

*Amercook*<sup>®</sup>

**EASY open**



**Manual de instrucciones**



# Manual de instrucciones



**Amercook**<sup>®</sup>  
EASY open

## Olla a presión

## Tabla de contenidos

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Para su seguridad</b>                        | <b>3</b>  |
| 1.1. Sobre las instrucciones                       | 3         |
| 1.2. Niños y adultos vulnerables                   | 3         |
| 1.3. Riesgo de fuego y explosiones                 | 3         |
| 1.4. Superficies calientes                         | 4         |
| 1.5. Riesgo de quemadura por vapor                 | 4         |
| 1.6. Si encuentras un fallo                        | 5         |
| 1.7. La manera de seguro de usar la olla a presión | 5         |
| 1.8. Funciones de seguridad                        | 6         |
| <b>2. Descripción general</b>                      | <b>7</b>  |
| 2.1. La olla a presión al detalle                  | 7         |
| 2.2. Operaciones de la olla a presión              | 8         |
| 2.3. Ficha técnica                                 | 8         |
| <b>3. Antes del primer uso</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>4. Preparar la comida</b>                       | <b>10</b> |
| 4.1. Preparando la olla a presión                  | 10        |
| 4.2. Cocinar comida                                | 11        |
| 4.3. Reducir la presión                            | 11        |
| 4.4. Servir la comida                              | 12        |
| <b>5. Después de su uso</b>                        | <b>13</b> |
| 5.1. Permitir que la olla se enfríe                | 13        |
| 5.2. Limpiar la olla a presión                     | 13        |
| <b>6. Resolver dudas</b>                           | <b>14</b> |
| 6.1. Resolver dudas tu mismo                       | 14        |
| 6.2. Servicio al cliente                           | 15        |
| 6.3. Garantía                                      | 15        |
| 6.4. Residuos respetuosos con el medio ambiente    | 15        |
| <b>7. Tiempos de cocción</b>                       | <b>16</b> |
| <b>8. Accesorios y repuestos</b>                   | <b>20</b> |

# 1. PARA SU SEGURIDAD

## 1.1 Sobre Las Instrucciones

Información importante para su seguridad está específicamente marcada. Observar siempre esta información para evitar accidentes y daños a la olla de presión.

 Indica que, si la información es ignorada, hay peligro de herida o muerte.

 Indica que, si la información es ignorada hay un riesgo para su propiedad.

 Indica trucos y otra información útil.

- Si no se observan las instrucciones, las consecuencias pueden resultar en heridas graves o daños para la olla a presión y la vitrocerámica.
- Leer las instrucciones enteras antes de usar la olla.
- No tirar estas instrucciones, pueden ser útiles para el futuro. Si se vende la olla, asegurar que incluyen las instrucciones.

## 1.2 Niños Y Adultos Vulnerables

Hay mayor riesgo de heridas según qué persona usa la olla

- Nunca usar la olla cerca de niños.  
La olla no puede ser usada por niños.
- Mantener a los niños alejados de la olla, incluso después de haber cocinado. Hay riesgo de quemaduras por las zonas que permanecen calientes y por el vapor que sale.
- La olla a presión no puede ser usada por personas con discapacidad o que no tengan el conocimiento necesario si no son vigilados o han sido alertados de los peligros.
- Mantener a los niños alejados de la bolsa, les puede poner en riesgo de asfixia

## 1.3 riesgo de fuego o explosión.

Si la presión de la olla a presión está siendo operada incorrectamente, puede haber riesgo de explosión.

Una explosión de la olla solo ocurrirá en circunstancias extremas si las medidas de seguridad descritas en el punto 1.8 fallan debido al aumento de suciedad. Para minimizar el riesgo de explosión o fuego, seguir las siguientes instrucciones:

- No hacer cambios en las funciones de seguridad.
- Asegurar que la olla a presión está correctamente cerrada y bien puesta encima de la fuente de energía.

# 1. PARA SU SEGURIDAD

- Nunca usar la olla a presión sin un líquido dentro, asegurar también que durante la cocción no todo el líquido se evapora porque se puede sobrecalentar y causar daños a la olla a presión
- Las cantidades de líquido tienen que ser estrictamente vigiladas:
- ▲ Mínimo 1/3 de la olla
- ▲ Máximo 2/3 de la olla
- ▲ Con comidas que se expanden como el arroz o las legumbres, solo hace falta llenarla hasta la mitad
- **Nunca usar la olla a presión para calentar comida o con aceite bajo presión**
- El vapor del alcohol es inflamable. No usar bebidas alcohólicas para cocinar bajo presión. Cuando se preparan recetas con una base alcohólica, dejar que la comida hierva por 2 minutos antes de cerrar la olla.
- Nunca usar la olla en el horno o microondas.
- Nunca dejar la olla sin atención mientras la fuente de energía esta encendida.
- Nunca tener materiales o objetos inflamables cerca de la olla
- Al terminar la cocción, solo apoyar la olla en superficies resistentes al calor.

## 1.4 Superficies Calientes

Información importante para su seguridad está específicamente marcada. Observar siempre esta información para evitar accidentes y daños a la olla de presión.

- Nunca tocar las partes de metal de la olla a presión sin guantes.
- Nunca comprobar si la olla a presión está calentando el agua tocándola.
- Solo tocar los componentes de plástico.

## 1.5 Riesgo De Quemadora Por El Vapor

La olla a presión cocina bajo presión. Su uso indebido puede causar quemaduras por el vapor que se escapa.

- Mantener sus manos, cabeza y cuerpo fuera de la zona de peligro durante la liberación de vapor.
- Nunca intentar abrir la olla forzando la tapa. La tapa va a estar bloqueada hasta que la presión interna ha disminuido hasta unos niveles seguros.
- Cuando la olla está bajo presión, moverla muy cuidadosamente usando las asas. Intentar no moverla muy lejos.
- Nunca sumergir la olla mientras está bajo presión
- Agitar muy suavemente la olla antes de abrirla. Va a evitar que el vapor atrapado en la comida te salpique.
- Verter el agua cuidadosamente después de la cocción. Mantener las manos, cabeza y cuerpo fuera de la zona de peligro.
- Nunca pinchar la comida que se puede expandir durante su cocción.

# 1. PARA SU SEGURIDAD

## 1.6 Si Encuentras Un Fallo

Un electrodoméstico con fallos puede causar daños y heridas.

- Comprobar que la olla a presión no tenga daños antes de cada uso. Si notas algún daño, contactar con el servicio técnico inmediatamente.
- Nunca usar una olla a presión defectuosa. Comprobar las medidas de seguridad antes de cada uso (ver sección 4.1)

## 1.7 El Uso Seguro De La Olla A Presión

La olla a presión solo se puede usar en casa, su uso comercial no es adecuado. Su uso incorrecto puede ser peligroso

- Solo se puede usar la olla a presión con las siguientes placas:

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Gas   | Inducción   | Eléctrica   | Vitrocerámica   | Vitrocerámica halógena  |

- Asegurar que el diámetro de la placa coincide con la de la olla. En el caso de gas, asegurar que las llamas no sobresalen por los lados.
- Cuando se esté usando inducción, se puede oír un zumbido en ciertas partes de la cocción. Esto ocurre por razones técnicas, no significa que la placa o la olla sean defectuosas.
- Se pueden realizar estos tipos de cocción:
  - ▲ Hervir
  - ▲ Guisar
  - ▲ Al vapor
  - ▲ –
- Nunca usar la olla a presión para freír alimentos.
- Nunca usar la olla a presión en el campo de la medicina (como para esterilizar)
- Solo usar recambios y accesorios originales
- No usar la olla a presión fuera de una cocina
- Cambiar regularmente las partes de la olla con repuestos originales

# 1. PARA SU SEGURIDAD

## 1.8 Funciones De Seguridad



| Item | Part name           |
|------|---------------------|
| 1    | Second safety valve |
| 2    | Pressure regulator  |
| 3    | Safety valve        |

Abb.1

### Válvula de seguridad

- Cuando la cierras: hasta que no se haya cerrado la tapa por completo, esta válvula no dejara que la presión del interior aumente.
- Cuando la abras: cuando la presión de la olla aumenta, la válvula de seguridad bloquea automáticamente la tapa para que no se abra durante la cocción.

### Regulador de presión

- Se usa para que la presión en el interior se la deseada durante toda la cocción. Si no funcionara, el vapor se escaparía por la segunda válvula.

### Segunda válvula de seguridad

- Si la presión en el interior de la olla fuera demasiado grande, esta válvula se encargaría de dejar que el vapor escapara.

# 2. DESCRIPCIÓN GENERAL

## 2.1 La olla a presión al detalle

1. Regulador de presión
2. Segunda válvula de seguridad
3. Botón para abrir y cerrar
4. Válvula de seguridad
5. Asas
6. Parte inferior clásica de sándwich



Abb.2

1. Tapa
2. Válvula de seguridad
3. Segunda válvula de seguridad
4. Cuerpo
5. Regulador de presión + filtro
6. Goma selladora



Abb.3

# 2. DESCRIPCIÓN GENERAL

## 2.2 Funcionamiento De Las Ollas A Presión

La olla a presión te permite cocinar comida a temperaturas más altas que la temperatura de ebullición normal de 100°C. Este aumento de temperatura permite que la comida se cocine 1/3 más rápido. Esto resulta en un ahorro de energía y que las vitaminas y nutrientes de la comida se conserven mejor.

El exceso de presión que genera el vapor de agua hace que el agua que queda dentro de la olla le cueste más evaporarse, elevando la temperatura de ebullición de 100 a 120°C. La olla trabaja a unos 100kPa.

Es especialmente efectiva con comidas que requieren largos tiempos de cocción como las sopas, guisados o legumbres



Abb.4

## 2.3 Datos Técnicos

|  |  |    |
|--|--|----|
| Modelo   | Olla a presión   |    |
| Capacidad  | 4L   | 6L |
| marcas en la placa de características                                    |  |    |
| Gas<br>Inducción<br>Eléctrica<br>Vitrocerámica<br>Vitrocerámica halógena | La olla a presión funciona con todos los tipos de placas |    |
| <b>CE</b>  | Marca CE   |    |
| PF: 120 kPa (1.2bar)<br>PS: 150kPa                                       | Niveles de presión de la olla                            |    |

### 3. ANTES DEL PRIMER USO



Abb.5

1. Quitar todo el embalaje
2. Tirar el embalaje respetuoso con el medio ambiente.
3. Revisar que todas las partes están intactas.
4. Gira la manija del eje a la posición de apertura y abrir la tapa en sentido horario hasta el límite.
5. Elevar y quitar la tapa.



Abb.6



Abb.7

6. Quitar la goma selladora de la tapa.
7. Limpiar todos los componentes de la olla antes de su primer uso. Limpiar el cuerpo, la tapa y la goma a mano con detergente suave.
8. Secar los componentes.
9. Volver a poner la goma selladora a la tapa.

# 4. PREPARAR COMIDA

## 4.1 Prepara La Presión



Abb. 8

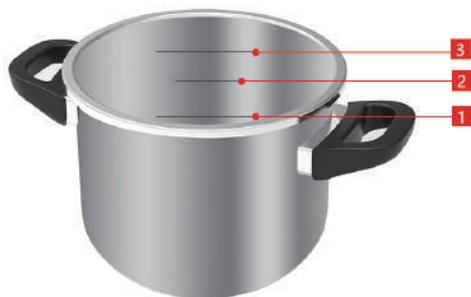


Abb. 9

Antes de cada uso, las funciones de seguridad deben de ser revisadas (nunca usar la olla si estas están dañadas o no funcionan correctamente, llevar a servicio técnico)

1. Comprobar la válvula de seguridad y el indicador de presión
2. Comprobar que la goma selladora esté bien puesta
3. Llenar como mínimo 1/3 de la olla
4. Poner la olla en la placa
5. Añadir la comida a la olla, asegurar que no está a más de 2/3 de su capacidad
6. Poner la tapa
7. Girar el botón en sentido horario



Abb. 10

# 4. PREPARAR COMIDA

## 4.2 Cocinando La Comida



Abb. 11



Abb.12

1. Ajustar el regulador de presión a la presión deseada
2. (cocinar con accesorios) Colocar el trípode al fondo de la olla
  - a. Llenar hasta 1/3 de la olla.

## 4.3 Reducir La Presión



Abb.13

1. Apagar la fuente de energía
  2. Apartar cuidadosamente la olla de la fuente de energía
- Antes de abrir la tapa, el exceso de presión se tiene que reducir:
- Dejar enfriar a temperatura ambiente
  - Enfriar bajo agua corriendo
  - Liberación rápida de presión

## 4. PREPARAR COMIDA



Abb.14



Abb.15



Abb.16

### 4.4 Servir Comida

1. Asegurar que la válvula de seguridad está completamente abajo
2. Sacudir un poco la olla antes de abrirla para que no queden burbujas de gas dentro.
3. Girar el botón en sentido horario hasta el límite
4. Pulsa el botón para abrir la tapa
5. Si es necesario, tirar el líquido en el fregadero
6. Retire la comida de la olla

