

Rapid Xpress

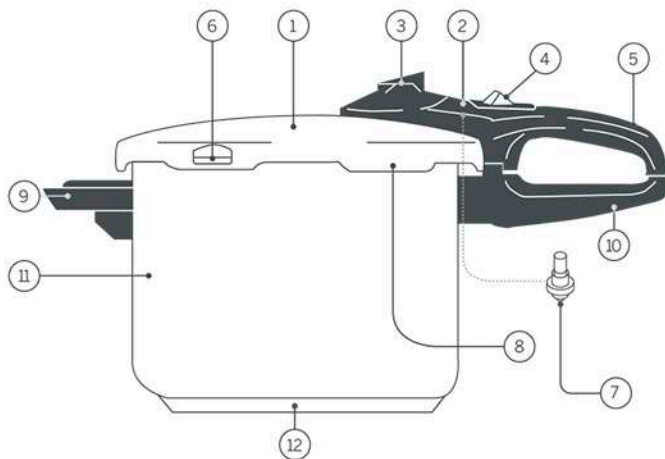
✔ Olla a presión super-rápida



FAGOR

Vuelve al hogar





1. Tapa	5. Mango tapa	9. Asa lateral
2. Sensor de presión	6. Ventana de seguridad	10. Mango del cuerpo
3. Válvula reguladora de presión	7. Válvula de seguridad	11. Cuerpo
4. Pulsador apertura/cierre automático	8. Junta de silicona	12. Fondo termofusor

Índice

Precauciones básicas de seguridad	4
Introducción	5
Componentes y características	6
Sistemas de seguridad de la olla a presión	9
Cocinando con la olla a presión Fagor	10
Antes de utilizarla por primera vez	10
Cómo agregar alimentos y líquidos	10
Cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar	11
Cómo eliminar la presión después de cocinar	12
Limpieza y cuidado	13
Limpieza de la válvula reguladora de presión (3)	14
Cómo retirar la válvula reguladora de presión (3) para su limpieza	14
Resolución de problemas	15
Tiempos de cocción	16
Vegetales	16
Legumbres	17
Arroces	17
Carnes	18
Mariscos y pescados	18
Frutas y postres	19

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.

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 a presión 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. 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 está bien cerrada antes de hacerla funcionar bajo presión.
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, 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.
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. Cuando cocine comida pastosa agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la eyección de la comida.
11. 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.
12. Emplee las fuentes de calor apropiadas de acuerdo a las instrucciones de uso.
13. Antes de cada uso, compruebe siempre que las válvulas están libres de obstrucciones. Véanse las "Instrucciones de uso".
14. No intente abrir la olla hasta que la presión interior haya disminuido completamente. Ante cualquier duda o dificultad, lea atentamente el apartado "Como liberar la presión después de cocinar" incluido en este manual.
15. No utilice esta olla para freír a presión con aceite.
16. Solo utilice recambios originales de acuerdo con el modelo correspondiente. El uso de cualquier recambio o parte no originales es peligroso, pues forman parte del sistema de seguridad de la olla. Los recambios no originales inhabilitan la garantía del fabricante.
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. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

ATENCIÓN: nunca fuerce la apertura de la olla; en ese momento, una mínima presión en el interior de la olla puede llegar a ser peligrosa.

Introducción

El uso de la olla a presión aporta muchas ventajas respecto a los métodos de cocción tradicionales. Lo primero y más importante, 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, éstos tienden a preservar mejor las texturas, colores y sabores originales, 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, las ollas a presión Fagor están diseñadas pensando en su funcionalidad y seguridad, cumpliendo con todas las normas de seguridad internacionales.

La válvula reguladora de presión (3), incorporada en su modelo de olla a presión Fagor, hace que determinar la presión correcta y el mantenimiento de la misma sea más fácil que nunca. Esta válvula indica cuándo disminuir o aumentar la intensidad de la cocina para mantener el nivel de presión deseado. Sabemos que una vez haya utilizado una olla a presión Fagor, ésta se convertirá en la pieza de cocina más importante que haya tenido.

Antes de empezar 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 así poder disfrutarla durante muchos años.

