

PRESTO®



SUGERENCIAS ÚTILES

Sus recetas favoritas pueden adaptarse para cocinarse en la Olla a Presión. Disminuya el tiempo de cocción dos tercios, 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, puede deformarla.
- Los alimentos se cuecen rápidamente en la Olla a Presión, por lo tanto es importante medir los tiempos de cocción adecuadamente, para evitar sobrecoccimiento.

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®.

www.refaccionesollasexpress.com.mx
visita nuestra página en donde encontrarás tips, recetas y una completa guía de las refacciones indicadas para cada uno de los modelos de tu Olla Express®

PRESTO®



PRIMERO LEA ESTE
INSTRUCTIVO-GARANTÍA

OLLAS A PRESIÓN (15 y 21) L



**AHORA CON:
PARRILLA**

IDEAL PARA
COCINAR AL VAPOR

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



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

NOM



**Underwriters
Laboratories Inc®**

This is a UL 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 cautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Improper use may result in bodily injury or property damage.
2. Always check the pressure release devices, including the vent pipe for clogging before use. Hold cover up to light and look through vent pipe to be certain it is clear.
3. Always check the air vent/cover lock to be sure it moves freely before use.
4. Do not fill pressure canner over 2/3 full when using for pressure cooking. For soup, rice, and dried vegetables which expand during cooking, do not fill canner over 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See food preparation instructions.
5. Do not pressure cook applesauce, cranberries, rhubarb, perl barley, cereals, pastas, grains, split peas, or soup mixes containing dry beans or peas. These foods tend to foam, froth, and sputter and may block the vent pipe, overpressure plug, and air vent/cover lock.
6. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain pressure canner is properly closed before operating; cover handles must be directly above the body handles. See "How To Use" instructions.
7. Do not place the pressure canner or attempt to pressure can or cook in a heated oven.
8. **Caution: Do not use pressure canner on an outdoor LP gas burner or gas range over 12,000 BTU's.**
9. Extreme caution must be used when moving a pressure canner containing hot liquids. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
10. Do not open canner until internal pressure has been completely reduced, air vent/cover lock has dropped, and no steam escapes when the pressure regulator is removed. See "How To Use" instructions.
11. **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 three years.
12. Close supervision is necessary when the pressure canner is used near children. It is not recommended that children use the pressure canner.

13. When 15 lbs of pressure is reached the pressure regulator will begin to rock. Gradually lower the heat as necessary to maintain the pressure. If the pressure regulator is allowed to rock vigorously, excess steam will escape, liquid will be evaporated, and food may scorch.
14. Do not use this pressure canner for other than intended use.
15. Do not use this pressure canner for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Nunca toque las superficies calientes; utilice las asas.
3. La supervisión de un adulto es necesaria cuando la olla a presión se utiliza cerca de niños.
4. No coloque la olla de presión dentro de un horno caliente.
5. Extreme la precaución al mover la olla a presión cuando contenga líquidos calientes.
6. No utilice la olla de presión para otro uso que no sea el de cocer alimentos.
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. Lea las instrucciones de "CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO PARA COCINAR".
8. No llene la olla de presión más de sus dos terceras partes. Cuando cocine alimentos que se expanden durante su conocimiento, no llene la olla a presión más de la mitad. Lea las instrucciones de "CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN PRESTO PARA COCINAR".
9. No cocine alimentos como puré de manzana, cebada, avena u otros cereales, chícharos secos, fideo, macarrón o espagueti. Estos alimentos tienden a formar espuma y a salpicar, lo que podría tapar el tubo de escape.
10. Siempre revise que el tubo de escape y los demás sistemas de liberación de vapor se encuentren sin obstrucciones antes de usar la olla. Levante la tapa de la olla hacia la luz y observe a través del tubo de escape para asegurarse de que está libre.
11. 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, 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.
12. No abra la olla hasta que el manómetro indique que no hay presión y/o el interlock haya bajado totalmente. Para retirar la tapa, la flecha grabada en ésta debe coincidir con la flecha indicada en el asa del cuerpo.
13. 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 y el empaque del interlock, o antes si nota que se vuelve rígida o se deforma. Se recomienda cambiar la válvula de seguridad cada seis meses. El no seguir estas instrucciones, puede provocar algún daño personal o en propiedad.
14. 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 de 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 de 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 de presión. Familiarícese con sus partes que se muestran en el siguiente diagrama (Figura 1) y lea instrucciones de "CÓMO CURAR SU OLLA DE PRESIÓN PRESTO" y "CÓMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN PRESTO PARA COCINAR".



Figura 1

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. Utilice un alambrito para limpiarlo (ver Figura 7).
3. REGULADOR DE PRESIÓN
El regulador de presión controla y 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, 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 (Figura 2). Cuando la tapa se gira a la posición de "CERRADO", el interlock, engrana con la escuadra tope (Figura 3). 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.

