fantuzzi®

qualita

Olla a presión 6, 8 y 10 lts.
acero inox.

fantuzzi®

INSTRUCTIVO Y GARANTÍA

acero inoxidable

qualita

Olla a presión 6, 8 y 10 lts.
acero inox.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

ATENCIÓN: Lea atentamente este instructivo-garantía antes de usar esta olla a presión. Guárdelo junto con el justificante de compra y, a ser posible con el embalaje original.

NORMAS BÁSICAS DE SEGURIDAD

Para reducir los riesgos de daños personales, se deben seguir unas normas básicas de seguridad, tales como:

1. Lea cuidadosamente las instrucciones. Un uso inapropiado de la olla a presión puede producir grandes daños a las personas o a las cosas.
2. Asegúrese que se encuentra bien cerrada antes de poner la olla en funcionamiento.
3. Nunca utilice la olla a presión sin agua. Puede causar un serio peligro.
4. Use siempre fuentes de calor compatibles con la olla *(ver instrucciones)*.
5. La olla a presión nunca debe ser usada por niños siendo necesaria una supervisión adecuada cuando la olla a presión se usa cerca de ellos.
6. No utilice la olla a presión para otro uso que no sea la cocción de alimentos en el hogar.
7. Tiene que tener extrema precaución en el uso de la olla a presión cuando contiene líquidos calientes. No toque la superficie caliente. Use guantes o manoplas.
8. Cuando la olla está en funcionamiento, nunca se debe colocar encima de la válvula *(9)* ningún sobrepeso ni usar otra pieza que la sustituya.
9. Nunca abra la olla hasta que la presión interna haya sido completamente eliminada. Compruebe previamente que no sale vapor cuando se le quita la válvula giratoria *(9)*.
10. Utilice siempre recambios originales para la junta / empaque, válvulas, tornillos, pomos y asas.
11. Cuando la olla está en funcionamiento, no debe ser golpeada ni zarandeada para evitar deformaciones en el cuerpo de la olla y de la tapa que pueden producir escapes de vapor.
12. Nunca debe sustituirse la junta / empaque de silicona por una anilla de metal para aumentar el sellado.
13. Ante cualquier problema, lleve la olla a presión al *Servicio Técnico Autorizado* más próximo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

SOPAS

De ajo	8
De cebolla	10
De pescado	10
De verduras	10
De pollo	11

SALSAS

Cazadora	5
Bordelesa	5
Española	15

ARROZ

Arroz con pollo	10
Arroz blanco	10

PATATAS

Porrusalda	10
Cocidas al vapor	10
A la riojana	10
Con bacalao	15

VERDURAS

Brocoli	2
Coles de Bruselas	8
Puerros	8
Espinacas	8
Habas	8
Repollo	10
Coliflor	10
Alcachofas	10
Judias verdes	10
Zanahorias	10
Espárragos	10

LEGUMBRES

Lentejas	20
Alubias rojas	25
Alubias blancas	25
Garbanzos	30
Frijoles	35

PESCADOS

Merluza	7
Trucha	6
Chipirones	9
Marmitako	15
Pulpo	45

CARNES

Riñones al Jerez	8
Pollo al Jerez	15
Codornices	12
Conejo lionesa	15
Albóndigas	15
Cordero	20
Estofados	25
Gallina	25
Solomillo Buey	25
Caracoles	25
Ragout ternera	30
Redondo asado	40
Callos	50
Patas de cerdo	50

POSTRES

Flan	5-9
Manzanas cocidas	7-10

Estos tiempos son estimados y reflejados en minutos.
Cada usuario personalizará la tabla de acuerdo a su gusto y experiencia.

TAPA

Al tiempo que aplica un fuerte chorro de agua tibia, debe limpiar el orificio de la chimenea *(10)* con una varilla y la válvula de seguridad *(21) (FIG.7a)*.

CUERPO

1. Dependiendo de los alimentos y condimentos utilizados para cocinar, así como del contenido mineral del agua usada en la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Esto no afectará a sus alimentos ni al funcionamiento de la olla a presión. Para su limpieza puede hervir en la olla durante 10 minutos una solución de agua y una cuarta parte de vinagre o jugo de limón y luego proceder a la limpieza con un jabón neutro y un estropajo, aclarando con abundante agua. *(FIG. 7b y 7c)*
2. Nunca deje en el interior del cuerpo de la olla lejía (ni siquiera diluida), salsa de tomate, agua salada ni ningún otro ácido, pues esto puede producir corrosión.