Componentes y características

Tapa (1). Fabricada en acero inoxidable de alta calidad. Es necesario que la tapa (1) esté cerrada correctamente para que la olla alcance la presión de trabajo suficiente. Para colocar fácilmente la tapa (1), alinee la marca • que está al lado izquierdo del mango de la tapa (5), con la marca • grabada en el mango del cuerpo (10) de la olla (Fig. 1).

ATENCIÓN: no fuerce nunca el cierre o apertura de la olla.



Fig. 1

Sensor de presión (2). Permite visualizar la existencia de presión en el interior de la olla. A medida que se calienta el líquido de cocción, se va generando presión en el interior de la olla y el sensor de presión (2) se levanta automáticamente. Mientras esto ocurre podrá observarse una salida de vapor lateral a través del mango de la tapa (5) (Fig. 2). Si el sensor de presión (2) está levantado esto indica la existencia de presión, el pulsador apertura/cierre automático (4) queda bloqueado e impide la apertura de la tapa. Si la olla no está correctamente cerrada, el sensor de presión (2) no se elevará y la olla nunca tomará presión. Si la olla está correctamente cerrada y el sensor de presión (2) no está levantado, eso indica que no existe presión dentro de la olla y podemos abrir la olla de forma segura.



Fig. 2

Válvula reguladora de presión (3). Mantiene estable la presión en el interior de la olla. La válvula reguladora de presión (3) tiene 2 niveles de presión (posiciones 1 y 2). En la posición 1 (Fig. 3) la válvula reguladora de presión trabaja a 60 kPa (cocina rápida) y en la posición 2 (Fig. 4) trabaja a 100 kPa (cocina super-rápida). Además de una posición para liberar el vapor de una forma rápida (Fig. 5) y otra posición para la extracción de la válvula y su posterior limpieza (e) (Fig. 6). Notará que la válvula de funcionamiento no se puede girar a la posición de extracción de la misma manera que se gira a las posiciones de presión y de expulsión de presión.



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

Selector de posición	(kPa)	Nivel de presión
(c)	0	Posición de extracción sin presión
	0	Posición de expulsión de presión
1	60	Presión baja Cocina rápida
2	100	Presión alta Cocina super-rápida

Pulsador apertura/cierre automático (4). Para cerrar la olla; coloque la tapa (1) como se indica en el apartado anterior "Tapa (1)", gire el mango de la tapa (5) en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar un "clic", en ese momento el pulsador apertura/cierre automático (4) retrocederá y la olla estará correctamente cerrada. Para abrirla primeramente asegúrese que el sensor de presión (2) ha descendido, deslice el pulsador apertura/cierre automático (4) hacia delante (Fig. 7) y gire el mango de la tapa (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj.

ATENCIÓN: no fuerce nunca el cierre o apertura de la olla.



Fig. 7

Mango de la tapa (5). El mango de la tapa (5) de la olla está fabricado en baquelita ignífuga de máxima calidad. Alberga gran cantidad de sistemas de seguridad y controles de presión por lo que no es aconsejable que sea manipulado por el usuario. En caso de rotura o reposición de válvulas y demás sistemas de seguridad es necesario que contacte con un Servicio Técnico Autorizado Fagor.

Ventana de seguridad (6). Forma parte de los sistemas de seguridad que incorpora su olla Fagor. Si la válvula reguladora de presión (3) o la válvula de seguridad (7) están obstruidas debido a, por ejemplo, un llenado excesivo de la olla y se produce una sobrepresión en su interior, el vapor será liberado a través de la ventana de seguridad (6) ubicada en el borde de la tapa (1) (Fig. 8).

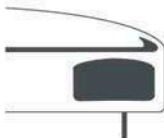


Fig. 8

ATENCIÓN: el vapor liberado a través de la ventana de seguridad (6) estará muy caliente y puede causar lesiones graves. Ante la posibilidad de una posible expulsión de la sobrepresión a través de la ventana de seguridad (6), debe colocar siempre dicha ventana en una posición tal que no apunte hacia usted o hacia cualquier objeto que pueda estropearse por el vapor o líquidos expulsados.

