

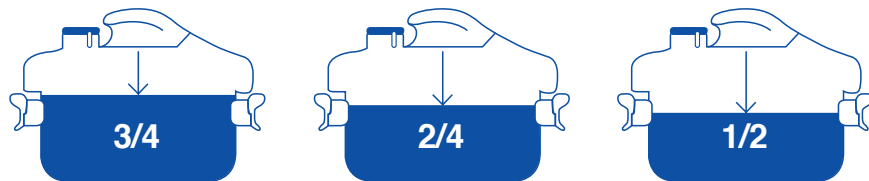
## COMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN DE MANERA SEGURA

### Trabajo de preparación previo a su uso inicial

Antes del primer uso, quite los accesorios (la Válvula de Presión se encuentra en el material de espuma) como se muestra en la lista de detalles de los accesorios en la lista de embalaje. Lave la olla de presión y todos los accesorios con un poco de agua tibia y jabón. Lea las Instrucciones del Usuario con atención (preste especial atención a los "Elementos Importantes de Seguridad") para aprender sobre los métodos adecuados de uso. Aplique un poco de aceite de cocina en la olla y en el empaque para obtener una apertura y cierre suaves. A continuación, ponga agua fría hasta la mitad del volumen de la olla y caliéntela empleando el procedimiento correcto de uso indicado en las instrucciones por unos diez minutos después de que la Válvula de Presión comience a liberar presión. Apague la flama y deje que la olla de presión se enfríe gradualmente. Abra la tapa y vierta el agua y limpie el interior de la misma a fin de eliminar cualquier rastro de olor de la nueva olla de presión.

### Notificación de Uso Apropiado Control del Volumen

Para las ollas de presión de diferentes tamaños, el volumen total de carne, pescado y sopa no deberá sobrepasar más de tres cuartas partes de la altura de la olla. Los alimentos fáciles de ser cocinados: arroz, dos tercios; alimentos que se expanden como arroz congee, sopa, comida líquida y semilíquida, frijoles, maíz y algas, la mitad.



Carne, pescado y sopa no deben sobrepasar más de tres cuartas partes de la altura de la olla.

El arroz no debe sobrepasar más de dos tercios de la altura de la olla.

Alimentos que se expanden tales como arroz congee, sopa, comida líquida y semilíquida, frijoles, maíz y algas no deben sobrepasar más de la mitad de la altura de la olla.

#### ⚠ Precauciones:

- El líquido puesto en la olla de presión debe ser un líquido que pueda generar vapor de agua, tal como agua y sopa.
- La cantidad de alimento debe ser estrictamente controlada en función de su naturaleza.

### Prueba de Seguridad

Abra la Tapa a Prueba de Atascos antes de cada uso y compruebe cuidadosamente si el Tubo de Ventilación no está bloqueado. Verifique la Tapa a Prueba de Atascos, la Válvula de Presión, la Válvula de Cierre y Seguridad para ver si están limpias o no. Si hay algún atasco, limpie inmediatamente. Compruebe si el empaque se encuentra en la posición correcta.

### Apertura y Cierre Correctos

La tapa debe estar en la dirección correcta con la olla. Cierre la tapa y gire el disparador hasta que el disparador se encuentre físicamente al mismo nivel que la Cubierta de Fijación del Disparador.

### Retiro apropiado

Al retirar la olla de presión, tome las asas con ambas manos, una en cada una. No toque el Disparador con el fin de evitar aplicar fuerza inadecuada que provoque que las partes se dañen. Levante y asiente la olla de presión con suavidad. No retire la olla de presión si la Olla aún tiene presión.

### Control del Calor

- Coloque la olla de presión sobre la estufa de manera que asiente perfectamente. Una vez que se pone a calentar con la tapa cerrada, si sale vapor de manera estable por el Tubo de Ventilación, coloque la Válvula de Presión en el Tubo de Ventilación;
- En el momento de estar calentando, asegúrese de que la flama no se extienda hacia los lados de la olla de presión para evitar que se quemen las asas. Elija estufas eléctricas que sean iguales o que sean un poco más pequeñas que el diámetro de la parte inferior de la olla.
- Al principio, es normal si se ventila / escapa un poco de gas por la Válvula de Cierre y Seguridad. Posteriormente, la Válvula de Cierre y Seguridad subirá y sellará automáticamente. Cuando la Válvula de Presión esté ventilando de forma estable, reduzca el fuego para que la Válvula de Presión pueda estar en el estado de venteo intermitente hasta que la comida esté lista.
- Cuando la olla de presión esté trabajando en un quemador o tenga presión todavía en el interior, retire la olla de presión lenta y suavemente. No está permitida la vibración.

