



MONIX®

presto

Biggest unit in the world at pressure

Instrucciones

de uso

ESPAÑOL

Presión de funcionamiento:
100 kPa





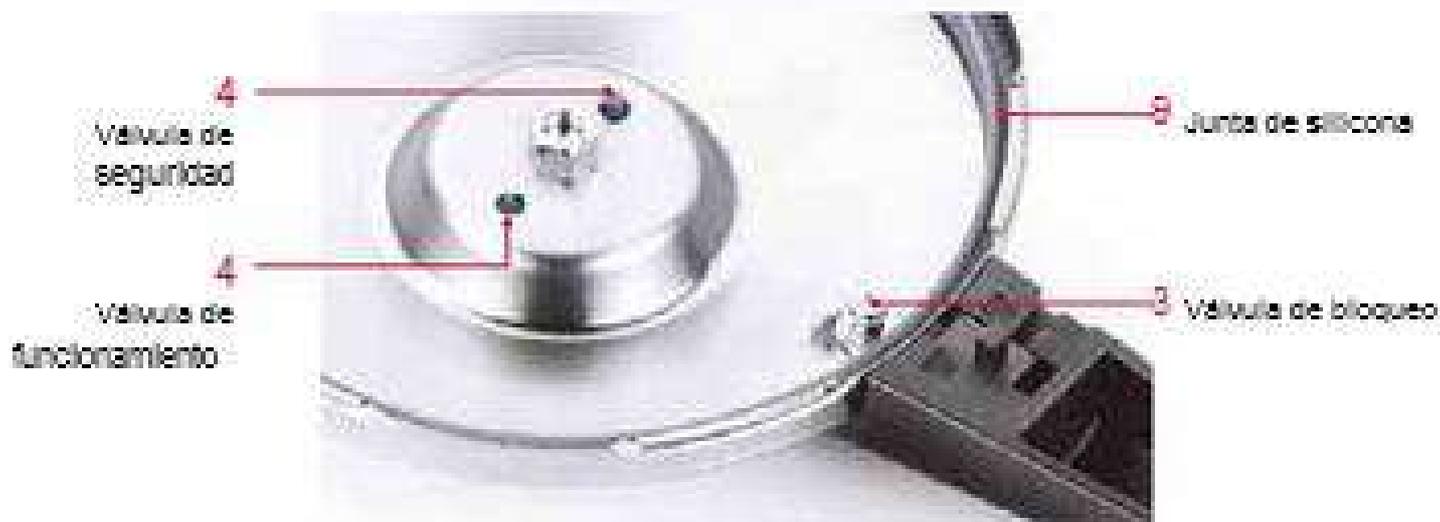
Reglas de seguridad	4
Esquema	5
Características	5
Fuentes de calor compatibles	6
Triple fondo difusor	6
Cuatro sistemas de seguridad	7
Recambios	8
Instrucciones de uso	9
Apertura de la tapa	
Cierre de la tapa	
Primer uso	10
Inicio de la cocción	11
Llenado mínimo	
Llenado máximo	
Durante la cocción	12
Tiempos de cocción	13
Final de la cocción	14
Limpieza y mantenimiento	14
Almacenaje	15
Cambio de la junta de cierre	
Preguntas frecuentes	16
Garantía	17

1. Leer antes de cualquier utilización de la olla a presión. Conserve estas instrucciones.
2. Siempre deben respetarse las reglas de seguridad durante la utilización de la olla a presión.
3. No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.
4. No toque las superficies calientes. Utilice el asa y el mango.
5. Asegúrese de que las asas estén sujetas y puestas correctamente.
6. Tenga cuidado al transportar la olla a presión llena de líquido caliente.
7. No ponga la olla a presión en un horno caliente.
8. Nunca utilice la olla a presión para otro uso que el específico. Este utensilio cuece bajo presión.

Una utilización inadecuada puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de utilizarla. Para más información, remítase a las instrucciones.