Válvula de seguridad (7). Está alojada en el interior del sensor de presión (2) aunque actúa independientemente. Ante un exceso de presión producido por la obstrucción de la válvula reguladora de presión (3), este sistema de seguridad entrará en acción liberando vapor para disminuir la sobrepresión interior de la olla. Si en algún momento actuase la válvula de seguridad (7), retire la olla de la fuente de calor y deje que descienda totalmente la presión. Compruebe la limpieza y funcionamiento de la válvula reguladora de presión (3) (Fig. 9). Si el problema persiste, acuda a un Servicio Técnico Autorizado Fagor para que procedan a revisar su olla.

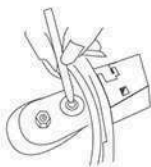


Fig. 9

Junta de silicona (8). Fabricada en silicona alimentaria antibacteriana. Proporciona un sellado hermético al cierre de la olla y, junto con la ventana de seguridad (6), forma parte de uno de los sistemas que hacen de su olla a presión una de las más seguras del mercado. Recomendamos la sustitución de la junta de silicona (8) cada 12 ó 18 meses, dependiendo de la frecuencia de uso y siempre asegurándose que es un repuesto original Fagor.

Asa lateral (9). El asa lateral (9) de la olla a presión está fabricada en baquelita ignífuga termoaislante. Proporciona mayor agarre y estabilidad en el momento de transportar la olla a presión.

Mango del cuerpo (10). El mango del cuerpo (10) de la olla está fabricado en baquelita ignífuga termoaislante. Facilita el agarre y transporte de la olla. Así mismo se ajusta con el mango de la tapa asegurando el cierre de la olla cuando se gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 1).

Cuerpo (11). Está fabricado en acero inoxidable 18/10 de alta calidad, disponible en diferentes volúmenes de capacidad para adaptarse a las necesidades de cada hogar.

Fondo termodifusor (12). Todas las ollas a presión super-rápidas Fagor que están fabricadas en acero inoxidable 18/10 incorporan este fondo difusor térmico de tres capas, acero inoxidable 18/10 interior, aluminio intermedio que favorece la rápida conducción del calor y lo distribuye de forma equitativa, y acero inoxidable magnético exterior que permite el uso de la olla en placas de inducción. Este dispositivo colabora enormemente en el ahorro de energía, evita deformaciones y mejora el rendimiento en cocina de nuestro menaje, a la vez que lo hace apto para todo tipo de fuentes de calor.

Sistemas de seguridad de la olla a presión

Pulsador de apertura/cierre automático (4). Este sistema de seguridad actúa en dos ocasiones, al cierre y a la apertura de la olla. Cuando la olla a presión esté correctamente cerrada, este sistema de seguridad bloqueará el cierre de la tapa de forma automática. Para abrir la olla será necesario deslizar el pulsador de apertura/cierre automático (4) hacia delante y, como medida de seguridad, esta acción únicamente será posible realizarla si la olla no contiene presión alguna en su interior.

Sensor de presión (2). Cuando la olla a presión esté situada sobre una fuente de calor y comience a tomar temperatura, este sistema de seguridad detecta la más mínima presión interior y bloquea automáticamente la apertura de la olla. Una vez retirada la olla de la fuente de calor, y aunque hayan transcurrido algunos minutos, si el sensor de presión (2) está levantado nos indica que la olla aún contiene presión en su interior. Nunca debemos forzar la apertura de la olla a presión.

Válvula reguladora de presión (3). Es uno de los sistemas de seguridad principales de la olla. Regula la presión interior de la olla manteniéndola estable en la posición seleccionada. Para ello es necesario que una vez se empieza a liberar una gran cantidad de vapor a través de la válvula reguladora de presión (3), baje la intensidad de la fuente de calor a una potencia media-baja. Si por descuido seguimos manteniendo la intensidad de la fuente de calor al máximo, la válvula reguladora de presión (3) seguirá dejando escapar el vapor para regular la sobrepresión interior. Mantenga este sistema de seguridad limpio y revise su buen funcionamiento con cierta frecuencia.

Válvula de seguridad (7). Esta válvula de seguridad entra en funcionamiento cuando se produce una sobrepresión en el interior de la olla y por alguna circunstancia, como suciedad o bloqueo por un exceso de llenado, la válvula reguladora de presión (3) no ha actuado anteriormente. Si esta incidencia tiene lugar no se alarme, retire la olla de la fuente de calor y déjela reposar hasta que el sensor de presión (2) descienda y le permita abrir la olla. Compruebe que la válvula reguladora de presión (3) está limpia, funciona correctamente y que no se ha superado el nivel de llenado máximo recomendado. Si el problema persiste, lleve la olla a un Servicio Técnico Autorizado Fagor.