JUNTA / EMPAQUE DE SILICONA

1. La junta / empaque es de silicona de larga duración. Debe lavarla con agua y jabón neutro después de cada uso, junto con la tapa y sin sacarla de su ubicación.
2. Cuando la olla vaya a ser guardada, coloque la tapa invertida sobre el cuerpo. De esta forma permitirá la circulación del aire y evitará los malos olores así como la deformación de la junta / empaque.

ATENCIÓN: NUNCA USE LEJIA NI NINGÚN OTRO ÁCIDO PARA LA LIMPIEZA DE LA OLLA.

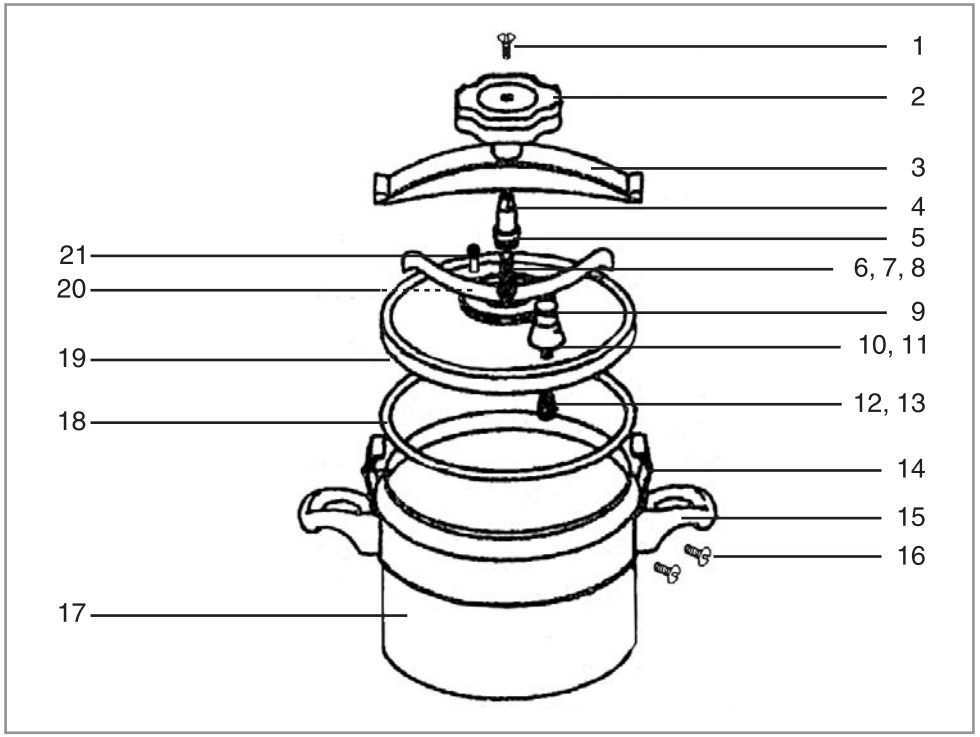
ATENCIÓN: LA JUNTA / EMPAQUE SE CONSIDERA GASTADA CUANDO DEBIDO AL USO LA OLLA EMPIEZA A PERDER VAPOR POR ELLA; EN CUALQUIER CASO, LA JUNTA DEBE SER CAMBIADA AL MENOS CADA DOS AÑOS.

ATENCIÓN: UTILICE SIEMPRE RECAMBIOS ORIGINALES PARA ASEGURAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA.

ATENCIÓN: NO DEBE LAVAR NI EL CUERPO NI LA TAPA DE LA OLLA EN EL LAVAVAJILLAS.

ATENCIÓN: NUNCA USE ESTROPAJOS DE ACERO PUES PUEDEN RAYAR EL INTERIOR DE SU OLLA.

DESCRIPCIÓN DE LA OLLA QUALITA



PARTES DE LA OLLA

1. Tornillo del pomo.
2. Pomo de bakelita.
3. Puente de acero inox.
4. Tuerca de fijación.
5. Arandela + platina.
6. Tornillo central.
7. Arandela superior.
8. Arandela inferior.
9. Válvula giratoria (pesa).
10. Chimenea.
11. Junta.
12. Arandela.
13. Tuerca inferior chimenea.
14. Orejones.
15. Asa de bakelita.
16. Tornillos + Arandela.
17. Cuerpo de acero inox.
18. Junta de silicona.
19. Tapa.
20. Tuerca válvula de seguridad.
21. Válvula de seguridad.

VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN QUALITA

• Rapidez y economía.

Cocinará hasta 3 veces más rápido que de la forma tradicional.

• Seguridad.

