

Imusa®

TALENT MASTER



Manual de usuario

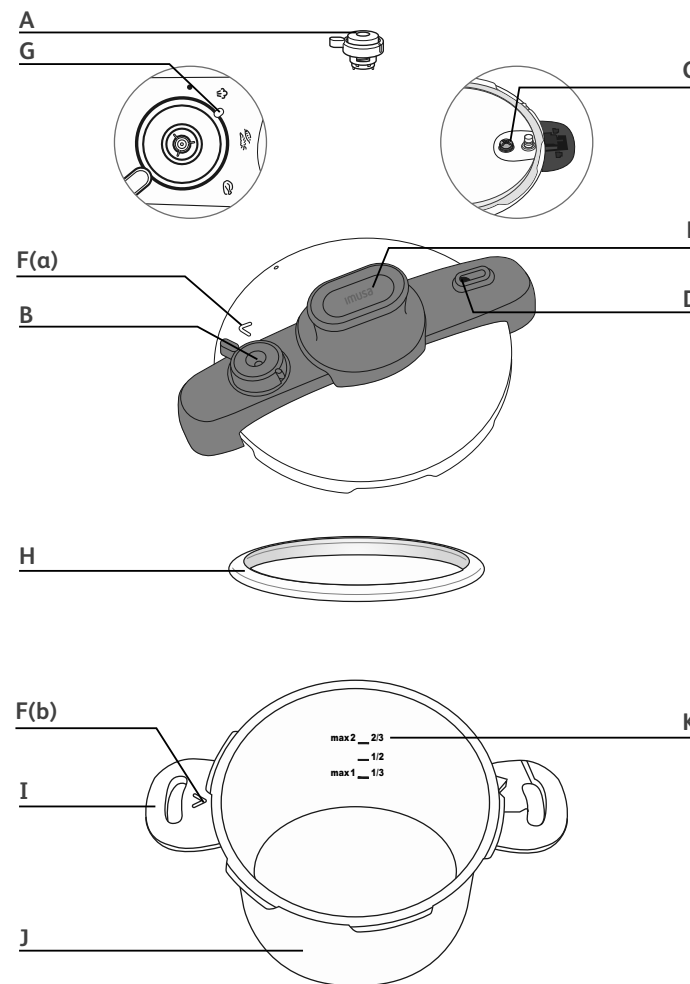
Descripción: Olla a Presión IMUSA TALENT MASTER, cierre externo, fabricada en acero inoxidable.

Fabricado por: Zhejiang SUPOR CO.,LTD
Comercializado por: Groupe SEB Colombia S.A

www.imusa.com.co

December 2018 - Ref.: IFCOMPA1 - Realization: Espace Graphique

ES



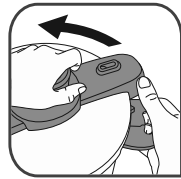


fig. 1

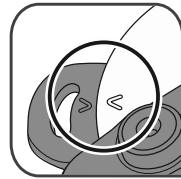


fig. 2

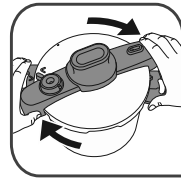


fig. 3

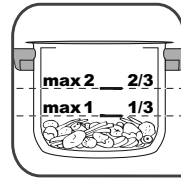


fig. 4

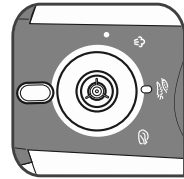


fig. 5

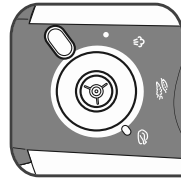


fig. 6

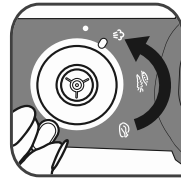


fig. 7

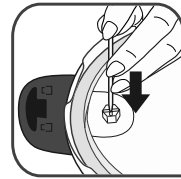


fig. 8

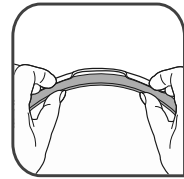


fig. 9

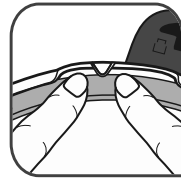


fig. 10

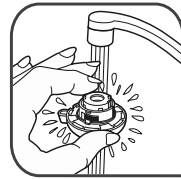


fig. 11

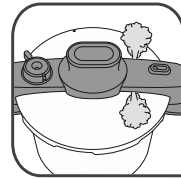


fig. 12

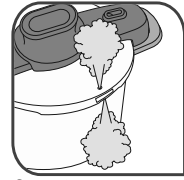


fig. 13

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar la olla a presión, el usuario siempre debe tomar unas precauciones básicas de seguridad

