



●● **splendida**  
●● Olla a presión 4, 5 y 6 lts.  
aluminio



INSTRUCTIVO Y GARANTÍA



aluminio

●● **splendida**  
●● Olla a presión 4, 5 y 6 lts.  
aluminio

## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

**ATENCIÓN:** Lea atentamente este instructivo-garantía antes de usar esta olla SPLENDIDA. 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 de 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 (1) 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 (1).
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 por una anilla de metal para aumentar su 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

 CARNES	 VERDURAS	 PESCADOS
Bife a la cacerola 8	Espinaca 2	Cangrejo 6
Carnero guisado 12	Repollo 4	Langosta 8
Cabrito 15	Col 3	Pejerrey 8
Ternera 15	Papas enteras 6	Cazuela 8
Mondongo 15	Zanahorias 4	Bacalao 10
Carne cocida 15	Batatas 8	Pulpo 10
Guiso 40	Chauchas 8	Filet 4
Hueso 45	Porotos 15	Mejillones 8
Feijoada 45	Porotos negros 20	Mero 6
Menudos de pollo 8	Porotos colorados 18	Corvina 8
Guisado de pollo 12		
Pollo frito 10		
Caldo de Gallina 18		
Pollo a la cazadora 12		
Curry de gallina 18		
Gallina cocida 20		
Caldo de gallina y arroz 20		

*Tiempos 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 (4) con una varilla (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. Ésto 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 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 salsa de tomate, agua salada ni ningún otro ácido, pues esto puede producir corrosión.

## JUNTA / EMPAQUE

1. La junta / empaque (5) es de larga duración. Debe lavarla con agua y jabón neutro después de cada uso, junto con la tapa (7) y sin sacarla de su ubicación.
2. Cuando la olla vaya a ser guardada, coloque la tapa (7) 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 (5).

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

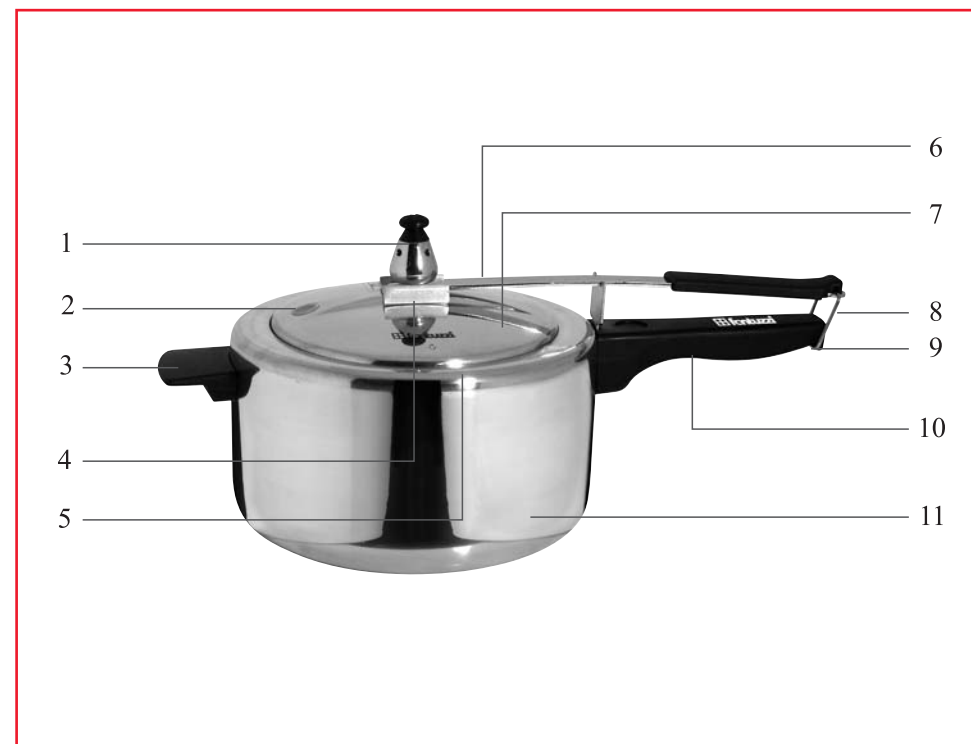
**ATENCIÓN:** LA JUNTA / EMPAQUE SE CONSIDERA GASTADA CUANDO DEBIDO AL USO LA OLLA EMPIEZA A PERDER VAPOR POR ELLA; EN CUALQUIER CASO, LA JUNTA DEBE SER CAMBIADA AL MENOS CADA DOS AÑOS.