La Olla a Presión QUALITA dispone de 3 sistemas de seguridad.

1. *Válvula giratoria o pesa (9):* mantiene la presión de la olla dejando salir el vapor sobrante.
2. *Válvula de seguridad (21):* Si por alguna circunstancia, la chimenea (10) se obstruye y se produce un aumento de la presión en la olla, entra en funcionamiento esta válvula de seguridad dejando salir el vapor y equilibrando la sobre presión. Si esto ocurriese, deberá de retirar la olla de la fuente de calor, esperar a que la olla pierda la presión para abrirla y proceder a la limpieza de la chimenea con abundante agua y jabón.
3. *Puente de acero inoxidable (3):* Si por alguna razón, se obstruye o no funcionan los dos dispositivos de seguridad anteriores, este puente de acero inoxidable, actúa como ballesta permitiendo el escape de vapor entre el cuerpo de la olla y la tapa, evitando que esta alcance presiones no deseadas. Si esto ocurriese, deberá revisar tanto la chimenea como la válvula de seguridad, limpiando ambas con abundante agua y jabón. Si persiste, deberá llevar la olla al *Servicio Técnico Autorizado* más cercano.

• Salud.

Cocinando con la olla a presión, se preserva un mayor porcentaje de minerales (Mg, Fe, Ca, etc.) y vitaminas (A y C) que en la cocina tradicional.

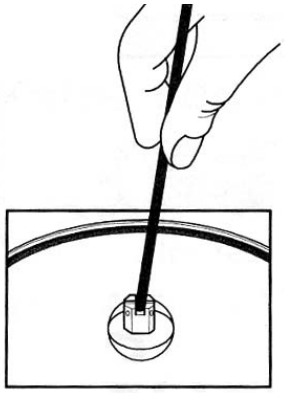


FIG.1

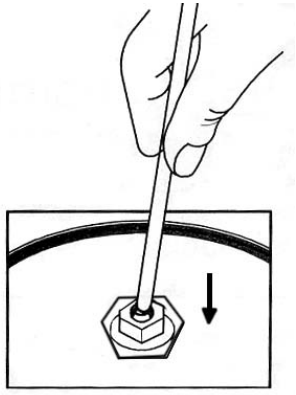


FIG.2a

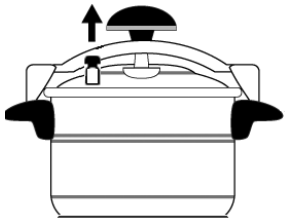


FIG.2b

ATENCIÓN: NUNCA DEJE DESATENDIDA LA OLLA A PRESIÓN MIENTRAS ESTÁ COCINANDO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA OLLA

Para mantener su olla en perfecto estado de uso y conservación, le recomendamos lavarla después de cada uso con agua tibia, jabón para vajilla y una esponja o estropajo suave, siguiendo las siguientes instrucciones *(FIG. 7a, 7b, 7c)*.

