

PREMIUM

B/R/K

OLLA A PRESIÓN

Manual de instrucciones



Muchas gracias por haberse decidido por nuestro producto.

Le rogamos leer detallada y completamente el manual de instrucciones antes de utilizar su nueva olla a presión.

Le hacemos hincapié que un uso impropio probablemente puede causar daños.

Antes de utilizar por primera vez lea minuciosamente este manual de instrucciones y guárdelo bien para una consulta posterior!

1. Personas que no estén familiarizadas con el uso de la olla a presión no pueden utilizarla.
2. No deje nunca la olla a presión sin vigilancia si está bajo presión.
3. No deje acercarse a los niños a la olla a presión mientras está en uso.
4. Utilice la olla a presión sólo para el fin previsto de la cocción rápida.
5. Compruebe la limpieza y el funcionamiento de la válvula de seguridad, la válvula reguladora de la presión, así como la junta antes de cada uso.
6. Durante la cocción se origina presión. Por eso es importante cerrar bien la olla antes de utilizarla, así como leer completamente y seguir las indicaciones de uso y seguridad contenidas en este manual, ya que un uso erróneo puede causar lesiones o estropear la olla.
7. Observe la salida de vapor por la válvula reguladora de presión, ya que esto es una señal de que la presión en el interior de la olla ha disminuido satisfactoriamente.
8. No quede por debajo de la cantidad mínima de relleno indicado (= líquido + alimento).
9. No exceda la cantidad máxima de relleno indicada (= líquido + alimento).
10. Utilice sólo las placas de hornillo indicadas en el manual de instrucciones.

11. La olla a presión no debe ser utilizada nunca para asar o freír con aceite.

12. La olla a presión no debe ser utilizada en el horno, ya que podría dañarse.

13. Observe las indicaciones adicionales en el manual de instrucciones en la sección „Indicaciones de seguridad“ para preparar alimentos especiales.

14. Coja la olla caliente sólo por los mangos.

15. No abra nunca la olla a presión con violencia. Antes de abrirla, cerciórese de que haya disminuido la presión completamente. (Otras informaciones al respecto encontrará en el manual de instrucciones).

16. Durante la evacuación del vapor, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de evacuación de vapor.

17. No ponga la tapa de la olla a presión (o partes de ella) en el lavavajillas para limpiarlas.

18. Utilice exclusivamente repuestos originales.

19. En caso de reparación, dirjase por favor a nuestro servicio de postventa (v. reverso).

20. Las manchas en el fondo de la olla se dejan eliminar con limón o vinagre.

21. Para limpiar, no utilice nunca restregantes o esponjas de fibra de acero.

22. Guarde bien el manual de instrucciones.

23. No se debe usar la olla a presión para freír con aceites y grasas.

24. No deje la grasa sin vigilar. Por favor, tenga en cuenta que la grasa muy caliente puede inflamarse. No apague la grasa inflamada con agua sino con una manta apropiada o un extintor de clase F.



Le deseamos mucho placer y resultados sabrosos con su olla a presión.

1.) Abrir

Empuje la corredera de cierre con el pulgar hacia adelante. Separe el mango de la tapa y de la olla. Quite la tapa.



2.) Cerrar

El símbolo del círculo en la tapa y el mango de la olla deben estar opuestos. Encaje la tapa y el mango de la olla. La olla quedará cerrada.



3.) Rellenar el alimento a estofar

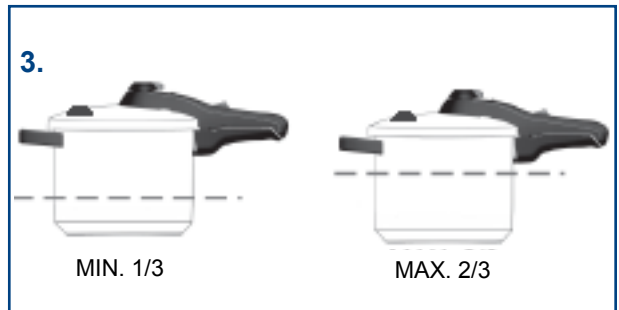
Tenga en cuenta la cantidad de líquido mínima de aprox. 3/8 de litro

(Ver páginas 12+14)!