# 5. DESPUÉS DE SU USO

## 5.1 Permitir Que La Olla Se Enfrie

1. Asegurar que la fuente de energía esta apagada
2. Dejar que la olla a presión se enfríe



Abb. 17: Cleaning the pot and the sealing ring



Abb.18: Cleaning the lid



Abb.19: Detaching the pressure regulator



Abb.20: Storage

## 5.2 Limpiar La Olla A Presión

1. Quitar la goma selladora de la tapa
2. Limpiar el cuerpo y la goma con detergente leve y agua
3. Enjuagar la tapa con agua. Asegurar que la parte de debajo queda bien limpia sin rastros de comida
4. Girar la válvula de peso hacia la derecha
5. Secar los componentes
6. Poner la válvula de peso en la tapa. Girar hacia la izquierda hasta que quede bien puesta
7. Pon la tapa con la goma selladora del revés en el cuerpo. Esto reduce el desgaste de la goma.
8. Una vez limpia y seca, poner la olla en un lugar seco, inalcanzable para los niños, alejado de objetos afilados y no poner más objetos encima.

# 6. RESOLVER DUDAS

## 6.1 Resolver Dudas Tú Mismo

Los fallos pueden resultar en operaciones peligrosas

- Si la olla a presión es dañada o presenta síntomas de funcionamiento defectuoso, no usarla
- No intentar repararlo

| Fallo  | Causas posibles   | Posibles soluciones   |
|--|---|---|
| Cuesta cerrar la tapa  | La fricción entre el cuerpo y la goma es demasiado grande | Humedecer los bordes con aceite   |
|  | El cuerpo está deformado                                  | Contactar servicio al cliente   |
| La manija del eje solo opera con dificultad                    | El sistema de bloqueo está sucio                          | Limpiar el sistema de bloqueo   |
|  | El sistema de bloqueo está dañado                         | Reemplazar la manija del eje  |
| La presión no aumenta  | No hay suficiente líquido                                 | Llenar al menos 1/3 de la olla con agua   |
|  | La fuente de energía no da suficiente energía             | Subir la potencia de la placa   |
|  |   | Asegurar que el diámetro de la placa es suficientemente grande                          |
|  | La goma selladora no está correctamente puesta            | Poner la goma bien hasta el borde de la tapa  |
| La goma está dañada  | Reemplazar la goma  |   |
| El vapor se escapa por el borde de la tapa                     | La goma no sella de forma correcta                        | Poner la goma bien hasta el borde de la tapa<br>Reemplazar la goma                      |
| El vapor se escapa por el indicador de presión                 | Está mal puesto   | Insertarlo firmemente   |
|  | Está dañado   | Reemplazar el indicador   |
| La olla está bajo presión pero la válvula de seguridad no sube | La válvula está bloqueada                                 | Limpiar la válvula de seguridad con agua. Si esta dañada, contactar servicio al cliente |
| El regulador de presión solo se puede quitar con dificultad    | Está sucio  | Sacarlo y limpiarlo con agua  |
|  | Está dañado   | Reemplazarlo  |

# 6. RESOLVER DUDAS

## **6.2 Servicio Al Cliente**

Si quieres partes de repuesto o no puedes solucionar un problema, contactar con servicio al cliente

## **6.3 Garantía**

La olla tiene una garantía de 2 años. Daños debidos a manejo inadecuado o el desgaste normal están excluidos de la garantía

El uso profesional y meras huellas ópticas también están excluidas

La válvula de seguridad, la goma selladora, partes sujetas a un desgaste normal y el regulador de presión tampoco están incluidos en la garantía

## **6.4 Desechos Respetuosos Con El Medio Ambiente**

No tirar componentes de metal de la olla a presión en el contenedor. La olla a presión debería ser tirada en un punto verde.

# 7. TIEMPOS DE COCCIÓN ESTIMADOS

## Pescado y carne

| Comida                      | Nivel de cocción | Tiempo de cocción (min.) | Reducción de presión                        | Notas |
|-----------------------------|------------------|--------------------------|---|-------|
| <b>Cerdo y ternera</b>      |                  |                          |   |       |
| tiras de cerdo en rodajas   | 100 kPa          | 5-7                      | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| estofado de cerdo           | 100 kPa          | 10-15                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| Cerdo asado                 | 100 kPa          | 20-25                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| tiras de ternera troceadas  | 100 kPa          | 5-7                      | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| estofado de ternera         | 100 kPa          | 10-15                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| jarrete de ternera          | 100 kPa          | 20-30                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| lengua de ternera           | 100 kPa          | 15-20                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| ternera asada               | 100 kPa          | 20-25                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| <b>Carne de vaca</b>        |                  |                          |   |       |
| pastel de carne             | 100 kPa          | 10-15                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| carne asada marinada        | 100 kPa          | 30-35                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| Lengua de res               | 100 kPa          | 45-60                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| tiras de ternera en rodajas | 100 kPa          | 6-8                      | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| Estofado de res             | 100 kPa          | 15-20                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| aceitunas de res            | 100 kPa          | 15-20                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |
| carne asada                 | 100 kPa          | 35-45                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -     |