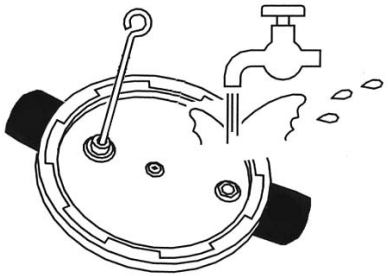


FIG.7a

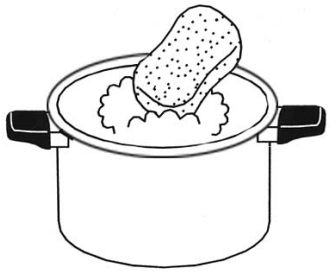


FIG.7c

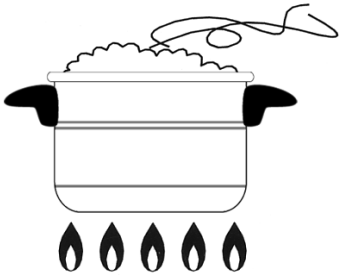


FIG.7b

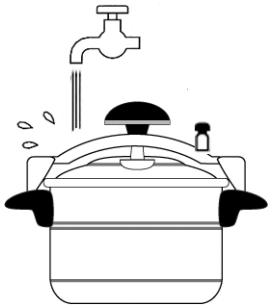


FIG.6a

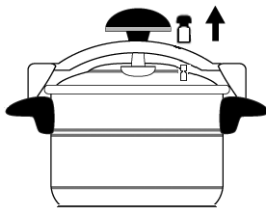


FIG.6b

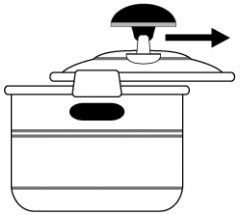


FIG.6c

RECOMENDACIONES PARA EL PRIMER USO DE LA OLLA

1. Llene la olla hasta los 2/3 de su capacidad con agua.
2. Cierre la olla y póngala al fuego, haciéndola funcionar 15 minutos a contar desde que alcanza su presión de trabajo.
3. Al término de este tiempo, coloque la olla debajo del grifo dejando caer un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa hasta que baje la presión. Ahora puede retirar la pesa de la chimenea para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla.
4. Abra la olla y lávela con abundante agua tibia y un jabón neutro para vajilla.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL USO DE LA OLLA

1. Ahorrará energía si, una vez apagado el fuego, mantiene la olla trabajando aprovechando el calor residual de la fuente de calor y terminando la cocción de los alimentos con dicho calor.
2. Si sale vapor por la tapa es síntoma de que la olla está mal cerrada. Las causas pueden ser:
   a. Compruebe que la tapa *(19)* está bien acoplada en el cuerpo de la olla *(17)*.
   b. Es posible que no haya apretado el pomo lo suficiente.
   c. La olla ha llegado a su presión de trabajo. En este caso, la junta / empaque de silicona puede estar mal colocada o estar gastada, en cuyo caso deberá de reemplazarla.
3. Si ha cocinado un alimento pastoso, agite ligeramente la olla antes de proceder a su apertura. De esta forma evitara posibles salpicaduras.
4. Si los alimentos no se han cocinado en el tiempo previsto, o si se han quemado, debe revisar la intensidad de la fuente de calor, la cantidad de líquido que agregó o si la pesa ha sido colocada correctamente.
5. Una vez haya finalizado la cocción de los alimentos, debe sacarlos de la olla, pues si los deja en ella durante un tiempo, los ácidos de estos alimentos podrían dañar el cuerpo de ésta.
6. Si se le han quemado los alimentos dentro de la olla a presión, debe dejarlos a remojo un tiempo con agua templada y luego limpiarla de la forma que se indica a continuación.

ANTES DE CADA USO

CHIMENEA

1. Tome la tapa de la olla *(19)* sin colocar la pesa *(9)* en la chimenea *(10)*.
2. Compruebe mirando al trasluz que la chimenea está limpia de cualquier resto que pudiera obstruir la salida del vapor. En caso contrario, use una varilla para su limpieza. *(FIG.1 - ver página 3)*

VÁLVULA DE SEGURIDAD

1. Compruebe el correcto funcionamiento de la válvula de seguridad *(21)* presionando en el detector de presión con una varilla desde el interior de la tapa, o tirando hacia arriba de la perilla de la válvula Si el detector cede, es correcto *(FIG. 2a y 2b)*.
2. En caso contrario deberá desmotar la válvula y limpiarla con abundante agua y jabón.
3. Si el problema persiste, deberá de dirigirse al *Servicio Técnico Autorizado* más próximo.

LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Por razones de seguridad, nunca llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad. *(FIG. A1)*
2. Para cocinar alimentos que aumentan el volumen al cocer, como sopa, arroz o algunos vegetales, no debe llenar la olla más de la mitad (1/2) de su capacidad. *(FIG. A2)*
3. La cantidad mínima de agua que debe usar para cocinar es de 250 mililitros (1/4 de litro). *(FIG. A3)*
4. Para cocinar alimentos al vapor debe utilizarse al menos 750 mililitros (3/4 de litro) de agua, colocando el alimento sobre una rejilla vaporera. *(FIG. A4)*
5. No cocine salsa de manzana, frambuesas, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes majados, purés conteniendo vegetales secos o pastas como macarrones, spaghetti... Estos alimentos tienden a producir espuma y pudieran obturar la chimenea.

LLENADO MÁXIMO

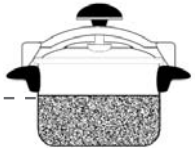


FIG.A1

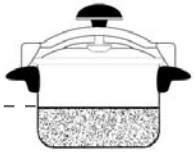


FIG.A2

LLENADO MÍNIMO

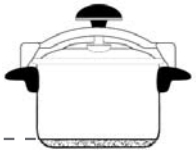


FIG.A3

FIG.A4

ATENCIÓN: NO UTILICE NUNCA LA OLLA PARA FREÍR CON ACEITE BAJO PRESIÓN. SIEMPRE DEBE DE TENER COMO MÍNIMO 1/4 DE LITRO DE AGUA.

