

 Solución de Problemas

Si se detecta algún fenómeno anormal, deberá apagar el fuego inmediatamente, llevar la olla a un lugar plano y mojar la olla con agua lentamente para reducir la temperatura y la presión.

Encuentre la razón y solucione el problema consultando la tabla siguiente:

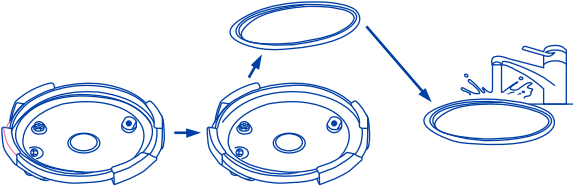
Problema	Razón	Solución
Sale vapor por la parte inferior de la tapa 	1.El empaque está sucio. 2.El empaque está muy viejo	1.Limpie el empaque, la boca de la olla y la tapa. 2.Cambie el empaque.
La tapa no se fija bien.	Cambió la forma de la tapa.	Cambiar la tapa.
El vapor y el líquido se escapan repentinamente de la válvula de seguridad. 	1.El tubo de salida de vapor estaba obstruido. 2.La función de seguridad del pasador de bloqueo está funcionando. El orificio de liberación de la válvula limitadora de presión está bloqueada. 3.La válvula de seguridad ha perdido su función.	1.Retire la olla del fuego y limpie el orificio de descarga. 2.Después de que se enfríe, desmonte la válvula limitadora de presión y limpie el orificio de la misma. 3.Cambie la válvula de seguridad.
Durante su cocción, el empaque se asoma repentinamente por la ventana de la válvula de seguridad y el vapor se oscurece. 	1.La función de seguridad del empaque funciona. Puede que otro dispositivo no esté funcionando adecuadamente. 2.El empaque está viejo y ha perdido su función.	1.Aleje la olla del fuego. 2.Cuando se haya enfriado, limpie y compruebe todos los dispositivos de seguridad. Cambie los que hayan perdido sus funciones. 3.Cambie el empaque.

 Mantenimiento

Por favor, limpie la olla a presión, añádale agua y calientela media hora antes de usarla por primera vez, para eliminar cualquier mal olor.

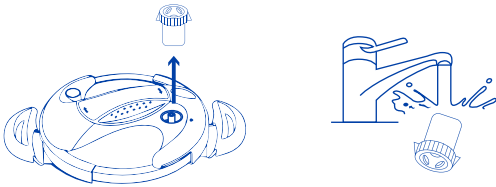
- * Mantenimiento de toda la olla:**
- Limpie cualquier suciedad.
 - A continuación, elimine el agua y mantenga la olla seca.
 - No raspe la superficie de la olla con material duro, como metal, para evitar la abrasión.
 - No toque la olla con otros tipos de metal para evitar la corrosión electroquímica.
 - No guarde alimentos dentro de la olla durante mucho tiempo.

- * Mantenimiento del empaque:**
- Retire el empaque de la tapa. Elimine la suciedad del empaque y de la tapa con agua caliente o un preparado químico de lavado.
 - Limpie el agua y mantenga seco el empaque.
 - Vuelva a colocar el empaque en la tapa. No utilice la olla para evitar que se apriete el empaque (sepárelo de la tapa y del cuerpo de la olla).



*** Mantenimiento de la válvula de prevención de apertura segura, de la válvula limitadora de presión y de la tubería de evacuación de vapor:**
Compruebe la tubería de liberación de vapor y la válvula de prevención de apertura segura. En caso de que tengan algún tipo de bloqueo, despeje raspando con la aguja para liberarlo, a continuación, lave y enjuague el tubo con agua.

Desmonte de la siguiente manera:



*** Válvula de presión:**
Sacar la válvula de presión a mano y limpiar como se muestra en la figura.

*** Válvula de seguridad contra apertura:**
Gire la válvula de seguridad en el sentido de las agujas del reloj con una llave y desmóntela. A continuación, lave la pieza como se muestra en la figura.



*** Precaución:**
No pierda las piezas pequeñas como la válvula limitadora de presión. No hay problema si observa cambios en el color del empaque. Se sugiere sustituir el empaque una vez cada uno o dos años según la frecuencia de uso. Pero debe reemplazarse inmediatamente si hay algún daño o si cambia de forma. Póngase en contacto con su distribuidor o con el departamento de ventas de nuestra empresa para obtener las piezas de repuesto. Nunca utilice sustitutos.

