

MANUAL DE USUARIO
**OLLA A PRESIÓN
PARA MICROONDAS**



Modelo: BOPM035

Precauciones Importantes

IMPORTANTE: Por favor, lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar su Olla a presión para microondas Blanik.

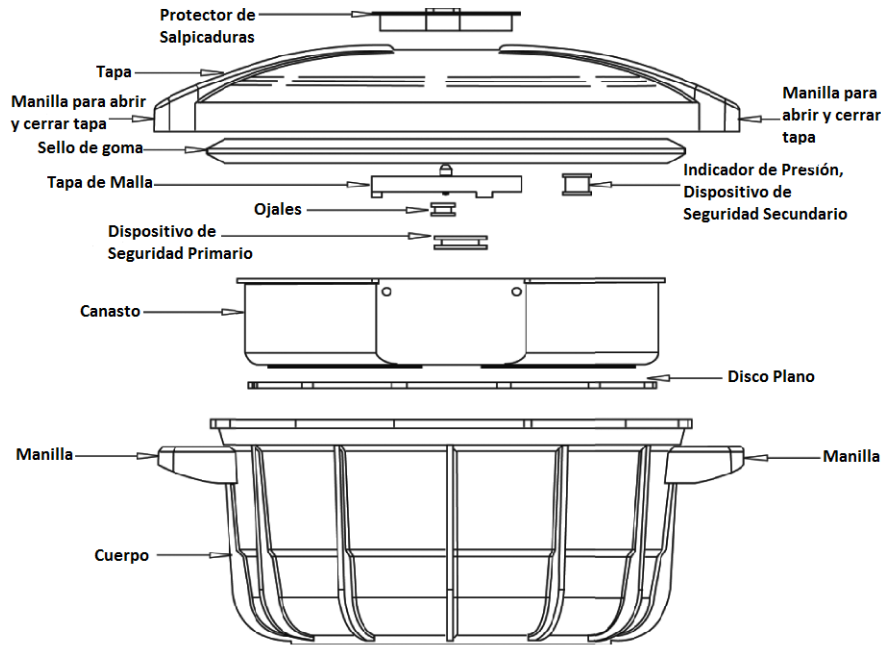
REGLAS GENERALES PARA COCINAR A PRESIÓN - AVISO DE SEGURIDAD.

- Este aparato cocina bajo presión. Quemaduras pueden derivarse del uso inadecuado de la olla a presión.
- Esta olla a presión para microondas está diseñada para su uso en microondas de 20 litros de capacidad o superior. Haga coincidir el tamaño de la olla a presión para microondas con el tamaño de su microondas.
- Siga siempre las instrucciones de su microondas. Antes de utilizar un nuevo microondas, siga siempre las precauciones de instalación, de operación y de seguridad del fabricante.
- Asegúrese siempre de que su microondas esté limpio y seco antes de usar.
- Este aparato es exclusivamente para ser usado en un microondas.
- No ponga este aparato en otra fuente de calefacción
- Utilice la función básica de microondas cuando esté utilizando la olla a presión. No utilice la función parrilla u otras opciones. El usar otra función puede hacer que la olla se derrita, o incluso generar un incendio.
- Debe tener mucho cuidado al mover el aparato mientras contenga líquidos calientes.
- No permita que los niños usen la olla a presión, ni que estén cerca de la olla a presión cuando está en uso.
- No coloque la olla a presión estando vacía/seca en el horno de microondas. Asegúrese siempre de llenar la olla con la cantidad correcta de ingredientes y/o líquidos. (Ver instrucciones de uso).
- No llene la olla a presión. (Consulte las instrucciones de uso).
- Antes de uso, asegúrese de que la tapa de malla está firme en su posición y no obstruida.
- La olla a presión para microondas no está hecha para freír alimentos.
- No utilice la olla a presión para fines distintos a aquel para el que está destinado.
- Para cocinar rápido y parejo, cortar la carne y las verduras en trozos pequeños.
- Asegurar que los dispositivos de seguridad y de malla están limpios/sin obstrucciones y están colocadas correctamente.
- Siempre, en la primera vez de uso bajo estimar los periodos de cocción. Si su alimento sigue sin llegar a su punto de cocción, siempre podrá volver a meter al microondas y seguir con la cocción.
- Las condiciones de funcionamiento como la presión alcanzada en el interior de la olla a presión para microondas y el tiempo de cocción, son para un microondas de una potencia de 900 watts
- Condiciones de funcionamiento para microondas con mayor o menor potencia, puede dar lugar pequeñas variaciones en los tiempos de cocción.
- Siempre asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de colocar en el microondas.
- Los alimentos que tienden a formar espuma pueden obstruir los dispositivos de seguridad. Algunos ejemplos son los alimentos como las manzanas, los arándanos, harina de avena y otros cereales, fideos, macarrones, espaguetis, o arvejas.

