

lamart

by Pierre Lamart

PRESSURE COOKER

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA OLLA A PRESIÓN

Enhorabuena por comprar la olla a presión LAMART de Piere Lamart, fabricada con acero inoxidable 18/10 de primera calidad y plástico de alta durabilidad. Antes de utilizarla por primera vez, lea atentamente las instrucciones (incluyendo las notas) y guárdelas su futura consulta. Se han empleado materiales de primera calidad para garantizar la seguridad y una larga vida de la olla a presión. Esperamos que la disfrute.

IDENTIFICACIÓN

Fabricante: Zhejiang Nanlong Group Co.,Ltd;No. 666, Wengbu Village, Jiangnan Road, Yongkang city 321300, Zhejiang, China

Distribuidor: FAST ČR, a.s.; Černokostecká 2111,100 00 Prague 10, Czech Republic

Tipo/volumen: DSS22 tipo 5/7L

Presión de funcionamiento (bar): 100 Kpa

Presión de seguridad máxima permitida (bar): 120-160 kPa I.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

- a) Lea todas las instrucciones.
- b) No permita que haya niños cerca de la olla cuando está en marcha.
- c) No introduzca la olla en un horno caliente.
- d) Manipule la olla con sumo cuidado cuando esté a presión. No toque las superficies calientes. Use los mangos y las asas. Si es necesario, utilice protecciones.
- e) No utilice la olla a presión para fines distintos a los previstos.
- f) Este electrodoméstico funciona a presión. Un uso incorrecto del mismo puede causar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de calentarla. Vea las "Instrucciones de uso".
- g) Nunca abra la olla a la fuerza. No abra la olla sin asegurarse de que su presión interna se ha reducido del todo. Vea las "Instrucciones de uso".
- h) Nunca use una olla a presión sin agua. Podría causar graves daños.
- i) No llene la olla más de dos tercios su volumen. Para cocinar alimentos que aumentan de tamaño al cocerlos, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla más de la mitad de su volumen.
- j) Utilice placas de cocina adecuadas siguiendo las instrucciones de uso.
- k) Tras cocinar carne con piel (como lengua de ternera) que puede hincharse, no perfore la carne mientras la piel está hinchada pues podría quemarse.
- l) Para cocinar pasta, agite con cuidado la olla a presión antes de abrirla para que no salga disparada.
- m) Compruebe que las válvulas no estén bloqueadas antes de cada uso. Vea las Instrucciones de uso.
- n) Nunca use la olla para freír alimentos a presión.
- o) No manipule ningún sistema de seguridad salvo como se indica en las instrucciones de uso.
- p) Utilice solo las piezas de repuesto especificadas por el fabricante para el modelo correspondiente. Asegúrese de utilizar el cuerpo y la tapa del mismo fabricante, indicados como compatible.
- q) **SIGA ESTAS INSTRUCCIONES.**

Introducción

Gracias por comprar nuestra olla a presión de acero inoxidable. Estamos a su entera disposición. Para garantizar la seguridad, la resistencia y el buen aspecto del producto, utilizamos materiales y un diseño adecuados y realizamos exhaustivas pruebas de funcionamiento.

Esta olla a presión puede durarle mucho tiempo si la usa correctamente. En este manual de instrucciones se explica cómo usar y mantener la olla correctamente, así como las reglas de cocción. Es esencial leer y seguir totalmente todos los procedimientos e instrucciones para hacer un uso seguro de la olla a presión.

El recipiente y la tapa de la olla a presión son de acero inoxidable 18/8, fácil de lavar y totalmente seguro para el contacto con los alimentos.