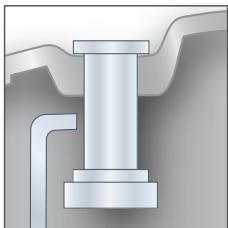


Figura 2

Posición del Interlock cuando no hay presión en la Olla

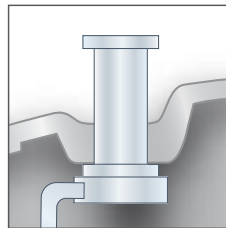


Figura 3

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. Nunca abra la tapa de la olla hasta que el manómetro indique que no hay presión.

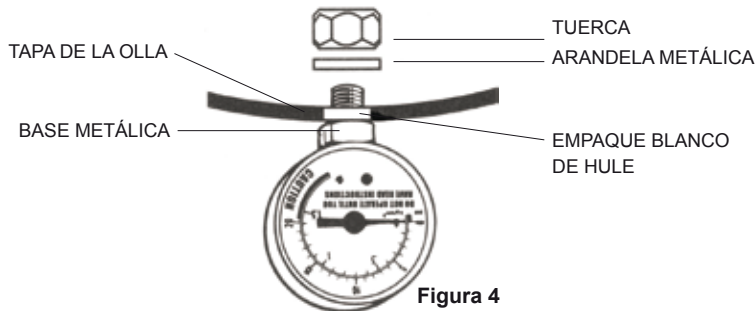


Figura 4

Para colocar el Manómetro a la tapa (Figura 4), primero retire la tuerca, la roldana 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 arandela metálica y finalmente la tuerca, apretando esta con los dedos. Si fuera necesario, apriete la tuerca con una llave o pinzas.

COMO 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 Figura 5. Si el interlock no es ensamblado correctamente (como se muestra en la Figura 5) con el tambor perforado en la parte de adentro de la tapa, la olla no generará presión.

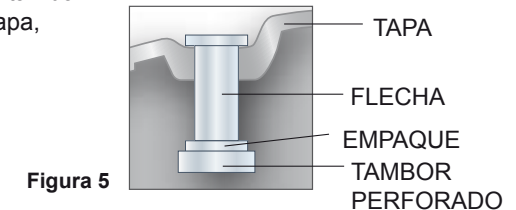


Figura 5

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 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.
10. Lávela, 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. Al cerrar la olla haga coincidir las flechas que están marcadas en la tapa y el asa de la olla.
2. Coloque el regulador de presión en el tubo de escape cuando empiece a salir vapor. Cuando el regulador de presión empiece a oscilar, baje el fuego y a partir de ese momento cuente el tiempo de cocción.
3. La olla de 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.

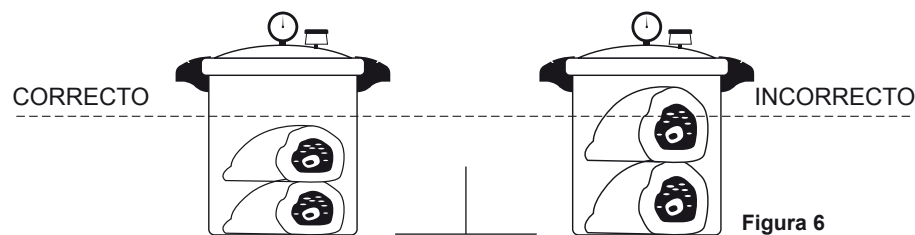


Figura 6

- El arroz y la verdura deshidratada, se expanden durante su cocción. Cuando prepare estos alimentos, no llene la olla más de la mitad de su capacidad (Figura 6). 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 tapar 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 y 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, colóquela nuevamente en el orificio de la tapa, empujándola desde el interior de ésta.

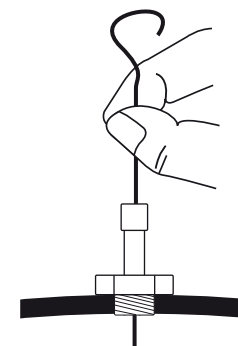


Figura 7

- Asegúrese que el tubo de escape esté libre antes de cada uso. Este puede limpiarse con un alambre (Figura 7).
- Cuando su olla de 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

- 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.
- Si las asas del cuerpo y tapa se llegasen a aflojar, apriételes con un desarmador.
- 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 del contenido de la olla. 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 de presión si presenta continuas fugas. Llévela al Centro de Servicio Autorizado.
- 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

GRUPO VASCONIA, S.A.B. garantiza este producto de por vida 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 GRUPO VASCONIA, S. A. B. ubicado en Avenida 16 de Septiembre No. 346, col. El Partidor, Cuautitlán, Edo. de México, México. C. P. 54879. Tel 5899 02 00 y 01800 504 1525. Domicilio en el cual podrán adquirir refacciones y partes originales.

2.- GRUPO VASCONIA, S.A.B., 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 Grupo Vasconia, S.A.B., quién cubrirá los gastos necesarios de transportación erogados cuando haya adquirido el producto en diverso domicilio de la zona metropolitana del D.F.

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 domestico 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 VASCONIA.
- 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:

