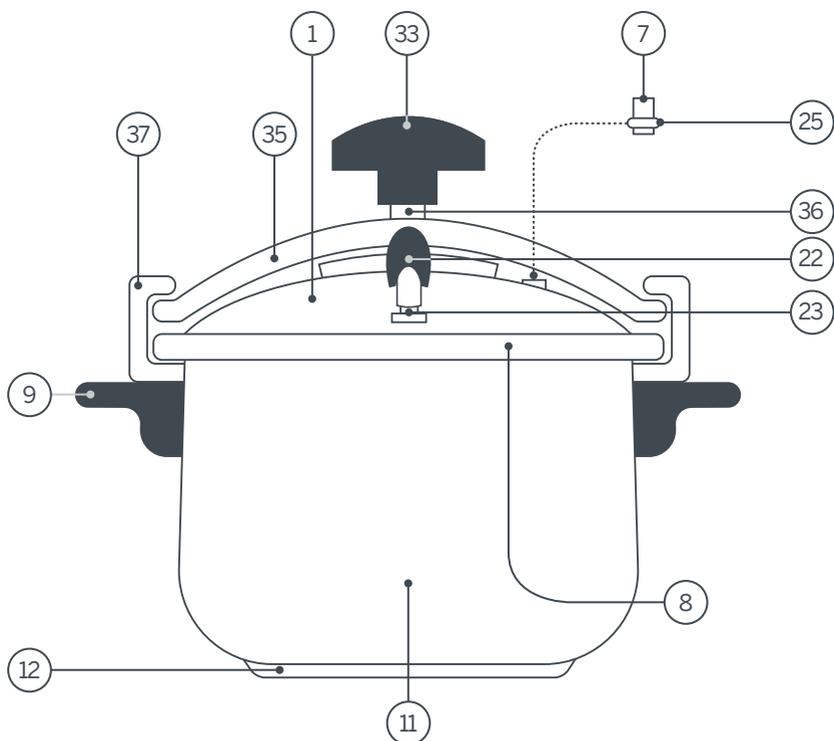


# Clasica

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



**FAGOR**   
*Vuelve al hogar*



1. Tapa

33. Pomo

22. Válvula giratoria

35. Ballesta

36. Conjunto cono + husillo

7. Válvula de seguridad

23. Chimenea

8. Junta de silicona

37. Orejones

9. Asas laterales

11. Cuerpo

12. Fondo termodifusor

25. Junta silicona válvula de seguridad

## Índice

Precauciones básicas de seguridad	4
Recomendaciones del fabricante	5
Introducción	6
Componentes y dispositivos de seguridad	7
Cocinando con la olla a presión Fagor	8
Antes de utilizarla por primera vez	8
Cómo agregar alimentos y líquidos	8
Control de las válvulas	9
Cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar	10
Cocina bajo presión	10
Cómo eliminar la presión después de cocinar	11
Limpieza y cuidado	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. La mayoría de los fabricantes de productos de menaje para uso doméstico recomienda la puesta en práctica de las siguientes medidas de seguridad.