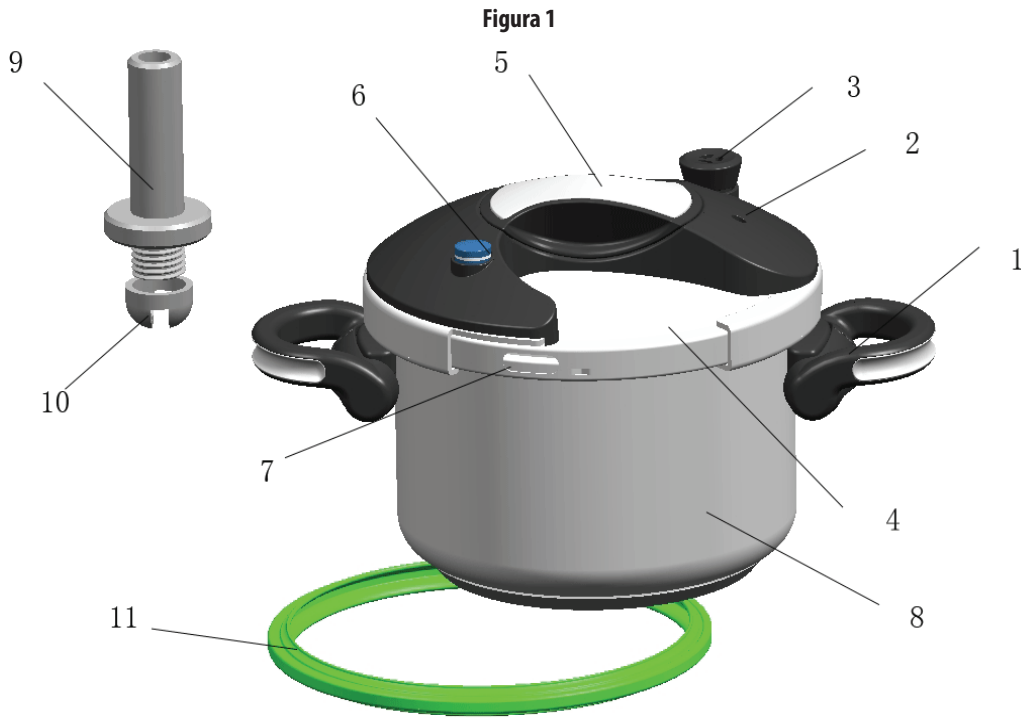
La base encapsulada es apta para todo tipo de placas de cocina, incluyendo la inducción.

Nuestra olla a presión supera los requisitos establecidos por la norma GB 15066-2004 (sobre ollas a presión de acero inoxidable) y cumple con la norma europea EN 12778: 2003.

Contenido

DESCRIPCIÓN Y NÚMERO DE MODELO.....	83
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS.....	83
FUNCIONAMIENTO.....	84
MANUAL DE INSTRUCCIONES	85
LISTA DE REFERENCIAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN.....	87
MANTENIMIENTO	87
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	88
GARANTÍA	88

DESCRIPCIÓN Y NÚMERO DE MODELO



- | | | |
|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Mango | 5. Mango de apertura y cierre | 9. Válvula de escape |
| 2. Válvula de seguridad | 6. Botón de aviso | 10. Tornillo antibloqueo |
| 3. Válvula de regulación | 7. Ventana de seguridad | 11. Junta |
| 4. Tapadera | 8. Recipiente de la olla | |

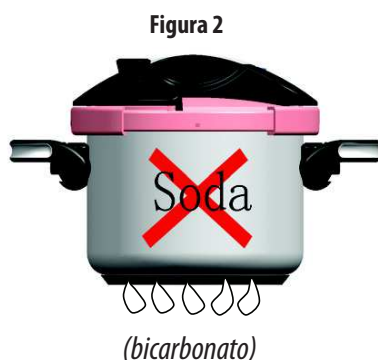
N.º referencia.	Diám.	Capacidad utilizable	Presión de trabajo	Primera presión de seguridad	Segunda presión de seguridad
NLP-DSS2240	22 CM	2/3 del volumen	100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa
NLP-DSS2250	22 CM	2/3 del volumen	100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa
NLP-DSS2260	22 CM	2/3 del volumen	100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa
NLP-DSS2270	22 CM	2/3 del volumen	100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS

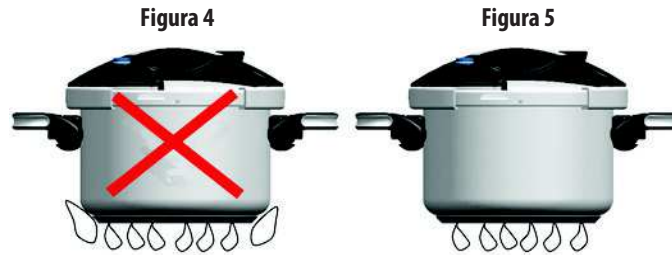
Lea y entienda todas las instrucciones antes del uso.

Siga escrupulosamente el manual de instrucciones.

- Esta olla a presión es de uso doméstico exclusivamente. Se prohíbe cualquier otro uso. Mantenga esta olla fuera del alcance de los niños o de los usuarios que no estén familiarizados con las instrucciones.
- La superficie metálica puede alcanzar altas temperaturas. No la toque directamente.
- El punto de ebullición de la olla a presión es inferior a 120°C y puede producir grandes cantidades de vapor, agua, sopa, sirope, etc.
- No utilice la olla a presión para cocinar zumo de manzana, trigo, judías, etc. pues pueden formar muchas burbujas y fragmentos. Pueden bloquear la válvula. Si no le queda más remedio que cocinar este tipo de alimentos, preste mucha atención.
- Mantenga limpios y secos la válvula de regulación, la válvula de seguridad, la junta, la válvula antiapertura, la tapadera y el recipiente.
- No añada bicarbonato directamente para cocinar (Figura 2), ni excesivo vino o aceite (Figura 3).



7. Asegúrese de que la placa sobre la que deposita la olla es estable. Si utiliza una placa de gas, las llamas no debería tocar los costados de la olla (Figura 4). Si utiliza una placa eléctrica, su diámetro debería ser más pequeño que la base de la olla (Figura 5).



8. Para evitar dañarla o reducir su vida útil, no utilice la olla a presión para freír o cocinar en seco. No utilice aceite comestible muy alto. Para prolongar su vida útil y evitar dañar el recipiente, no cocine sin agua (Figura 6).



9. Si sale vapor por la válvula de seguridad o de la ventana de seguridad, apague el fuego de inmediato. No la utilice hasta resolver el problema.
 10. Procure no tocar la ventana de seguridad cuando use la olla a presión.
 11. Nunca tape la válvula de regulación (Figura 7).
 12. Para cocinar alimentos o hervir agua, no supere las 2/3 partes del volumen (1/3 si cocina arroz, verduras y judías). (Figura 8)



13. Nunca abra la tapa si tiene presión en el interior. No caliente la olla si la tapa no está en la dirección adecuada.
 14. No mantenga mucho tiempo sal, vinagre, azúcar o agua de cocción en el interior de la olla. Límpiela y séquela después del uso.
 15. Para evitar accidentes, compruebe todas las piezas de la olla antes de utilizarla.

FUNCIONAMIENTO

- Esta olla a presión está diseñada para uso doméstico. La tapa y el recipiente están hechos de acero 18/8, que es elegante y duradero. La base consta de dos capas y es apta para placas de inducción, electricidad, vitrocerámica y gas.
- Para evitar riesgos, dispone de varios mecanismos de seguridad (Figura 9)
 - Válvula de regulación:** tiene tres niveles: dos de presión de trabajo 100 kPa y uno de liberación de presión.
 - Válvula de seguridad:** La válvula de seguridad controla automáticamente la presión interna. Cuando la presión interna es inferior a la presión segura de apertura, la válvula baja. Es seguro abrir la tapa. Si la olla tiene presión interna, la válvula sube y aparece el tapón rojo en el orificio del asa. La válvula de seguridad liberará automáticamente la presión para evitar riesgos. Si la tapa no se cierra correctamente, no subirá la presión interior y la válvula de seguridad solo soltará vapor. Apague el fuego y cierre bien la tapa.
 - Ventana de seguridad:** en el borde de la tapadera hay una ventana de seguridad. Su función es liberar vapor si la válvula de regulación o la válvula de seguridad no funcionan correctamente o si hay un exceso de vapor en el interior. Vigile la seguridad de la olla.