La cantidad de relleno mínima de líquido y alimento debería ser mín. 1/3 del volumen de la olla.

Añada ahora el alimento a estofar. Llène máx. hasta 1/2 si son alimentos que se hinchan o forman espuma. Máx. 2/3 para todos los otros alimentos.

(Ver página 12)



4.) Ajustar el nivel de presión

1 = Fase delicada

2 = Fase rápida

5.) Regular el hornillo al máximo de calor

6.) La cocción rápida se inicia cuando sale vapor por la válvula. Regule el hornillo al nivel mínimo de calor. Ahora empieza el tiempo de cocción (ver la tabla en la página 20/21).

7.) El tiempo de cocción ha finalizado

¡Apague el hornillo!

8.) Deje evacuar ahora el vapor lentamente ...

... o esperar según la receta hasta que la presión haya disminuido. No gire directamente de la Pos. 1 o Pos. 2 a 0, sino ponga la válvula gradualmente a la Pos. 0.

¡El vapor es muy caliente (ver la página 17)!

9.) Abrir la olla

Si no sale más vapor, podrá abrir la olla y quitar la tapa.

ATENCIÓN: No abra nunca la tapa con violencia.



Información rápida	Página 2 - 5
Índice	Página 6
Cocer a vapor con la olla a presión	Página 7
Descripción	Página 8 - 10
Indicaciones de seguridad	Página 11 - 13
Cocer con la olla a presión	Página 14 - 16
Fin de la fase de cocción	Página 17
Limpieza y conservación	Página 18
Preguntas y respuestas	Página 19 - 20
Instrucciones para cocer	Página 20 - 22
Declaración CE de conformidad	Página 23
Piezas de repuesto	Página 24



Contenido nominal	Capacidades max 2/3	olla Ø
6,0 ltr.	4,0 ltr.	22 cm

Cocer al vapor en la olla a presión

Para garantizar la seguridad y longevidad de esta olla a presión se aplican para su fabricación estándares extremadamente altos y se utilizan únicamente los mejores materiales. Le deseamos mucho placer durante la utilización.

Esta olla a presión le ofrece muchas ventajas:

Válvula reguladora de presión ajustable sin escalonamientos.

Las indicaciones facilitadas en las recetas y en las tablas de tiempo de cocción son siempre sólo valores orientativos. Por ello, hemos desarrollado una válvula reguladora de presión que puede ser regulada sin escalonamientos entre las posiciones 1 y 2. Ello tiene la ventaja de poder regular individualmente a través de la válvula la presión en el interior de la olla, en dependencia de lo que se vaya a cocer y de su cantidad.

Las regulaciones básicas se facilitan en la tabla de tiempos de cocción al final de este manual.

Modo de cocer más sano.

Mediante la forma de cocer al vapor, sin oxígeno y los tiempos tan cortos de cocción se preparan los alimentos con un cuidado especial. Cada minuto que se cuece representa obtener más vitaminas, sustancias nutritivas y minerales.

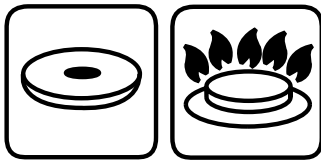
Se cocina más sabroso, mediante la cocción libre de oxígeno, además se mantienen ampliamente impecables el aroma y los colores naturales de las verduras.

Cocinar más rápido ahorrando tiempo y energía.

Con esta olla a presión se ahorra el tiempo de cocimiento hasta un 70%. Al mismo tiempo se ahorra energía, hasta el 60% para alimentos que deben cocer mucho y entre el 30% y 40% en los alimentos que necesitan un tiempo reducido de cocción.