### TABLA REFERENCIAL PARA TIEMPOS DE COCCIÓN

Comida	Peso kg	Tiempo de cocción	Grado de cocción, después de enfriarse.	Presión de trabajo	Observaciones
Puerco	1.0	20-35 min	Terminado	80 kPa	Corte de hilo
Pollo	1.0	13-16 min	Carne separada del hueso	80 kPa	Pollo entero
Cordero	1.0	20-35 min	Terminado	80 kPa	
Pescado	0.8	5-8 min	Terminado	80 kPa	
Costillas	1.0	10-15 min	Carne separada del hueso	80 kPa	
Res	1.0	20-25 min	Bien cocido	80 kPa	3 cm grueso
Arroz	1.0	8-12 min	Terminado	80 kPa	
Sopa de Arroz	0.25	5-8 min	Terminado	80 kPa	
Elote	1.0	10-15 min	Terminado	80 kPa	
Papas	1.0	10-15 min	Terminado	80 kPa	

ADVERTENCIA: No rebasar las 3/4 de la capacidad de la olla.

## INDUSTRIAS MAN - GARANTÍA LIMITADA

Este producto puede ser reparado por el fabricante **INDUSTRIAS MAN DE MEXICO S.A. DE C.V.** \* durante y después del periodo de garantía.

**INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**, con domicilio Eje 3 Ote. No. 103, Colonia Granjas San Antonio, Alcaldía Iztapalapa, código postal 09070, Ciudad de México, garantiza el producto adquirido, contra defectos de fabricación o en sus materiales por un periodo de **UN (1) año**, a partir de la fecha de compra o en su caso entrega del producto.

La garantía de fabricante cubre todos los costos de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos, mano de obra necesaria y gastos de transportación para el cumplimiento de la garantía, dentro de la red de servicio.

En caso de desabastecimiento de partes; a elección del consumidor, **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.** podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.** y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados o en el establecimiento donde adquirió el producto, acompañado de la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

**La presente garantía puede hacerse efectiva en el lugar donde adquirió el producto.**

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra para su reparación. **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**, reemplazara cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor en un plazo de 30 días hábiles a partir de la presentación del producto en los **Centros de Servicio Autorizados** (ver anexo) en el interior de la república mexicana y para la Ciudad de México en **Eje 3 Ote. No.103, Colonia Granjas San Antonio, Alcaldía Iztapalapa, código postal 09070, Ciudad de México, México.**

#### Condiciones y exclusiones:

Esta garantía no será válida bajo las siguientes condiciones:

- El producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- El producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo de uso que lo acompaña.
- El producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**

**Taller de servicio** y lugar para adquirir, partes, componentes, consumibles, accesorios y refacciones, **Eje 3 Ote. No.103, Colonia Granjas San Antonio, Alcaldía Iztapalapa, código postal 09070, Ciudad de México, México.** Para mayor información, póngase en contacto con nosotros en el siguiente número telefónico: **55 5581 8011. Consulta Centros de Servicios Autorizados en el sitio web: <http://www.industriasman.mx/distribuidores>. Correo electrónico: [servicio@industriasman.mx](mailto:servicio@industriasman.mx)**

**INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.** cubrirá los gastos erogados exclusivamente para el cumplimiento de esta garantía para aquella donde no se cuente con un centro de servicio autorizado para lo cual el consumidor **deberá ponerse en contacto previamente** con nosotros mediante los medios de contacto ante señalados

Producto:	
Modelo:	
Marca:	MAN
FECHA DE COMPRA Y/O ENTREGA	SELLO DE PROVEEDOR (VENDEDOR)



### más sobre nosotros en:



**mAn**<sup>®</sup>  
ELECTRODOMÉSTICOS

## INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN OLLA DE PRESIÓN



Las imágenes representadas son de carácter ilustrativo.

MODELOS: OP - 1006

6 L

MODELOS: OP - 1008

8 L

Válvula de presión con niveles ajustables.

