

FAGOR



Vuelve al hogar

Chef Extremen

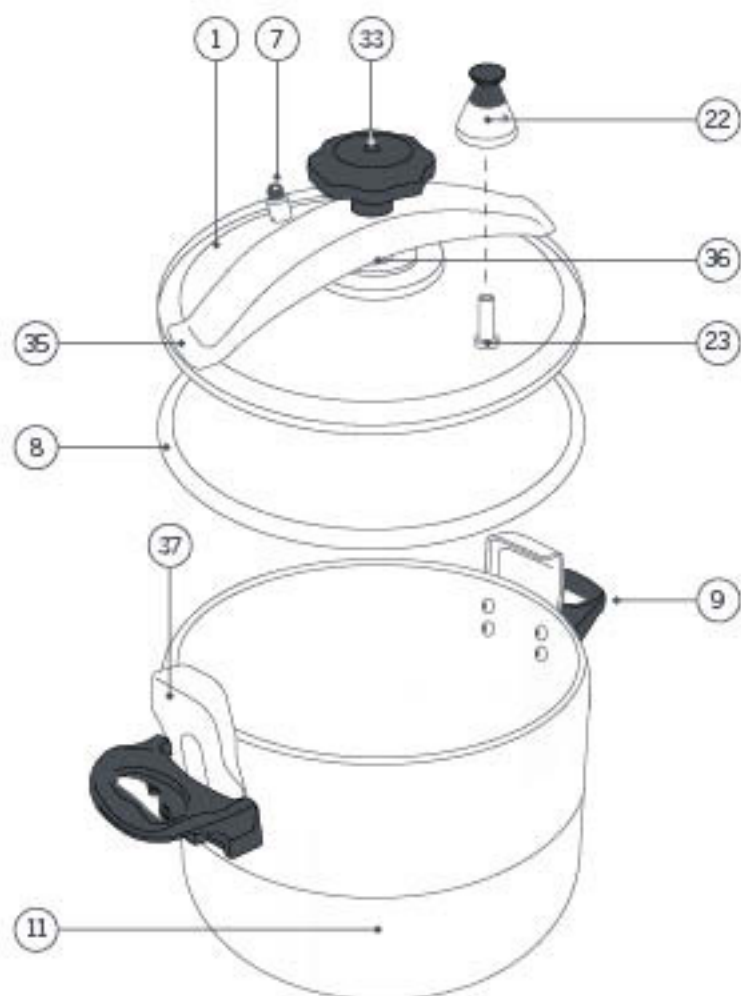
- ✔ Olla a presión rápida
- ✔ Fast pressure cooker
- ✔ Autocuiseur rapide
- ✔ Panela de pressão rápida



FAGOR

Vuelve al hogar





- | | | |
|-----------------------|-----------------------------|-------------------|
| 1. Tapa | 36. Conjunto cono + husillo | 32. Orejones |
| 33. Pomo | 7. Válvula de seguridad | 9. Asas laterales |
| 22. Válvula giratoria | 23. Chimenea | 11. Cuerpo |
| 35. Ballesta | 8. Junta de silicona | |

Índice

Precauciones básicas de seguridad	4
Recomendaciones del fabricante	5
Componentes y dispositivos de seguridad	6
Cocinando con la olla a presión Fagor	7
Antes de utilizarla por primera vez	8
Cómo agregar alimentos y líquidos	8
Control de las válvulas	8
Cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar	9
Cocina bajo presión	10
Cómo eliminar la presión después de cocinar	10
Limpieza y cuidado	11
Resolución de problemas	12
Instrucciones básicas para cocinar	13
Vegetales	13
Legumbres	14
Arroces	14
Frutas frescas y postres	14
Carnes	15
Mariscos y pescados	15