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas y los pomos. Use guantes si es necesario.
3. Vigile la olla de cerca, especialmente si la utiliza cerca de niños.
4. No ponga la olla a presión dentro del horno caliente.
5. Tenga extremo cuidado al mover la olla de lugar cuando contiene líquido caliente. No desplace la olla sujetándola por el asa central de la tapa. Desplácela agarrándola por sus asas.
6. Verifique periódicamente que las asas de la olla están bien fijadas. Si es necesario, atorníllelas de nuevo.
7. No utilice la olla para un uso distinto del previsto.
8. Su olla a presión cocina bajo presión. Un uso incorrecto puede causar quemaduras. Verifique que la olla a presión está bien cerrada antes de ponerla al fuego. Consulte el párrafo de las Instrucciones de uso.
9. No llene la olla más allá de la marca 2/3 (**marca de max2_2/3**) de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden después de cocidos, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla más allá de la marca 1/3 (**marca max1_1/3**) de su capacidad. Llenarla demasiado puede obstruir el conducto de salida del vapor (**B**) y crear demasiada presión. Consulte el párrafo de Instrucciones para preparar alimentos.
10. Algunos alimentos, como los arándanos rojos, la cebada perlada y otros granos, arvejas partidas, pasta, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden producir espuma, salpicar y obstruir el conducto de salida del vapor (**B**). Este tipo de alimentos no se pueden cocinar en la olla a presión.



11. Compruebe siempre que los dispositivos de salida de la olla a presión no están obstruidos cada vez antes de usarla.
12. Nunca cocine recetas con base de leche animal en la olla a presión.
13. No use sal gruesa en la olla a presión; agregue sal de mesa al final de la cocción.
14. Los vapores alcohólicos son inflamables. Para eliminarlos, hierva el contenido durante al menos 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile la olla al preparar recetas de base alcohólica.
15. No abra la olla a presión mientras esté todavía caliente y la presión interna no haya desaparecido completamente. Si es difícil separar las asas, quiere decir que la olla aún tiene algo de presión en su interior - no las fuerce para abrirlas. Cualquier fuerza aplicada a la olla representa un peligro. Consulte el párrafo de las Instrucciones de uso.
16. No use la olla a presión para freír bajo presión usando aceite. No deje la olla a presión desatendida cuando caliente aceite o grasas. El calentamiento adicional de un aceite humeante lo deteriorará y puede aumentar su temperatura, lo que puede provocar llamas y fuego.
17. Una vez alcanzada la presión normal, disminuya la intensidad del fuego para que el líquido, que forma el vapor, no se evapore.
18. No use nunca la olla a presión en seco y observe que siempre hay al menos 8,5 oz (25 cl - 2 vasos) de líquido en su interior. Consulte el párrafo de las Instrucciones de uso.
19. Si nota que una parte de su olla a presión está rota o agrietada, de ningún modo trate de abrirla si está cerrada; apague el fuego y espere a que se haya enfriado completamente antes de abrir la tapa. Deje de utilizarla y llévela a un centro autorizado de reparaciones IMUSA.

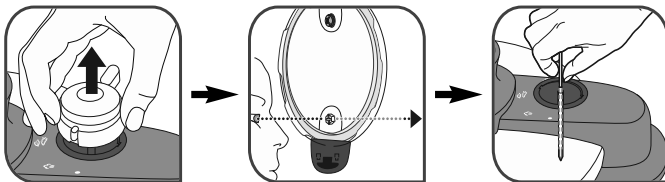
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes “(ver Diagrama descriptivo)” _____

- | | |
|---|---|
| A. Válvula de funcionamiento | G. Marca de colocación de la válvula de funcionamiento |
| B. Conducto de salida del vapor | H. Empaque de la tapa |
| C. Válvula de seguridad | I. Asa de la olla |
| D. Varilla de seguridad | J. Olla |
| E. Asa central de la tapa | K. Marca máxima de llenado |
| F(a). Marca de colocación de la tapa | |
| F(b). Marca de colocación de la tapa en relación a la olla | |

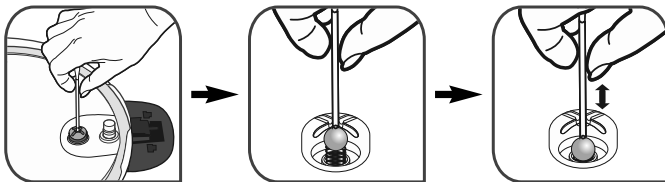
Comprobaciones obligatorias antes de cada uso _____

Comprobación de la válvula de funcionamiento



- Compruebe que el orificio de salida de la válvula de funcionamiento no está obstruido.

Comprobación de la válvula de seguridad



- Compruebe que la bola de la válvula de seguridad se mueve (use un palito sin punta).

Avisos por su uso incorrecto

ES

Su olla a presión cocina bajo presión. Un uso incorrecto puede causar quemaduras. Verifique que la olla a presión está bien cerrada antes de ponerla al fuego.

No use nunca la olla a presión en seco y observe que siempre hay al menos 8,5 oz (25 cl - 2 vasos) de líquido en su interior.

No llene la olla más allá de la marca 2/3 (**marca de max2_2/3**) de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden después de cocidos, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla más allá de la marca 1/3 (**marca max1_1/3**) de su capacidad. Llenarla demasiado puede obstruir el conducto de salida del vapor (**B**) y crear demasiada presión.

Instrucciones para preparar alimentos

Instrucciones de uso y métodos de funcionamiento

No llene la olla más allá de la marca 2/3 (**marca de max2_2/3**) de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden después de cocidos, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla más allá de la marca 1/3 (**marca max1_1/3**) de su capacidad. Llenarla demasiado puede obstruir el conducto de salida del vapor (**B**) y crear demasiada presión.

Uso



Cocinado de Alimentos
Verduras frágiles



Cocinado de carne/
Alimentos congelados



Descompresión

Abertura

- No abra la olla a presión mientras esté todavía caliente y la presión interna no haya desaparecido completamente. Si es difícil separar las asas, quiere decir que la olla aún tiene algo de presión en su interior - no las fuerce para abrir la olla. Cualquier fuerza aplicada a la olla representa un peligro.
- Sujete la olla con una mano por el asa central (use guantes si es necesario) y con la otra mano, presione la tapa en sentido antihorario hasta que se abra - Fig. 1.
- A continuación, levante la tapa.

Cerrado



- Coloque la tapa sobre la olla (use guantes si es necesario) alineando las marcas de posicionamiento de la tapa **F(a)** y **F(b)** - Fig. 2.
- Gire la tapa en sentido horario hasta el stop - Fig. 3 hasta escuchar un sonido de CLIC.

Si no puede cerrar la tapa:

- Confirme que el empaque está correctamente colocado - Fig.9 - 10 y que la tapa está bien puesta - Fig. 2.

Si la olla está cerrada, es normal que la tapa se desplace un poco en relación a la olla. Esto desaparece una vez que la olla está bajo presión.

Primer uso

- Llene la olla con agua hasta la marca 2/3 (marca de llenado máximo "max2_2/3").
- Cierre la olla.
- Gire la válvula (**A**) para colocarla en línea con la marca de posicionamiento (**G**) hasta la figura siguiente:  - Fig. 6.
- Coloque la olla sobre una hornilla y luego configure el fuego al máximo.
- Cuando empiece a salir vapor por la válvula, baje el fuego y cuente 20 minutos.
- Al cabo de 20 minutos, apague el fuego.
- Gire la válvula (**A**) hasta la figura siguiente:  - Fig. 7.
- Una vez que la varilla de seguridad (**D**) desciende de nuevo, su olla ya no está bajo presión.
- Abra la olla - Fig. 1.
- Lave la olla con agua caliente y detergente para la vajilla. Enjuague la olla con agua y séquela.

La presencia de vapor al nivel de la varilla de seguridad (**D**) es normal que ocurra al comenzar a utilizar el producto.

Llenado mínimo y máximo

- Nunca use la olla en vacío y compruebe que siempre tiene al menos 8,5 oz (25 cl - 2 vasos) de líquido en su interior.
- Nunca llene la olla por encima de la marca de nivel 2/3 ubicada en su interior (max2_2/3) - Fig. 4.

Con algunos alimentos:

- Cuando cocine alimentos que se expanden después de cocidos, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla más allá de la marca 1/3 (marca max1_1/3) de su capacidad - Fig. 4. Llenarla demasiado puede obstruir el conducto de salida del vapor (**B**) y crear demasiada presión.

Dispositivos de operación

Uso de la válvula de funcionamiento__

ES

Atención, estas operaciones solo deben realizarse con la olla fría y sin estar en funcionamiento.

Para retirar la válvula de funcionamiento:

- Presione el centro de la válvula girándola para colocarse en línea con la marca de posicionamiento (G) de la válvula con la imagen ● como se ilustra en el dibujo del costado.



- Retire la válvula como indica el dibujo del costado.



Para instalar la válvula de funcionamiento (A):

- Coloque la válvula de funcionamiento (A) poniéndola en línea con la marca de posicionamiento (G) de la válvula con el símbolo ●.
- Presione el centro de la válvula girándola para ponerla en línea con el índice de posicionamiento (G) como se muestra en las siguientes figuras: ☞ o ☜.



Para cocinar verduras o alimentos frágiles:

- Coloque la marca (G) hasta el stop de la siguiente imagen: ☞ - Fig. 5.



Para cocinar carne o alimentos congelados:

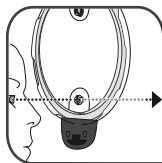
- Coloque la marca de posicionamiento (G) hasta la siguiente figura: ☜ - Fig. 6.

Para dejar salir el vapor:

- Gire la válvula (A) hasta la siguiente figura: ☞ - Fig. 7, o coloque la olla en agua fría (Párrafo de Descompresión rápida).

Antes de cocinar

- Antes de cada uso, retire la válvula (A) (consulte el párrafo Uso y funcionamiento de la válvula) y examine visualmente con una luz para confirmar que el conducto de salida de vapor (B) no está obstruido. Si necesita limpiarse, use un palito para hacerlo - Fig. 8.
- Compruebe que la bola de la válvula de seguridad (C) se mueve (Párrafo de Limpieza y mantenimiento y dibujo del costado).
- Agregue los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla - Fig. 2 (Use guantes si es necesario). Compruebe que está cerrada correctamente - Fig. 3.
- Gire la válvula (A) para colocarla en línea con la marca de posicionamiento (G) hasta la figura:  o  - Fig. 6 o 7.
- Coloque la olla sobre una hornilla y luego configure el fuego al máximo.



Durante la cocción


- Es normal que exista presencia de vapor al nivel de la varilla de seguridad al comenzar a utilizar el producto.
- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deja escapar vapor de modo continuo produciendo un sonido constante (PSSSSSS), baje el fuego para que la válvula (A) continúe "susurrando" de forma estable.
- Comience a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción, apague el fuego.

La varilla de seguridad (D) previene que la presión de la olla aumente si no estuviera cerrada correctamente (Ver el párrafo de Medidas de seguridad).

Fin de la cocción

Para liberar el vapor:

- Descompresión lenta:


- Gire gradualmente la válvula (A) hasta la figura siguiente:  - Fig. 7. Una vez que la varilla de seguridad (D) desciende de nuevo, su olla ya no está bajo presión.

La varilla de seguridad (D) evita que se pueda abrir la olla cuando está todavía bajo presión.



- **Descompresión rápida en agua fría:**

Tome extremo cuidado al desplazar la olla cuando está bajo presión, y no la sacuda.

No desplace la olla sujetándola por el asa central de la tapa. Desplácela agarrándola por sus asas. Use guantes si fuera necesario.

- Abra la llave del agua fría del fregadero y sumerja el fondo de la olla hasta que la varilla de seguridad (D) baje de nuevo. Una vez que la varilla de seguridad (D) está en su posición baja, su olla ya no está bajo presión. Gire la válvula (A) hasta la figura siguiente: .



Si al liberar vapor observa salidas anómalas que no son de vapor (comida o agua), regrese la válvula (A) a la posición mirando a la imagen  o  - Fig. 6 o 7 - espere un minuto, y a continuación, regrese lentamente la válvula (A) a la posición mirando a la imagen. Compruebe que ya no se producen más salidas.

- Ahora puede abrir la olla - Fig. 1.

- **Caso específico:**

- Para cocinar alimentos que se expanden o que producen espuma durante la cocción, como arroz, legumbres, verduras deshidratadas... deje enfriar la olla unos minutos y a continuación, realice la operación de descompresión en agua fría.
- Sacuda ligera y consistentemente la olla antes de abrirla, habiendo comprobado primero que la varilla de seguridad (D) ha bajado, para evitar que cualquier aumento repentino de burbuja de vapor pueda producirle quemaduras. Esto es especialmente importante hacerlo después de la salida rápida del vapor o después de enfriar la olla en agua. Para sopas, se recomienda hacer una descompresión rápida.

Medidas de seguridad

Su olla a presión está equipada con varios dispositivos de seguridad:

■ **Seguridad al cerrar la tapa:**

- Si la tapa no está bien colocada, o si no la ha cerrado completamente hasta escuchar un CLIC, habrá una fuga de vapor al nivel de la varilla de seguridad (D) y la olla no podrá aumentar su presión interna.

■ **Seguridad al abrir la tapa:**

- Si la olla está bajo presión, la varilla de seguridad (D) estará en posición alta y evitará que pueda abrir la olla.
- No trate nunca de abrir la olla a presión por la fuerza.
- **Sobre todo, no trate de manipular la varilla de seguridad (D).**
- Compruebe que la presión interna ha bajado confirmando que la varilla de seguridad (D) está en posición baja.

■ **Dos medidas de seguridad contra el exceso de presión:**

- Primera medida de seguridad: la válvula de seguridad (C) libera la presión y sale algo de vapor horizontalmente por la parte superior de la tapa - Fig.12
- Segunda medida de seguridad: el empaque (H) deja salir algo de vapor verticalmente por el pequeño orificio ubicado en el costado de la tapa y a lo largo de la olla - Fig.13. Cuidado, esto podría apagar el fuego de la hornilla de gas.

Si se activa uno de los sistemas de seguridad contra el exceso de presión:

- Apague el fuego.
- Deje enfriar la olla completamente. Ábrala.
- Examine y limpie la válvula de funcionamiento (A) - Fig.11, el conducto de salida de vapor (B) - Fig. 8, la válvula de seguridad (C) y el empaque (H) - Fig.9.

Precauciones especiales de uso _____

- 1 - Tenga cuidado con el chorro de vapor. Este está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento.
- 2 - Una vez que la varilla de seguridad se ha elevado, ya no podrá abrir la olla.
- 3 - No desplace nunca la olla agarrándola por el asa de la tapa.
- 4 - No use nunca lejía o productos con cloro porque podrían dañar la calidad del material de la olla.
- 5 - No la lave en el lavavajillas y no remoje el empaque, la tapa o la válvula de funcionamiento en agua.
- 6 - Cambie el empaque todos los años, o si presenta cortes.
- 7 - Lave la olla cuando esté fría y vacía.
- 8 - Al cabo de 10 años de uso, es fundamental que un centro autorizado de reparaciones IMUSA examine su olla.

Limpieza y mantenimiento

ES

Cuidados, métodos y frecuencia de limpieza, mantenimiento de rutina y almacenamiento del producto.

Para que su olla funcione correctamente, siga las recomendaciones de limpieza y mantenimiento al final de cada uso.

La aparición de las siguientes manchas (reflejos resplandecientes) no está cubierta por garantía, es normal y no afecta negativamente el uso de la olla: manchas blancas debidas a residuos de cal, manchas efecto torna sol [color café o azulado] debidas a un calentamiento excesivo, decoloración o color oxidado debido a un alto contenido de hierro en el agua, manchas o descoloramiento azul o amarillo resultado del recalentamiento.