Recubrimiento en acero inoxidable que facilita su limpieza.

Abrazaderas extra largas de acero inoxidable.

Agarraderas ergonómicas, con diseño práctico y de fácil limpieza.

Base encapsulada con 3 capas de acero inoxidable, asegurando un calentamiento uniforme.

\*Lea cuidadosamente las instrucciones antes de poner a funcionar su aparato y guárdelas para consultas posteriores.

## ⚠️ ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

Antes de utilizar la olla de presión, debe leer cuidadosamente las Instrucciones del Usuario, especialmente aquellas tablas relacionadas con la inspección de la válvula, la limpieza, así como su mantenimiento, en las que el triángulo señala los elementos a los cuales se les debe prestar especial atención. Antes de utilizar la olla de presión, por favor actúe conforme a las siguientes precauciones de seguridad:

- Antes de usar, lea cuidadosamente las Instrucciones del Usuario.
- Antes de usar, trate de comprobar el Tubo de Ventilación, la Tapa a Prueba de Atascos y asegurarse de que no tienen nada que las obstaculice cuando estén en uso.
- Al cocinar diferentes alimentos, debe hacerlo de acuerdo con las instrucciones que indican el límite de contenido. No cocine mermelada de manzana, harina de trigo, macarrones o espaguetis, porque estos alimentos pueden generar burbujas y sofocamiento causando el atasco del tubo de ventilación.
- No deje la olla de presión vacía sobre un quemador caliente ni permita que se fría algo, ni las palomitas o que hierva en seco.
- No agregue peso sobre la válvula de presión ni utilice otros objetos pesados para reemplazar la válvula de presión.
- No toque la superficie caliente de la olla de presión.
- Utilice la olla de presión sólo en un quemador con fuego / flama estable. Preste especial atención cuando mueva la olla de presión y ésta contenga líquido caliente o aún tenga presión.
- No utilice la olla de presión cuando no hay nadie en casa. Preste especial atención a la seguridad de los niños que están cerca de la olla de presión. Los menores de edad tienen prohibido utilizar la olla de presión.
- Después de la cocción, abra la olla de presión solamente cuando esté seguro de que no hay presión en su interior.
- No quite o altere las partes de la olla de presión a voluntad. Recuerde que sólo las piezas producidas por nuestra empresa se pueden utilizar en la olla de presión.
- En caso de que ocurra un uso anormal o el equipo de seguridad no pueda operar o actuar normalmente (como es por ejemplo una colisión o daño y deformación), deje de usar la olla y haga que se la arreglen en un centro de servicio. No intente reparar la olla de presión.
- No utilice la olla de presión en un horno de microondas o en el horno.
- Aparte de cocinar en el hogar, no utilice la olla de presión para otros usos como por ejemplo freír a alta presión.
- No utilice la olla de presión en otras fuentes de fuego a excepción de una hornilla caliente de los hogares. De lo contrario, la olla de presión podría dañarse fácilmente o podrían ocurrir accidentes.
- El aparato no debe utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión o capacitación.
- POR FAVOR MANTENGA EN LUGAR SEGURO LOS ELEMENTOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.**

## INTRODUCCIÓN

Se debe agregar agua cuando se utilice la olla de presión para cocinar.

La olla de presión es perfecta para todo tipo de estufas.

La olla de presión se puede utilizar para cocinar diferentes alimentos, especialmente aquellos que toman bastante tiempo para prepararse; por ejemplo:

- Sopa
- Carne (piezas completas, pastel de carne, chuletas y alimentos por el estilo)
- Verduras
- Papas / mijo y frijoles
- Alimentos secos

La olla de presión adopta el principio de la cocción sin oxígeno a alta presión.

Para que se sienta cómodo con su uso, por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones en caso de que ocurra un accidente como consecuencia de un uso inapropiado.

