

SET DE OLLAS HOBIDUO



Manual de instrucciones





1 Precauciones para su seguridad.....	4
1.1 Acerca de estas instrucciones.....	4
1.2 Niños y población vulnerable.....	4
1.3 Riesgo de incendio y explosión.....	5
1.4 Superficies calientes.....	5
1.5 Riesgo de quemadura por vapor caliente.....	6
1.6 Componentes faltantes o dañados.....	6
1.7 Uso adecuado de la olla de presión.....	7
1.8 Mecanismos de seguridad.....	8
2 Visión general.....	9
2.1 Detalles de la olla de presión.....	9
2.2 Uso de la olla de presión.....	10
2.3 Datos técnicos.....	11
3 Antes del primer uso.....	12
4 Como cocinar.....	13
4.1 Preparar la olla de presión.....	13
4.2 Cocinar alimentos.....	14
4.3 Reducir la presión.....	16
4.4 Servir la comida.....	18
5 Después de usar.....	19
5.1 Permitir que la olla de presión se enfríe.....	19
5.2 Limpiar la olla de presión.....	19
6 Resolución de problemas.....	21
6.1 Resolver problemas tú mismo.....	21
6.2 Servicio de atención al cliente.....	22
6.3 Reciclaje respetuoso con el medioambiente.....	23

1. PRECAUCIONES PARA SU SEGURIDAD

1.1 Acerca de estas instrucciones

Las precauciones más importantes están marcadas expresamente. Se recomienda prestar especial atención para evitar accidentes y/o estropear la olla de presión. El set incluye dos ollas, aunque el manual se centra en el uso de la tapa a presión por su mayor complejidad.

ADVERTENCIA

En caso de ignorar la información marcada existe el peligro de lesiones físicas.

- Estas instrucciones deben leerse detenidamente antes de usar la olla de presión.
- Se debe conservar este manual para futuras referencias. En caso de entregar la olla de presión a un tercero, también se debe facilitar este manual.

1.2 Niños y población vulnerable

Existe un mayor riesgo de lesiones para ciertas categorías de personas:

- La olla de presión nunca debe usarse cerca de niños ni ser utilizada por ellos.
- Mantener a los niños alejados de la olla de presión, incluso tras completar el proceso de cocción.

Existe el riesgo de sufrir quemaduras por el contacto con la olla y por el vapor expulsado.

- Aquellas personas con discapacidad, o que carecen del conocimiento y experiencia correspondiente, solo podrán utilizar la olla de presión bajo supervisión, o después de instruidos en el correcto uso del aparato y tras comprender los peligros potenciales.

1.3 Riesgo de incendio y explosión

Si la olla de presión se utiliza de forma inadecuada, existe riesgo de incendio.

La posibilidad de explosión de la olla de presión solo se dará en circunstancias extremas y en caso de ignorar las medidas de seguridad descritas en la sección 1.8, relacionadas con la acumulación de suciedad por falta de mantenimiento. Seguir las siguientes pautas mantendrá el riesgo de incendio y explosión al mínimo posible:

- No se debe realizar ningún cambio en los mecanismos de seguridad.
- La olla de presión debe cerrarse correctamente antes de aplicar calor.
- Nunca debe usarse la olla de presión sin un contenido líquido, y el líquido nunca debe evaporarse del todo durante el proceso de cocción.
- Las cantidades permitidas deben seguirse estrictamente:
 - Mínimo 1/3 de la capacidad total de la olla.
 - Máximo 2/3 de la capacidad total de la olla.

Al cocinar alimentos que generen mucha espuma o se expandan, como el arroz, las verduras deshidratadas o las legumbres, la olla solo debe llenarse hasta la mitad.

- Nunca debe usarse la olla de presión para calentar grasa o aceite a presión.
- Los vapores de alcohol son inflamables. No deben usarse bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar alimentos a presión. Al preparar recetas con una base de alcohol se debe hervir la comida durante unos 2 minutos antes de cerrar la tapa.
- Nunca debe usarse la olla a presión en el horno o en el horno microondas.
- Nunca debe dejarse la olla de presión desatendida mientras este cocinando
- Nunca debe haber objetos o materiales fácilmente inflamables cerca de la zona de cocción o de la olla a presión.
- Una vez finalizada la cocción, la olla a presión únicamente debe colocarse sobre

1.4 Superficies calientes

La olla a presión se calienta en extremo durante su uso. Existe un alto riesgo de sufrir quemaduras:

- Nunca deben tocarse las superficies metálicas de la olla a presión con las manos desnudas. De ser necesario, deben usarse guantes de cocina o algo similar.
- Nunca debe verificarse si la olla a presión se ha calentado tocándola.
- Solo deben tocarse los componentes plásticos de la olla de presión.