Cuando se usen ollas a presión, siempre deben de cumplirse precauciones básicas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asas.
3. Es necesaria una atenta vigilancia cuando se utiliza la olla a presión en presencia de niños.
4. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
5. Se debe tener extrema precaución al mover una olla conteniendo líquidos calientes.
6. Nunca utilice la olla a presión para un uso diferente para el cual ha sido pensada.
7. Este producto cocina bajo presión. Su uso indebido puede originar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de hacerla funcionar.
8. No llene la olla por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos que se hinchan 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 obtenerse exceso de presión.
9. 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 borbotear, y obstruir el sistema de control de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una olla a presión.
10. Antes de cada uso, compruebe siempre que las válvulas de evacuación de presión están libres de obstrucciones.
11. No abra la olla antes de que toda la presión interior haya bajado. Retire la válvula giratoria antes de girar el pomo y deje salir toda la presión interior. También puede enfriar la olla colocándola bajo el grifo y dejando correr agua fría hasta que la presión interna desaparezca. Cualquier presión en el interior de la olla puede ser peligrosa.
12. No utilice esta olla para freír a presión con aceite.
13. Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la potencia del fuego, así evitará que se evapore todo el líquido que crea el vapor.
14. **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. Asegúrese de mantener fuera del alcance de los niños la olla a presión mientras se esté cocinando.
2. No utilice nunca la olla a presión con una junta de cierre rota o desgastada. Revise la junta de cierre antes de cada uso, para asegurarse de que es flexible y no tiene ninguna fisura o desgarro. Si necesita reemplazarla, vaya a la **sección de limpieza y cuidado** de este manual.
3. Este producto cocina bajo presión; un uso incorrecto del mismo puede producir lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de utilizarla.
4. 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 la junta de silicona.
5. Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que la junta de silicona esté en buenas condiciones y en su posición correcta, así como de que la válvula giratoria y la válvula de seguridad están libres de restos de comida que puedan obstruirlas. Consulte las instrucciones más detalladas en este manual.
6. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de empezar a cocinar. Mientras esté bajo presión, mueva la unidad con extrema precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas. Si es necesario, utilice manoplas para horno.
7. Una vez que la presión de trabajo haya sido alcanzada, baje el fuego para evitar que todo el líquido generado en el interior se evapore. Esto evitará que la olla a presión siga funcionando en seco.
8. Tras eliminar la presión, levante la tapa de la olla inclinando la cara superior hacia usted, dejando que los restos de vapor que queden dentro de la olla escapen por la parte más alejada de usted.
9. 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.
10. No permita a nadie que no esté familiarizado con este manual de instrucciones utilizar la olla a presión.
11. **ATENCIÓN: NO UTILICE LA OLLA A PRESIÓN EN UNA COCINA DE PROPANO AL AIRE LIBRE O EN UNA COCINA INDUSTRIAL. ESTA OLLA A PRESIÓN ESTÁ DISEÑADA EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## Introducción

**Gracias por comprar una olla a presión Fagor.** Apreciamos la confianza que ha depositado en nuestra empresa, eligiendo una de nuestras ollas a presión. Estamos seguros de que esta olla a presión le brindará un excelente servicio durante años.

La olla a presión aporta muchas ventajas respecto a los métodos de cocción tradicionales. Lo primero y más importante, es que cocina los alimentos en mucho menos tiempo, en la mayoría de los casos en un tercio del tiempo requerido habitualmente. Al reducirse el tiempo para cocinar los alimentos, estos tienden a conservar mejor el color y el sabor, así como las vitaminas y minerales, que habitualmente se evaporan o diluyen al cocinar con más agua y durante más tiempo. Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de alta calidad y grueso calibre, las ollas a presión de Fagor están diseñadas pensando en su funcionalidad y seguridad, ya que cumplen con todas las normas de seguridad internacionales.

Las ollas a presión de Fagor están fabricadas, en parte, con acero inoxidable, y el acabado final en brillo se consigue a través de procesos mecánicos. Además de estar fabricadas de una manera respetuosa con el medioambiente, las ollas a presión ahorran energía. Cocinar con una olla a presión le ahorrará hasta un 70% del tiempo de cocinado, en comparación con los métodos tradicionales. Al cocinar en menos tiempo se consume menos energía. Además al cocinar a alta temperatura y mayor velocidad, retiene mejor las vitaminas y minerales de los alimentos, haciendo sus comidas más saludables. La olla a presión de Fagor, será probablemente la pieza más eficiente en su cocina.

Antes de que empiece a cocinar, es importante que lea detenidamente este manual y que se asegure de comprender el funcionamiento, cuidado y mantenimiento de su olla a presión Fagor, para que pueda disfrutarla durante muchos años.

## Componentes y dispositivos de seguridad

La olla a presión Fagor ha sido diseñada con cuatro 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).** Mantiene la presión de trabajo de la olla en todo momento, permitiendo que el exceso de vapor salga a través de ella.

**Válvula de seguridad (7).** Se encarga de liberar la presión cuando se genera un exceso dentro de la olla y/o la chimenea está obstruida.

**Junta de la válvula de seguridad (27).** Si la válvula de seguridad también se obstruye, la junta de seguridad se desprende, permitiendo la salida del vapor por el orificio de la válvula, situada debajo de la ballesta.

**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** El fondo termodifusor de la olla a presión está especialmente diseñado para aportar mayor resistencia y garantizar la distribución uniforme del calor.
- 2** El espesor de la base de la olla a presión es superior al de las ollas comunes, dotándole de una capacidad de distribución del calor extra.
- 3** La olla mantiene el vapor generado en su interior, por tanto, se utiliza una menor cantidad de agua durante la cocción. Con el aporte adecuado de calor, la olla a presión funciona por sí sola.