Ventana de seguridad (6). Asociada a la ventana de seguridad (6) se encuentra la junta de silicona (8), ambas forman parte de este sistema de seguridad definitivo que actúa cuando los anteriormente descritos están bloqueados u obstruidos. Una sobrepresión en el interior de la olla provocará que la junta de silicona (8) se dilate y asome por la ventana de seguridad liberando rápidamente el exceso de presión. Si en algún momento esto ocurriese, retire con precaución la olla de la fuente de calor y deje reposar hasta que el sensor de presión descienda. Lleve la olla a un Servicio Técnico Autorizado Fagor para que realicen una revisión de todos los sistemas de seguridad.

Cocinando con la olla a presión Fagor

NOTA: su olla a presión Fagor tiene que utilizarse en cocinas domésticas. No están indicadas para uso en cocinas industriales.

Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar la olla a presión por primera vez, retire los adhesivos que ésta pueda llevar, lave todas las partes y componentes con agua tibia y jabón neutro, usando una esponja o paño suave para eliminar los posibles restos de aceites, lubricantes y compuestos de fabricación. Llene la olla con agua 2/3 de su capacidad, ciérrela y colóquela sobre la fuente de calor. Déjela trabajar durante 10 ó 15 minutos a contar desde el momento que alcance la presión de trabajo. Transcurrido este tiempo, retírela de la fuente de calor y deje liberar completamente la presión antes de abrir. Deseche el líquido con precaución. Lave nuevamente la olla con agua fría y jabón neutro, aclare y seque con un paño.

Como agregar alimentos y líquidos

1 En su olla a presión Fagor usted puede realizar todos los pasos previos que una receta precise: sofreír, rehogar, dorar, saltear, etc. Estas elaboraciones se pueden hacer utilizando únicamente aceite u otra grasa y siempre con la tapa abierta. A la hora de cocinar a presión, siempre es necesario incorporar al menos una cantidad mínima de líquido para generar vapor. **EL ACEITE NO DEBE DE SER EL ÚNICO LÍQUIDO EN EL QUE SE COCINE.** Para cocciones cortas de 15 minutos o menos recomendamos añadir al menos 300 ml. Para cocciones prolongadas de más de 25 minutos la cantidad mínima recomendada es de 500 ml. **NUNCA COCINE CON MENOS AGUA.** Como líquido puede usar agua, caldo, vino o cualquier otro tipo de líquido para cocinar.

ATENCIÓN: las ollas a presión NO son freidoras; no intente freír bajo presión.

2 Nunca llene la olla por encima de 2/3 de su volumen total, esto hace referencia tanto para ingredientes sólidos como líquidos. Cuando cocine alimentos que puedan aumentar de tamaño y/o producir espuma durante la cocción, tales como arroz, legumbres o cereales, llene solo hasta la mitad de su capacidad.

3 Para cocinar al vapor dentro de su olla a presión, recomendamos incorporar al menos entre 500 y 750 ml de líquido. A continuación introduzca un **cestillo*** y sobre éste disponga los ingredientes. Puede encontrar más información, recetas y consejos sobre la cocción al vapor visitando la página web de Fagor www.fagorcookware.com.

* Venta por separado.

Cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar

1 Realice una comprobación rutinaria de los principales sistemas de seguridad para asegurarse que todos funcionan correctamente.

El sensor de presión (2). Mirando por la parte interior del mango de la tapa (5) verá un tope, pulse suavemente con un objeto punzante, en ese momento el pulsador apertura/cierre automático (4) retrocederá. Compruebe que el sensor de presión (2) se mueve libremente.

La válvula de seguridad (7). Incorporada en el sensor de presión (2) se encuentra la válvula de seguridad (7), pulse con un objeto punzante sobre ésta (Fig. 9) y compruebe que el resorte no está bloqueado, notará una pequeña resistencia del muelle interior.

La junta de silicona (8). Extraiga y examine la junta de silicona (8) en busca de grietas o roturas, así mismo verifique que se encuentra completamente limpia. Reponga correctamente.

2 Realizada la comprobación rutinaria, cierre la olla haciendo coincidir la marca  que está al lado izquierdo del mango de la tapa (5), con la marca  grabada en el mango del cuerpo (10) de la olla (Fig. 1), gire el mango de la tapa (5) en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar un "clac", en ese momento el pulsador apertura/cierre automático (4) retrocederá y la tapa (1) estará correctamente cerrada.

3 El modelo de olla a presión Fagor que usted ha adquirido es apto para todo tipo de cocinas: gas, eléctrica, cerámica e inducción. Disponga la olla a presión centrada sobre la fuente de calor. Si utiliza una cocina a gas o eléctrica, elija el quemador que más se ajuste al diámetro de su olla. En cocinas de gas, impida que las llamas suban por el cuerpo (11) de la olla o entren en contacto con el asa lateral (9) y mangos (5 y 10). Además de ahorrar energía, evitará decoloraciones del acero inoxidable y daños en los herrajes.

4 Recuerde que puede realizar todos los pasos previos que considere necesarios antes de cerrar la olla: sofreír, rehogar, dorar, saltear, etc. A continuación, una vez incorporado el líquido de cocción y cerrada la olla, siga habitualmente los siguientes pasos:

Coloque la válvula reguladora de presión (3) en la posición de trabajo deseada (1 ó 2). Eleve la intensidad de la fuente de calor a su potencia máxima. Al cabo de unos minutos subirá el sensor de presión (2), indicando que la olla empieza a tomar presión. Continúe manteniendo la intensidad al máximo. Cuando el flujo expulsado a través de la válvula reguladora de presión (3) sea elevado se habrá alcanzado la presión de trabajo deseada. Reduzca la intensidad de la fuente de calor a una potencia media-baja y en este momento comience a contar el tiempo de cocción correspondiente a la receta que esté elaborando.

5 Si en algún momento durante el cocinado, la válvula reguladora de presión (3) expulsa vapor de una forma intensa e imprevista no se alarme, disminuya aún más la intensidad del calor hasta mantener el nivel de presión de trabajo adecuado. El flujo de vapor debe ser moderado y constante.

6 Si la presión disminuye y el flujo de vapor deja de ser constante, suba la intensidad de la fuente de calor hasta volver a alcanzar un flujo de vapor moderado y constante.

7 Nunca debe sacudir la olla a presión mientras esté en proceso de cocción. Esto provocará que la válvula reguladora de presión (3) expulse vapor y consecuentemente disminuirá la presión.

8 Cuando cocine elaboraciones espesas o con alto contenido graso (purés, cremas, legumbres), extreme la precaución al abrir la olla a presión. Siga el procedimiento indicado en el apartado "Apertura de la olla" para evitar que posibles burbujas de vapor le salpiquen al abrir la tapa y le puedan producir quemaduras. Jamás intente abrir la olla forzándola cuando aún tenga presión.

ATENCIÓN: no fuerce nunca la apertura o cierre de la olla.

Cómo eliminar la presión después de cocinar

Dependiendo del ingrediente principal del plato en preparación tendrá que 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 tres 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 reposar hasta que la presión disminuya naturalmente. Dependiendo de la cantidad de comida y de líquido, esto le puede llevar entre 10 y 15 minutos.

2. Eliminar la presión enfriando la olla con agua fría

Este método se usa para disminuir la presión de la olla lo más rápido posible, como sucede cuando se cocina la mayoría de los vegetales y mariscos. Esto se logra llevando la olla a presión al fregadero y dejando correr agua del grifo sobre la tapa (1) hasta que desaparezca el vapor y descienda el sensor de presión (2) (Fig. 10). Cuando coloque la olla en el fregadero, inclínela para que el agua fría descienda por los laterales de la olla, lejos del mango de la tapa (5) y de los sistemas de seguridad.

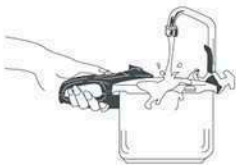


Fig. 10

NOTA: tenga mucho cuidado cuando mueva la olla a presión. No toque la superficie de acero inoxidable, utilice los mangos y el asa, use protección si fuese necesario.