Precauciones básicas de seguridad

Este es un producto certificado CE. Los fabricantes de productos de menaje para uso doméstico recomiendan la puesta en práctica de las siguientes medidas de seguridad. Tenga en cuenta las siguientes precauciones de seguridad a la hora de usar su olla a presión.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Mueva la olla con cuidado cuando tenga presión en su interior. No toque las superficies calientes. Use las asas y mangos y si fuera necesario emplee protecciones.
3. No permita que los niños estén cerca cuando esté usando la olla.
4. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
5. Nunca utilice la olla a presión sin añadir agua, esto provocaría daños irreversibles en su olla.
6. Se debe tener extrema precaución al mover una olla conteniendo líquidos calientes.
7. Nunca utilice la olla a presión para un uso diferente para el cual ha sido pensada.
8. Este producto cocina bajo presión. Su uso indebido puede originar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de hacerla funcionar bajo presión.
9. No llene la olla por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos que se hinchen durante la cocción como el arroz y las legumbres, al llenar, no sobrepase la mitad de la capacidad. El sobrellenado puede causar riesgo de obstrucción en los conductos de salida de vapor y generarse un exceso de presión.
10. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis, pueden formar espuma y barbotear, y obstruir el sistema de control de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una olla a presión.
11. Cuando cocine comida pastosa agite suavemente la olla antes de abrir la tapa (1) para evitar la eyección de comida.
12. Si cocina carne con piel, la cual puede hincharse bajo los efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, podría escaldarse.
13. Antes de cada uso, compruebe siempre que las válvulas estén libres de obstrucciones. Consulte las instrucciones más detalladas en este manual.
14. No intente abrir la olla hasta que la presión interior haya disminuido completamente. Ante cualquier duda o dificultad, lea atentamente el apartado "Cómo liberar la presión después de cocinar" incluido en este manual.
15. No utilice esta olla para freír a presión con aceite.
16. Emplee las fuentes de calor apropiadas de acuerdo a las instrucciones de uso.

17. Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la potencia de la fuente de calor, así evitará que se evapore un exceso de líquido.
18. Utilice solo recambios originales de acuerdo con el modelo correspondiente. El uso de cualquier recambio o parte no original es peligroso, pues forman parte del sistema de seguridad de la olla. Los recambios no originales inhabilitan la garantía del fabricante.
19. No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
20. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Recomendaciones del fabricante

Para disfrutar al máximo de su nueva olla a presión Fagor, lea detenidamente estas recomendaciones antes de empezar a usarla, y sígala con cuidado.

1. No utilice nunca la olla a presión con una junta de silicona (8) rota o desgastada. Revísela antes de cada uso, para asegurarse de que es flexible y no tiene ninguna fisura o desgarro. Si necesita reemplazarla, vaya al apartado "Limpieza y cuidado" de este manual.
2. Si utiliza una cocina de gas, ajuste la llama y coloque la olla a presión en el centro del quemador con el fin de evitar que la llama se extienda más allá de la base de la olla. De esta manera, ahorrará energía y prevendrá el deterioro de las asas laterales (9) y la junta de silicona (8).
3. Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que las válvulas estén libres de restos de comida que puedan obstruirlas. Consulte las instrucciones más detalladas en este manual.
4. Tras liberar la presión, al abrir la olla, separe la tapa (1) con cuidado para evitar que los posibles restos de vapor que puedan quedar dentro de la olla se dirijan hacia usted.
5. Las ollas a presión no deben ser usadas para fines médicos, por ejemplo para esterilizar. Estas ollas no están diseñadas para alcanzar la temperatura necesaria para una esterilización completa.
6. No permita a nadie que no esté familiarizado con este manual de instrucciones utilizar la olla a presión.
7. No intervenga en ningún componente de seguridad de su olla a presión más allá de la limpieza y mantenimiento aconsejados en este manual.
8. Ante cualquier problema o avería en los sistemas de seguridad, póngase en contacto con un Servicio Técnico Autorizado Fagor.

Componentes y dispositivos de seguridad

La olla a presión Fagor ha sido diseñada con tres dispositivos de seguridad. Por favor, familiarícese con estos importantes sistemas de seguridad y la forma en que funcionan antes de utilizar la olla por primera vez:

Válvula giratoria (22). Una vez que la olla haya alcanzado la presión de trabajo, dicha válvula libera el vapor sobrante manteniendo constante la presión de trabajo en su interior. Le sugerimos que tenga precaución y se proteja las manos cuando opere con la válvula giratoria, ésta podría estar caliente debido a la característica salida de vapor.

Válvula de seguridad (7). Si por alguna circunstancia la válvula giratoria se obstruyese o no funcionase, y se produjera un aumento de presión en el interior de la olla, esta válvula de seguridad entraría en funcionamiento, dejando salir el vapor y equilibrando la presión. Si esto ocurre, deberá retirar la olla de la fuente de calor con calma, esperar a que la olla pierda la presión para abrirla y proceder a la limpieza de la válvula giratoria con abundante agua, jabón neutro y una varilla fina.

Ballesta (35). En el caso de que los sistemas de seguridad anteriores hubiesen dejado de funcionar, la ballesta permitirá que la tapa de la olla se abra lo suficiente para liberar el exceso de presión dentro de la olla. En este caso, lleve la olla a un **Servicio Técnico Autorizado** para su revisión. No utilice la olla hasta que el problema haya sido subsanado.

Características adicionales

- 1 La olla a presión está fabricada en aluminio extrafuerte, se recomienda el uso en cocinas que utilicen el gas como fuente de calor. No son aptas para su funcionamiento en focos de inducción.
- 2 La olla libera vapor en su funcionamiento, por tanto, utilice la cantidad de agua adecuada durante la cocción. Con el aporte adecuado de calor, la olla a presión funciona por sí sola.

MODELO	PRESIONES DE TRABAJO / SEGURIDAD	CAPACIDAD
Chef Extremen	50 kPa / 80 kPa	15 L / 22 L

Cocinando con la olla a presión Fagor

Antes de utilizarla por primera vez

Antes de usar la olla por primera vez, retire los adhesivos que ésta pueda llevar. Si quedan restos de adhesivo se podrán eliminar con un paño o papel empapado en alcohol.

Lave bien la pieza con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave para eliminar los posibles restos de aceites, lubricantes y compuestos de fabricación y pulido. Llene la olla con agua a 2/3 de su capacidad, cierre y colóquela sobre la fuente de calor. Deje trabajar durante 10 ó 15 minutos a contar desde el momento que alcance la presión de trabajo. Transcurrido este tiempo, retirela del fuego y deje liberar completamente la presión antes de abrir la olla. Deseche el líquido con precaución.

Lave de nuevo la pieza con agua tibia y jabón neutro. Enjuague bien con abundante agua tibia y seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de cal.

Dependiendo de la dureza del agua o de los alimentos y condimentos utilizados para cocinar, es normal que la parte que quede cubierta por el líquido o en contacto con los alimentos adquiera una coloración más oscura. Esto no afectará a los alimentos ni al funcionamiento de su olla a presión Fagor.

Como agregar alimentos y líquidos

1 Nunca llene la olla más de dos tercios (2/3) de su capacidad, esto incluye los líquidos e ingredientes sólidos añadidos a la olla (Fig. 1). Como líquido puede usar: agua, caldo, vino o cualquier otro tipo de líquido para cocinar, excepto aceite. Puede utilizar aceite para dorar la carne o pochar la cebolla antes de añadir el agua, el resto de ingredientes y cerrar la olla. **EL ACEITE NO DEBE SER EL ÚNICO LÍQUIDO EN EL QUE SE COCINE.**

2 Cuando prepare alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz, cereales o alimentos deshidratados, no llene o sobrepase el nivel "1/2" del cuerpo de la olla (Fig. 2). Si excede los niveles de llenado de la olla, los dispositivos de seguridad podrían deteriorarse, aumentando el riesgo de sufrir quemaduras.

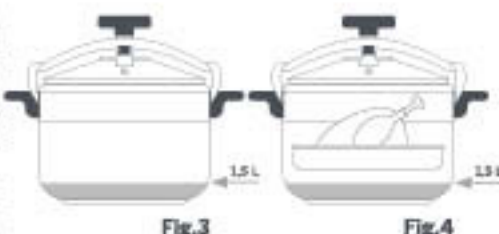


Fig.1



Fig.2

3 SIEMPRE AGREGUE LÍQUIDO A LA OLLA A PRESIÓN. Para cualquier tipo de cocción en la olla a presión, siempre se necesita añadir un mínimo de 1,5 L de líquido aproximadamente. De esta forma evitaremos que la olla se quede sin líquidos y que los ingredientes se quemen o se adhieran a la misma. Utilizar menos cantidad de líquido puede dañar o sobrecalentar la olla a presión (Fig. 3).



4 Cuando utilice su olla para cocinar al vapor, añada como mínimo 1,5 L de litro de caldo o agua. Coloque los ingredientes en un cestillo (venta por separado) (Fig. 4).

5 Tenga en cuenta que algunos alimentos como la cebada, las frutas y las pastas, producen espuma y, durante la cocción, podrían bloquear los sistemas de liberación de presión (válvulas giratoria y de seguridad), estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.

6 Para prevenir daños en el aluminio es importante añadir la sal una vez que el contenido de la olla comience a hervir, esto ayudará a que se disuelva completamente. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, evite que los alimentos permanezcan en la olla por mucho tiempo ya que los componentes ácidos de los alimentos y la sal pueden causar corrosión si están en contacto con el aluminio durante un periodo prolongado de tiempo.

¡ATENCIÓN: LAS OLLAS A PRESIÓN NO SON FREIDORAS; NO INTENTE FREÍR BAJO PRESIÓN.

Control de las válvulas

Las válvulas son dispositivos de seguridad. Antes de usar su olla compruebe siempre que las válvulas no estén obstruidas ya que esto podría anular su función.

1. Chimenea (23). Retire la tapa y la válvula giratoria. Compruebe desde el interior de la tapa que la chimenea esté completamente limpia. De lo contrario, límpiela con una varilla fina (Fig. 5a).



Fig. 5a

2. Válvula de seguridad (7). Compruebe que la válvula de seguridad funcione correctamente presionando dicha válvula con una varilla fina desde la parte interna de la tapa (Fig. 5b). Para un correcto funcionamiento, debería deslizarse libremente de arriba abajo. En caso de estar bloqueada no use la olla, debe llevarla a un **Servicio Técnico Autorizado** para su revisión.



Fig. 5b

Cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar

1 Asegúrese de que la junta de silicona se halla perfectamente encajada en su lugar, dentro del anillo interior que bordea la tapa.

2 Con el pomo situado en su posición inferior (rotándolo en sentido contrario a las agujas del reloj) (Fig. 6) coloque la tapa sobre el cuerpo (Fig. 7) acoplando los extremos de la ballesta a cada orejón y asegúrese de que queda bien encajada deslizando los dedos alrededor de la misma.

3 Gire el pomo en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 8). Proceda al cierre definitivo girando el pomo entre 1, 1/2 y 2 vueltas hasta que la ballesta se mantenga fija bajo los orejones y la tapa quede completamente cerrada.

4 Coloque la válvula giratoria sobre la chimenea (Fig. 9).



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9

Cocina bajo presión

1. Coloque los ingredientes que vaya a utilizar dentro de la olla, ciérrela y coloque la válvula giratoria correctamente sobre la chimenea. A continuación, ponga la olla a presión sobre la fuente de calor al máximo de potencia.

2. Después de un tiempo, la presión acumulada en el interior de la olla comenzará a hacer girar la válvula giratoria y el vapor comenzará a ser expulsado. En ese momento deberá reducir la intensidad del calor, para poder así mantener una constante pero ligera liberación de vapor.

3. A partir de este momento deberán empezar a contarse los tiempos de cocción. (Ver tabla orientativa de tiempos de cocción).

4. Durante la cocción es **NORMAL** observar pequeñas cantidades de vapor saliendo de la válvula de seguridad.

5. Si utiliza una cocina de gas, ajuste la llama y coloque la olla a presión en el centro del quemador con el fin de evitar que la llama se extienda más allá de la base de la olla. De esta manera, ahorrará energía y prevendrá el deterioro de las asas laterales y de la junta de silicona.

Tenga en cuenta lo siguiente:

Nunca deje una olla vacía sobre una fuente de calor.

Si notase algún problema durante la cocción, retire la olla de la fuente de calor y déjela enfriar completamente.

Para evitar daños en su olla a presión, cocine con al menos la cantidad mínima de agua o líquido recomendado. **NUNCA DEJE LA OLLA AL FUEGO SIN LÍQUIDO.**
NUNCA TRATE DE ABRIR LA OLLA CON PRESIÓN EN SU INTERIOR.
NUNCA UTILICE ESTA OLLA PARA FREÍR CON ACEITE BAJO PRESIÓN.

Cómo eliminar la presión después de cocinar

Compruebe siempre la receta del plato en preparación, para determinar si la olla a presión se debe enfriar naturalmente o se debe usar un método de enfriado rápido. Puede elegir entre uno de estos dos métodos para liberar la presión:

1. Eliminar la presión de forma natural

Para utilizar este método, retire la olla a presión de la fuente de calor y deje que la presión disminuya naturalmente. Dependiendo de la cantidad de comida y de líquido, esto le puede llevar entre 10 y 15 minutos. Una vez que la olla se haya enfriado, retire la válvula giratoria para liberar la presión (Fig. 10). Si todavía queda algo de presión en el interior de la olla, ésta será expulsada a través de la chimenea.



Fig.10

2. Eliminar la presión enfriando la olla con agua fría



Con la olla en el fregadero, deje correr agua fría sobre la tapa, inclínela para que el agua fría descienda por los laterales de la olla, lejos de los sistemas de seguridad (Fig. 11). Una vez haya bajado la presión, retire la válvula giratoria (Fig. 10) y espere a que el vapor se haya disipado completamente. Este método se utiliza cuando es necesario liberar la presión lo antes posible. Principalmente en la preparación de verduras, mariscos u otros alimentos delicados que se cocinan en exceso con facilidad.

Una vez que la presión ha sido liberada, abra la olla girando el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la ballesta quede en la posición más baja que pueda llegar (Fig. 6). Deslice la tapa horizontalmente hasta retirarla completamente. (Fig. 7). Abra la olla a presión

Fig.11

con precaución. Mantenga la cara y el cuerpo a cierta distancia ya que aún puede quedar vapor caliente de la cocción dentro de la olla.

Una vez que la presión ha sido liberada completamente, mueva la olla suavemente antes de abrir la tapa, especialmente tras la cocción de arroces, purés, alimentos con alto contenido en grasa o salsas. Esto evitará que dichos alimentos le salpiquen cuando abra la tapa.

ATENCIÓN: NUNCA DEBE SUMERGIR LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA, NO FUERCE LA TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN PARA ABRIRLA.

Limpieza y cuidado

Para garantizar una larga vida de los productos de aluminio Fagor, recomendamos seguir estos sencillos consejos de limpieza y mantenimiento.

El menaje de aluminio NO es apto para el lavado en lavavajillas automáticos ni en lavavajillas industriales. Los detergentes aquí utilizados contienen productos químicos que dañan el aluminio, provocando decoloraciones y corrosiones irreversibles.

Deje atemperar sus ollas antes de cada lavado. Los cambios bruscos de temperatura pueden causar deformaciones y daños irreparables en la base, lo que provocará que el calor deje de distribuirse uniformemente.

Después de cada uso lave la pieza a mano con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o un paño suave. Aclare con abundante agua y seque la pieza inmediatamente para evitar la aparición de manchas de cal.

Para eliminar manchas difíciles o restos de comida, simplemente debe hervir agua y limón en una proporción de 4 a 1 durante 4 ó 5 min. Después lave de forma convencional. En caso de que los alimentos se adhieran o se quemen, no utilice rasquetas, utensilios punzantes o esponjas metálicas, pueden rallar el fondo.

Nunca utilice lejía ni productos que contengan cloro o sosa, que puedan dañar el acabado de la superficie de aluminio.