NOTA: SU OLLA A PRESIÓN ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 DE ALTA CALIDAD Y GRAN ESPESOR, CON FONDO DIFUSOR DEL CALOR INCORPORADO EN LA BASE. SU OLLA ES COMPATIBLE CON TODAS LAS FUENTES DE CALOR, INCLUYENDO LAS DE INDUCCIÓN.

## Cocinando con la olla a presión Fagor

NOTA: LAS OLLAS A PRESIÓN FAGOR TIENEN QUE UTILIZARSE EN COCINAS DOMÉSTICAS. NO ESTÁN INDICADAS PARA USO EN COCINAS INDUSTRIALES.

### Antes de utilizarla por primera vez

Antes de usar la olla a presión por primera vez, lave el cuerpo, la tapa y la junta con agua caliente y jabón para vajillas. Con el fin de asegurar la correcta limpieza de la olla y deshacerse de cualquier residuo o partícula de polvo, recomendamos que llene la olla hasta la mitad (1/2) de su capacidad y la ponga a hervir sin la tapa. Una vez haya quedado bien lavada, recubra el interior de la olla con unas gotas de aceite de cocinar y extiéndalo con una toalla de papel.

El cuerpo de la olla se puede meter en el lavaplatos, pero recomendamos lavar a mano la tapa y sus componentes, a continuación seque bien la olla y la tapa. Guarde siempre la olla con el cuerpo y la tapa separados de forma que no conserven humedad. Siga este procedimiento cada vez que lave la olla a presión, para alargar la vida útil de la junta y para facilitar el cierre de la olla.

Si cocina con una cocina eléctrica, el diámetro de la base de la olla debe coincidir con el del quemador. Si utiliza una cocina de gas, no permita que las llamas sobrepasen la base de la olla. Si esto ocurriese, la superficie de la olla podría sufrir decoloraciones y las asas laterales quedarán dañadas por el efecto del calor.

### Como agregar alimentos y líquidos

**1** Nunca llene la olla más de dos tercios (2/3) de su capacidad o sobrepase la marca de nivel "MAX" grabada en el interior del cuerpo de la olla. 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 los ingredientes y cerrar la olla. **EL ACEITE NO DEBE SER EL ÚNICO LÍQUIDO** en el que se cocine.

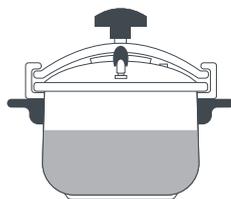


Fig.1

**2** Cuando prepare alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz, cereales o alimentos deshidratados, no llene o sobrepase la marca de nivel "1/2" grabada en el interior 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.

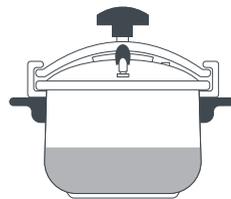


Fig.2

**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 300 ml de líquido. De esta forma evitaremos que la olla se quede sin líquido y que los los ingredientes se quemen o se adhieran a la olla. Utilizar menos cantidad de líquido puede dañar o sobrecalentar la olla a presión (Fig. 3).

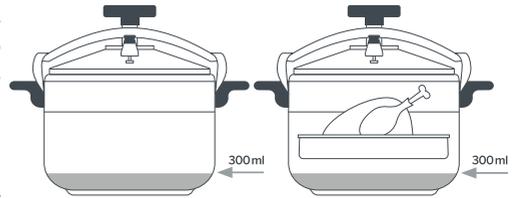


Fig.3

Fig.4

**4** Cuando utilice su olla para cocinar al vapor, añada como mínimo tres cuartos (3/4) 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 evitar daños en el acero inoxidable, procure añadir la sal cuando el líquido esté en ebullición para facilitar su disolución. Una vez terminada la cocción, no almacene la comida en la olla durante mucho tiempo, los ácidos y sales de los alimentos en contacto prolongado con el acero inoxidable pueden deteriorar la capa pasiva y producir picaduras o corrosión en el acero.

| 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 de seguridad 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).

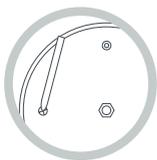


Fig.5a

**2. Válvula de seguridad (7).** Compruebe que la válvula de seguridad funciona 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).