1.5 Riesgo de quemaduras por vapor caliente

La olla a presión cocina a alta presión y, debido al vapor caliente que debe expulsar, su uso inapropiado puede causar quemaduras.

- Las manos, la cabeza y el cuerpo deben mantenerse fuera de la zona de peligro durante la liberación de presión. De ser necesario, deben usarse guantes de cocina o algo similar.
- Nunca debe forzarse la apertura de la olla de presión. La tapa permanecerá bloqueada hasta que la presión interna se reduzca por completo (la válvula de seguridad baje del todo).
- Cuando la olla a presión está bajo presión debe moverse con sumo cuidado, por el mango y nunca debe llevarse muy lejos del sitio donde se inició la cocción.
- Nunca debe sumergirse la olla a presión en un recipiente con agua mientras está bajo presión.
- Se recomienda agitar ligeramente la olla a presión antes de abrirla, así se evitará que el vapor atrapado en los alimentos escape de forma inesperada.

1.6 Componentes faltantes o dañados

Un dispositivo defectuoso puede resultar en graves daños y lesiones:

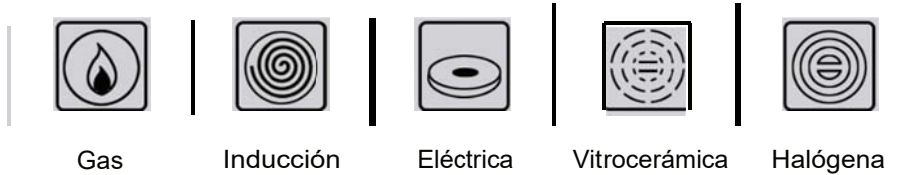
- Se debe verificar que la olla no presenta ningún desperfecto antes de cada uso. En caso de notar algún daño, se debe comunicar al servicio al cliente de inmediato.
- Nunca debe usarse la olla de presión si está defectuosa o si lo está alguno de sus accesorios. Se deben comprobar los mecanismos de seguridad de la olla de presión antes de cada uso (consultar sección 4.1).

1.7 Uso adecuado de la olla de presión

La olla a presión está pensada para utilizarse en el ámbito doméstico. No es apta para uso comercial.

El uso incorrecto de la olla de presión puede ser peligroso;

- Set de ollas válido para los siguientes tipos de cocinas:



- El diámetro de la placa de cocción debe coincidir con el diámetro del fondo de la olla. Si se trata de placas de gas, las llamas no deben sobrepasar por los lados de la olla.

•NOTAS

Los alimentos solo se pueden cocinar con aceite si la tapa está abierta.

- Nunca debe usarse la olla de presión para freír alimentos con presión.
- La olla a presión debe usarse únicamente con los accesorios incluidos o adquiridos posteriormente de forma oficial. (ver sección 8).
- Los componentes sustituibles deben intercambiarse de forma regular (consultar la garantía de la sección 6.3). Las piezas claramente descoloridas, agrietadas, que muestren cualquier otro signo de daño o que no encajen correctamente, deben sustituirse por piezas originales.

1.8 Mecanismos de seguridad.



Item	Componente
1	2º válvula de seguridad
2	Regulador de presión
3	Válvula de seguridad

Fig. 1: Mecanismos de seguridad

Válvula de seguridad

— Cuando se cierra:

Al empezar a cocinar, la válvula expulsará vapor de agua. Hasta que el interior de la olla no alcance la presión máxima, la válvula de seguridad no subirá. En este momento comenzará a expulsarse el vapor por el regulador de presión en la olla.

— Cuando se abre:

Cuando la presión en la olla aumenta la válvula asciende, se cierra y se bloquea automáticamente, impidiendo abrir la tapa mientras se encuentra con presión. El seguro sólo se liberará cuando la presión interna se reduzca por completo (la válvula de seguridad bajará del todo).

