

PRESTO[®]

INSTRUCTIVO

Aplicable para modelos:
70014 7L / 75484 6L / 75491 8L / 81003 8L

Léase antes de usar



LA OLLA MÁS SEGURA CON

8

SISTEMAS DE
SEGURIDAD

30

AÑOS DE
GARANTÍA

*Para evitar el riesgo de daño personal o de propiedad,
debe seguir las siguientes reglas de seguridad al utilizar Ollas Express®:*

REGLAS DE SEGURIDAD

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- **No rebasar 2/3 partes de la capacidad de la olla** indicado internamente como máximo.
 - Cuando cocine alimentos que se expanden durante su cocimiento, no llene la olla más de la mitad de su capacidad volumétrica. (Considerando el alimento y líquidos). Un sobrellenado puede causar el riesgo de tapan el tubo de escape y generar exceso de presión dentro de la Olla Express®.
 - No cocine alimentos como puré de manzana, cebada, avena u otros cereales, chícharos secos, fideos, macarrón o espagueti. Estos alimentos tienden a formar espuma, lo que podría tapan el Tubo de Escape.
 - No utilice esta olla para freír con aceite bajo presión.
 - No almacene alimentos dentro de su olla.
 - No deje que la olla se quede sin agua bajo el fuego cuando esté en uso, ya que se genera una mayor presión interna provocando que se deforme el fondo del cuerpo de la olla (posible daño en su estructura), el empaque se dañe y ya no realice su función de sellar.
- **Siempre revise que el tubo de escape esté libre de obstrucciones antes de usar la olla.**
- No utilice la olla para otro uso que no sea el de cocer alimentos.
- No utilice la olla dentro de un horno.
- **Cierre correctamente la olla antes de ponerla sobre la estufa. El mango de la tapa debe estar alineado con el mango del cuerpo.**
- Tome la olla del mango y la asa, nunca toque las superficies calientes.
- **Extreme precaución al manipular la olla cuando contenga líquidos calientes.**
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando la olla se utiliza cerca de niños.
- Cuando la presión normal de operación se alcance, baje la intensidad de la flama media – baja, de tal manera que todo el líquido, que genera la presión dentro de la olla, no se evapore de manera acelerada. Esto le garantizará un considerable ahorro de energía mientras cocina sus alimentos.
- **Si los indicadores de presión no han bajado, eso significa que aún hay presión en el interior; No quite el regulador hasta que estos hayan bajado, enfríe la olla y espere hasta que lo anterior ocurra. NO INTENTE ABRIR LA TAPA POR LA FUERZA.**
- **No abra la olla si existe presión en el interior. Solo cuando los indicadores estén abajo y el regulador de presión se haya retirado.**
- Nunca use una olla que tenga señales de estar dañada.
- **USE SÓLO REFACCIONES ORIGINALES.** Disponibles en los principales autoservicios y/o lavasconia.com

PRECAUCIÓN: Para garantizar una operación segura y el buen funcionamiento de su olla, cambie la válvula de seguridad, el empaque de la tapa y el empaque del interlock cada 6 meses o a las 200 hrs. de uso (lo que ocurra primero) o antes si nota alguna deformación, rigidez, ruptura o daño en alguno de los componentes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO ES ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Lea y llene cuidadosamente la presente póliza para poder hacer válida la garantía de este producto:

PÓLIZA DE GARANTÍA

VASCONIA BRANDS S.A. de C.V. garantiza por 30 años este producto en todas sus partes de cuerpo y tapa, sea de aluminio o de acero así como mano de obra, 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 de 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., Avenida 16 de Septiembre No. 346, Col. El Partidor, Cuautitlán, Edo. de México, México, C.P. 54879. Tel. 55 5899 0200. Atención al cliente (800) 504 1525 Lunes a Viernes de 8:00 A.M. a 6:00 P.M.

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., quien cubrirá los gastos necesarios de transportación cuando el producto hubiese sido adquirido fuera de 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 extravíar 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. **d)** Esta garantía no cubre golpes ó caídas del producto. **e)** En caso de manchas del producto, lea el instructivo.

PRODUCTO: _____ **MODELO:** _____

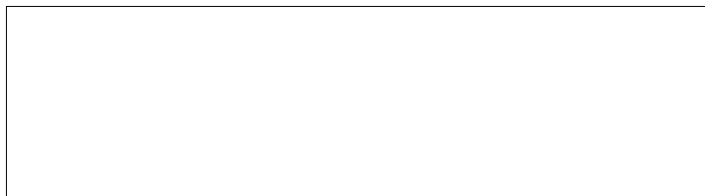
CONSUMIDOR: _____

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 brindar un servicio efectivo, le recomendamos siempre llamar al área de atención a clientes (800) 504 1525 de Lunes a Viernes de 8:00 A.M. a 6:00 P.M.

SISTEMAS DE

Es importante que se familiarice con las partes de su olla y que
La siguiente ilustración muestra las partes más im

REGULADOR DE PRESIÓN AUTOMÁTICO

2. Mantiene estable la presión en el interior de la olla.



TOPE DE CIERRE

1. Asegura el cierre correcto de la olla.



PARTES:

- A) Mango cuerpo
- B) Mango tapa
- C) Indicador *Interlock*
- D) Tubo de escape
- E) Regulador de presión
- F) Válvula de seguridad
- G) Tapa
- H) Asa
- I) Cuerpo

SISTEMA INTERLOCK

6. Indicador visual de presión.
7. Bloqueo automático de la tapa. Al elevarse el botón impide que se abra.
8. Si no está bien cerrada, no permite el incremento de presión.



E SEGURIDAD

ue lea todas las instrucciones antes de usarla por primera vez.

portantes y los 8 sistemas de seguridad de su olla.

VÁLVULA DE SEGURIDAD DE DOBLE ACCIÓN

3. INDICADOR DE PRESIÓN

El perno metálico de la válvula sube indicando que hay presión.

4. MECANISMO DE SEGURIDAD

El perno sube para despresurizar controlada y suavemente la olla.



Sin presión (reposo)



Con presión



Exceso de presión



TUERCA RANURADA

5. Ubicada en el interior de la tapa, evita el bloqueo del tubo de escape.



Sin presión (reposo)



Con presión

¿CÓMO FUNCIONA LA OLLA?

La tapa sella herméticamente con el cuerpo por una presión predeterminada

La temperatura alta es la que ha ha

ANTES DE USAR

Es necesario lavar la olla para quitar cualquier residuo.

1) RETIRE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD empujándola desde afuera hacia dentro de la tapa, retire el empaque jalándolo hacia el centro de la tapa y también retire el regulador de presión.

2) LAVE LA OLLA Y TODAS LAS PARTES con agua jabonosa caliente, enjuague con agua tibia y séquelas.

3) REINSTALE LOS COMPONENTES, cuide que el empaque quede bien colocado y haga lo mismo con la válvula de seguridad, empujándola esta vez desde adentro de la tapa hacia fuera y al mismo tiempo girándola ligeramente para facilitar su entrada. Confirme que quedó en la posición correcta y el indicador en la válvula está en posición normal.

4) CURE LA OLLA. Llene la olla con agua sin rebasar la marca en el interior, agregue ½ barra de mantequilla, 250 ml de vinagre y ½ cebolla.

Ponga a hervir durante 45 min a presión normal y al finalizar, deje enfriar y lave la olla y sus componentes nuevamente con agua y jabón.

CÓMO ABRIR Y CERRAR LA OLLA



Para abrir la olla gire el mango tapa hacia la derecha, hasta sentir el tope; el triángulo “▼” de marca quedará al centro del mango cuerpo.



Para cerrar coloque la tapa con triángulo de marca alineado al centro del mango cuerpo, permita que asiente bien la tapa y gire a la izquierda.

1) COLOQUE EL ALIMENTO que nunca se exceda el límite tubo de escape.

2) ANTES DE COLOCAR Y CERRAR la posición de reposo (abajo) cualquier obstrucción, la luz c

3) COLOQUE LA TAPA Y CIÉ

4) PONGA LA OLLA en la est

5) AL CABO DE UNOS MINU en el interior de la olla.

NOTA: AL INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN ESTAS GOTAS SE FORMAN POR CONDENSACIÓN.

6) CUANDO SE ALCANCE LA constante indicando que se h vapor suave y continuo. **A par** la flama provocará que el reg su posición normal hasta que

6.1- Sí la olla se encuentra du (Siseo), se sugiere apagar la e

SI SE PRESENTA ESCAPE DE LÍQUIDO ENTRE

7) AL TERMINAR EL TIEMPO el enfriamiento, coloque la oll

PRECAUCION: AUNQUE SU OLLA CUENTA REGULADOR MIENTRAS LOS INDICADOR

8) CUANDO LOS INDICADO

1) LIMPIEZA: El interior de su o eliminarse. Vierta agua (sin e a trabajar su olla durante 45 m

2) TUBO DE ESCAPE: Mantén posible acumulación de cocha

3) VÁLVULA DE SEGURIDAD

4) EMPAQUE: Debe estar su

5) LAVADO: Lave la olla y tod

6) ALMACENAMIENTO: Gua

7) REFACCIONES: Para aseg **200 hrs. de uso** (Lo que ocur

Consulta en No. de parte de las refacciones

medio de un empaque, lo cual impide que escape el vapor hasta que éste alcance y una temperatura de aproximadamente 120 °C en el interior.

ce que los alimentos se cuezan más rápido mientras que el vapor
ace que se suavicen naturalmente.

