



FICHA TÉCNICA

Artículo - OLLA A PRESIÓN INOX DE INDUCCIÓN MODELO. QUEEN
Ref.41001582 - 41001583

OLLA A PRESIÓN INOX DE INDUCCIÓN MOD.QUEEN. 4 y 6 L. Abrir / cerrar : sistema deslizante que permite abrir sin ningún esfuerzo. Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción. 2 asas

VIII. Preguntas y respuestas.

1. P: ¿Cómo cocinar buenos platos y comidas?

A: Utilice fuego fuerte para calentar la olla hasta que salga vapor de la válvula limitadora de presión.

Cambie a fuego suave cuando comience a salir vapor de la válvula limitadora de presión.

Deje que la presión dentro de la olla se reduzca de forma natural.

Un fuego demasiado fuerte hará que el agua se evapore en exceso y queme los alimentos dentro de la olla.

2. P: ¿No puede cocinar bien?

R: Compruebe si el tiempo de cocción se controla correctamente o no.

Compruebe si la válvula limitadora de presión está colocada correctamente o no.

Compruebe si el fuego de calentamiento es demasiado fuerte o demasiado débil.

Compruebe si el volumen de agua y sopa es adecuado o no.

Compruebe si la presión es normal o no. (Si existe vapor que salga de la válvula limitadora de presión o no).

3. P: ¿Qué es el tiempo de calentamiento?

R: Comienza desde que el vapor que sale de la válvula de seguridad limitadora de presión.

4. P: ¿Un material diferente necesita un tiempo de calentamiento diferente?

R: El volumen máximo de los alimentos a cocinar es inferior a 2/3 de la profundidad de la olla. Las alubias están por debajo de 1/4. El material de cocción no tiene nada que ver con el tiempo de cocción.

5. P: ¿Por qué el color del arroz torna a gris?

R: Cocinando a alta temperatura y alta presión, el aminoácido y los carbohidratos se descomponen por el calor. Por lo tanto, los alimentos ricos en proteínas y carbohidratos ricos pueden tornar su color a gris. Es inofensivo y no alterará el sabor.

6. P: Después de calentar, la leche de soja mezclada con azúcar salpica desde la válvula de seguridad.

R: Al calentar, la comida líquida mezclada con azúcar de alto espesor saldrá por la válvula de seguridad debido al vapor de alta presión dentro de la olla. Cuando cocine este tipo de alimentos, no lo haga con presión, es decir, no ponga la válvula limitadora de presión.

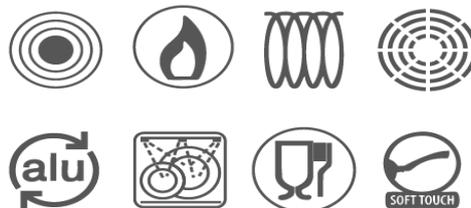
7. P: Qué hacer en caso de que la olla se caliente en seco.

R: Apague el fuego inmediatamente, retire la olla del fuego y deje que se enfríe de forma natural. No vierta agua sobre la olla.



4100 1583: 4 l
€: 63,99 / IVA: 77,43
1

4100 1582: 6 l
€: 65,90 / IVA: 79,74
1



CE 0035

IV. Características especiales.

1. La base multicapa de la olla está fabricada por una máquina de presión de fricción, que hace que se caliente de manera uniforme.

2. La configuración de múltiples dispositivos garantiza que la olla a presión funcione de forma normal. (Fig.6)

3. Equipamiento para ajustar la válvula limitadora de presión.

La regulación de la presión de funcionamiento es muy sencilla. (Fig. 7) el paso de la posición de baja presión. Posición diferente de la válvula limitadora de presión para realizar una función diferente.



Fig. 7

POSICIÓN DE LIBERACIÓN RÁPIDA
I PRESIÓN BAJA (60KPa)
II PRESIÓN ALTA (100KPa)

V. Cómo se utiliza.

Limpie la olla a presión, añádale agua y caliéntela durante media hora antes de utilizarla por primera vez, para eliminar cualquier tipo de olor.

1. Antes de utilizarla, asegúrese de que tanto el orificio de la válvula de seguridad como el de la válvula de liberación de vapor no estén obstruidos. Si alguno de ellos está obstruido, elimínelos con una aguja. (Fig. 8 Observe si la válvula de liberación de vapor está obstruida o no).

2. Cierre de la tapa.

Cierre la tapa según las instrucciones de las imágenes de abajo A y B. (Fig.9) (Cuando cierre la tapa, presione ligeramente hasta que gire a la posición que se muestra en B).