**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 SPLENDIDA



## PARTES DE LA OLLA

- |                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Válvula giratoria (pesa).       | 7. Tapa.                   |
| 2. Ventana eyectable de seguridad. | 8. Argolla de fijación.    |
| 3. Asa.                            | 9. Sujeción de la argolla. |
| 4. Chimenea.                       | 10. Mango.                 |
| 5. Junta / Empaque.                | 11. Cuerpo de la olla.     |
| 6. Ballesta (Fleje).               |                            |

## VENTAJAS DE LA OLLA SPLENDIDA

### • Rapidez y economía.

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

### • Seguridad.

La Olla *SPLENDIDA* dispone de 2 sistemas de seguridad.

#### 1. Válvula eyectable (1):

Mantiene la presión de la olla dejando salir el vapor sobrante.

#### 2. Válvula de seguridad (2):

Si por alguna circunstancia, la chimenea (4) se obstruye y se produce un aumento de la presión en la olla, entra en funcionamiento esta válvula eyectable dejando salir el vapor. Si esto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor, esperar a que la olla pierda presión para abrirla y proceder a la limpieza de la chimenea con abundante agua y jabón y una varilla (*FIG. 1*). Así mismo, deberá colocar la olla eyectable de silicona de nuevo en su posición, comprobando que ésta no ha sufrido ningún desperfecto. En caso contrario, deberá ser sustituida.

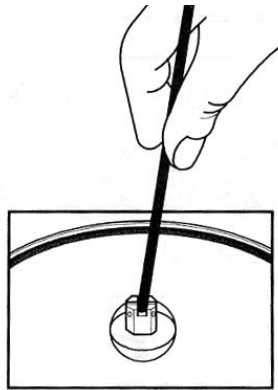


FIG.1

### • Salud:

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

**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*).

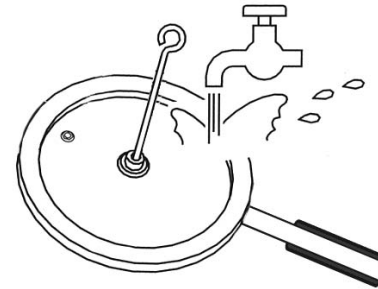


FIG. 7a

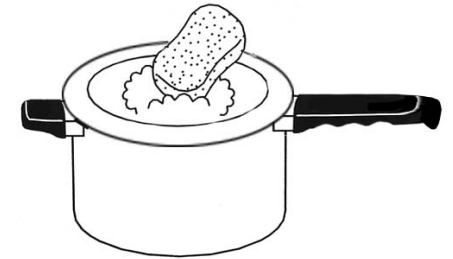


FIG. 7c

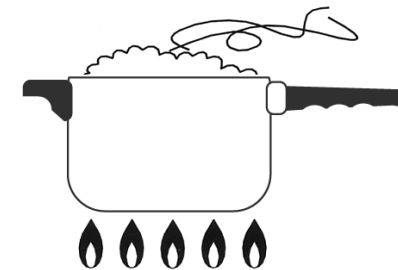


FIG. 7b



FIG.6a

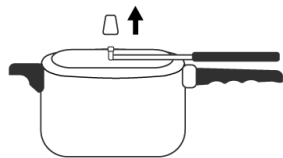


FIG.6b

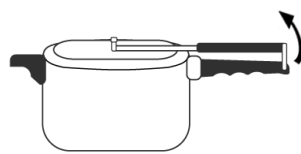


FIG.6c

## 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 válvula giratoria (1) de la chimenea (4) 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 (7) es síntoma de que la olla está mal cerrada. Las causas pueden ser varias:
  - a. Compruebe que la tapa (7) está bien acoplada en el cuerpo de la olla (11).
  - b. La olla no alcanza su presión de trabajo. En este caso, la junta / empaque (5) puede estar mal colocada o estar gastada, en cuyo caso deberá reemplazarla.
3. Si ha cocinado un alimento pastoso, agite ligeramente la olla antes de proceder a su apertura. De esta forma evitará 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 válvula giratoria (1) 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 sin colocar la válvula giratoria (1) en la chimenea (4).
2. Compruebe mirando al trasluz que la chimenea (4) 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).