CÓMO USAR LA OLLA EXPRESS®

QUE VAYA A COCINAR DENTRO DE LA OLLA así como el agua o líquido sugerido en la receta, de manera de capacidad marcado en el interior de la olla, ya que algunos alimentos se expanden y podría taparse el

ARRAR LA TAPA VERIFIQUE QUE: a) La válvula de seguridad e indicador de presión en la válvula están en **b)** El empaque de la tapa esté limpio, seco y debidamente colocado. **c)** El tubo de escape esté libre de debe pasar libremente a través del tubo; si no fuera así, destápelo usando un “clip” o algo similar.

PRELATA de manera correcta.

ufu y coloque el regulador de presión.

LOS SUBIRÁN LOS DOS INDICADORES DE PRESIÓN indicando que empieza a subir la presión del vapor

CIÓN ES NORMAL LA FORMACIÓN DE PEQUEÑAS GOTAS ALREDEDOR DEL REGULADOR DE PRESIÓN, VÁLVULA DE SEGURIDAD E INDICADOR INTERLOCK. LA FORMACIÓN DEL VAPOR DE LÍQUIDO Y DESAPARECEN RAPIDAMENTE.

A PRESIÓN DE TRABAJO NORMAL del regulador de presión, se escuchará una salida de vapor fuerte y cuando haya alcanzado la presión especificada. En ese momento baje la flama hasta que se mantenga una salida de vapor débil. **Desde este momento se empieza a contar el tiempo sugerido de cocción en su receta**, si no se baja la flama el regulador libere el exceso de presión, y se mantenga en constante movimiento, inclinándose y regresando a la posición normal. **Después de este tiempo se regule la flama de la estufa.**

durante el período de cocción en su receta y no se escucha la liberación del vapor por medio del regulador de presión, baje la flama y permita que la olla se enfríe y repita el paso 2.

DE LA OLLA Y LA TAPA, VERIFIQUE QUE EL EMPAQUE ESTÉ BIEN INSTALADO Y SIN DAÑOS. EN CASO DE QUE EL PROBLEMA PERSISTA, CAMBIE EL EMPAQUE.

DE COCCIÓN SUGERIDO, apague la estufa y permita que la olla se enfríe sola. Si usted quiere apresurar la cocción, agregue agua bajo el chorro de agua o sumérgala en agua, cubriendo la mitad de la olla.

PRELATA CON UN DISPOSITIVO PARA EVITAR QUE SE PUEDA ABRIR CUANDO EXISTA PRESIÓN EN EL INTERIOR, NO INTENTE ABRIRLA O QUITAR EL EMPAQUE. SI LOS INDICADORES DE PRESIÓN SIGAN ARRIBA, DEJE QUE LOS INDICADORES BAJEN.

ANTES DE PRESIÓN ESTÉN ABAJO, abra la olla siguiendo las instrucciones antes descritas.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

La olla podría mancharse. Tales manchas no tienen ningún efecto dañino para la salud pero pueden reducirse si se lavan con agua caliente (no exceder el límite de capacidad indicado) hasta cubrir la zona manchada, agregue 200 g de Jamaica y ponga a hervir por 10 minutos a presión normal, al terminar, deje enfriar y finalmente lave la olla con agua jabonosa caliente.

Manténgala siempre limpia y en buenas condiciones. Retire el Regulador y use un alambre para limpiarlo por dentro y fuera de residuos de alimento.

Nota: Manténgala limpia. Observe que el hule no esté duro o con grietas; si fuera así debe ser remplazada.

Verifique que la olla esté libre de daños como grietas o rasgaduras. Igualmente reemplácelo si tiene algún daño.

Lave y limpie sus partes después de cada uso. Se recomienda usar esponjas suaves, **no usar fibras abrasivas.**

Al guardar la olla colocando la tapa invertida sobre la olla para que se ventile y no guarde olores.

Para asegurar el buen funcionamiento y larga vida de su olla, **reemplace sus refacciones cada 6 meses o a las 1000 horas de uso (lo que primero).** Use siempre refacciones originales.

Las refacciones se encuentran en la portada de este manual. Y puede adquirirlas en los principales autoservicios y/o nuestra tienda en línea lavasconia.com

PONTE + PRESTO®

Descubre recetas deliciosas,
consejos, tips y participa
en nuestras dinámicas...



HOY COCIN *Yo*



Síguenos



NOM



HECHO MÉXICO POR: VASCONIA BRANDS S.A. de C.V., Avenida 16 de Septiembre No. 346, Col. El Partidor, Cuautitlán, Edo. de México, México, C.P. 54879. Tel. 55 5899 0200. Atención al cliente (800) 504 1525 Lunes a Viernes de 8:00 A.M. a 6:00 P.M.