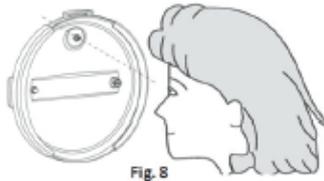


Fig. 8

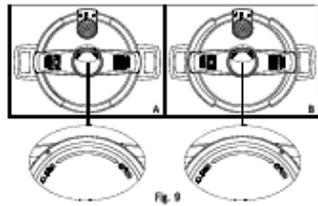


Fig. 9

3. Ajuste de la presión.

Cierre la tapa, según sea necesario, consulte la sección IV.

4. Calentamiento

Para elevar la temperatura rápidamente, caliente con fuente de calor alta hasta que la válvula de seguridad comience a funcionar. Preste atención y no utilice un fuego más fuerte del que necesita. Es normal que se filtre un poco de vapor a través de la válvula de seguridad después de calentar durante un tiempo. No debe haber filtraciones de vapor después de que la válvula de seguridad suba y la olla funcione con normalidad. Cuando la válvula limitadora de presión sube, el vapor sale continuamente y emite un "silbido", debe disminuir la potencia de la fuente de calor y, al mismo tiempo, debe mantener la válvula limitadora de presión liberada y comenzar a contar el tiempo de calentamiento (como en la parte IV)

Precaución: el tiempo de calentamiento va desde que la válvula limitadora de presión comienza a funcionar hasta que se apaga el fuego.

- Espere y vigile mientras cocina.

- No toque la superficie metálica de la olla con las manos o con el cuerpo.

Cocine con cuidado y use las asas para evitar quemaduras.

5. Apague el fuego, libere la presión y abra la tapa.

Dos maneras de abrir después de cocinar.

- 1 Frío natural. Cuando termine el tiempo de calentamiento, apague el fuego y déjelo un rato mientras espera a que se reduzca la presión. Cuando el indicador baje, la cocción ha terminado. Gire el pomo a la posición que se indica en la imagen de la figura 10. A continuación, retire la tapa.

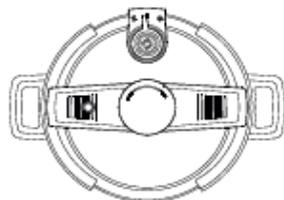


Fig. 10

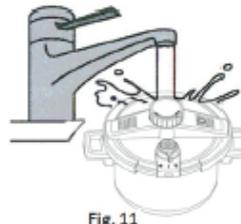


Fig. 11

- No abra la tapa si el indicador no baja.
- Después de terminar de cocinar, use un guante para abrir la tapa y evitar quemaduras.
- No abra la tapa hasta que la válvula de seguridad baje.
- Cuando cocine alimentos pastosos, como las gachas, agite ligeramente la olla antes de abrirla para reducir la burbuja.

- 2 Enfriamiento rápido. A veces es necesario que se enfríe rápidamente, coloque la olla en un lugar plano y moje lentamente la olla con agua fría hasta que la válvula de seguridad baje (Fig. 11, apertura de la tapa igual que en la anterior).

Precaución: Evite que el agua fluya en la olla a través de la válvula de seguridad y la válvula limitadora de presión.

VI. Resolución de problemas.

Si se encuentra algún fenómeno anormal, debe apagar el fuego inmediatamente y llevar la olla a un lugar plano. Moje lentamente la olla con agua para reducir la temperatura y la presión. Encuentre el motivo y resuelva el problema con la siguiente tabla.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>Sale vapor de la parte inferior de la tapa</p>	<p>1. La junta está sucia. 2. La junta está muy deteriorado.</p>	<p>1. Limpie la junta de goma, el borde de la olla y la tapa. 2. Cambie la junta de goma.</p>
<p>La tapa no encaja correctamente</p>	<p>La forma de la tapa ha cambiado.</p>	<p>Cambie la tapa.</p>
<p>Fugas repentinas de vapor y líquido de la válvula de seguridad.</p>	<p>1. El tubo de salida de vapor está obstruido. La función de seguridad del pasador de bloqueo está funcionando. El orificio de liberación de la válvula limitadora de presión está bloqueado. 2. La válvula de seguridad ha perdido su funcionalidad.</p>	<p>1. Retire la olla del fuego y limpie el orificio de liberación. Una vez que se haya enfriado, baje la válvula limitadora de presión y limpie el orificio de la válvula limitadora de presión. 2. Cambie la válvula de seguridad.</p>
<p>Al cocinar, la junta de goma es forzada a salirse repentinamente de la ventana de seguridad y el vapor sale.</p>	<p>1. La función de seguridad de la junta de goma está funcionando. Tal vez otro dispositivo haya perdido su función. 2. La junta de goma está desgastada y ha perdido su función.</p>	<p>1. Retire la olla del fuego. Una vez enfriada, limpie y revise todos los dispositivos de manera segura. Sustituya aquellos que han perdido sus funciones. 2. Sustituya la junta de goma.</p>

VII. Limpieza y Mantenimiento.

Limpie la olla a presión, añádale agua y caliéntela durante media hora antes de utilizarla por primera vez, para limpiar el mal olor.