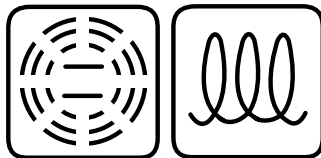
Se cocina casi sin olor y sin niebla de vapor.

Si la olla a presión se trata con cuidado se podrá disfrutar de ella por mucho tiempo.



electro

gas



cerámico

induction



Por ello, lea detenida e íntegramente el manual de instrucciones.

Descripción



1 válvula de regulación de presión

2 válvula de seguridad roja

3 indicador de niveles de presión

4 compuerta de cierre

5 ventana de seguridad

6 marcas de cierre

7 tapa con anillo de junta

8 mango ignífugo de la olla

9 olla

10 base sándwich térmica



Válvula reguladora de presión para regular sin escalonamientos las fases de cocción. La válvula retiene automáticamente la presión y la temperatura del ajuste deseado:

Posición 1 „La fase delicada“ (60 kPa) ca. 113 °C

Posición 2 „La fase rápida“ (100 kPa) ca. 120 °C

Posición  para evacuar la presión lentamente

Posición  para limpiar la válvula

**Presión máxima admisible para esta olla a presión:
3.0 bar/300 kPa**



La válvula de seguridad:

Ya con un escaso aumento de presión en la olla aparece la válvula de seguridad roja y la olla está bloqueada.

Si la válvula de seguridad no aparece caída en el asa, la olla ya no se encuentra bajo presión y puede abrirse.



Si la válvula reguladora de presión no evapora correctamente por cualquier razón imprevista, se abre la válvula de seguridad conforme a los valores preestablecidos.

El indicador de presión

El indicador de presión le indica los niveles de presión



alcanzados en la olla. Durante el proceso de cocción deben aparecer permanentemente el primer anillo verde (1 = nivel suave) o también el segundo anillo verde (2 = rápido) conforme al punto de cocción seleccionado. Puede entonces reducir correspondientemente el suministro de energía. Si no lo redujese a tiempo, la olla disipará vapor permanentemente a través de la válvula de regulación de presión.

En caso de sobrepresión aparece un anillo rojo y la olla disipa vapor. Debe entonces reducir inmediatamente el suministro de calor de la placa de cocción hasta que desaparece el anillo rojo.

La corredera de cierre:

La corredera de cierre encastra audiblemente al cerrar la tapa. La tapa sólo puede desbloquearse de nuevo empujando la corredera de cierre en dirección a la olla.

Atención: ¡Deje evacuar antes el vapor de la olla – No la abra con violencia!

La mirilla de seguridad:

Un elemento adicional de seguridad es la mirilla de seguridad integrada en la tapa. Si la presión es excesiva en el interior de la olla, el anillo de junta es desplazado en la mirilla hacia afuera y el vapor puede evacuar.





El sistema de cierre:

Colocar la tapa de modo que las marcaciones de cierre coincidan exactamente desplazando la tapa por encima de la olla hasta oír cómo encastra la corredera de cierre. Como en una olla a presión existe una formación muy alta de presión y de vapor muy caliente, es necesario tener en cuenta imprescindiblemente al ABRIR las instrucciones correspondientes que se facilitan en las páginas 16 de este manual de instrucciones.



Tapa con junta:

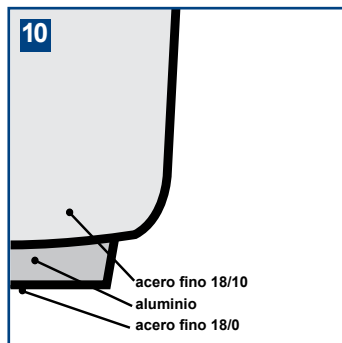
Las juntas están sometidas a un desgaste determinado y deben cambiarse en caso de necesidad.

Importante: Utilizar únicamente juntas originales.