Figura 9



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Antes de usar la olla a presión por primera vez

1. Por su seguridad, lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso, especialmente las normas de seguridad.
2. Llene la olla a presión con 1/2 de agua fría, cierre la tapa y caliente hasta que salga vapor por la válvula de control. Aparte la olla del fuego y déjela cerrada unos 10 minutos para eliminar el olor a olla nueva.
3. Cuando se enfríe, abra la tapadera. Tire el agua, y limpie y seque la olla.

Funcionamiento normal

1. Compruebe que la válvula de escape no esté bloqueada. Si lo está, límpiela con un palillo. Asegúrese de que la válvula de seguridad antiapertura esté limpia y flexible. La junta debe colocarse en posición correcta.
2. Para que se forme vapor al cocinar, el recipiente debe llenarse con 1/4 L de agua u otro líquido. Ni el agua ni los alimentos deben superar las 2/3 partes del volumen de la olla. Con alimentos que liberen vapor con facilidad, la olla no debe llenarse más de 1/2 de su volumen.
3. Para cerrar la tapa: gire el mango en dirección de la flecha. Un sonido "PA" indica que la tapa está totalmente cerrada. Si es necesario, puede empujar con la mano para ayudar a que se cierre o se abra la tapa (ver Figura 10).

Figura 10



Calentar

1. Para transportar o depositar la olla a presión, sujétela por las asas previstas al efecto. Así evitará quemaduras y otros peligros.
 2. Colóquela siempre sobre una superficie plana. A la hora de calentarla, el diámetro del hornillo no debe ser mayor que el de la olla. Si utiliza una placa de gas, asegúrese de que las llamas no envuelvan la olla. Siga las instrucciones para todo tipo de placas de cocina compatibles: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.
 3. Para subir la temperatura rápidamente e iniciar el regulador, seleccione un fuego alto. Vea las Instrucciones de seguridad, sección 7. Cuando la válvula de seguridad funcione en condiciones normales, no debería salir vapor. Cuando la válvula de regulación empiece a soltar vapor y a funcionar (ahora es cuando debe empezar a contar el tiempo de la receta), ponga el fuego al mínimo al objeto de ahorrar energía. Si la válvula de regulación deja de liberar vapor durante la cocción, suba el fuego. Si la válvula de regulación suelta vapor muy rápidamente, baje el fuego.
- Compruebe que la válvula no esté obstruida antes del uso.
 - Asegúrese de que la válvula esté limpia antes del uso.
 - Para cocinar alimentos adherentes (aunque es mejor que no lo sean en exceso), sacuda ligeramente la olla para que se distribuyan de forma homogénea. Hágalo con judías, etc.
 - Para limpiar las partes de la válvula de seguridad, siga estrictamente el manual de instrucciones.
 - No cambie las piezas. Si desea cambiar alguna, contacte con el proveedor original.
 - Si el tapón rojo sube de repente impidiéndole cerrar o abrir la olla con facilidad, empujelo hacia abajo. Esta olla a presión ha sido diseñada y fabricada siguiendo los elevados estándares de Nanlong en cuanto a fiabilidad, facilidad de uso y seguridad para el usuario. Bien cuidada, funcionará durante muchos años sin problema.
- Calentamiento**
Para mover o depositar la olla, agarre el mango corto inferior con una mano y el asa o el mango inferior con la otra, dependiendo del tipo de olla. Evite sujetarla por un solo lado, pues podría dañar el componente.
- Colóquela siempre sobre una superficie plana.
 - Desconexión la olla
Transcurrido el tiempo de cocción, desconecte la olla. La válvula de seguridad bajará (esta fase pertenece al tiempo de cocción).
 - Enfriamiento instantáneo
Para bajar la temperatura y la presión al instante, puede pulsar el botón que hace que la válvula de regulación libere vapor o poner la olla bajo el agua (ver imagen).