*** Cómo guardar la olla:**
Guarde el cuerpo y la tapa por separado a la sombra y en lugar fresco.

 Preguntas y respuestas

- ¿Cómo cocinar buenas comidas y platillos?**
Caliente la olla a fuego alto hasta que salga vapor por la válvula limitadora de presión; cambie el fuego de alto a bajo cuando empiece a salir vapor por la válvula limitadora de presión, deje que la presión en el interior de la olla se reduzca de forma natural. Un fuego demasiado intenso hará que el agua se evapore en exceso y quemará los alimentos dentro de la olla.
- ¿La olla no cocina correctamente?**
*Compruebe si: El tiempo de cocción está bien controlado / La válvula limitadora de presión está colocada correctamente o no / El fuego de calentamiento es demasiado fuerte o demasiado débil / El volumen de agua y caldo es adecuado o no / La presión es normal o no. (¿Sale vapor o no de la válvula liberadora de presión?).
- ¿A partir de cuándo comienza a contar el tiempo de calentamiento?**
Comienza desde que el vapor brota de la válvula limitadora de presión de forma segura.
- ¿Los tiempos de cocción son diferentes dependiendo del material?**
El volumen máximo de los alimentos a cocinar es inferior a 2/3 de la profundidad de la olla. Los frijoles quedan por debajo de 1/4. El material de cocción no tiene nada que ver con el tiempo de cocción. Además, el volumen de la olla tampoco tiene nada que ver con el tiempo de cocción.
- ¿Por que el color del arroz cambia a gris?**
Al cocinar a alta temperatura y alta presión, el calor descompone los aminoácidos y los sacáridos, por lo tanto, los alimentos ricos en proteínas y carbohidratos pueden cambiar su color a gris; pero es inofensivo y el sabor no cambiará.
- Tras el calentamiento, la leche de soya mezclada con azúcar sale rociada por la válvula de seguridad**
Al calentarse, los alimentos líquidos mezclados con azúcar muy espesa saldrán rociados por la válvula de seguridad debido a la alta presión del vapor dentro de la olla, se sugiere que cuando cocine este tipo de alimentos, no lo haga a presión, lo que significó no colocar la válvula limitadora de presión.
- ¿Que hacer en caso de que la olla se caliente en seco?**
Apague el fuego inmediatamente, aleje la olla del fuego y deje que se enfríe de forma natural. No vierta agua sobre la olla.

 Pasos y tiempos de cocción

Nombre del alimento	Volumen de Alimentos + Agua	Tiempo de fuego lento una vez que el vapor salga de forma constante de la válvula limitadora de presión	Estado de los alimentos cocinados después de enfriarse de forma natural	Observaciones
Carne de Vacuno	1 / 2	15 – 20	Muy blanda	Cortar en trozos
Chuleta	1 / 2	8 – 12	La carne se separa del hueso	Cortar en trozos
Codillo de cerdo	1 / 2	15 – 20	La carne se separa del hueso	Transversal
Pollo	1 / 2	8 – 10	La carne se separa del hueso	Pollo entero
Pescado	1 / 3	2 – 4	Bien cocinado	
Cordero	1 / 3	8 – 12		
Maíz	2 / 3	5 – 8		
Camote	2 / 3	6 – 10	Bien cocinado , buen olor	
Arroz	1 / 4	4 – 6		
Avena	1 / 3	10 – 15		
Leguminosas	1 / 4	12 – 16	Bien cocinado	

Nota: El tiempo mencionado anteriormente es sólo para referencia. Los cambios en detalle dependen del alimento que se este cocinando. Los usuarios pueden ajustarlo al tiempo adecuado según sus experiencias prácticas.

 Garantía Limitada

Este producto puede ser reparado por el fabricante **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO 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, Municipio 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, Municipio Iztapalapa, código postal 09070, CDMX.**

Condiciones y exclusiones:
Esta garantía no será válida bajo las siguientes condiciones:
• El producto se hubiere 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, Municipio Iztapalapa, código postal 09070, CDMX.** Para mayor información, póngase en contacto con nosotros en el siguiente número: **55 8556-5129. Consulta centros de servicio autorizados en el sitio web: www.industriasman.mx, correo electronico: 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 señalados.



INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN OLLA DE PRESIÓN



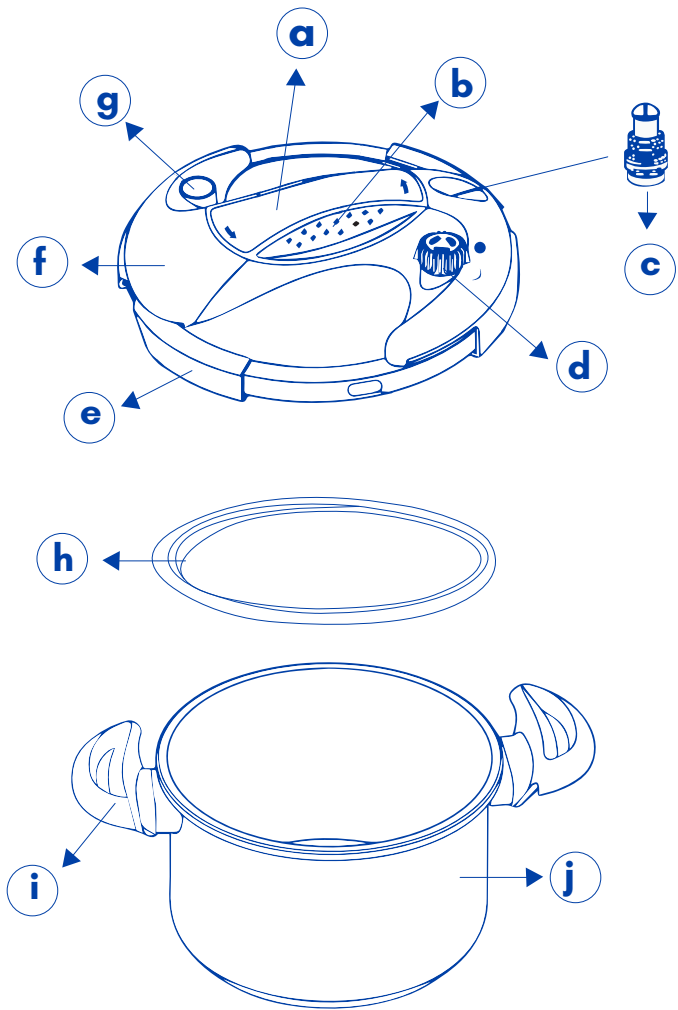
más sobre nosotros en:



Modelo OP-3007

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

 Esquema y especificaciones



Especificaciones:

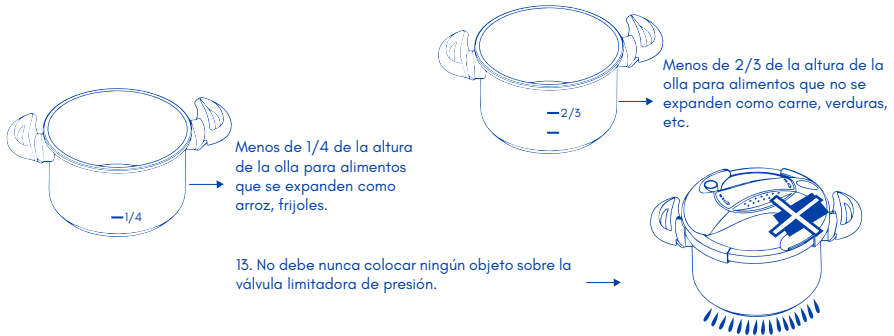
Calibre	Ø 22 cm
Capacidad	7 L
Presión de trabajo	80 Kpa

- a) Decoración.
- b) Asa.
- c) Válvula de Seguridad.
- d) Válvula limitadora de presión.
- e) Abrazadera.
- f) Placa frontal.
- g) Indicador de presión.
- h) Empaque.
- i) Asa Inferior.
- j) Cuerpo.cv

