

Remoción apropiada

Para mover de forma segura la olla a presión use una mano para sostener el mango auxiliar, mientras usa la otra mano para sostener el mango inferior. No solo sostenga el mango superior cuando mueva la olla a presión ya que esto puede dañar los accesorios.



Control del calor

Coloque la olla a presión sobre la estufa. Comience a calentar con la tapa bien cerrada, cuando salga una corriente constante de vapor del tubo de escape, coloque la válvula de presión en el tubo de escape. Al calentar sobre la estufa, asegúrese de que la flama no suba por los lados de la olla a presión. Esto es para evitar que los mangos se quemen. Al principio, se liberará una pequeña cantidad de vapor desde la parte superior de la válvula de seguridad. Después, se elevará automáticamente y se sellará. Cuando la válvula de presión se está ventilando de manera estable, reduzca el calor de modo que la válvula de presión alcance una etapa de ventilación intermitente hasta que los alimentos se cocinen.



PRECAUCIONES:

*Cuando el vapor comience a salir de forma estable por la válvula de presión, baje el fuego.
*No mueva la olla a presión libremente ni la arrastre cuando todavía haya presión dentro.

Enfríe y reduzca la presión

Antes de abrir la tapa. Retire la olla a presión del quemador y deje que se enfríe lenta y naturalmente a la temperatura ambiente.



PRECAUCIONES:

*Evite colocar el cuerpo principal de la olla en agua fría para reducir la presión, ya que esto cambiará la función de la olla.

Válvula combinada de parada y seguridad

Use una mano para sostener la entrada y salida y un dedo de la otra mano para sostener el núcleo de la válvula tirando hacia arriba. Verifique si la válvula de cierre se puede mover no ser así, use agua limpia para lavarla. Si es necesario, comuníquese con Atención al Cliente de mAn® para solicitar una nueva.



Empuje hacia arriba la válvula combinada de Paada y Seguridad

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**

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[®]
ELECTRODOMÉSTICOS

NOM

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN OLLA DE PRESIÓN



**MODELO: OP-2008
8 L**

**MODELO: OP-2010
10 L**

www.industriasman.mx



[industriasman.mx](https://www.facebook.com/industriasman.mx)

[@industriasmanmx](https://www.instagram.com/industriasmanmx)

Las imágenes representadas son de carácter ilustrativo.
*Lea cuidadosamente las instrucciones antes de poner a funcionar su aparato y guarde este instructivo para consultas posteriores.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Antes de usar, lea cuidadosamente las Instrucciones del usuario.
2. Siempre revise el tubo de escape antes de usar la olla para asegurarse de que no haya bloqueos.
3. Siempre verifique que la ventilación de aire de la tapa esté cerrada al mover libremente la olla a presión.
4. No llene la olla a presión a más de 2/3 de su capacidad. Para sopa, granos, frijoles secos y chícharos que se expanden durante la cocción, no llene la olla más allá de la mitad. El exceso de llenado puede causar el riesgo de obstrucción del tubo de escape y el desarrollo de una presión excesiva que podría lesionar al usuario.
5. No cocine a presión salsa de manzana, arándanos, ruibarbo, cereales, pastas, sopas secas ni frijoles y chícharos secos. Estos alimentos tienden a formar espuma y salpicadura y pueden bloquear el tubo de escape, el tapón de sobrepresión y el cierre de la tapa/ventilación de aire.
6. No utilice la Olla de Presión en un horno de microondas o en el horno.
7. No utilice la Olla de Presión cuando no hay nadie en casa. Se necesita una supervisión cuidadosa cuando la olla a presión se usa cerca de los niños. Los menores de edad tienen prohibido utilizar la Olla de Presión.
8. Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, el regulador de presión comenzará a oscilar. Poco a poco baje el calor para mantener un movimiento de balanceo lento y constante. Si se permite que el regulador de presión se balancee vigorosamente, se escapará el exceso de vapor provocando que el líquido se evapore y los alimentos se quemen. No use esta olla a presión para freír a presión con aceite o para un uso diferente al previsto.
9. 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.
10. No agregue peso sobre la Válvula de Presión ni utilice otros objetos pesados para reemplazar la Válvula de Presión.
11. No toque la superficie caliente de la Olla de Presión.
12. Utilice la Olla de Presión sólo en un quemador con calor estable (flama, cerámica, etc.). Preste especial atención cuando mueva la Olla de Presión y ésta contenga líquido caliente o aún tenga presión. Después de la cocción, abra la Olla de Presión solamente cuando esté seguro de que no hay presión en su interior, una vez que el Indicador de Presión se encuentre abajo.
13. 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.
14. En caso de que ocurra un uso anormal o el equipo de seguridad no pueda operar o actuar normalmente (por ejemplo una colisión o daño y deformación), deje de usar la Olla y haga que se la arreglen en un Centro de Servicio Autorizado. No intente reparar la Olla de Presión.
15. 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.
16. El aparato NO debe utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades

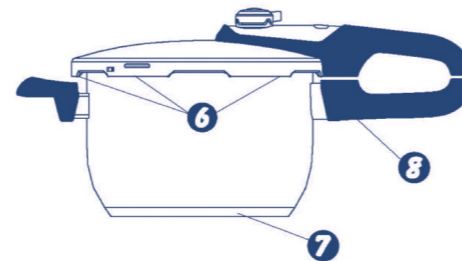
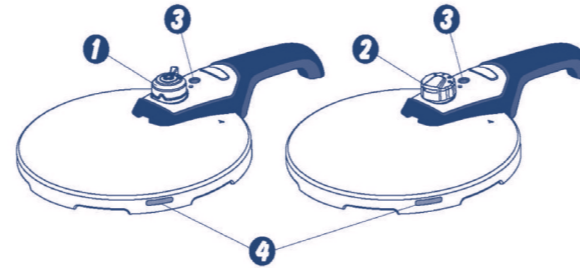
físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión o capacitación.

17. **POR FAVOR MANTENGA EN LUGAR SEGURO LOS ELEMENTOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.**

18. **Uso doméstico.**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Conozca su olla



1. Válvula de presión de gravedad
2. Válvula de presión ajustable
3. Válvula combinada de parada y seguridad
4. Ventana de Seguridad Tapa curvada
5. Rueda de engranaje
6. Fondo de tres capas
7. Mango de baquelita

Sistema de cierre automático

La tapa se bloquea automáticamente y no se puede abrir mientras la olla a presión está presurizada. **NO** abra la olla a presión si el indicador de la válvula de seguridad está levantado.



Se levanta o descende automáticamente cuando hay y no hay presión.

Válvula de presión

La válvula de presión ajustable está al lado del tubo de escape de la tapa, con la cual está conectado el pedestal de la válvula, tiene cuatro cambios.

Cuando el puntero apunta a , la válvula de presión se puede sacar.
Cuando el puntero apunta a , se puede liberar la presión en el interior.
Cuando el puntero apunta a , se utiliza para alimentos de fácil cocción como arroz o pescado.
Cuando el puntero apunta a , se pueden cocinar alimentos más duros como carne o papas.

COMO OPERAR CON SEGURIDAD LA OLLA

Antes del primer uso

Quite los accesorios (la válvula de presión está en el material de espuma como se muestra en la lista de detalles de los accesorios en la lista de empaque. Lave la olla y todos los accesorios con un poco de agua tibia y jabonosa.

Lea atentamente las instrucciones del usuario (preste especial atención a los "Elementos de seguridad importantes"). Aplique un poco de aceite para cocinar en el cuerpo y la tapa anti-bloqueo para que abra y cierre con facilidad.

Agregue agua fría (la mitad del volumen de la olla) y caliéntela según el método especificado en las instrucciones y espere unos diez minutos. Después de que la válvula de presión comience a liberar presión, apague el fuego y deje que la olla a presión se enfríe gradualmente. Abra la tapa y vierta el agua.

Control del volumen

En todas las ollas a presión independientemente de su tamaño, el volumen total no debe ser más de tres cuartos de la altura del cuerpo.

PRECAUCIONES:

*Los líquidos introducidos en la olla a presión deben ser líquidos que puedan generar vapor, como el agua.
*La cantidad de comida debe ser estrictamente controlada de acuerdo con su naturaleza.



Prueba de seguridad

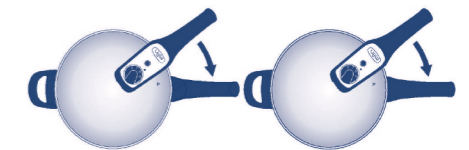
Abra la tapa a prueba de atascos antes de usar. Verifique cuidadosamente si el tubo de escape atraviesa desde el interior del lado de la tapa contra el visor. Revise la tapa a prueba de atascos, la válvula de presión, la válvula combinada de detención y seguridad para confirmar su limpieza. Si hay un atasco, límpielo inmediatamente y asegúrese que el empaque a prueba de aire esté en la posición correcta.



Tapa a prueba de atascos

Cierre y apertura apropiados

Coloque el signo de "V", que está cerca del lado izquierdo del mango en la tapa, en una línea con "A" en el mango inferior para cerrar la tapa. A continuación, gire el mango superior en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede alineada con el mango inferior.



PRECAUCIONES:

*Mantenga la tapa en línea con el cuerpo de la olla con presión uniforme, NO abra a la fuerza, ya que podría dañar los accesorios.