Lave su olla a presión después de cada uso.

- Lave la olla (olla y tapa) después de cada uso con agua caliente y detergente lavaplatos.
- No use lejía o productos con cloro.
- No caliente la olla cuando esté vacía.

Para limpiar la olla por dentro:

- Lávela con una esponja y detergente lavaplatos.
- La aparición de manchas en el interior del fondo de la olla no altera la calidad del metal. Son depósitos de cal. Para eliminarlos, use una esponja con un poco de vinagre blanco, y a continuación, enjuáguela bien.

Para limpiar la olla por fuera:

- Lávela con una esponja y detergente lavaplatos.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa bajo un chorrito de agua caliente con una esponja y detergente lavaplatos, y luego enjuáguela bien.

La tapa no puede lavarse en el lavavajillas.

Para retener las cualidades de su olla a presión por largo tiempo, no la caliente cuando está vacía.

Para limpiar el empaque:

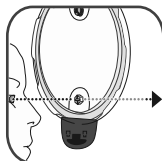
- Después de cada sesión de cocinado, limpie el empaque (H) y su carcasa.
- Para volver a colocar el empaque, consulte las - Fig. 9 - 10.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) (Ver el párrafo Uso de la válvula de funcionamiento).
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo agua corriente - Fig. 11.

Para limpiar el conducto de salida de vapor (B):

- Retire la válvula (A).
- Examine visualmente con una luz el conducto de salida de vapor para comprobar que no tiene obstrucciones y su forma es redonda. (Ver dibujo del costado). Si necesita limpiarse, use un palito para hacerlo - Fig. 9.

**Para limpiar la válvula de seguridad (C):**

- Limpie la parte de la válvula de seguridad ubicada dentro de la tapa bajo agua corriente.
- Confirme que funciona correctamente presionando la bola ligeramente, que deberá bajar con facilidad. Ver dibujo del costado.



No use nunca objetos afilados o puntiagudos para realizar esta operación.

Para cambiar el empaque de su olla a presión:

- Cambie el empaque de su olla a presión todos los años, o si presenta cortes. Utilice siempre empaques originales IMUSA según su modelo de olla.

Para almacenar la olla a presión:

- Gire la tapa sobre la olla.

Al cabo de 10 años de uso, es fundamental que un centro autorizado de reparaciones IMUSA examine su olla.

Accesorios IMUSA _____

Aviso sobre reparaciones y servicios ofrecidos.

- Están disponibles los siguientes accesorios para la olla a presión y pueden ser reemplazados por el usuario

Accesorio	Número de referencia
Empaque de la tapa	X9010103

- Para sustituir otras piezas o para realizar reparaciones, llame a un centro autorizado de reparaciones IMUSA.
- Utilice siempre piezas originales IMUSA según su modelo de olla.

Identificación de los repuestos:

- Válvula de funcionamiento
- Conducto de salida de vapor
- Válvula de seguridad
- Asa central de la tapa
- Empaque
- Asa de la olla

Características

ES

Diámetro del fondo de su olla a presión - referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	Modelo de acero inoxidable
135 oz (4 L)	8,6 pulgadas / 22 cm	5,9 pulgadas / 15 cm	P35342
203 oz (6 L)	8,6 pulgadas / 22 cm	5,9 pulgadas / 15 cm	P35307
238 oz (7 L)	8,6 pulgadas / 22 cm	5,9 pulgadas / 15 cm	P35308
271 oz (8 L)	8,6 pulgadas / 22 cm	5,9 pulgadas / 15 cm	P35344
135 oz + 203 oz juego (4L + 6L)	8,6 pulgadas / 22 cm	5,9 pulgadas / 15 cm	P35443

Presión Nominal de operación 80 kPa (12 psi) (válvula de funcionamiento).

Fuentes de calor compatibles

GAS

PLACA
ELECTRICAVITROCERÁMICA
HALÓGENO
RADIANTE

INDUCCIÓN

ELECTRICIDAD
ESPIRAL

- Esta olla a presión es apta para utilizarse con todas las fuentes de calor.
- En hornillas eléctricas o de inducción, compruebe que la base de la placa de calor no sobrepasa la base de la olla.
- En hornillas vitrocerámicas o halógenas, verifique que la base de la olla está siempre limpia y seca.
- En las hornillas de gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la base de la olla.
- En todas las hornillas, compruebe que la base de la olla está bien centrada.