 Puntos de atención de la operación

- a) Utilizar sólo después de haber leído y comprendido todo el manual.
b) Teniendo en cuenta que el usuario asumirá la responsabilidad cuando ocurra un accidente debido a que la operación no siga el manual. En caso de no seguir al pie de la letra las instrucciones de uso, la responsabilidad de cualquier accidente por la olla de presión será enteramente del usuario. Es necesario prestar atención cuando se utiliza y no dejar la olla desatendida, ajustando el fuego a tiempo después de la liberación de la válvula limitadora de presión, manteniendo la presión por debajo de la presión limitada durante un tiempo.
c) Tenga mucho cuidado al mover la olla de presión. No toque la superficie metálica utilice el asa y protéjase si es necesario.
d) La olla de presión sólo puede utilizarse para los fines previstos en el manual, no para ningún otro fin.
e) Dado que la olla cocina los alimentos bajo presión puede provocar quemaduras si se utiliza incorrectamente. Cierre la olla correctamente antes de usarla. (Consulte el manual del usuario).
f) No abra la olla a la fuerza. Asegúrese de abrirla después de liberar la presión. (Consulte el manual del usuario).
g) No caliente en seco ya que esto dañará gravemente la olla.
h) Llene la olla a 2/3 de su capacidad para cocinar alimentos. Menos de 1/4 de la capacidad de la olla para cocinar alimentos que se expanden como arroz o verduras secas etc.
i) Seleccione correctamente el horno según las instrucciones.
j) Al cocinar alimentos con piel (como la lengua de res), esto s se dilatarán debido a la presión tras la cocción. No los pique para evitar quemaduras.
k) Para cocinar alimentos blandos agite ligeramente la olla antes de abrirla para evitar que los alimentos salpiquen.
l) Compruebe si la válvula limitadora de presión está bloqueada antes de usarla. (Consulte el manual del usuario).
m) No fría los alimentos a presión.
n) No se desvíe del mantenimiento especificado en el manual. No modifique ningún sistema de seguridad por su cuenta.
o) Utilice únicamente las refacciones correspondientes suministradas por el fabricante excepcionalmente utilizar el cuerpo y la tapa según las indicaciones del fabricante.
p) Conserve este manual adecuadamente.

1. La olla a presión es un utensilio de cocina familiar y no puede utilizarse para otros fines. Se desaconseja su uso a niños y a personas que no sepan utilizarla. Debe mantenerse vigilada y mantener a los niños alejados mientras se utiliza la olla de presión.
2. Por debajo del límite de presión el punto de ebullición del líquido es inferior a 120°. Al hervir saldrá mucho vapor y líquido de la cocción, sobre todo si la presión se reduce rápidamente.
3. No cocine alimentos expansivos como mermelada de manzana, arroz de grano redondo, algas avena etc. Para evitar que se tape el orificio de salida de vapor.
4. Mantenga la válvula limitadora de presión, el empaque, el botón de apertura, la tapa y el cuerpo de la olla limpios y libres de suciedad y grasa antes y después de su uso.
5. La olla a presión debe utilizarse sobre un fuego estable. No coloque la olla a presión en una parrilla eléctrica que tenga una placa de mayor diámetro que el fondo de la olla. Cuando cocine en una estufa de gas, el fuego no debe alcanzar la pared de la olla. La olla de presión es aplicable a estufas eléctricas, estufas electromagnéticas, estufas de gas, etc. con menos de 2 kW.
6. No apunte la ventana de la válvula de seguridad hacia el usuario o hacia la zona de paso.
7. Tenga mucho cuidado al mover la olla de presión llévela en posición horizontal y colóquela con cuidado. No la golpee.
8. No abra la olla cuando haya presión en su interior. No cocine cuando la tapa no esté bien cerrada.
9. No almacene sal, salsa de soya, productos alcalinos, azúcar, vinagre o agua caliente en el interior de la olla durante mucho tiempo. Límpiela y séquela después de cada uso.
10. No calentar agua, ni calentar en seco. No utilizar para freír u hornear alimentos.
- 11.Volumen permitido de alimentos dentro de la olla a presión:

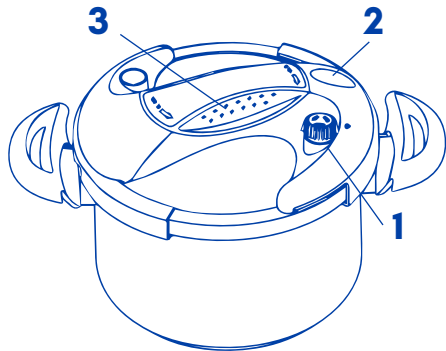


 Seguridad de los productos

* Para que se sienta cómodo utilizando nuestros productos, hemos diseñado y equipado un dispositivo múltiple de seguridad:

- El dispositivo de prevención de apertura garantiza el cierre correcto y seguro de la tapa.
- El dispositivo de liberación de presión en tres pasos garantiza un uso seguro.

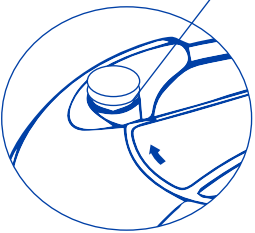
1. **Válvula limitadora de presión:** Si la presión en el interior alcanza un rango de trabajo normal, la válvula limitadora de presión liberará vapor adicional.
2. **Válvula de seguridad:** se abrirá cuando la presión llegue a 4Kpa. El vapor se libera desde aquí con presión de seguridad cuando el orificio de liberación de vapor está bloqueado.
3. **Asa de apertura:** Para abrir la tapa hay que girar el asa.