### 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 (opcional). (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

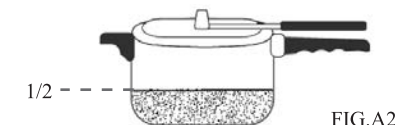


FIG.A2

#### LLENADO MÍNIMO

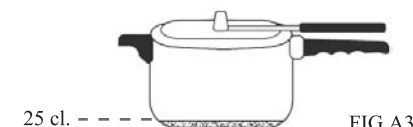


FIG.A3

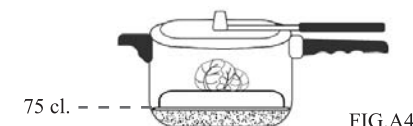


FIG.A4



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

**ATENCIÓN:** SI LA OLLA A PRESIÓN SE HA CALENTADO SIN LÍQUIDO EN SU INTERIOR, DEBE 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:**  
LAS OLLAS A PRESIÓN SPLENDIDA, ESTÁN FABRICADAS EN ALUMINIO EXTRAFUERTE. ÚNICAMENTE PUEDEN SER USADAS EN COCINAS (ESTUFAS) QUE UTILICEN EL GAS COMO FUENTE DE CALOR.

### CÓMO CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

1. Introduzca la tapa (7) en la olla formando un ángulo de 90° entre el mango (10) y la ballesta (6).
2. Gire la tapa (7) hacia el mango (10) hasta hacer coincidir éste con la ballesta (6) una encima del otro.
3. Compruebe que los bordes del cuerpo de la olla (11) y la junta / empaque (5) de la tapa coinciden correctamente.
4. Presione la ballesta (6) hacia el mango hasta fijar la argolla (8) con la sujeción (9).

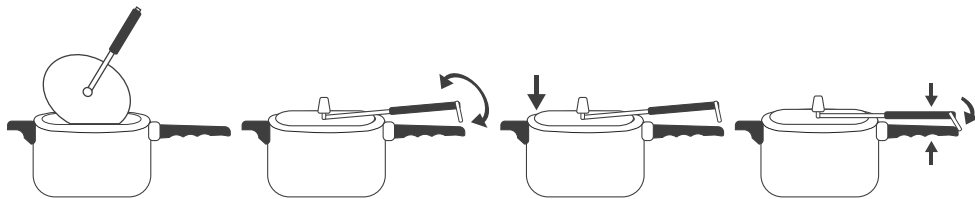


FIG.1

FIG.2

FIG.3

FIG.4

### COCCIÓN EN LA OLLA SPLENDIDA

1. Colocados los alimentos a cocinar y cerrada la olla, ponga la válvula giratoria (1) en la chimenea (4) y coloque la olla a presión sobre la fuente de calor, en su máxima intensidad.
2. Al cabo de un tiempo, la válvula giratoria (1) empezará a soltar presión. La olla ha alcanzado su presión de funcionamiento. En este momento, debe 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 contarse los tiempos de cocción de los alimentos. Ver la tabla orientativa de tiempos de cocción (página 10).
4. Verifique siempre que la olla está correctamente centrada en el quemador y que la llama de gas no sobresale del fondo de la olla. De esta forma ahorrará energía y evitará que la llama deteriore las asas (3 - 10) de la olla a presión, así como la junta / empaque (5).

### FIN DE LA COCCIÓN. APERTURA DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Una vez terminada la cocción, debe 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 válvula giratoria (1) y si queda algo de vapor en la olla, éste saldrá por la chimenea (4). (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 (7). Ahora puede retirar la válvula giratoria (7) de la chimenea (4) para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla. (FIG. 6a, 6b y 6c - ver página 7).
3. Para abrir la olla, una vez retirada la válvula giratoria (1), suelte la argolla (8) presionando la ballesta (6) hacia abajo del extremo y saque la tapa girando 90° en sentido contrario al de apertura, deslizándola hacia fuera.

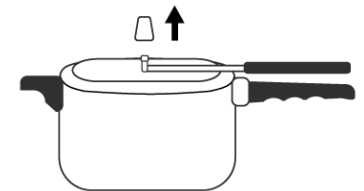


FIG.5

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