ATENCIÓN: SI LA OLLA A PRESIÓN SE HA CALENTADO SIN LÍQUIDO EN SU INTERIOR, DEBE DE SER LLEVADA AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MÁS PRÓXIMO ANTES DE CUALQUIER USO.

ATENCIÓN: NUNCA META O USE LA OLLA A PRESIÓN DENTRO DE UN HORNO ENCENDIDO.

FUENTES DE CALOR APTAS PARA LA OLLA A PRESIÓN QUALITA: LAS OLLAS A PRESIÓN QUALITA, ESTÁN FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 CON FONDO TERMODIFUSOR. PUEDEN SER USADAS EN TODO TIPO DE FUEGOS (GAS, VITROCERÁMICA, ELÉCTRICO...)

CÓMO CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

1. Gire el pomo *(2)* en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que el puente de acero descanse sobre la tapa *(FIG.1)*.
2. Deslice la tapa horizontalmente sobre el cuerpo asegurándose que la misma queda bien encajada en los bordes de éste, y que los extremos del puente coinciden con los orejones *(FIG.2)*.
3. Gire el pomo *(2)* en el sentido de las agujas del reloj hasta que el puente de acero *(3)* contacte con los orejones. A partir de aquí siga girando el pomo entre 1 y 1/2 y 3 vueltas hasta que la olla quede bien cerrada. *(FIG.3)*
4. Coloque la pesa *(9)* sobre la chimenea *(10)* *(FIG.4)*.

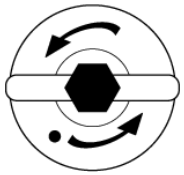


FIG.1

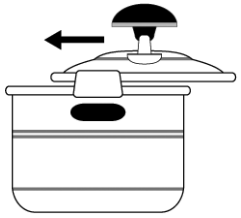


FIG.2

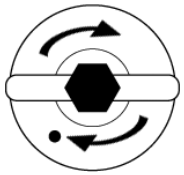


FIG.3

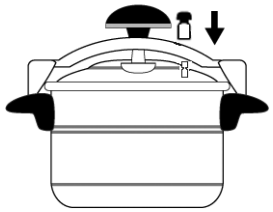


FIG.4

COCCIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN QUALITA

1. Colocados los alimentos a cocinar y cerrada la olla, ponga la pesa *(9)* en la chimenea *(10)* y coloque la olla a presión sobre la fuente de calor, en su máxima intensidad.
2. Al cabo de un tiempo, la pesa empezará a soltar presión y a girar. La olla ha alcanzado su presión de funcionamiento. En este momento, debe de bajar la intensidad de la fuente de calor a un nivel que permita una pequeña salida de vapor.
3. A partir de este punto es cuando deben de contarse los tiempos de cocción de los alimentos. *Ver la tabla orientativa de tiempos de cocción.*
4. Durante la cocción es normal observar pequeñas pérdidas de vapor por la válvula de seguridad.
5. Verifique siempre que la olla está correctamente centrada en la fuente de calor y que no sobresale del fondo de la olla. De esta forma ahorrará energía y evitará que se deterioren las asas de la olla a presión, así como la junta / empaque de silicona.

FIN DE LA COCCIÓN. APERTURA DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Una vez terminada la cocción, debe de retirar la olla de la fuente de calor y dejar que baje la presión de forma natural hasta que la olla quede sin ella. Quite la pesa *(9)* y si queda algo de vapor en la olla, éste saldrá por la chimenea *(10)*. *(FIG. 5)*
2. Si quiere acelerar el proceso de apertura de la olla a presión, puede colocarla debajo del grifo dejando caer un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa. Ahora puede retirar la pesa de la chimenea para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla. *(FIG. 6a, 6b y 6c).*
3. Para abrir la olla, una vez retirada la pesa *(9)*, gire el pomo *(2)* en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que el puente de acero inoxidable *(3)* descanse sobre la tapa. Ahora puede separar la tapa del cuerpo deslizándola horizontalmente. *(FIG. 5b y c)*

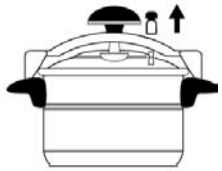


FIG.5

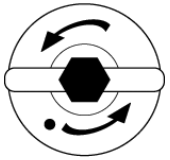


FIG.5b

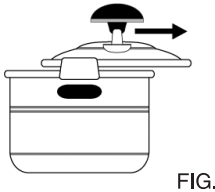


FIG.5c

NUNCA DEBE SUMERGIR LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA
NUNCA FUERCE LA TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN PARA ABRIRLA