Regulador de presión con salida de aire

La función del regulador de presión es mantener una presión constante. En el caso de que la presión en la olla suba por encima del valor establecido, automáticamente se abrirá la válvula del regulador de presión para expulsar vapor y regular la presión.

2º válvula de seguridad

La segunda válvula de seguridad incorporada en la tapa es un mecanismo de seguridad secundario. Si hay demasiada presión dentro de la olla y no disminuye por otros medios, la segunda válvula de seguridad se accionará para que el vapor pueda escapar.

2.VISION GENERAL

2.1 Detalles de la olla de presión



Fig.2 Vista superior de la tapa

1	Regulador de presión con salida de aire	Permite ajustar la presión en el interior de la olla
2	2º válvula de seguridad	Ayuda a reducir la presión por medio de la expulsión de vapor
3	Manija/Asa de seguridad	Permite abrir y cerrar la tapa
4	Válvula de seguridad	Se eleva a medida que aumenta la presión en el interior de la olla. Expulsa vapor de agua hasta que alcanza la presión máxima en el interior.
5	Asas laterales	Ayuda a transportar la olla de presión de forma segura y así verter el líquido una vez terminada la cocción.
6	Fondo termodifusor	El fondo termodifusor de la olla tiene un núcleo de aluminio que provee una óptima distribución y acumulación del calor. Esto permite que el calor se alcance y mantenga de forma más eficiente, ayudando a ahorrar energía.

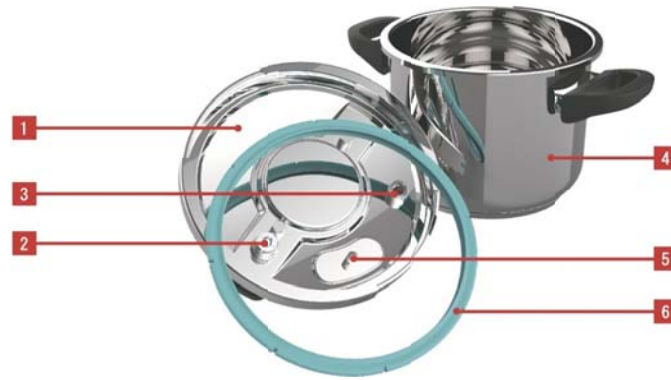


Fig. 3. Parte inferior de la tapa

Ítem	Componente	Función
1	Tapa	Permite que se la presión se mantenga en el interior de la olla.
2	Válvula de seguridad (inferior)	
3	2º válvula de seguridad	
4	Cuerpo de la olla	Permite depositar el líquido y la comida para su cocción
5	Regulador de presión (inferior) + filtro	
6	Anillo de sellado	Permite que el sello de presión se mantenga.

2.2 Uso de la olla de presión

Una olla a presión permite cocinar alimentos a temperaturas mucho más altas que la temperatura de ebullición (100°C). Al aumentar la temperatura de cocción se reduce el tiempo de cocinado a aproximadamente un tercio del que sería necesario con una olla común. Esto se traduce en un importante ahorro de energía. Además, debido al corto tiempo de cocción, los aromas, sabores y vitaminas se conservan en mayor medida.

El punto de ebullición se supera de la siguiente manera:

Además de los alimentos a cocinar, se agrega líquido a la olla y se sella con la tapa para que se mantenga la presión. Mientras se calienta, parte del agua se evapora y se genera un exceso de presión en el interior de la olla que aumenta la temperatura de ebullición hasta los 120°C.

Fig. 4: Regulador de presión



2.3 Datos técnicos

Capacidad: 4L y 6 L

Válida para inducción, gas, vitro cerámica, cocina eléctrica

PF:1.2 kPa (1.2 Bares)

Certificado CE

3. ANTES DEL PRIMER USO



Fig. 5: Retirar la tapa



Fig. 6: Retirar el anillo de sellado

1. Retirar todo el embalaje y las pegatinas.
2. Desechar el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente o conservar para guardar la olla a presión.

NOTA:

No se debe utilizar la olla de presión si faltan piezas o si están dañadas.