9. No llene la olla a presión a más de 2/3. Cuando cocine ingredientes cuyo volumen aumenta durante la cocción, como el arroz o las leguminosas, no llene la olla a presión a más de 1/2 de su capacidad total.
10. No prepare alimentos como la compota de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, guisantes, pastas, macarrones o espaguetis. Estos alimentos tienden a producir espuma y burbujas que pueden atascar la válvula de seguridad.
11. Después de la cocción de las carnes que tienen una piel superficial (por ej.: la lengua de buey) que puede inflarse bajo el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel parezca inflada; e arriesga a quemarse con líquido caliente.
12. En el caso de alimentos pastosos, debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapadera para que estos alimentos no salpiquen al exterior.
13. Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén atascadas antes de la utilización. Remítase a las instrucciones de uso.
14. Es importante que la olla a presión este cerrada de manera adecuada antes de ponerla en funcionamiento. Y asegúrese de que la apertura de seguridad de la tapa esté dirigida a la parte contraria de uso.
15. No utilice la olla a presión para cocinar solo con aceite.
16. Nunca utilizar el aparato sin añadir agua, esto lo dañaría seriamente.
17. Cuando se alcanza la presión de cocción normal, baje la temperatura; esto impedirá que se pierda el vapor que ha creado el líquido. Vigile la olla a presión durante la cocción.
18. Abra la olla a presión solo cuando no quede nada de presión en el interior. Nunca fuerce la abertura. Remítase a las instrucciones de utilización.
19. No modifique ninguna de las piezas de origen de la olla a presión, especialmente los elementos de seguridad, más allá de las instrucciones que se especifican en este manual; esto podría hacer que los elementos de seguridad se vuelvan ineficaces. Si una o varias piezas no corresponden a la descripción que figura en este folleto, diríjase a un técnico para que pueda verificarlas.
20. Solo utilice las piezas del fabricante conformes con el modelo correspondiente. En particular, utilice una olla y una tapadera que provengan de un mismo fabricante y sean designadas por este como compatibles.
21. Cualquier reparación debe ser realizada por personal autorizado de los Servicios posventa.

Esquema



Características de la olla a presión

Capacidad	Diámetro	Referencia
4 L	22 cm	M910001
6 L	22 cm	M910002
7 L	22 cm	M910003
4 + 6 L	22 cm	M910005

Fuentes de calor compatibles

Los modelos de olla a presión Presto son compatibles con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

Apta para todo tipo de cocinas



Full Induction

- Sobre placas eléctricas, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o inferior al del fondo exterior de la olla.
- Sobre placas vitrocerámicas, se recomienda verificar que el fondo exterior de la olla esté limpio y totalmente libre de residuos.
- Sobre placas de gas, se recomienda que la llama nunca sobresalga el diámetro del fondo de la olla.
- Sobre placas de inducción, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual al del fondo difusor de la olla.

Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un fondo difusor sandwich constituido por Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable. Este fondo difusor especial absorbe y transmite la energía con la máxima homogeneidad. Fabricado en acero inoxidable 18/10 de alta calidad.



Cuatro sistemas de seguridad

En caso de exceso de presión:

La olla posee cuatro sistemas de seguridad.

- La válvula de funcionamiento actuaría rápidamente desvaporizando la olla por el orificio de salida situado en la tapa de la olla. (1)
- Una segunda válvula actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la actuación de la primera válvula y en el caso extraordinario de que ésta no actuara. (2)
- Por otro lado el propio diseño de la tapa de la olla y su junta constituyen un tercer sistema de seguridad. Si no actuaran las dos válvulas de seguridad, la junta de goma se dilataría saliendo por la ranura de la tapa, evacuando de este modo la presión de la olla por el lado contrario al puesto de trabajo, quedando de este modo la persona que utilice la olla totalmente resguardada. (3)
- Finalmente, la olla posee un sistema de bloqueo que no le permitiría abrirla en caso de que hubiera una mínima presión en el interior. (4)

Recomendamos cambiar la junta de cierre al menos una vez al año.



Recambios MONIX disponibles en los servicios de asistencia técnica



Para cualquier reparación o sustitución de alguna de las piezas enumeradas en el listado, póngase en contacto con el servicio post-venta MONIX.



La junta de cierre de la olla a presión puede ser sustituida por el cliente (ver página 15) y recomendamos su cambio, al menos, una vez al año.

Solo utilice las piezas del fabricante conformes al modelo correspondiente.

Descripción	Referencia
Asa del cuerpo Presto	M957080
Mango superior montado Presto	M957081
Mango del cuerpo Presto	M957082
Junta olla a presión 4, 6, 7 L Presto	M957083
Válvula de bloqueo de apertura	M957084
Conjunto válvula de funcionamiento y seguridad Presto	M957085

Instrucciones de uso

Apertura de la tapa

Empuje el botón de apertura hacia delante y gire la parte superior del mango de la tapa hacia la derecha (3), hasta hacer coincidir el punto de la tapa con el otro punto que está en el centro del mango del cuerpo. (2)

En esta posición levante verticalmente la tapa y la olla estará abierta.

Nunca trate de abrirla sin antes asegurarse de que esté totalmente desvaporizada, aunque la olla posee un sistema de bloqueo que no le permitiría abrirla en caso de que hubiera una mínima presión en el interior.

Cierre de la tapa

Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla, alineando la flecha de la tapa y el punto del mango inferior. (2)

Presione suavemente la tapa contra el cuerpo.

Gire la empuñadura de la tapa hacia la izquierda, hasta que el tope de la tapa coincida con el del cuerpo. (3)

El botón se colocará en la posición de cerrado.