Mantenimiento completo de la olla.

1. Retire la suciedad.
2. Después, retire el agua y mantenga la olla seca.
3. No raspe la superficie de la olla con materiales duros como el metal para evitar la abrasión.
4. La olla no debe entrar en contacto directo con otros tipos de metal para evitar la corrosión electroquímica.
5. No deje alimentos dentro de la olla durante mucho tiempo.

Mantenimiento de la junta de goma (fig.12).

1. Retire la junta de la tapa. Elimine la suciedad del anillo y la tapa con agua caliente o algún detergente de lavado.
2. Retire el agua y mantenga seca la junta de goma.
3. Vuelva a colocar la junta de goma en la tapa. No use la olla para evitar que la junta de goma esté apretada (Sepárela de la tapa y el cuerpo de la olla).

Mantenimiento de la válvula de seguridad, la válvula limitadora de presión y el tubo de salida de vapor.

1. Revise el tubo de salida de vapor y la válvula de seguridad. Si está bloqueada, limpie con la aguja, después lave y enjuague el tubo con agua. El desmontaje especial se realiza de la siguiente manera (Fig. 13)
2. La válvula limitadora de presión: saque la válvula de presión con la mano y límpiela como se muestra en la Fig.14.

IV. Características especiales.

1. La base multicapa de la olla está fabricada por una máquina de presión de fricción, que hace que se caliente de manera uniforme.
 2. La configuración de múltiples dispositivos garantiza que la olla a presión funcione de forma normal. (Fig.6)
 3. Equipamiento para ajustar la válvula limitadora de presión.
- La regulación de la presión de funcionamiento es muy sencilla. (Fig. 7) el paso de la posición de baja presión. Posición diferente de la válvula limitadora de presión para realizar una función diferente.



Fig. 7

POSICIÓN DE LIBERACIÓN RÁPIDA

- I PRESIÓN BAJA (60KPa)
- II PRESIÓN ALTA (100KPa)

V. Cómo se utiliza.

Limpie la olla a presión, añádale agua y caliéntela durante media hora antes de utilizarla por primera vez, para eliminar cualquier tipo de olor.

1. Antes de utilizarla, asegúrese de que tanto el orificio de la válvula de seguridad como el de la válvula de liberación de vapor no estén obstruidos. Si alguno de ellos está obstruido, elimínelos con una aguja. (Fig. 8 Observe si la válvula de liberación de vapor está obstruida o no).

2. Cierre de la tapa.

Cierre la tapa según las instrucciones de las imágenes de abajo A y B. (Fig.9) (Cuando cierre la tapa, presione ligeramente hasta que gire a la posición que se muestra en B).

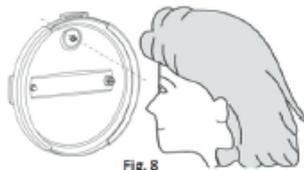


Fig. 8

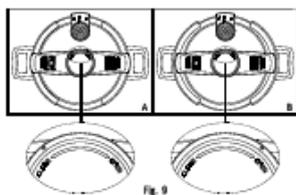


Fig. 9

3. Ajuste de la presión.

Cierre la tapa, según sea necesario, consulte la sección IV.

4. Calentamiento

Para elevar la temperatura rápidamente, caliente con fuente de calor alta hasta que la válvula de seguridad comience a funcionar. Preste atención y no utilice un fuego más fuerte del que necesita. Es normal que se filtre un poco de vapor a través de la válvula de seguridad después de calentar durante un tiempo. No debe haber filtraciones de vapor después de que la válvula de seguridad suba y la olla funcione con normalidad. Cuando la válvula limitadora de presión sube, el vapor sale continuamente y emite un "silbido", debe disminuir la potencia de la fuente de calor y, al mismo tiempo, debe mantener la válvula limitadora de presión liberada y comenzar a contar el tiempo de calentamiento (como en la parte IV)

Precaución: el tiempo de calentamiento va desde que la válvula limitadora de presión comienza a funcionar hasta que se apaga el fuego.