 Caracteres especiales

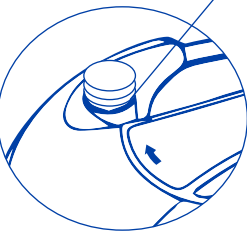
1. El fondo tipo sándwich de la olla está fabricado con una maquinaria de presión por fricción, lo que hace que el calentamiento sea uniforme.
2. El ajuste de varios dispositivos garantiza el funcionamiento normal de la olla a presión.
3. Al ajustar el indicador de presión, será fácil conocer la presión interior y tranquilizar al usuario.

La presión de trabajo es normal



Cuando sube la primera línea, significa que el trabajo es normal; cuando sube la segunda línea, significa que el trabajo no es normal.

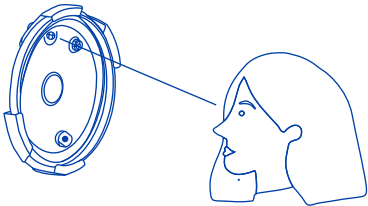
La presión de trabajo no es normal



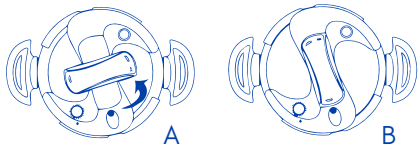
 Modo de empleo

* Por favor, limpie la olla de presión, añada agua y caliéntela media hora antes de usarla por primera vez, para eliminar cualquier mal olor:

1. Antes de utilizarla, asegúrese de que el orificio de la válvula de seguridad y el tubo de salida de vapor no estén obstruidos. Si alguno de ellos está obstruido, límpielo con la aguja de raspado. (Verifique si el escape de vapor está obstruido o no).



2. **Cerrar la tapa:** Cierre la tapa siguiendo las instrucciones de las figuras A y B. (Antes de girar el asa de apertura presiónela ligeramente).

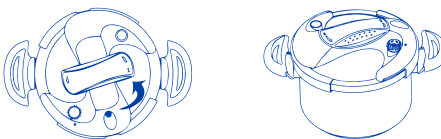


3. **Ajuste de la presión de trabajo:** Cierre de la tapa, según los requisitos, consulte la sección IX.
4. **Calentamiento:** Para elevar la temperatura rápidamente, caliente a fuego alto hasta que la válvula de seguridad se levante. Preste atención a no utilizar fuego más alto del que sea necesario. Es normal que salga un poco de vapor de la válvula de seguridad después de calentar durante un rato. No debe haber filtraciones de vapor después de que la válvula limitadora de presión se levante y la olla funcione normalmente. Cuando la válvula limitadora de presión se levanta y el vapor sale continuamente y emite "chirridos", se debe reducir el fuego, manteniendo al mismo tiempo la válvula limitadora de presión liberada y empezando a contar el tiempo de calentamiento.

Atención: El tiempo de calentamiento comienza a contar desde que la válvula limitadora de presión empieza a funcionar (sale el vapor) hasta que se apaga el fuego.

- Vigilancia durante el funcionamiento.
- No toque la superficie metálica de la olla con las manos o con el cuerpo. Cocine con cuidado y utilice las asas para evitar quemaduras.

5. **Apagar el fuego, liberar la presión y abrir la tapa:** Existen dos formas de abrir la olla una vez concluida la cocción.
-**Frio natural:** Cuando se acabe el tiempo de calentamiento, apague el fuego y déjelo un rato esperando a que se reduzca la presión. Cuando el indicador baje, la cocción habrá terminado. Gire el mando a la posición indicada y retire la tapa.



- No abra la tapa si el indicador no ha bajado.
- Al terminar de cocinar, póngase un guante para abrir la tapa y evitar quemaduras.
- No abra la tapa hasta que caiga la válvula de seguridad.
- Cuando cocine alimentos pastosos, como avena, agite ligeramente la olla antes de abrirla para reducir la aparición de burbujeo.
- Enfriamiento rápido:** A veces es necesario enfriar rápidamente, para ello coloque la olla en un lugar plano y mójela con agua fría lentamente hasta que caiga la válvula de seguridad (la tapa se abre de la misma forma que se hizo en el caso anterior).

Precaución: Evite que entre agua a la olla manejando de manera Segura la valvula limitadora de presión.