- Las papas, verduras, manzanas y huevos tienen que ser pinchados para evitar que estallen debido a la acumulación de presión de vapor en el interior.
- Al cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de alimentos.
- No agregue sal directamente al pescado, carne o verduras sin líquido hasta que haya finalizado el proceso de cocción, ya que tiene un efecto de endurecimiento.
- Retire la olla a presión del microondas con mucho cuidado.
- La olla a presión se puede calentar, debido a la transferencia de calor de los alimentos cocinados, al proceso de cocción. Use siempre guantes de cocina cuando la olla está caliente o cuando se saca de la olla del microondas.
- Nunca fuerce para abrir la olla a presión. No abra antes de asegurarse de que su presión interna se ha reducido por completo (véase Instrucciones de uso).
- Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua), no pinchar la carne mientras la piel está inflamada, ya que es posible que se quemé.
- Es mejor mantener la olla a presión para microondas dentro del microondas durante unos minutos después de terminado el proceso de cocción.
- No trate de abrir la olla dentro del microondas.
- Suspenda el uso de la olla a presión para microondas si se ha caído o dañado.
- No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas. (Ver instrucciones de uso).
- Utilice siempre piezas de repuesto originales. El no hacerlo puede causar daños o lesiones.
- Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Producto exclusivamente de uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Listado de Partes



Instrucciones de Uso

1. Antes de empezar a usar la olla por primera vez, compruebe si todas las partes están incluidas, lavar todas las piezas con agua caliente y lava loza, enjuague y seque a fondo. Lea las instrucciones.
2. Coloque los ingredientes en la olla con la cantidad correcta de líquido, como se muestra a continuación. Examine la tapa para comprobar si todos los sistemas de seguridad están limpios y en su lugar.

Contenidos	No llenar más de
Cereales y legumbres, arvejas, porotos, lentejas, arroz y pastas	1/3 incluyendo líquidos
Comidas líquidas, sopas y guisos	1/2 incluyendo líquidos
Comidas sólidas y vegetales	2/3 incluyendo líquidos

Nota: Si usted llena más de lo recomendado, los ingredientes pueden tocar la tapa de malla, lo que puede generar un mal funcionamiento del sistema de seguridad. Asegúrese de que la tapa de malla esté firmemente instalada, y que no está siendo obstruida.

3. Coloque el sello de goma en su posición. Cierre la tapa alineando las flechas de la tapa con las flechas de las manillas, gire la tapa hacia la derecha hasta hacer calzar las manillas del cuerpo de la olla con las manillas de la tapa. Asegúrese que el protector de salpicaduras se encuentra firmemente en posición.
4. Mientras se cierra la olla, si usted encuentra alguna resistencia, asegúrese de que el sello de goma se encuentra correctamente posicionado en el interior de la tapa, y luego presione la parte superior de la tapa

firmemente por las manillas y rote las manillas tanto de la tapa como del cuerpo de la olla en dirección contraria. Ver Fig. A.

5. Establezca el tiempo de cocción que desee. Al cocinar por primera vez, siempre debe subestimar el tiempo de cocción. Si la comida no se cocina a su gusto, aumentar el tiempo hasta que la comida se cocine a su satisfacción.

Añadir agua según tiempos de cocción extra. Esto variará entre 15 ml a 20 ml por minuto de tiempo de cocción extra, dependiendo de la potencia del Microondas.

6. El Indicador de Presión se eleva cuando la olla desarrolla presión. Cuando la olla está llena de presión, el dispositivo de seguridad primario liberará la presión suavemente. Esta acción es normal y permite que el exceso de vapor se libere. También será posible que escuches un pitido, lo cual es normal.

7. Después de que el tiempo de cocción haya finalizado, y el microondas emite un pitido, esperar antes de la apertura de la puerta del microondas.

8. La olla a presión para microondas se calienta durante la cocción, debido al calor que se transfiere desde los alimentos. Utilice siempre agarradera/guantes para retirar la olla de su microondas. Ver Fig. B.

9. Es seguro abrir la tapa sólo después de caer el indicador de presión. No abra la olla hasta que caiga el indicador de presión. Si el indicador de presión no ha bajado después de 2-3 minutos, utilice una cuchara para presionar hacia abajo el indicador de presión. Si el indicador de presión aparece de nuevo, repita el procedimiento después de esperar más tiempo. Ver Fig. C.

10. Gire la tapa en contra del sentido del reloj, usando las manillas de la tapa y del cuerpo, y levante la tapa del cuerpo. Ver Fig. D.

11. Compruebe si la comida se cocinó según su satisfacción. Si no, siga las instrucciones dadas anteriormente añadiendo agua según como se indicó, y volviendo a meter al microondas.

12. Si su receta requiere de la adición de más ingredientes o agitar, y luego seguir cocinando, siga las instrucciones dadas anteriormente.

13. Para comida al vapor, puede quitar la tapa de malla.

Fig A. Como cerrar la olla a presión para microondas usando las manillas.

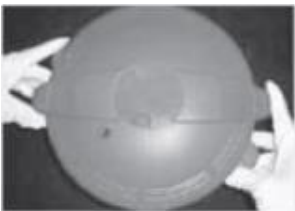


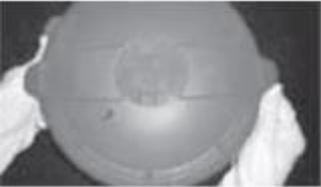
Fig B. Sacando la olla a presión del microondas.



Fig C. Empuje hacia abajo el indicador de presión con una cuchara si es necesario.



Fig D. Como abrir la olla a presión para microondas usando las manillas.



Características de Seguridad

1. Todos los componentes de su olla a presión para microondas han sido fabricados con materiales permeables de microondas, compatibles con alimentos. No hay piezas de metal en el producto. Todos los componentes aprobaron todas las normas mundiales necesarias.

2. Su Olla a presión para microondas es perfectamente seguro para su uso.

3. Su olla cuenta con 5 elementos de seguridad:

a) Dispositivo de seguridad primario

A medida que la presión se acumula dentro de la olla, después de una emisión inicial de vapor de agua durante un tiempo, el indicador de presión se levantará indicando acumulación de presión. Cuando la olla alcance la presión diseñada, el dispositivo de seguridad primario soltará vapor. El dispositivo de seguridad primario actúa tanto como un liberador del exceso de presión como un dispositivo de control de la presión.

b. Indicador de presión, dispositivo de seguridad secundario

Su cocina está equipada con un dispositivo de seguridad secundario. Cuando la presión comienza a crecer dentro de la olla, el indicador de presión se levantará y se elevará por encima de la superficie superior de la tapa. Esto indica que su olla se encuentra bajo presión. Del mismo modo, el indicador de presión volverá a bajar cuando la presión vuelva a cero, que le da indicación visible de que se puede abrir la olla con seguridad. Por favor lea el punto 9 de las instrucciones de uso sobre como comprobar si la presión ha bajado a cero.

c. Si el dispositivo de seguridad primario deja de funcionar debido a una sobrecarga o bloqueo, la presión en el interior irá por encima del nivel normal y el dispositivo de seguridad secundario operará a alrededor de 0,45 Kg/cm² permitiendo la salida del vapor. Si éste también se tapa, el indicador de presión Visual será empujado hacia fuera por el exceso de la presión y el agujero se expandirá difundiendo rápidamente el vapor. Esto puede ir acompañada de la formación de espuma por la naturaleza de los ingredientes.

d. Sello de goma

• Este dispositivo de seguridad se asegura de que la olla no generará presión si la tapa no está bien cerrada.