3. Eliminar la presión de manera automática

Para utilizar la opción automática, gire la válvula reguladora de presión (3) hasta alcanzar la posición de liberación de vapor  (Fig. 5) y el vapor se expulsará automáticamente.

Apertura de la olla

Asegúrese que el sensor de presión (2) ha descendido, deslice el pulsador apertura/cierre automático (4) **hacia delante** (Fig. 7) y gire el mango de la tapa (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj. Nunca abra la olla orientada hacia su cara, ya que aún puede contener vapor muy caliente en el interior. Para evitar el riesgo de quemaduras, deje que las gotas de agua condensada caigan de la tapa (1) al interior de la olla.

Limpieza y cuidado

1. La olla a presión Fagor que usted acaba de adquirir está fabricada en acero inoxidable 18/10 de alta calidad.

2. Después de cada uso, la olla a presión debe lavarse. El cuerpo (11) puede meterse en el lavaplatos, pero la tapa (1) no, debe lavarse con agua tibia y jabón neutro. Si lava la olla a mano, no utilice esponjas de metal o limpiadores abrasivos, ya que éstos pueden rayar el acabado pulido espejo del exterior.

3. Para eliminar manchas rebeldes o alguna decoloración del interior, pruebe vertiendo una parte de vinagre disuelta en cuatro partes de agua en el interior de la olla. Sin tapar la olla, lleve la mezcla a ebullición y deje cocer durante unos minutos. A continuación lave siguiendo los consejos descritos en el punto anterior.

4. Seque la olla limpia siempre con un paño seco, limpio y suave después de haberla lavado para que su olla mantenga la apariencia y brillo original durante el paso del tiempo.

5. Para aumentar la vida útil de la junta de silicona (8), lave la tapa (1) 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 (8) cada 12-18 meses dependiendo de la frecuencia de uso. Igualmente se aconseja sustituir la junta de silicona del sensor de presión (2) con la misma periodicidad.

6. No guarde la olla con la tapa (1) puesta. Solo ponga la tapa (1) invertida sobre la olla a presión, así evitará la formación de malos olores en su interior y alargará la vida de la junta de silicona (8).

7. Piezas de repuesto. Utilice solamente repuestos originales. El uso de piezas no autorizadas puede provocar un mal funcionamiento de la unidad y anulará cualquier protección de garantía proporcionada por el fabricante.

Limpieza de la válvula reguladora de presión (3)

Después de cada uso, revise la válvula reguladora de presión (3) para comprobar que no hay restos de ningún tipo en ella. Para ello, mueva la válvula a la posición de liberación de vapor  (Fig. 6) y retire la válvula (instrucciones detalladas más abajo). Límpiela dejando correr agua a través de ella. Después, coloque la tapa (1) al trasluz, mire a través de la chimenea donde se aloja dicha válvula y asegúrese de que no hay ninguna partícula de comida obstruyéndola. Si una vez revisada la válvula comprueba que la olla no funciona correctamente, no la utilice en ningún caso y llévela a un Servicio Técnico Autorizado.

Cómo retirar la válvula reguladora de presión (3) para su limpieza

1. Coloque la válvula reguladora de presión (3) en la posición de expulsión de vapor,  (Fig. 5).
2. Tire de la válvula hacia arriba y a la vez trate de girarla hacia la izquierda, hasta alcanzar el símbolo  (Fig. 6). Extráigala y proceda a su limpieza como le hemos indicado anteriormente.

Cómo recolocarla tras la limpieza

Coloque la válvula sobre el dibujo  (Fig. 6) y gírela hacia el dibujo  (Fig. 5) en sentido horario. Enseguida notará que la válvula reguladora de presión (3) está de nuevo encajada y podrá moverla libremente a cualquiera de las 2 posiciones de trabajo.

NOTA: En ocasiones, un sobrecalentamiento de la pieza puede provocar la aparición de irisaciones que en ningún caso suponen un impedimento para seguir cocinando ni un riesgo para la salud de su familia.

Dependiendo de la dureza del agua corriente utilizada para la cocción de los alimentos, ésta también puede influir en gran medida en la aparición de manchas blancas o depósitos de cal que se adhieren en el fondo de la olla.

Para hacer desaparecer dichas manchas o irisaciones, simplemente debe hervir agua con vinagre en una proporción de 4 a 1 durante 4 ó 5 minutos. Después lave de forma convencional.