Si se da el acontecimiento de que se ha calentado la olla sin líquido en su interior, póngase en contacto con el servicio post-venta MONIX para su verificación.



Primer uso

Antes de usar la olla por primera vez, recomendamos limpiar bien todas las piezas con agua caliente, detergentes líquidos y estropajos que no rayen. No introduzca la tapa en el lavavajillas, aunque sí puede hacerlo con el cuerpo.

Llene el cuerpo de la olla con agua hasta $2/3$ partes de su altura (1).

- Cierre la olla (ver página anterior: Cierre).
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo.
- Pasados unos minutos, cuando la olla haya alcanzado la presión de cocción, ésta liberará vapor sobrante a través de la abertura de salida de vapor (2). Llegado este momento es importante bajar el fuego al nivel medio-bajo, para que se mantenga la presión estable dentro de la olla.
- Cuando hayan pasado 20 minutos, apague por completo la fuente de calor.
- Para despresurizar la olla a presión presione gradualmente el indicador de despresurización (3) hasta abajo del todo utilizando un trapo, y hasta que deje de salir vapor por la abertura (2).
- Si desea que la presión baje de una forma más rápida, coloque la olla bajo el grifo de agua fría (sólo el borde de la olla, ya que de lo contrario el agua podría entrar en el interior).
- Enjuague y seque la tapa y el cuerpo de la olla.

(1)



(2)



Inicio de la cocción

Antes de cada utilización, verifique que la válvula de funcionamiento no está obstruida.

Llenado mínimo

Llene siempre la olla con una cantidad mínima equivalente a $\frac{1}{4}$ de la capacidad total de la olla (ver marca interior de la olla $\frac{1}{4}$).

Llenado máximo

- NO llene nunca el cuerpo de la olla por encima de $\frac{2}{3}$ de su altura, con alimentos incluidos.
- En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo.
- Pasados unos minutos, cuando la olla haya alcanzado la presión de cocción, ésta liberará vapor sobrante a través de la abertura de salida de vapor (2). Llegado este momento es importante bajar el fuego al nivel medio-bajo.

A partir de este momento empieza el tiempo de cocción recomendado.

Si no sale vapor por la válvula de funcionamiento y no emite ningún sonido durante la cocción:

- La presión no ha subido. Es normal en los primeros minutos de cocción.

Si este acontecimiento persiste, verifique que:

- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, aumentela.
- Verifique que se ha introducido el líquido en el interior de la olla equivalente a un mínimo de a $\frac{1}{4}$ de la capacidad total de la olla (ver marca interior de la olla $\frac{1}{4}$).
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de estanqueidad o los bordes de la olla no están deteriorados.

Durante la cocción

No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.

- Cronometre los tiempos de cocción haciendo servir la tabla "tiempos de cocción" Incluida en este libro de instrucciones (los tiempos son aproximados y orientativos).

Una ligera salida de vapor por la válvula de funcionamiento durante el uso de la olla en el proceso de cocción se considera normal.

- Durante la cocción a presión verifique que salga un poco de vapor regularmente por la válvula de funcionamiento. Si esto no ocurre puede incrementar ligeramente la fuente de calor, si ocurre el caso contrario, es decir, sale una cantidad excesiva de vapor, disminuya la fuente de calor.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción apague la fuente de calor.

Si uno de los sistemas de seguridad entra en funcionamiento:

- Apague inmediatamente la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla a presión.
- Verifique la válvula de funcionamiento (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo las verificaciones).

Si el vapor se escapa por los bordes de la tapa de la olla a presión, verifique:

- El cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- El buen estado de la junta de cierre, y si es necesario sustitúyala.
- El buen posicionamiento de la junta de estanqueidad en la tapa de la olla a presión.
- La limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.
- El buen estado del borde del cuerpo de la olla.

Tiempos de cocción (orientativos)

Los tiempos de cocción deben tomarse a partir del momento en que la olla alcance la presión adecuada, que es cuando empieza a salir vapor por la válvula.

Verduras		Carnes	
Alcachofas	8 min.	Asado buey, cordero, cerdo	15 min.
Apio	3	Chuletas cordero	5
Calabacines	4	Guisados de buey	20
Cebollas	3	Hígado	8
Coles	5	Pescados	
Coliflor	5	Almejas	2
Espinacas	3	Atún	3
Guisantes	3	Bacalao	5
Habas	5	Calamares	5
Patatas	5	Sopas y caldos	
Zanahorias	5	Caldo de carne	15
Legumbres*		Cocido	20
Alubias	18	Sopa de verduras	8
Arroz	3	Sopa de pescado	3
Garbanzos	25		
Lentejas	20		
Macarrones	5		
Fideos	3		

* En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, las legumbres, el arroz, etc, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.