- Asegúrese siempre de que la tapa esté completamente cerrada antes de usar, mediante la alineación de las flechas en las manillas del cuerpo con las flechas de las manillas de la tapa.

e. Tapa de malla

Este dispositivo asegura que el dispositivo de seguridad primario no se obstruya. Esta olla no acumulará presión si la tapa de malla no está firmemente instalada en la olla.

Como mantener su Olla a Presión para Microondas

- a. Es importante mantener la tapa de malla y todos los dispositivos de seguridad limpios y libres de alimentos y escombros.
- b. Lave la olla en agua tibia con detergente, y luego dejar enfriar y secar inmediatamente.
- c. Quite el sello de goma, protector de salpicaduras y la tapa malla, y lave la tapa como está descrito anteriormente.
- d. Nunca utilice blanqueador para limpiar la olla.
- e. Nunca use cepillo de metal o lana de acero.
- f. En caso de que queden restos de comida en la olla, sumergir en agua con detergente. Idealmente usar esponjas especiales para superficies anti adhesivas. En el caso de que su olla se haya teñido, limpiar solo con detergentes o limpiadores no abrasivos. Lavar con agua y detergente, enjuague y seque.
- g. Cuando no está en uso, limpie la olla con agua caliente y detergente, y seque inmediatamente. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y almacenar en condición cerrada, preferentemente en el interior del microondas.
- h. El curry u otros colorantes alimentarios tienden a decolorar los plásticos. Esto de todas maneras no interferirá en el rendimiento de la olla.
- i. Cuando se utiliza un lavavajillas para limpiar la olla a presión para microondas, quite el indicador de presión.

¿Por qué utilizar una Olla a Presión para Microondas?

Al cocinar los alimentos en la cocina, en el horno o en el microondas, el agua hierve a 100 ° C y se mantendrá a esta temperatura durante el proceso de cocción. Esto se debe a que las tapas de las ollas normales permiten que escape el vapor. Si se formara un sello hermético, la presión dentro de un recipiente se incrementaría y los contenidos realmente llegarían a temperaturas más altas, y en consecuencia, cocinar los alimentos mucho más rápido.

La olla a presión para microondas es un recipiente sellado que no permite que el aire o líquidos escapen durante el proceso de cocción, hasta que se alcanza la presión interna diseñada, permitiendo que la temperatura pueda elevarse por sobre los 100°C. Durante la cocción, el vapor a presión en el interior mantiene la tapa firmemente en su lugar, evitando una extracción accidental. Los sabores son sellados dentro gracias a la presión y los tiempos de cocción más cortos. Con menos líquido que calentar y temperaturas más altas, los tiempos de cocción son mucho más cortos y ahorro de energía es considerablemente menor.

También es posible cocinar varios alimentos juntos, adhiriendo los alimentos que requieren menos tiempo más tarde en el proceso de cocción. Se incluye una cesta para cocinar al vapor para permitir que los alimentos puedan mantenerse separados. Usted podrá incluso cocinar un plato sabroso y un pudín al vapor al mismo tiempo! Sin embargo, la Olla a presión para microondas nunca debe llenarse a más de 2/3 de su altura con alimentos sólidos o 1/2 lleno con alimentos que tiran espuma, por ejemplo, arroz , frijoles secos , pasta, etc. Se puede agregar una cucharada de aceite de cocina para minimizar la formación de espuma.