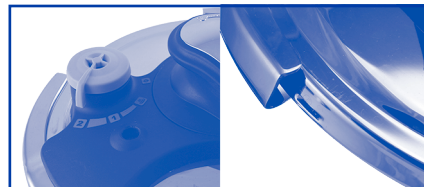
## VENTAJAS DE LA OLLA DE PRESIÓN

### Características básicas de la olla de presión.

- La olla de presión es de acero inoxidable engrosado de alta calidad. La olla de presión es de una resistencia más fuerte contra la presión y el uso es más confortable. Separada de componentes de ion de aluminio y químicos nocivos, la olla de presión es buena para su salud y amigable con el medio ambiente.
- La introducción del nuevo diseño de tipo "tapa tipo pinza" para un uso más seguro.
  - La Válvula de Cierre y Seguridad de alta calidad se elevará y evitará que la cubierta se abra cuando la presión del interior aumente hasta 5 kpa, garantizando el uso con seguridad.
  - La Válvula de Presión Ajustable de alta seguridad con dos mecanismos significa un gran avance de la olla de presión tradicional con un sólo mecanismo y logra el ajuste de la presión, proporcionando una presión de cocción más adecuada para diferentes alimentos, los cuales serán más nutritivos y deliciosos. La olla de presión es más fiable con una operación más sencilla.
  - La ventana de liberación de presión se encuentra en la pared lateral de la tapa. Cuando la presión del interior llega a la presión de liberación, el empaque será expulsado de la ventana de seguridad. La presión se libera impidiendo de manera eficaz incidentes de seguridad causados por la alta presión del interior.
  - La Tapa a Prueba de Atascos se coloca en la parte inferior del tubo de ventilación a fin de evitar atascos y con ello lograr un uso más seguro.
  - El diseño único de la totalidad de los dientes de agarre de la olla amplía la superficie de sujeción entre la tapa y la olla y crea un mejor rendimiento de sellado.
  - El diseño único de la "tapa tipo pinza" es un gran avance de la apertura tradicional y en el sistema de cierre. La olla de presión se puede abrir desde cualquier ángulo, permitiendo una operación más fácil y más conveniente. El diseño único de las pinzas dobles es más seguro para su uso con mayor fuerza de agarre y características antideslizamiento.
- El mango fortalecido de baquelita de primera clase es sólido y firme con un aislamiento térmico eficaz. Una vaina de acero inoxidable durable evita que se quemé con el fuego. El diseño pensando en el usuario hace que las asas sean cómodas al sujetarse y el uso más sencillo.
- El empaque resistente al calor es fabricado con silicio importando de alta calidad y no se ve afectado por el aceite o el ácido. El empaque de alta elasticidad no es responsable de envolver y hace que se cuente con tanto una apertura como un cierre suaves. El empaque tiene una mayor efectividad en el sellado que los empaques normales. Es durable, libre de cualquier veneno y sin olor. No se desprende fácilmente del empaque ningún tipo de sustancia nociva, por lo que es más amigable con el medio ambiente y más saludable.
- El fondo de impacto de tres capas incluye un disco de aluminio engrosado con un espesor uniforme de cada una de las capas. El fondo apenas se ve afectado por el calor. La olla de presión garantiza una distribución uniforme y rápida de calor y mantiene la alta temperatura durante mucho tiempo con una alta eficacia térmica. Utilizar la olla de presión representa ahorro de tiempo y ahorro de energía. El fondo de la olla de presión no se quemará o dañará fácilmente. Cocinar alimentos en esta olla de presión es algo nutritivo y delicioso.
- Cocinar sin oxígeno a alta presión puede garantizar que la sustancia nutritiva no se pierda fácilmente y hacer que la comida ácida tenga un mejor sabor.
- La pantalla de presión particularmente configurada en rojo le permite monitorear la presión del interior y un uso más seguro.
- La olla de presión está diseñada para emplearse en estufa de gas, estufa de inducción o estufa eléctrica de menos de dos kilovatios.

### Diseño Exclusivo de la "Tapa tipo Pinza"

El diseño único de la "Tapa tipo Pinza" es un gran avance en la apertura tradicional y en el sistema de cierre. La olla de presión se puede abrir desde cualquier ángulo, permitiendo una operación más fácil y más conveniente. El diseño único de las pinzas dobles es más seguro para su uso con una mayor fuerza de agarre y una característica antideslizamiento.



### Sistema Automático de Cierre

La tapa se asegura automáticamente y no se puede abrir durante el proceso de cocimiento a presión. La cubierta tampoco puede abrirse, incluso si se presenta un funcionamiento defectuoso, sino hasta que se haya liberado completamente la presión contenida en el interior, esto con el fin de garantizar la seguridad.