Estos tiempos de cocción son orientativos, ya que cada tipo de cocina, a gas, electricidad, etc, tienen resultados diferentes.

Apertura de la olla

Para liberar el vapor del interior de la olla, una vez la fuente de calor ha sido apagada, presione gradualmente el indicador de despresurización (2) hasta abajo del todo utilizando un trapo, y hasta que deje de salir vapor por la abertura (3). Tenga especial cuidado con la salida de vapor.

Puede optar por una descompresión rápida: Coloque la olla bajo un chorro de agua fría, consiguiendo que la presión baje más rápidamente (sólo el borde de la olla, ya que de lo contrario el agua podría entrar en el interior).

- Cuando no sale más vapor por la válvula de funcionamiento quiere decir que no queda presión en el interior de la olla.
- Abra la olla. Para desplazar la olla a presión utilice las asas.

Si no puede abrir la tapa de la olla:

- Despresurice la olla
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.

Si los alimentos no se han cocinado o se han quemado, verifique:

- El tiempo empleado en la cocción.
- La potencia de la fuente de calor.
- La correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- La cantidad de agua empleada.

Limpieza y mantenimiento

Evitar dejar alimentos en el interior de la olla periodos largos de tiempo. NO utilizar nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

- Después de cada uso, limpie la olla con la ayuda de agua tibia y un detergente suave.
- Para lavar el interior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado duro.
- Para lavar el exterior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Para lavar la tapa de la olla a presión puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.

- Puede limpiar el cuerpo de la olla a presión a mano o en el lavavajillas.

No dejar la tapa de la olla a presión en remojo.

No lavar la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

- Limpie regularmente la válvula de funcionamiento.
- Limpie la base de la válvula de seguridad en el interior de la tapa de la olla.

Almacenaje

Dé la vuelta a la tapa de la olla y colóquela encima del cuerpo de la olla.

- Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos ya cocinados en la olla, ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (más detergente) y podemos rayar y estropear nuestra olla a presión.
- Las manchas de cal se pueden evitar si secamos la olla a presión con un trapo seco en lugar de dejar que se seque ella sola. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.
- Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática en el cuerpo de la olla podemos pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo.
- Si ha perdido el brillo podemos frotar el cuerpo de la olla con un paño humedecido en alcohol.

Cambio de la junta de cierre de la olla a presión

- Elija siempre una junta correspondiente a su modelo de olla a presión.
- Sumérgala en agua jabonosa , enjuáguela y colóquela poco a poco realizando presión con los dedos hasta que esté totalmente encajada en el hueco habilitado en el interior de la tapa.
- Nunca corte la junta de cierre.

Haga verificar su olla a presión por un servicio técnico MONIX autorizado, si esta supera los 10 años de uso.

En el caso de que se le haya quemado un alimento en el interior de la olla a presión:

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.

Preguntas frecuentes



¿Qué hacer si no puedo abrir la tapa?

- Despresurice la olla manteniendo pulsado hasta el fondo el dispositivo de despresurización.
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.

¿Qué hacer si la olla se ha utilizado sin líquido en su interior?

- Póngase en contacto con el servicio post-venta MONIX para su verificación.

¿Qué hacer si no sale nada de vapor por (por la abertura de salida de vapor y la olla no emite ningún sonido de salida de vapor)?

- La presión no ha subido. Esto es normal en los primeros minutos de cocción.

SI ESTE ACONTECIMIENTO PERSISTE, VERIFIQUE QUE (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo cualquiera de las siguientes verificaciones):

- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, aumentela.
- La cantidad de líquido en el cuerpo de la olla es suficiente.
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de cierre o los bordes de la olla no están deteriorados.

¿Qué hacer si la válvula de seguridad entra en funcionamiento?

- Apague la fuente de calor.
- Deje que se enfríe la olla.
- Póngase en contacto con el servicio post-venta MONIX para su verificación.

¿Qué hacer si se escapa el vapor entre la tapa y el cuerpo de la olla?

- Verifique el cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- Verifique el buen estado de la junta de la tapa, y si es necesario sustitúyala.
- Verifique el buen posicionamiento de la junta en la tapa de la olla a presión.
- Verifique la limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.

funcionamiento.

- Verifique el buen estado del borde del cuerpo de la olla.

¿Qué hacer si los alimentos no se han cocinado o se han quemado?

- Verifique el tiempo empleado en la cocción.
- Verifique la potencia de la fuente de calor.
- Verifique la correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- Verifique la cantidad de agua empleada.

¿Cómo limpio la olla a presión si se han quemado alimentos en su interior?

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.
- NO utilice nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

Garantía

El plazo de la presente garantía es de tres años a partir de la fecha de compra del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso de la pieza, uso impropio de esta o los daños causados por golpes.

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.

Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

* En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al importador que el referido establecimiento le indique.