Manipule y almacene cuidadosamente el menaje de aluminio. Tenga en cuenta que el aluminio no es tan resistente como el acero inoxidable y un exceso de peso o gol-

pes fuertes pueden deformar la pieza. Al almacenar las piezas, coloque las tapas hacia arriba para evitar la acumulación de olores en el interior.

Tapa. No lave la tapa de la olla o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas. Limpie el orificio de la chimenea (23) con una varilla fina y la válvula de seguridad, presionándola con la misma varilla desde el interior de la tapa.

Cuerpo. Dependiendo de los alimentos y condimentos utilizados para cocinar, así como del contenido mineral del agua usada en la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla, esto no afectará a sus alimentos ni al funcionamiento de la olla a presión. Para su limpieza puede hervir en la olla durante 10 minutos una solución de agua y una cuarta parte de jugo de limón y luego proceder a la limpieza con un jabón neutro y un estropajo, aclarando con abundante agua. Nunca deje en el interior del cuerpo de la olla, salsa de tomate, agua salada ni ningún otro alimento, pues esto puede producir corrosión.

Junta de silicona. La junta está fabricada en silicona de gran resistencia. Lávela con agua tibia y jabón cada vez que lave la tapa.

Asas y pomo. Si usa la olla con frecuencia, le recomendamos que revise de vez en cuando que las asas y el pomo de su olla estén atornillados correctamente en su lugar. De lo contrario, apriete los tornillos con un destornillador. Revise estos componentes por si la baquelita hubiese podido sufrir algún desgaste. Si observa alguna rotura o grieta será necesario sustituirlos.

ATENCIÓN: La junta de silicona se considera gastada cuando la olla empieza a perder vapor. La junta de silicona debe sustituirse aproximadamente cada 12-18 meses para asegurar el correcto funcionamiento de la olla a presión.

Resolución de problemas

Recuerde que debe leer este manual de instrucciones antes de su primer uso y puede recurrir al mismo siempre que tenga alguna duda sobre el funcionamiento de su olla. Si en alguna ocasión su olla no funcionase correctamente aquí puede encontrar algunos problemas comunes y sus posibles soluciones:

La presión no aumenta

RAZONES:

La tapa (1) no está correctamente cerrada.

La junta de silicona (8) no está correctamente colocada.

El líquido en el interior de la olla no es suficiente para alcanzar la presión de trabajo.

POSIBLES SOLUCIONES:

Compruebe que la junta de silicona (8) esté en buenas condiciones y colocada correctamente en su lugar.

Revise que la cantidad de líquido en el interior de la olla es de al menos 1.500 ml.

El vapor se escapa por la tapa

RAZONES:

La tapa (1) no está correctamente cerrada.

La junta de silicona (8) no está correctamente colocada.

El líquido en el interior es excesivo.

POSIBLES SOLUCIONES:

Compruebe que la junta de silicona (8) está en buenas condiciones y colocada correctamente en su lugar.

Revise que la cantidad de líquido en el interior de la olla no es superior a 2/3 de su capacidad.

La válvula giratoria no se mueve

RAZONES:

La chimenea (23) está obstruida.

El líquido en el interior de la olla no es suficiente para alcanzar la presión de trabajo.

POSIBLES SOLUCIONES:

Revise y limpie la chimenea (23).

Revise que la cantidad de líquido en el interior de la olla es de al menos 1.500 ml.

Instrucciones básicas para cocinar

En esta sección encontrará las instrucciones básicas para cocinar los alimentos que más comúnmente se preparan en ollas a presión. Esta olla alcanza una presión de 50 kPa. Los tiempos deben empezar a contarse desde el momento en el que el vapor comienza a salir por la válvula, momento en el que además reducimos la potencia o intensidad de calor. Dichos tiempos son orientativos y podrán variar según la frescura y calidad de los alimentos, el tipo de corte, el agua utilizada y en definitiva podrán variar según el gusto de cada uno.