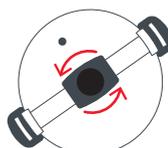


Fig.6

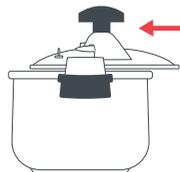


Fig.7



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 al menos con la cantidad mínima de agua o líquido recomendado. **NO DEJE NUNCA LA OLLA AL FUEGO SIN LIQUIDO.**
- **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 del quemador 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, esta será expulsada a través de la chimenea.

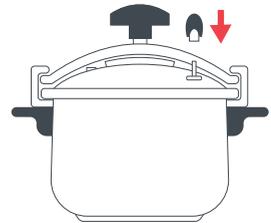


Fig.10

### 2. Eliminar la presión enfriando la olla con agua fría

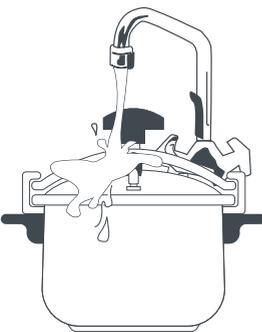


Fig.11

Con la olla en el fregadero, deje correr agua fría sobre la tapa (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 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 FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA.**

## Limpieza y cuidado

**1. La olla a presión de Fagor** está fabricada de acero inoxidable 18/10 de alta calidad y grueso calibre.

**2. Después de cada uso**, la olla a presión debe lavarse. El cuerpo de la olla puede meterse en el lavaplatos, pero la tapa debe lavarse con agua tibia y detergente suave para lavar vajillas. Si lava la olla a mano, no lo haga con esponjas de metal o limpiadores que la raspen, ya que estos pueden rayar el acabado en espejo del exterior.

**3. Para eliminar manchas rebeldes** o alguna decoloración del interior, pruebe vertiendo el jugo de medio limón disuelto en 1 a 2 tazas de agua en la olla. Póngala a calentar con la tapa puesta durante 15 minutos, retírela del quemador y deje que la presión disminuya naturalmente. Lávela como de costumbre.

**4. Seque la olla limpia** siempre con un paño seco, limpio y suave después de haberla lavado, para que retenga el brillo de la terminación en espejo.

**5. Para aumentar la vida útil de la junta de silicona**, lave la tapa con agua tibia y jabón suave para lavar vajillas, enjuáguela y séquela. Para asegurar la correcta estanqueidad de la olla, es conveniente cambiar la junta de silicona cada 12-18 meses dependiendo de la frecuencia de uso. Se aconseja sustituir la junta de silicona de la válvula de seguridad con la misma asiduidad.

**6. No guarde la olla con la tapa puesta** sólo ponga la tapa invertida sobre la olla a presión. Así se asegura que la olla no mantenga humedad, alarga la vida de los componentes, especialmente de la junta de silicona, y evita formación de malos olores en el interior.

**7. Antes de usar la olla a presión de Fagor**, siempre verifique que las asas y el pomo de la tapa están atornillados correctamente en su lugar. De lo contrario, apriete los tornillos con un destornillador.

**8. Recambios de repuesto:** Use solamente piezas de repuesto originales. El uso de recambios no autorizadas o adherencias puede provocar un mal funcionamiento de la unidad y anulará cualquier protección de garantía proporcionada por el fabricante.

**ATENCIÓN:** La junta de silicona se considera gastada cuando la olla empieza a perder vapor y no consigue mantener la presión en su interior. La junta de silicona debe sustituirse aproximadamente cada 12-18 meses para asegurar el correcto funcionamiento de la olla a presión.

## 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 55 kPa.

Los tiempos deben empezar a contarse desde el momento en el que el vapor comience 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
Acelgas, hojas	02 - 04 min	Nivel ½ / 500 ml
Acelgas, pencas	06 - 10 min	Nivel ½ / 500 ml
Alcachofas medianas	10 - 14 min	Nivel ½ / 750 ml
Apio	04 - 06 min	Nivel ½ / 500 ml
Brócoli en cuartos	03 - 05 min	Nivel ½ / 500 ml
Calabaza troceada	06 - 10 min	Nivel ½ / 500 ml
Calabacín troceado	06 - 08 min	Nivel ½ / 500 ml
Cardo troceado	24 - 28 min	Nivel ½ / 750 ml
Cebolla	06 - 08 min	Nivel ½ / 500 ml
Coles de Bruselas	06 - 08 min	Nivel ½ / 500 ml
Coliflor troceada	02 - 03 min	Nivel ½ / 500 ml
Espárragos blancos	06 - 08 min	Nivel ½ / 750 ml
Espárragos verdes	04 - 06 min	Nivel ½ / 500 ml
Mazorca de maíz	06 - 08 min	Nivel ½ / 500 ml
Guisantes	04 - 06 min	Nivel ½ / 500 ml
Repollo	08 - 10 min	Nivel ½ / 500 ml
Judías verdes, vainas	06 - 08 min	Nivel ½ / 500 ml
Lombarda, col morada	08 - 10 min	Nivel ½ / 500 ml
Patatas enteras	10 - 12 min	Nivel ½ / 750 ml