Garantía

- Si se utiliza según se indica en estas instrucciones, la **vasija** de su nueva olla a presión IMUSA está cubierta por una **garantía de 10 años** contra:
 - Todos los defectos relacionados con la estructura metálica de su olla,
 - Toda degradación prematura de la base de metal siempre y cuando no sea sometida a excesos de calor.
- **Todas las demás partes de su olla a presión tienen garantía sobre el producto y mano de obra durante 5 años, contra toda falla de defecto o fabricación.**

Estas garantías excluyen:

- Degradación causada por la no observación de las importantes medidas de seguridad o usos negligentes, incluyendo:
 - Golpes, caídas, colocación en un horno caliente,
 - Colocación de la tapa y de la válvula de funcionamiento en un lavavajillas en marcha.
- Los accesorios tales como empaques y válvulas tienen una garantía limitada de 3 meses desde el momento de la compra, debido a que estas partes están sujetas a desgaste normal como consecuencia del uso del producto y deben renovarse periódicamente. Recomendamos hacer cambio de estas partes al menos una (1) vez al año.
- Solo los centros autorizados de reparaciones IMUSA pueden atender esta garantía.
- **Líneas de servicio al cliente IMUSA**
 Para COLOMBIA: Para información actualizada de nuestros Centros de Servicio, contáctenos a los siguientes canales de atención: línea de gratuita de atención al consumidor: 018000520022, correo electrónico: atencionalcliente@groupeseb.com, página web: www.imusa.com.co

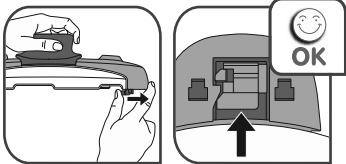

Marcaje normativo


Marcaje	Ubicación
Identificación del fabricante y marca comercial	Asa de la tapa
Año y lote de fabricación	En la parte exterior de la olla
Referencia de modelo	En la parte exterior de la tapa
Capacidad	Fondo de la olla

Preguntas y respuestas IMUSA

ES

Lista de comprobación en el caso de fallo.

Problemas	Recomendaciones
<p>Si no puede cerrar la tapa:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Confirme que el empaque está correctamente colocado (Ver el párrafo Limpieza y mantenimiento). ■ Verifique que la tapa está correctamente colocada, como se indica en - Fig. 1. ■ Compruebe que el perno está correctamente desplazado hacia atrás. <div style="text-align: center;">  </div>
<p>Si la olla se ha calentado bajo presión y sin líquido en su interior:</p>	<p>Lleve su olla a un centro autorizado de reparaciones IMUSA para que la examinen.</p>
<p>Si la varilla de seguridad (D) produce gas o humo:</p>	<p>Esto es normal durante los primeros minutos: esto permite que el aire escape antes de iniciarse la cocción.</p>
<p>Si la varilla de seguridad (D) no se ha elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:</p>	<p>Esto es normal durante los primeros minutos. Si este fenómeno persiste, compruebe que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hay suficiente cantidad de líquido en la olla. - La fuente de calor es lo suficientemente elevada. De no serlo, aumente el nivel de calor. - La marca de posicionamiento (G) de la válvula de funcionamiento (A) está colocada mirando a las estas imágenes: . - Su olla a presión está bien cerrada. - El empaque de la olla no está dañado. - El empaque está bien colocado.
<p>Si la varilla de seguridad (D) se ha elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:</p>	<p>Esto es normal durante los primeros minutos. Si este fenómeno persiste, abra la llave del agua fría del fregadero y sumerja el fondo de la olla hasta que la varilla de seguridad (D) baje de nuevo. Limpie la válvula de funcionamiento (A) - Fig. 11 y el conducto de salida de vapor, y compruebe que la bola de la válvula de seguridad desciende con facilidad.</p>