Resolución de problemas

Recuerde que debe leer este manual 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:

1. La presión no aumenta

RAZONES:

La tapa (1) de la olla no está correctamente cerrada.

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

El líquido en el interior de la olla no es el suficiente para generar una sobrepresión.

POSIBLES SOLUCIONES:

Abra la olla nuevamente, compruebe que al cerrarla de nuevo suena un "clic" cuando el pulsador apertura/cierre automático (4) se retrae.

Compruebe que la junta de silicona está en buenas condiciones y colocada correctamente.

Revise que la cantidad de líquido en el interior de la olla es de al menos 500 ml.

2. El vapor se escapa por la tapa

RAZONES:

La tapa (1) de la olla no está correctamente cerrada.

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

El líquido en el interior de la olla es excesivo.

POSIBLES SOLUCIONES:

Abra la olla nuevamente, compruebe que al cerrarla de nuevo suena un "clic" cuando el pulsador apertura/cierre automático (4) se retrae.

Compruebe que la junta de silicona está en buenas condiciones y colocada correctamente.

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

3. La salida de presión por la válvula reguladora de presión (3) es elevada y constante.

RAZONES:

La intensidad de la fuente de calor es excesiva.

La válvula reguladora de presión (3) está obstruida.

La válvula reguladora de presión (3) está en posición de expulsión de vapor.

POSIBLES SOLUCIONES:

Baje la intensidad de la fuente de calor.

Compruebe la válvula reguladora de presión (3) y en caso necesario límpiela como se ha indicado anteriormente.

Compruebe que la válvula reguladora de presión (3) está en la posición 1 o la posición 2.

Tiempos de cocción

En esta sección encontrará los tiempos de cocción recomendados en función de la presión de trabajo seleccionada y el ingrediente principal a cocinar. Los tiempos deben empezar a contarse desde el momento en el que el vapor expulsado a través de la válvula reguladora de presión (3) sea elevado, justo entonces baje la intensidad del calor a potencia media-baja y comience a contar el tiempo de cocción.

Vegetales	Posición 1 / 60 kPa Cocina rápida	Posición 2 / 100 kPa Cocina super-rápida	Nivel de llenado máx. Volumen de líquido mín.
Acelgas, hojas	02 - 04 min	00 - 02 min	Nivel ½ / 250 ml
Acelgas, pencas	08 - 10 min	04 - 06 min	Nivel ½ / 250 ml
Alcachofas medianas	12 - 16 min	08 - 12 min	Nivel ½ / 300 ml
Apio	04 - 06 min	00 - 02 min	Nivel ½ / 250 ml
Brócoli en cuartos	02 - 03 min	00 - 01 min	Nivel ½ / 250 ml
Calabaza troceada	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ½ / 250 ml
Calabacín troceado	04 - 06 min	00 - 02 min	Nivel ½ / 250 ml
Cardo troceado	02 - 03 min	00 - 01 min	Nivel ½ / 250 ml
Cebolla	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ½ / 350 ml
Coles de Bruselas	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ½ / 250 ml
Coliflor troceada	02 - 03 min	00 - 01 min	Nivel ¾ / 250 ml
Espárragos blancos	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ¾ / 250 ml
Espárragos verdes	04 - 06 min	00 - 02 min	Nivel ¾ / 250 ml
Mazorca de maíz	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ¾ / 250 ml
Guisantes	02 - 04 min	00 - 01 min	Nivel ½ / 250 ml
Repollo	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ½ / 250 ml
Judías verdes, vainas	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ½ / 250 ml
Lombarda, col morada	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ½ / 250 ml
Patatas enteras	10 - 12 min	06 - 08 min	Nivel ¾ / 250 ml

Vegetales	Posición 1 / 60 kPa Cocina rápida	Posición 2 / 100 kPa Cocina super-rápida	Nivel de llenado máx. Volumen de líquido mín.
Patatas troceadas	08-10 min	04-06 min	Nivel ¾ / 250 ml
Puerro entero	04-06 min	00-02 min	Nivel ½ / 250 ml
Remolacha entera	10-12 min	06-08 min	Nivel ¾ / 250 ml
Tomate entero	08-10 min	04-06 min	Nivel ½ / 250 ml