3. Girar la manija/asa de seguridad a la posición de apertura y girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta el límite (ver fig. 5).

4. Levantar y retirar la tapa.

6. Retirar el anillo de sellado del borde de la tapa (ver fig. 6).

7. Limpiar los componentes de la olla de presión antes del primer uso de la siguiente manera:

IMPORTANTE

- La olla a presión no es apta para su limpieza en el lavavajillas.



Fig. 7: Limpieza de la olla de presión

4.COMO COCINAR

4.1 Preparar la olla de presión



Antes de cada uso, se deben comprobar los componentes de seguridad de la olla.

Fig. 8: Prueba de seguridad

Lavar la olla, la tapa y el anillo de sellado a mano con un detergente suave (ver fig.7).

8. Secar los componentes limpios.

9. Volver a insertar el anillo de sellado en la tapa. Debe presionarse el anillo de sellado debajo de la hendidura del borde de la tapa.

¡ADVERTENCIA!

Peligro por pérdida incontrolada de vapor en caso de fallo en los componentes de seguridad

- Nunca usar la olla a presión si existe alguna falla en los componentes de seguridad.
- No se debe realizar ningún cambio a los componentes de seguridad.
- Si hay algún daño en el regulador de presión, la válvula de seguridad o el anillo de sellado, deben ser reemplazados. De ser así, comunicar directamente con el distribuidor o con el servicio al cliente.

1. Comprobar que la válvula de seguridad (1) y el regulador de presión (2) funcionan apropiadamente.

2. Verificar que el anillo de sellado está firmemente colocado en el borde de la tapa.

3. Comprobar la correcta colocación del filtro.

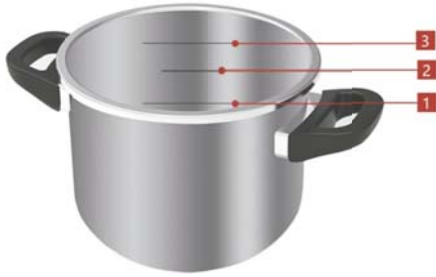


Fig. 9: Vigilar nivel de llenado

3. Llenar al menos 1/3 de la olla con agua (ver fig. 9/1).

¡Advertencia!

¡Riesgo de incendio!

- Nunca usar la olla a presión sin líquido suficiente.

4. Agregar la comida a la olla. El contenido total de la olla no debe superar los 2/3 (ver fig. 9/3).



Fig. 10: Cerrar la tapa

¡Advertencia!

¡Peligro de rebosamiento!

- Cuando se cocinen alimentos que generen mucha espuma o que se expandan, como el arroz, las verduras deshidratadas o las legumbres, la olla sólo podrá llenarse hasta la mitad. (ver fig.9).

6. Asegurar la tapa a la olla (ver fig.10).

7. Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta el límite y girar la manija de seguridad (ver fig. 10/2).

NOTA: La cocción con este tipo de olla consume más líquido que las ollas a presión tradicionales.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de quemaduras!

Si la presión continúa aumentando, el exceso de vapor se libera a través de la abertura del regulador de presión.

- Se debe reducir el calor de la placa de cocción a tiempo para evitar que se escape el vapor.

5. Al transcurrir el tiempo de cocción, apagar la placa de cocción.

6. Retirar con cuidado la olla a presión de la placa y colocar sobre una superficie resistente al calor.

4.3 Reducir la presión



Antes de abrir la olla a presión, primero se debe reducir el exceso de presión. Existen tres métodos para hacerlo:

I. Enfriamiento a temperatura ambiente

En esta opción se deja enfriar la olla a presión sobre una superficie resistente al calor hasta que se reduzca completamente el exceso de presión (ver fig. 13).

- Cuando la válvula de seguridad está debajo del todo significa que la olla a presión está despresurizada.

NOTA:

La temperatura de la olla a presión por sí sola desciende muy lentamente. Por lo tanto, no se debe utilizar esta opción para alimentos que deban cocinarse a la perfección, como carne o verduras.

Fig.11: Enfriado



2. Enfriar con agua corriente

NOTA:

Se recomienda usar guantes de cocina o similar.

1. Mantener la olla a presión bajo el chorro de agua fría.

El agua solo debe tener contacto con las superficies metálicas de la tapa y el exterior de la olla

(ver fig. 14).