Problemas	Recomendaciones
Si sale vapor alrededor de la tapa, y la varilla de seguridad (D) está en posición baja, confirme:	<ul style="list-style-type: none"> - el cierre de la tapa y la posición del empaque en la tapa. - las buenas condiciones del empaque. Si es necesario, sustitúyalo. - la limpieza de la tapa, del empaque y su carcasa en la tapa. - las buenas condiciones del costado de la olla. - la cantidad de líquido.
Si no puede abrir la tapa:	<p>Compruebe que la varilla de seguridad (D) está en posición baja. De lo contrario, abra la llave del agua fría del fregadero y sumerja el fondo de la olla hasta que la varilla de seguridad (D) baje de nuevo.</p> <p>Nunca manipule la varilla de seguridad (D).</p> <p>Ponga en línea la marca de posicionamiento (G) de la válvula de funcionamiento (A) de cara a la siguiente imagen: .</p>
Si los alimentos no están cocinados o si están quemados, compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> - el tiempo de cocción. - la intensidad de la fuente de calor. - la posición correcta de la válvula de funcionamiento (A). - la cantidad de líquido.
Si los alimentos se han quemado dentro de la olla:	Remoje la olla durante un tiempo antes de lavarla. Nunca use lejía o productos con cloro.
Si se activa uno de los sistemas de seguridad:	<p>Apague el fuego.</p> <p>Deje enfriar la olla sin moverla. Espere a que la varilla de seguridad (D) haya descendido y abra la olla.</p> <p>Examine y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de salida de vapor, la válvula de seguridad y el empaque.</p> <p>Compruebe que sigue las condiciones de llenado correctamente.</p> <p>Si el problema persiste, lleve la olla a un centro autorizado de reparaciones IMUSA.</p>
Si observa la aparición de marcas de oxidación:	El uso de acero inoxidable de alta calidad no evita la aparición de oxidación en casos extremos. Si nota marcas de oxidación, elimínelas frotándolas con una esponja abrasiva antes de usar la olla de nuevo.

• **¡Protejamos el medioambiente!**

- ① Su aparato contiene varios materiales recuperables o reciclables.
- ➡ Lleve su aparato a un punto de recolección para que puedan ser procesados debidamente.

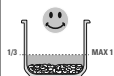
Tabla de tiempos de cocción

Verduras



		FRESCOS	CONGELADOS
		Posición de la válvula 	Posición de la válvula 
VERDURAS (FRESCAS)	Alcachofas	18 min.	
		15 min.	
	Apio	6 min.	
		10 min.	
	Arroz (seco)	7 min.	
	Arvejas	1 min. 30 seg.	4 min.
	Arvejas partidas (secas)	14 min.	
	Brócoli	3 min.	3 min.
	Calabacita	6 min. 30 seg.	9 min.
		2 min.	
	Calabaza (puré)	8 min.	
	Chauchas	8 min.	9 min.
	Coliflor	3 min.	4 min.
	Endivias	12 min.	
	Espárragos	5 min.	
	Espinacas	5 min.	8 min.
		3 min.	
	Fréjoles	20 min.	
Hongos	cortada finamente	1 min.	5 min.
	enteros	1 min. 30 seg.	
Lentejas verdes (legumbres secas)	10 min.		
Lonchas de puerro	2 min. 30 seg.		
Nabo	7 min.		
	6 min.		
Papas en cuartos	12 min.		
	6 min.		
Remolacha roja	20-30 min.		
Repollitos de Bruselas	7 min.	5 min.	
Repollo rizado	cortada finamente	6 min.	
	hojas	7 min.	
Trigo (seco)	15 min.		
Zanahorias	lonchas	7 min.	5 min.

VERDURAS (FRESCAS)

VERDURAS DESHIDRATADAS



Carnes

	FRESCAS Posición de la válvula 	CONGELADAS Posición de la válvula 
Cerdo (asado, 2,2 lb [1 kg])	25 min.	45 min.
Cordero (pierna, 2,9 lb [1,3 kg])	25 min.	35 min.
Pollo (entero, 2,6 lb [1,2 kg])	20 min.	45 min.
Res (asada, 2,2 lb [1 kg])	10 min.	28 min.

Estos alimentos se pueden cocinar directamente en la olla con un mínimo de 8,5 oz (25 cl) de líquido.