Cuando la válvula de seguridad baje, podrá abrir la tapadera.

Si excede el tiempo de cocción y quiere abrir la tapa, debe enfriar la olla de forma instantánea. Deposite la olla sobre una superficie plana y deje caer encima un chorro de agua templada durante un minuto. Evite que el agua entre en la válvula de seguridad.



- **Enfriamiento normal**
Terminada la cocción, deje que la olla se enfríe de forma natural y no abra la tapa hasta que baje la válvula de seguridad.
- **Abrir la olla a presión**
Gire el mango en dirección de la flecha.



Algunos problemas normales:

Situación	Causa	Solución
La olla lleva un rato cocinando. La válvula de regulación suena, pero no sale vapor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La válvula de regulación está bloqueada. 2. La válvula de escape está obstruida con alimentos. 3. Se ha calentado en seco. 4. Olla inclinada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elimine la obstrucción. 2. Limpie con una aguja. 3. Desconecte, ponga la olla sobre una superficie plana y deje que la válvula de regulación se incline para liberar presión. Después abra la tapa para comprobar. 4. Póngala en una superficie plana.
Sale vapor de la válvula de seguridad	<ol style="list-style-type: none"> 1. El orificio de la válvula de escape está bloqueado. 2. Demasiados alimentos en el interior. 3. Llama demasiado fuerte 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elimine la obstrucción. 2. Quite comida. 3. Calientela a fuego medio, ajuste la válvula de regulación y elija la presión adecuada.
Sale vapor de alrededor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Las válvulas de seguridad y de regulación están averiadas 2. La junta está mal colocada. 3. La junta está rota. 4. La junta está sucia. 5. La tapa no se ha cerrado del todo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie con una aguja. 2. Ponga la junta en posición correcta. 3. Cámbiela por otra nueva. 4. Limpie la junta. 5. Cierre bien la tapa.

Principales especificaciones técnicas

- Especificación: presión de trabajo 100 kPa
- Presión de seguridad: de 120 kPa a 160 kPa.
- Mecanismo de seguridad de apertura de la tapa: si la presión interna es superior a 4 kPa, la tapa no podrá abrirse.
- Mecanismo de seguridad de cierre: la presión interna será inferior a 4 kPa si la tapa no se cierra correctamente:
- Segunda presión de seguridad: 300 Kpa

Tiempo de cocción

- El tiempo de cocción o tiempo de la receta empieza a calcularse cuando la válvula de regulación comienza a soltar vapor normalmente.
- La siguiente lista es solo una referencia. Ajuste el tiempo de cocción a su gusto.

LISTA DE REFERENCIAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	CANT. alimento + agua	Estabilizada la válvula de regulación, fuego bajo
Arroz	1/3	4-8 min
Gachas	1/3	8-12 min
Ternera	1/2	15-20 min
Maíz	2/3	5-8 min
Pollo	1/2	10-15 min

MANTENIMIENTO

Olla a presión

- Lave las zonas sucias con jabón lavavajillas.
- Seque la olla.
- Para no dañar la superficie, no limpie la olla con cepillos metálicos.
- No toque el recipiente de la olla directamente con herramientas metálicas.
- Realice un mantenimiento regular al menos una vez al mes

Junta

- Elimine todas las impurezas de la junta.
- Seque la junta totalmente.
- Instale la junta en posición correcta.
- Tras mucho tiempo de uso, cambie la junta original.