Vegetales	Tiempo cocción	Nivel de llenado máx Volumen de líquido
Aceugas, hojas	02 - 04 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Aceugas, pencas	06 - 10 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Alcachofas medianas	10 - 14 minutos	Nivel 1/2 / 1750 ml
Apio	04 - 06 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Brócoli en cuartos	03 - 05 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Calabaza troceada	06 - 10 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Calabachí troceado	06 - 08 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Cardo troceado	24 - 28 minutos	Nivel 1/2 / 1750 ml
Cebolla	06 - 08 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Coles de Bruselas	06 - 08 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Coliflor troceada	02 - 03 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Espárragos blancos	06 - 08 minutos	Nivel 1/2 / 1750 ml
Espárragos verdes	04 - 06 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Mazorca de maíz	06 - 08 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Guisantes	04 - 06 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Repollo	08 - 10 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Judías verdes, vainas	06 - 08 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Lombarda, col morada	08 - 10 minutos	Nivel 1/2 / 1500 ml
Papas enteras	10 - 12 minutos	Nivel 1/2 / 1750 ml

Papas troceadas	08 - 10 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Puerro entero	06 - 08 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Remolacha entera	10 - 12 minutos	Nivel ½ / 1750 ml
Tomate entero	08 - 10 minutos	Nivel ½ / 1500 ml

Legumbres	Tiempo cocción	Nivel de llenado más Volumen de líquido
Alubias blancas	24 - 28 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias verdes	20 - 26 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias pintas	20 - 26 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias fabes	24 - 28 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Habas	14 - 16 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Lentejas sin remojo	12 - 14 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Garbanzos	35 - 40 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Azuki	14 - 16 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir

Arroz (1 taza)	Tiempo cocción	Proporción peso Volumen
Arroz bomba	8 - 10 minutos	900 gr / 1650 ml
Arroz carnalori	8 - 10 minutos	900 gr / 1650 ml
Arroz basmati	7 - 9 minutos	900 gr / 1500 ml
Arroz integral	16 - 20 minutos	900 gr / 2400 ml
Risotto	8 - 10 minutos	900 gr / 2 025 ml
Arroz sushi	8 - 10 minutos	900 gr / 1200 ml

Frutas y postres	Tiempo cocción	Nivel de llenado más Volumen de líquido
Albaricoques	6 - 8 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Melocotones	6 - 8 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Pera	10 - 12 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Manzanas	10 - 12 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Castañas	8 - 10 minutos	Nivel ½ / 1750 ml
Membrillo	14 - 16 minutos	Nivel ½ / 1750 ml
Flanes	10 - 12 minutos	Flanera / Hasta cubrir ¾

Carnes	Tiempo cocción	Nivel de llenado máx Volumen de líquido
Vaca o buey, asado	35 - 40 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir ¼
Vaca o buey, carrilleras	32 - 35 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Vaca o buey, troceado	30 - 34 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Vaca o buey, rabo	45 - 50 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Vaca o buey, callos	45 - 50 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Termera, estofado	20 - 24 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Termera, zancarrón troceado	44 - 48 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Termera, redondo entero	24 - 28 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir ¼
Cerdo, troceado	25 - 30 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Cerdo, solomillo	08 - 10 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Cordero, manitas	30 - 34 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir
Pollo entero	18 - 22 minutos	Nivel ½ / Hasta cubrir ¾
Pollo troceado	12 - 15 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Gallina en cuartos	28 - 32 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Cordero estofado	24 - 28 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Conejo troceado	14 - 16 minutos	Nivel máx. / Hasta cubrir
Mariscos y pescados	Tiempo cocción	Nivel de llenado máx Volumen de líquido
Calamares	12 - 15 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Pulpo	12 - 15 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Langosta, bogavante	8 - 10 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Centollo, buey de mar	8 - 10 minutos	Nivel máx. / 1500 ml
Langostinos, gambas	2 - 3 minutos	Nivel máx. / 1300 ml
Carabineros	2 - 3 minutos	Nivel ½ / 1300 ml
Pescado en lomos < 200 gr	6 - 8 minutos	Nivel ½ / 1500 ml
Pescado en porciones	4 - 6 minutos	Nivel ½ / 1300 ml
Pescado en filetes	2 - 4 minutos	Nivel ½ / 1300 ml