el almacén donde efectuó la compra o en nuestro centro de servicio autorizado VASCONIA BRANDS S.A. de C.V. ubicado en AV 16 DE SEPTIEMBRE NO. 346 COL. EL PARTIDOR, CUAUTITLÁN, EDO. DE MÉXICO, MÉXICO C.P. 54879 • RFC: PSI130227K9A • TEL. 55 5899 0200. Domicilio en el cual podrán adquirir refacciones y partes originales.
- 2.- VASCONIA BRANDS S.A. de C.V., se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas y componentes defectuosos sin ningún cargo para el consumidor en los términos de esta póliza.
- 3.- Para ser efectiva esta garantía, acuda al establecimiento comercial donde adquirió su producto y/o enviarlo a VASCONIA BRANDS S.A. de C.V., quién cubrirá los gastos necesarios de transportación erogados cuando haya adquirido el producto en diferente domicilio a la zona metropolitana de la CDMX.
- 4.- El tiempo de reparación del producto no será mayor de treinta días a partir de la recepción del mismo.
- 5.- En caso de extraviar esta póliza, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía, previa presentación del comprobante de venta.

### LIMITACIONES:

- a) Esta garantía no cubre partes de hule, baquelita, válvulas y accesorios, etc. que su período de garantía será de acuerdo con la Ley.
- b) Utilizar el producto en uso que no sea doméstico y/o no operar el producto de acuerdo a lo indicado en el Instructivo.
- c) Ser reparada la olla por personal no autorizado, así como utilizar refacciones o accesorios que no sean originales PRESTO®.
- d) Esta garantía no cubre golpes ó caídas del producto.
- e) En caso de manchas del producto, remítase al instructivo.

PRODUCTO: \_\_\_\_\_ MODELO: \_\_\_\_\_

CONSUMIDOR: \_\_\_\_\_

DOMICILIO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ C.P.: \_\_\_\_\_

FECHA Y LUGAR DE ADQUISICIÓN: \_\_\_\_\_

SELLO DEL DISTRIBUIDOR: \_\_\_\_\_

Para cualquier duda acerca del funcionamiento o del cumplimiento de esta garantía y estar en condiciones de brindarle un servicio efectivo, le recomendamos siempre llamar al teléfono de atención al cliente.



OLLA EXPRESS® CERTIFICADA

# PRESTO®

## SUGERENCIAS ÚTILES

Sus recetas favoritas pueden adaptarse para cocinarse en la Olla a Presión. Disminuya el tiempo ya que en la Olla a Presión se requiere sólo de un tercio del tiempo de cocción con métodos ordinarios. Por la evaporación que se produce en la Olla a Presión, la cantidad de líquido deberá aumentarse. Añada aproximadamente media taza más del líquido deseado en su platillo terminado. Siempre debe haber agua u otro líquido en el fondo de la Olla para que se forme el vapor necesario.

- No golpee el borde del cuerpo de la Olla con ningún utensilio de cocina, ya que esto puede causar abolladuras por las que escape el vapor.
- Utilice la Olla a Presión sobre un quemador nivelado. Un quemador desnivelado puede interferir con la operación del Regulador de Presión.
- No vierta agua fría dentro de una Olla seca y caliente ya que puede deformarla.
- Los alimentos se cuecen rápidamente en la Olla a Presión, por lo cuál es importante medir los tiempos de cocción adecuadamente para evitar sobrecocimiento.

## REFACCIONES

Las refacciones genuinas PRESTO® son fabricadas con la misma norma de calidad que las Ollas, y están hechas específicamente para ellas. PRESTO® garantiza la calidad y funcionamiento de refacciones genuinas. Las imitaciones no tienen la misma calidad y su funcionamiento no será igual. Para asegurarse de adquirir refacciones genuinas, busque la marca PRESTO®.



OLLA EXPRESS® CERTIFICADA



**COCINA SANO, COCINA EXPRESS®.**  
**COOK HEALTHY, COOK EXPRESS®.**