Válvula de regulación, válvula de escape y válvula de seguridad

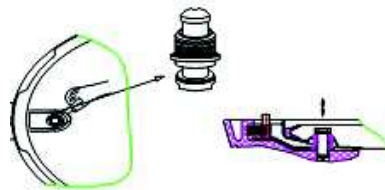
Atención:

estas reparaciones solo deben realizarlas personal o un servicio técnico autorizado.

- Si las válvulas de regulación, de escape y de seguridad se obstruyen con restos de comida u otras sustancias, límpielas con un palillo y compruebe que el agua puede pasar con fluidez. Compruebe la flexibilidad de la tuerca de flexión. Si es flexible, vuelva a montarla.
- Limpie la válvula de regulación después de cada uso. Afloje la tuerca para permitir inclinarse a la válvula de escape y que la válvula de regulación pueda extraerse. La válvula antiapertura también debe limpiarse en su momento. Para ello se desenrosca fácilmente de la tapa. Una vez limpia, vuelva a enroscarla como estaba al principio. Además de limpiarla, compruebe que la varilla de la válvula cae libremente.



- La válvula de seguridad debe limpiarse regularmente. Para ello, debe desmontarla de la tapa y, una vez limpia, instalarla como estaba. Antes del uso, compruebe la tapa, en concreto, que el tapón rojo puede bajar libremente.



Retirar los restos de comida quemada

- Para ello rasque con productos suaves de madera.
- Si los restos de comida quemada son muy resistentes, ponga la olla a secar al sol. Sumerja totalmente en aceite y luego en agua caliente durante un rato. No rasque con herramientas afiladas.

Limpiar todas las piezas

- Compruebe las mordazas, las juntas, las válvulas taponadas (si las hay) de la olla, y los espacios disponibles después y antes de cada uso.
- Limpie el recipiente y la tapa después del uso. Guarde el recipiente y la tapa por separado.

Aviso importante:

- **Nunca use detergentes corrosivos.**
- **Nunca lave la tapa en el lavavajillas.**
- **Impregne la junta con aceite comestible para prolongar su vida útil.**
- **Para proteger la junta, no cierre la tapa después del uso.**
- **Antes de la cocción, descongele los alimentos congelados y ponga en remojo las judías y los alimentos deshidratados.**

- Para cocinar alimentos que formen burbujas, deje la tapa abierta un rato y ciérrela cuando hayan soltado todas las burbujas.
- En cocciones muy largas, la pérdida de agua puede ser un problema.
- Añada más condimentos colorantes a la carne para compensar la pérdida de color tras la cocción.
- Baje el fuego si la sopa rebosa.

Sustitución

Le recomendamos cambiar la junta cada uno o dos años. En caso de daños, grietas o arrugas, cámbiela de inmediato. Nunca utilice repuestos de otro fabricante. Contacte con el proveedor original.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La válvula de seguridad no sube:

- La tapa no se ha cerrado del todo;
- El fuego es demasiado bajo para hacer hervir el agua. Suba el fuego
- La junta está sucia o deformada. Límpiela o cámbiela;
- Compruebe que haya líquido suficiente;

Sale vapor de alrededor de la tapa:

- La tapa no se ha cerrado del todo;
- La junta no está bien puesta o está deformada. Instálela bien o cámbiela.

Inflexibilidad de la apertura o el cierre;

- Compruebe que la junta se adapta a la tapa. Elija una del mismo tipo y tamaño que la original.
- Espere a que la válvula de seguridad baje totalmente.
- Forzar la apertura puede deformar la junta. Si se deforma, contacte con un profesional que la repare o la cambie.
- Utilice solo piezas originales. Evita las piezas no estándar.

ALMACENAMIENTO

Después de lavar y secar la olla a presión, debe almacenarla en un lugar limpio, seco y protegido. No coloque la tapadera sobre la olla ni la cierre, colóquela sobre la olla boca abajo exclusivamente, o ligeramente separada de la olla.