A medida que el alimento se cocina por encima de 100°C, las bacterias y los virus mueren, y el calor es muy uniforme y rápidamente distribuido, lo que significa que no habrá puntos calientes o fríos.

A diferencia de la cocina de microondas convencional, tiempo de reposo, y la agitación no es requerida.

En la Olla a Presión para Microondas BLANIK, no es necesario sumergir los alimentos en agua como uno lo haría al hervir en una olla común. Sólo se debe usar el agua suficiente (o cualquier otro líquido de la cocción) como se indica en las recetas de las siguientes páginas. Esto significa que es una forma saludable de cocinar ya que las vitaminas y los minerales no se disuelven tan fácilmente por el agua. Nunca utilice menos líquido de lo indicado y nunca utilice aceite en lugar de agua.

Problemas, Causas y Soluciones

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN DEL PROBLEMA
Olla no genera presión	Filtración por el sello de goma	Limpiar y volver a intentar.
	Indicador de presión salió expulsado	Vuelva a poner el indicador de presión
	La tapa no está cerrada apropiadamente	Cierre la tapa apropiadamente
	Tapa de malla no está correctamente puesta	Encaje la tapa de malla firmemente
Filtración por el sello de goma	Sello de goma sucio o con partículas de comida	Limpie el sello de goma
	Sello de goma desgastado	Reemplace el sello de goma
	Cuerpo o tapa dañada	Mover y guardar cuidadosamente Nota: Cuerpo y tapa no pueden repararse
Indicador de presión no se levanta	Filtración por el sello de goma	Note arriba "filtración por el sello de goma"
	La tapa no está cerrada apropiadamente	Cierre la tapa apropiadamente
Indicador de presión salió eyectado	Ambos dispositivos de seguridad primarios y secundarios no funcionaron adecuadamente	Chequee si hay exceso de comida. Limpie los elementos de seguridad y vuelva a intentar
Olla hierve en seco	Filtración por el sello de goma	Note arriba "filtración por el sello de goma"
	Indicador de presión salió eyectado	Note arriba "indicador de presión salió expulsado"
	Líquido insuficiente según cantidad de tiempo	Use la cantidad de líquidos que se indican el este manual.

Recetas

Carne a la Cacerola

Ingredientes

- 500gr de carne en cubitos
- 2 cucharadas de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharada de aceite vegetal o maravilla
- 1 cebolla mediana, cortada en pequeños pedazos
- 500gr de vegetales tubérculos, picados finamente
- 250ml de caldo, hecho con un cuadradito de caldo tibio
- Algunas ramitas de tomillo
- Sal y Pimienta a gusto

Preparación

Espolvoree la carne con la harina. Luego caliente el aceite en un sartén y dore la carne durante unos minutos. Ponga la carne dentro de su Olla a presión para microondas, y agregue los ingredientes restantes, en el mismo orden que aparecen.

Ponga la tapa y selle. Haga funcionar su microondas durante 15 minutos. Deje que la presión disminuya a cero, y sirva. Si hace falta mayor cocción, siempre podrá volver a introducir al microondas.

Porotos picantes con tomate y cilantro

Ingredientes

- 250gr de porotos viejos, remojados desde la noche anterior
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña, cortada en trocitos
- 410gr de tomate en cubitos
- 350ml de caldo de verduras tibio, hecho con 1 cubito de caldo de verduras
- 4 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharaditas de comino molido
- ½ ají verde, cortado en trozos pequeños

Preparación

Ponga todos los ingredientes dentro de su Olla a Presión para Microondas Blanik, excepto por el cilantro. Ponga la tapa y selle.

Cocinar durante 8 minutos en el microondas. Luego, esperar a que la presión haya sido liberada, y sirva con el cilantro.

Sopa

Ingredientes

- 1 litro de caldo de carne o de verduras tibio
- 150gr de carne
- 1 cebolla picada
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 250gr de vegetales cortados en pequeños pedazos
- 1 palito de hierba aromática

Preparación

Ponga todos los ingredientes dentro de su Olla a Presión para Microondas Blanik. Ponga la tapa y selle. Cocinar durante 8 minutos en el microondas. Luego esperar a que la presión haya sido liberada, remueva el palito de hierba aromática y sirva.