Legumbres	Posición 1 / 60 kPa Cocina rápida	Posición 2 / 100 kPa Cocina super-rápida	Nivel de llenado máx. Volumen de líquido mín.
Alubias blancas	24-30 min	16-22 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias verdinas	20-24 min	16-20 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias pintas	22-26 min	18-22 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Alubias fabes	24-30 min	16-22 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Habas	12-14 min	08-10 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Lentejas sin remojo	12-14 min	08-10 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Garbanzos	34-38 min	26-30 min	Nivel ½ / Hasta cubrir
Azuki	14-16 min	10-12 min	Nivel ½ / Hasta cubrir

Arroces (1 vaso)	Posición 1 / 60 kPa Cocina rápida	Posición 2 / 100 kPa Cocina super-rápida	Nivel de llenado máx. Volumen de líquido mín.
Arroz bomba	08-10 min	04-06 min	300 g / 550 ml
Arroz carnalori	08-10 min	04-06 min	300 g / 550 ml
Arroz basmati	06-08 min	02-04 min	300 g / 500 ml
Arroz integral	16-20 min	12-16 min	300 g / 800 ml
Risotto	08-10 min	04-06 min	300 g / 675 ml
Arroz sushi	08-10 min	04-06 min	300 g / 400 ml

Carnes	Posición 1 / 60 kPa Cocina rápida	Posición 2 / 100 kPa Cocina super-rápida	Nivel de llenado máx. Volumen de líquido mín.
Vaca o buey, carrilleras	22 - 26 min	18 - 22 min	Nivel ¾ / 500 ml
Ternera, redondo entero	26 - 30 min	18 - 22 min	Nivel ¾ / 500 ml
Cerdo, solomillo	08 - 10 min	04 - 06 min	Nivel ¾ / 500 ml
Cordero, manitas	30 - 34 min	22 - 26 min	Nivel ¾ / 500 ml
Pollo entero	18 - 22 min	14 - 18 min	Nivel ¾ / 500 ml
Pollo troceado	12 - 16 min	08 - 12 min	Nivel ¾ / 500 ml
Gallina en cuartos	28 - 32 min	20 - 24 min	Nivel ¾ / 500 ml
Cordero estofado	24 - 28 min	20 - 24 min	Nivel ¾ / 500 ml
Conejo troceado	14 - 16 min	10 - 12 min	Nivel ¾ / 500 ml

Mariscos y pescados	Posición 1 / 60 kPa Cocina rápida	Posición 2 / 100 kPa Cocina super-rápida	Nivel de llenado máx. Volumen de líquido mín.
Calamares	12 - 16 min	08 - 12 min	Nivel ¾ / 250 ml
Pulpo	12 - 16 min	08 - 12 min	Nivel ¾ / 250 ml
Langosta, bogavante	08 - 10 min	04 - 06 min	Nivel ¾ / 250 ml
Centollo, buey de mar	08 - 10 min	04 - 06 min	Nivel ¾ / 250 ml
Langostinos, gambas	02 - 03 min	00 - 01 min	Nivel ¾ / 250 ml
Carabineros	02 - 03 min	00 - 01 min	Nivel ¾ / 250 ml
Pescado en lomos < 200 gr	06 - 08 min	02 - 04 min	Nivel ¾ / 250 ml
Pescado en porciones	04 - 06 min	00 - 02 min	Nivel ¾ / 250 ml
Pescado en filetes	02 - 04 min	00 - 02 min	Nivel ¾ / 250 ml

Frutas y postres	Posición 1 / 60 kPa Cocina rápida	Posición 2 / 100 kPa Cocina super-rápida	Nivel de llenado máx. Volumen de líquido mín.
Albaricoques	08-10 min	02-04 min	Nivel ½ / 250 ml
Melocotones	08-10 min	02-04 min	Nivel ½ / 250 ml
Peras	08-10 min	02-04 min	Nivel ½ / 250 ml
Manzanas	08-10 min	02-04 min	Nivel ½ / 250 ml
Castañas	12-14 min	06-08 min	Nivel ½ / 300 ml
Membrillo	14-16 min	08-10 min	Nivel ½ / 300 ml
Flanes	10-12 min	06-08 min	Nivel ¾ Según receta

FAGOR 
Vuelve al hogar