--- Cuando la válvula de seguridad está abajo del todo significa que la olla esta despresurizada.



Fig.13: Liberación rápida de presión

3. Liberación rápida de presión

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras por el vapor caliente!

Con esta opción se libera vapor caliente a través de la abertura del regulador de presión.

- Mantener las manos, cabeza y cuerpo fuera de la zona de peligro.
- Solo debe pulsarse el regulador de presión en la zona que apunta a la manija de seguridad para evitar que el vapor que se escapa entre contacto con la piel.
- Evitar esta opción para alimentos que generen espuma

*Cuando la válvula de seguridad está abajo del Todo significa que la olla esta despresurizada.

5.2 Limpiar la olla a presión



Fig.14: Como enfrías la olla. Limpieza de la olla y el anillo de sellado.

PRECAUCIÓN!

¡La tapa de la olla y el anillo de sellado no deben meterse en el lavavajillas!

Set de ollas HOBIDUO



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por fallo de los componentes de seguridad! Si la olla de presión no se cuida apropiadamente, existe el riesgo de que los componentes de seguridad fallen debido a que estas se obstruyen con restos de comida.

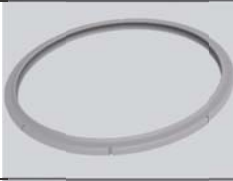
— Se debe limpiar cuidadosamente la olla de presión tras cada uso.

1. Se debe retirar el anillo de sellado del borde interior de la tapa.
2. Limpiar la olla y el anillo de sellado con un detergente suave y retirar con agua (ver fig. 14).
3. Limpiar el filtro para evitar incrustaciones de comida.
4. Girar el regulador de presión en la dirección correcta (ver fig. 15)
5. Secar los componentes después de limpiarlos.
6. Colocar el regulador de presión de vuelta en la tapa. Se debe girar hacia la izquierda, hasta que se ajuste a la abertura apropiadamente.
7. Colocar la tapa junto con el anillo de sellado boca abajo en la olla. Esto ayuda a reducir el desgaste del anillo de sellado.
8. Una vez que la olla a presión se haya enfriado, limpiado y secado, se debe guardar de forma apropiada.

6.RESOLUCION DE PROBLEMAS

Posibles problemas y soluciones

Fallo	Posible(s) causa(s)	Posible(s) solución(es)
El vapor se escapa por el regulador de presión.	El regulador de presión ha sido ajustado de forma incorrecta.	Insertar el regulador de presión con firmeza en la abertura de la parte inferior de la tapa.
	El sello del regulador de presión está dañado.	Reemplazar el regulador de presión.
La olla está a presión, pero la válvula de seguridad no sube.	La válvula de seguridad está atascada.	Limpiar la válvula de seguridad por la parte inferior de la tapa con agua corriente. Si la válvula esté dañada, contactar con el servicio de atención al cliente.
El regulador de presión solo puede moverse con dificultad.	El regulador de presión está sucio.	Desmontar el regulador de presión y limpiarlo cuidadosamente con agua corriente.
	El regulador de presión está dañado.	Reemplazar el regulador de presión.

COMPONENTES SUSTITUIBLES		
Filtro		
Regulador de presión		
Anillo de sellado		
Asa lateral		

GARANTIA

En los siguientes casos la garantía según la normativa vigente no se hará efectiva:

- Cualquier daño resultado de cualquier reparación o manipulación no autorizada por la compañía.
- Cualquier daño resultado de un mal uso, negligencia o accidente.
- Cualquier daño causado por desastres naturales o voltaje anormal.
- Cualquier daño resultado de casos de usos de la máquina en otros contextos que no sea el descrito en este manual.

RECICLAJE



Los materiales de desecho de productos eléctricos no deben echarse al contenedor de basura junto con el resto de desperdicios del hogar. Estos materiales deben devolverse a la tienda donde se adquirieron o bien llevarlos a un punto específico para su reciclaje o eliminación. Según la normativa de la 2002/96/EC.

Estimado Cliente, ante cualquier duda relacionada con este artículo, puede ponerse en contacto con nuestro SAT. Estaremos encantados de poder ayudarle.

hobitech@hobitech.es