Pollo Entero

Ingredientes

- 1 pollo pequeño (no más de 1,4kg)
- 1 cebolla pequeña cortada a la mitad
- 1 zanahoria cortada en rodajas
- 250ml de agua tibia o caldo de pollo tibio

Preparación

Ponga todos los ingredientes dentro de su Olla a Presión para Microondas Blanik. Ponga la tapa y selle. Cocinar durante 12 a 15 minutos en el microondas. Luego esperar a que la presión haya sido liberada, sirva el pollo y guarde el caldo para lo que usted desee.

Carne asada

Ingredientes

- Un máximo de 700gr de carne, plateada, pollo ganso, tapapecho o choclillo.
- 200ml de caldo de carne tibio
- ½ cebolla
- 2 palitos de apio
- 1 zanahoria

Preparación

Ponga todos los ingredientes en su Olla a Presión para Microondas Blanik, ponga la tapa y selle. Cocinar durante 35 a 40 minutos a temperatura alta. Luego retirar del microondas, y abrir cuando la presión haya sido liberada. Servir y guardar el caldo para alguna otra ocasión.

Pasta

Ponga 300gr de pasta en conjunto con 500ml de agua tibia en la olla, y cocine durante 10 minutos.

Retire del microondas, y no abra la olla hasta que la presión haya sido liberada. Luego abra la olla, y sirva la pasta.

Papas

Corte 1kg de papas peladas en cubitos de entre 3 a 4cm, y ponga dentro de la olla en conjunto con 200ml de agua tibia y una pizca de sal.

Selle la olla, y cocine durante 14 minutos. Luego retire del microondas, y no abra la tapa de la olla hasta que la presión haya sido liberada.

En el caso de que falte tiempo de cocción, siempre puede volver a meter en el microondas, con 15m a 20ml de agua por cada minuto extra de cocción.

Arroz

Lave 1 taza de arroz con agua fría dentro de un bowl, y luego cole el agua que lavó el arroz. Repita este proceso de lavado 3 veces. Remover el agua con el arroz, así se lavará mejor. Con cada lavado, el agua será menos blanca o sucia, y cada vez estará más transparente. No hay que lavar hasta que el agua quede transparente, sino que con 3 a 4 lavadas es suficiente. El lavado es para eliminar el almidón extra, ya que con tanto almidón el arroz queda muy pegote.

Una vez que estás listo con el lavado, poner el arroz en la Olla a Presión para Microondas Blanik, acompañado de 1 ¼ tazas de agua tibia. Introducir al microondas durante 3 minutos, y luego retirar del microondas, y mantenga sin abrir otros 7 minutos.

Finalmente, cuando la presión haya sido liberada, abrir y servir.

En el caso de que falte tiempo de cocción, siempre puede volver a meter en el microondas, con 15m a 20ml de agua por cada minuto extra de cocción.

Sopa de Lentejas

Ingredientes

- ½ cebolla grande picada
- 2 dientes de ajo picados
- 2 zanahorias picadas
- 1 cucharadita de comino molido
- 350ml de caldo de verduras tibio
- 250gr de lentejas, remojados desde la noche anterior
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta

Preparación

Ponga todos los ingredientes dentro de su Olla a Presión para Microondas Blanik, excepto por el cilantro. Ponga la tapa y selle.

-Cocinar durante 15 minutos en el microondas. Luego esperar a que la presión haya sido liberada, y sirva.

En el caso de que falte tiempo de cocción, siempre puede volver a meter en el microondas, con 15m a 20ml de caldo o agua por cada minuto extra de cocción, solo si es necesario, por la falta de caldo.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampollas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl



**NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.
CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS**



Máquina de Granizados



Deshidratador de Alimentos



Quesadilla Maker



Macarons Set



Waffle Maker



Fondue Maker



Raclette Grill



Sandwich Maker



Yogurt Maker