### Válvula de presión ajustable

El nuevo tipo de Válvula de Presión ajustable resuelve el problema del ajuste inconveniente de presión de la válvula de presión tradicional. La Válvula de Presión Ajustable se encuentra al lado del Tubo de Ventilación de la tapa, con el que está conectado el pedestal de la válvula. Con una estructura simple y científica, la Válvula de Presión es confiable y fácil de usar.

La Válvula de Presión Ajustable tiene cuatro mecanismos:



La Válvula de Presión se puede sacar.



Presión del interior puede ser liberada.



1

Se pueden cocinar alimentos de fácil cocción como arroz, pescado o huevo cocido al vapor.

2

Se pueden cocinar alimentos de difícil cocción como carne de puerco enchilada, carne de res en salsa o manitas de cerdo.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

### Limpieza

Extraiga la comida en el tiempo indicado y limpie la olla de presión después de cada uso para evitar la erosión de la misma como consecuencia de la existencia de residuos (especialmente ácido o alcalino). Use agua caliente o agua tibia con detergente para limpiar la olla de presión. Las herramientas abrasivas tales como la fibra de acero no deben utilizarse para limpiar la olla de presión a fin de evitar dañar tanto la olla como la apariencia.

### Tubo de Ventilación y Tapa a Prueba de Atascos

La Tapa a Prueba de Atascos debe retirarse para limpiarla con agua, una vara de bambú y cepillo cuando se limpia la tapa después de cada uso.

### Válvula de Cierre y Seguridad

Presione hacia arriba con el dedo el Carrete de la Válvula de Cierre y Seguridad desde el interior hacia el exterior. Compruebe si el Carrete y la Válvula de Seguridad son flexibles. Si no es así, enjuague la Válvula de Cierre y Seguridad con agua o gire y desarme la Válvula de Cierre y Seguridad y límpiela. Cuando sea necesario cambie la Válvula de Cierre y Seguridad por una nueva que haya sido proporcionada por nuestra empresa.

### Empaque

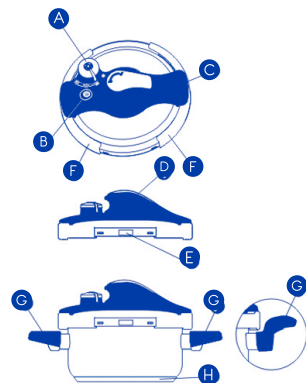
Limpie la olla de presión con agua o detergente después de cada uso. Después del lavado, coloque el empaque correctamente en el lugar correcto de la Tapa. Tenga cuidado de no doblar, colgar o apretar el empaque para evitar que se deforme.

## DESCRIPCIÓN

¡Felicidades por haber realizado una elección inteligente!

La Olla de Presión Man es durable y con una calidad de primera clase y le brindará una experiencia totalmente nueva al cocinar.

- A Válvula de presión
- B Válvula de seguridad y paro
- C Fijación de la tapa
- D Seguro fijación
- E Ventana de seguridad
- F Broches de tapa
- G Mango de baquelita
- H Base inferior de Triple capa



## POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problemas	Posibles causas	Solución
El indicador de presión no puede elevarse.	Fuego inadecuado de la estufa	Incremente el calor
	Agua insuficiente.	Quite la olla de presión del fuego. Quite la tapa cuando la olla de presión este fría. Límpiela con suficiente agua.
	Válvula de presión sucia	Quite la olla de presión del fuego. Quite la tapa cuando la olla de presión este fría. Retire restos de comida.
	La olla no esta bien cerrada	Coloque la tapa en su lugar y alinee la parte superior con la agarradera.
El lado inferior de la tapa no es hermético.	Sello circular sucio	Limpie el sello circular y coloquelo en su lugar.
	Sello circular desgastado	Cambie el sello circular por uno nuevo.
	Cuerpo o tapa deformada	Adquiera en un centro de distribución uno nuevo
Sopa o aumento de leche en orificio de ventilación de la válvula de presión.	Fuego excesivo	Reduzca el calor inmediatamente
	Exceso de comida en la olla de presión	Ajustar al límite establecido
La tapa no puede ser abierta o se abre difícilmente.	Todavía existe presión en la olla.	Enfríe la olla de presión.
	La presión del display no ha descendido	Empuje hacia abajo el display de presión con ayuda de algo, abra la tapa y límpiela.
La tapa no cierra	El gatillo y su fijación no están en el mismo nivel.	Acomode adecuadamente el gatillo.