- Espere y vigile mientras cocina.

- No toque la superficie metálica de la olla con las manos o con el cuerpo.

Cocine con cuidado y use las asas para evitar quemaduras.

5. Apague el fuego, libere la presión y abra la tapa.

Dos maneras de abrir después de cocinar.

- 1 Frío natural. Cuando termine el tiempo de calentamiento, apague el fuego y déjelo un rato mientras espera a que se reduzca la presión. Cuando el indicador baje, la cocción ha terminado. Gire el pomo a la posición que se indica en la imagen de la figura 10. A continuación, retire la tapa.



Fig. 10



Fig. 11

- No abra la tapa si el indicador no baja.
- Después de terminar de cocinar, use un guante para abrir la tapa y evitar quemaduras.
- No abra la tapa hasta que la válvula de seguridad baje.
- Cuando cocine alimentos pastosos, como las gachas, agite ligeramente la olla antes de abrirla para reducir la burbuja.

- 2 Enfriamiento rápido. A veces es necesario que se enfríe rápidamente, coloque la olla en un lugar plano y moje lentamente la olla con agua fría hasta que la válvula de seguridad baje (Fig. 11, apertura de la tapa igual que en la anterior).

Precaución: Evite que el agua fluya en la olla a través de la válvula de seguridad y la válvula limitadora de presión.

VI. Resolución de problemas.

Si se encuentra algún fenómeno anormal, debe apagar el fuego inmediatamente y llevar la olla a un lugar plano. Moje lentamente la olla con agua para reducir la temperatura y la presión. Encuentre el motivo y resuelva el problema con la siguiente tabla.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sale vapor de la parte inferior de la tapa	1. La junta está sucia. 2. La junta está muy deteriorado.	1. Limpie la junta de goma, el borde de la olla y la tapa. 2. Cambie la junta de goma.
La tapa no encaja correctamente	La forma de la tapa ha cambiado.	Cambie la tapa.
Fugas repentinas de vapor y líquido de la válvula de seguridad.	1. El tubo de salida de vapor está obstruido. La función de seguridad del pasador de bloqueo está funcionando. El orificio de liberación de la válvula limitadora de presión está bloqueado. 2. La válvula de seguridad ha perdido su funcionalidad.	1. Retire la olla del fuego y limpie el orificio de liberación. Una vez que se haya enfriado, baje la válvula limitadora de presión y limpie el orificio de la válvula limitadora de presión. 2. Cambie la válvula de seguridad.
Al cocinar, la junta de goma es forzada a salirse repentinamente de la ventana de seguridad y el vapor sale.	1. La función de seguridad de la junta de goma está funcionando. Tal vez otro dispositivo haya perdido su función. 2. La junta de goma está desgastada y ha perdido su función.	1. Retire la olla del fuego. Una vez enfriada, limpie y revise todos los dispositivos de manera segura. Sustituya aquellos que han perdido sus funciones. 2. Sustituya la junta de goma.

VII. Limpieza y Mantenimiento.

Limpie la olla a presión, añádale agua y caliéntela durante media hora antes de utilizarla por primera vez, para limpiar el mal olor.

Mantenimiento completo de la olla.

1. Retire la suciedad.
2. Después, retire el agua y mantenga la olla seca.
3. No raspe la superficie de la olla con materiales duros como el metal para evitar la abrasión.
4. La olla no debe entrar en contacto directo con otros tipos de metal para evitar la corrosión electroquímica.
5. No deje alimentos dentro de la olla durante mucho tiempo.

Mantenimiento de la junta de goma (fig.12).

1. Retire la junta de la tapa. Elimine la suciedad del anillo y la tapa con agua caliente o algún detergente de lavado.
2. Retire el agua y mantenga seca la junta de goma.
3. Vuelva a colocar la junta de goma en la tapa. No use la olla para evitar que la junta de goma esté apretada (Sepárela de la tapa y el cuerpo de la olla).

Mantenimiento de la válvula de seguridad, la válvula limitadora de presión y el tubo de salida de vapor.

1. Revise el tubo de salida de vapor y la válvula de seguridad. Si está bloqueada, limpie con la aguja, después lave y enjuague el tubo con agua. El desmontaje especial se realiza de la siguiente manera (Fig. 13)
2. La válvula limitadora de presión: saque la válvula de presión con la mano y límpiela como se muestra en la Fig.14.