RECLAMACIONES. MANTENIMIENTO

Siga las instrucciones del presente manual de usuario. La olla a presión se ha diseñado solo para usarla en entornos domésticos. Cumpla con todos los fundamentos de mantenimiento de la olla a presión de acero inoxidable, su tratamiento y limpieza, incluyendo la frecuencia.

El mantenimiento y las reparaciones normales las puede realizar el usuario y no es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia. En caso de daños en la junta de goma, el sistema de válvulas u otro defecto, póngase en contacto con su distribuidor o directamente con un centro de servicio local de Fast ČR, a.s., teléfono: 323 204 120. La lista actual está disponible en www.fastcr.cz.

GARANTÍA

Este producto está cubierto con una garantía extendida de 5 años que es válida desde la fecha de compra del producto.

La garantía no cubre lo siguiente:

TARJETA DE GARANTÍA

Este producto está cubierto con una garantía de 60 meses que es válida desde la fecha de compra del producto. El período de garantía comienza en la fecha de compra. Debe presentar la tarjeta de garantía junto con una prueba válida de compra del producto. Las estipulaciones de la garantía no afectan a los derechos del comprador, que hacen referencia a la compra de un producto según las regulaciones legales especiales. Cualesquiera otras relaciones entre el vendedor y el comprador se regirán de conformidad con lo establecido en el Código Civil.

PRODUCTO (Nombre/Número de producto/EAN):

FECHA DE VENTA:

PROVEEDOR (nombre y dirección del comercio):

SELLO Y FIRMA DEL PROVEEDOR /TIENDA:



Esta tarjeta de garantía debe aportarse con cada reclamación que se realice.

Guarde siempre esta tarjeta de garantía cuidadosamente.

La tarjeta de garantía sólo será válida si es legible y está rellena correctamente con la firma y sello del proveedor/tienda, fecha de venta, dirección del proveedor/tienda y descripción del producto.

La garantía no cubre lo siguiente:

- un uso impropio del producto o un uso que contradice lo contenido en el manual de usuario
- el producto se ha modificado o reparado en un centro de asistencia técnica no autorizado o por una persona no autorizada o con piezas no originales.
- los daños causados por caídas o golpes
- el producto se ha desgastado con el uso normal excluyendo defectos en los materiales

Presente la reclamación justificada al proveedor/tienda donde compró el producto o directamente al centro de asistencia técnica de Fast ČR, a.s. La lista actual está disponible en **www.fastcr.cz**.

AVISO DE SEGURIDAD

No utilice productos de limpieza agresivos o ásperos, ya que pueden dañar la superficie (como limpiatuberías cáusticos).

Lo mismo cabe decir de un manejo negligente, que puede astillar la superficie. Estos defectos son el resultado de un uso inadecuado y no suponen un defecto del producto. Le recomendamos limpiar siempre el producto a mano, utilizando productos limpiadores no agresivos y bayetas o esponjas suaves. No debe lavar el producto en un lavavajillas.

ECOLOGÍA

Dependiendo de su tamaño, todos los productos llevan estampada una marca donde se indica el material utilizado en la fabricación del embalaje, las piezas y los accesorios, así como su reciclaje. La eliminación correcta de este producto contribuirá a ahorrar valiosos recursos naturales y evitará el impacto potencialmente negativo en el medio ambiente y la salud humana que puede derivarse de la eliminación inadecuada de los residuos. Pida más información a su Ayuntamiento o centro de recogida de residuos.

Algunas leyes nacionales sancionan la eliminación incorrecta de este tipo de residuos. **Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños; existe peligro de asfixia.**

El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.



Výrobce / Manufacturer: FAST ČR, a.s.; Černokostecká 2111, 100 00 Praha 10, Czech Republic

www.lamart.cz