Patatas troceadas	8 - 10 min	Nivel ½ / 500 ml
Puerro entero	6 - 8 min	Nivel ½ / 500 ml
Remolacha entera	10 - 12 min	Nivel ½ / 750 ml
Tomate entero	8 - 10 min	Nivel ½ / 500 ml

<b>Legumbres</b>	<b>Tiempo cocción</b>	<b>Nivel de llenado máx Volumen de líquido</b>
Alubias blancas	24 - 28 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias verdinas	20 - 26 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias pintas	20 - 26 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias fabes	24 - 28 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Habas	14 - 16 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Lentejas sin remojo	12 - 14 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Garbanzos	35 - 40 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Azuki	14 - 16 min	Nivel ½ / Hasta cubrir

<b>Arroces (1 taza)</b>	<b>Tiempo cocción</b>	<b>Nivel de llenado máx Volumen de líquido</b>
Arroz bomba	8 - 10 min	300 gr / 450 ml
Arroz carnalorí	8 - 10 min	300 gr / 450 ml
Arroz basmati	7 - 9 min	300 gr / 400 ml
Arroz integral	16 - 20 min	300 gr / 800 ml
Risotto	8 - 10 min	300 gr / 675 ml
Arroz sushi	8 - 10 min	300 gr / 390 ml

<b>Frutas y postres</b>	<b>Tiempo cocción</b>	<b>Nivel de llenado máx Volumen de líquido</b>
Albaricoques	6 - 8 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Melocotones	6 - 8 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Peras	10 - 12 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Manzanas	10 - 12 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Castañas	8 - 10 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Membrillo	14 - 16 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Flanes	10 - 12 min	Hasta cubrir <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

<b>Carnes</b>	<b>Tiempo cocción</b>	<b>Nivel de llenado máx Volumen de líquido</b>
Vaca o buey, asado	35 - 40 min	Nivel máx. / Hasta cubrir $\frac{3}{4}$
Vaca o buey, carrilleras	32 - 36 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Vaca o buey, troceado	30 - 34 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Vaca o buey, rabo	45 - 50 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Vaca o buey, callos	45 - 50 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / Hasta cubrir
Ternera, estofado	20 - 24 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Ternera, zancarrón troceado	44 - 48 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Ternera, redondo entero	24 - 28 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / Hasta cubrir $\frac{3}{4}$
Cerdo, troceado	26 - 30 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Cerdo, solomillo	8 - 10 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / 500 ml
Cordero, manitas	30 - 34 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / Hasta cubrir
Pollo entero	18 - 22 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / Hasta cubrir $\frac{3}{4}$
Pollo troceado	12 - 16 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Gallina en cuartos	28 - 32 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Cordero estofado	24 - 28 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
Conejo troceado	14 - 16 min	Nivel máx. / Hasta cubrir
<b>Mariscos y pescados</b>	<b>Tiempo cocción</b>	<b>Nivel de llenado máx Volumen de líquido</b>
Calamares	12 - 16 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / 500 ml
Pulpo	12 - 16 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / 500 ml
Langosta, bogavante	8 - 10 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / 500 ml
Centollo, buey de mar	8 - 10 min	Nivel máx / 500 ml
Langostinos, gambas	2 - 3 min	Nivel máx / 300 ml
Carabineros	2 - 3 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / 300 ml
Pescado en lomos < 200 gr	6 - 8 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / 500 ml
Pescado en porciones	4 - 6 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / 300 ml
Pescado en filetes	2 - 4 min	Nivel $\frac{1}{2}$ / 300 ml

**FAGOR**   
*Vuelve al hogar*