# 7. TIEMPOS DE COCCIÓN ESTIMADOS

| Comida                        | Nivel de cocción | Tiempo de cocción (min.) | Reducción de presión                        | Notas                        |
|-------------------------------|------------------|--------------------------|---|------------------------------|
| <b>Aves de corral</b>         |                  |                          |   |                              |
| Ave hervida                   | 100 kPa          | 20-25                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | Llenar la olla ½ como máximo |
| Pedazos de pollo              | 100 kPa          | 6-8                      | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| Pata de pavo                  | 100 kPa          | 25-30                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| Estofado de pavo              | 100 kPa          | 6-10                     | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| filete de pavo                | 100 kPa          | 2-3                      | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| <b>Caza</b>                   |                  |                          |   |                              |
| liebre asada                  | 100 kPa          | 15-20                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| montura de liebre             | 100 kPa          | 10-15                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| Carne de venado asada         | 100 kPa          | 25-30                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| Estofado de venado            | 100 kPa          | 15-20                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| <b>Cordero</b>                |                  |                          |   |                              |
| estofado de cordero           | 100 kPa          | 20-25                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| Cordero asado                 | 100 kPa          | 25-30                    | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| <b>Pescado</b>                |                  |                          |   |                              |
| filetes de pescado            | 100 kPa          | 2-3                      | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| pescado entero                | 100 kPa          | 3-4                      | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |
| estofado de pescado o goulash | 100 kPa          | 3-4                      | Dejar enfriar, liberación de presión rápida | -                            |

# 7. TIEMPOS DE COCCIÓN ESTIMADOS

## Verduras

| Comida                          | Nivel de cocción | Tiempo de cocción (min.) | Reducción de presión | Notas                              |
|---------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------|------------------------------------|
| Berenjenas, pepinos y tomates   | 100 kPa          | 2-3                      | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |
| Coliflor, pimentón y puerros    | 100 kPa          | 3-5                      | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |
| guisantes, apio y colinabo      | 100 kPa          | 4-6                      | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |
| hinojo, zanahorias y col rizada | 100 kPa          | 5-8                      | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |
| frijoles, col rizada y col roja | 100 kPa          | 7-10                     | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |
| Chucrut                         | 100 kPa          | 10-15                    | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |
| raíz de remolacha               | 100 kPa          | 15-25                    | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |
| Patatas hervidas                | 100 kPa          | 6-8                      | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |
| patatas asadas                  | 100 kPa          | 6-10                     | Dejar enfriar        | No usar liberación rápido de vapor |

# 7. TIEMPOS DE COCCIÓN ESTIMADOS

## Legumbres y cereales

| Comida                         | Nivel de cocción | Tiempo de cocción (min.) | Reducción de presión | Notas  |
|--------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------|--|
| guisantes, frijoles y lentejas | 100 kPa          | 10-15                    | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |
| Trigo, sarraceno y mijo        | 100 kPa          | 7-10                     | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |
| maíz, arroz y espelta verde    | 100 kPa          | 6-15                     | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |
| arroz con leche                | 100 kPa          | 20-25                    | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |
| arroz de grano largo           | 100 kPa          | 6-8                      | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |
| arroz integral                 | 100 kPa          | 12-15                    | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |
| trigo y centeno                | 100 kPa          | 10-15                    | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |

## Fruta

| Comida             | Nivel de cocción | Tiempo de cocción (min.) | Reducción de presión | Notas  |
|--------------------|------------------|--------------------------|----------------------|--|
| cerezas y ciruelas | 100 kPa          | 2-5                      | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |
| Manzanas y peras   | 100 kPa          | 2-5                      | Dejar enfriar        | No llenar más de ½ de la olla.<br>No usar liberación rápida de vapor |

## 8. ACCESORIOS Y PARTES DE REPUESTO

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <p>Filtro</p>                    |   |
| <p>Regulador de presión</p>      |   |
| <p>Goma selladora</p>            |   |
| <p>Asa con aislador de calor</p> |  |



*Amercook*®

**EASY open**