La olla a presión:

Esta olla a presión – de bello diseño – es de acero fino 18/10, inoxidable, fácil de conservar y – SIN TAPA – apropiado también para lavavajillas. Sin tapa puede utilizarse también como olla normal.



El termofondo tipo sándwich:

Un fondo muy resistente para cualquier placa de hornillo. Estabilidad absoluta que garantiza las mejores propiedades térmicas al mismo tiempo que ahorra energía.



electro gas ceran induction

Adecuada para todos los tipos de hornillos.

Antes de usar por primera vez leer detenidamente estas observaciones.

Limpie la olla con agua caliente y detergentes corrientes y séquela bien.

Si después de la primera cocción se formasen manchas blancas en el fondo de la olla, esto se debe a una concentración de cal muy alta en el agua.

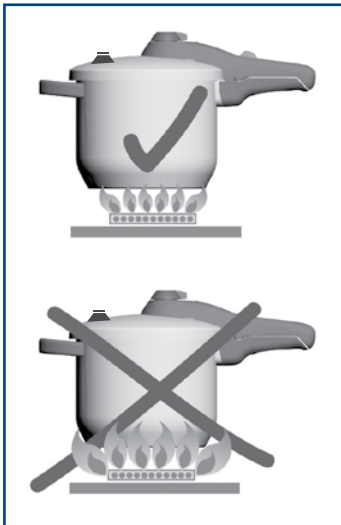
Estas manchas se dejan eliminar fácilmente con vinagre y limpiador anti-cal. De ninguna manera se deben utilizar restregantes o esponjas metálicas. Esta regla se aplica también a la limpieza de las superficies exteriores de acero fino.

Compruebe por favor si la válvula reguladora de presión y la espiga en la válvula de seguridad pueden moverse libremente.

Personas que no están familiarizadas con el uso de esta olla a presión no deberán utilizarla.

Si utiliza la olla a presión cerca de niños, le rogamos por favor tener mucha atención.

Esta olla a presión solo puede ser utilizada para el fin previsto de la cocción rápida. Ésta puede emplearse como olla „normal“ pero sin tapa. Por favor, no la utilice nunca en el horno ni en el microondas.



La olla a presión sólo puede ser colocada sobre un hornillo que se ajuste a su tamaño. Téngala siempre vigilada al calentar con el máximo nivel de potencia.

Al utilizar en una cocina eléctrica, la plancha de la cocina tiene que ser más pequeña o igual al diámetro de la olla.

Al utilizar en una cocina a gas, la corona de llamas no deberá sobrepasar el diámetro de la base de la olla. Una llama de gas demasiado grande puede dañar los mangos.

Al utilizar en un hornillo de vitrocerámica, la base de la olla deberá estar limpia y seca.

Si la olla a presión aún está caliente, podrá ser cogida o movida sólo con sumo cuidado y por sus mangos (no por la tapa).

Esta olla a presión no deberá ser nunca puesta en servicio sin líquido, de lo contrario, podrían originarse daños en la olla a presión.



¡Independientemente de la cantidad de alimento a cocer, la cantidad mínima de líquido debería ser aprox. 3/8 de litro!

Incl. el alimento a cocer, la olla deberá estar rellena a mín. 1/3.

La olla a presión no debería ser rellena nunca a más de 2/3; en el caso de alimentos que se hinchan y forman mucha espuma (arroz, legumbres) no más de la mitad. Deje cocer el alimento primero ligeramente en la olla a presión abierta, quite la espuma y, luego, cierre la tapa.

La olla a presión no deberá ser nunca utilizada bajo presión para asar o freír con aceite.

Para la preparación de embutidos con tripa artificial, éstos tienen que picarse antes con un objeto punzante. Si la tripa no está picada, se hinchará bajo presión y puede reventarse. Las salpicaduras originadas pueden causar quemaduras.

Si ha cocinado carne con piel que se ha hinchado después de la cocción, no la pique, sino deje que se deshinche, de lo contrario, usted podría quemarse.

Por favor, no cueza alimentos que tienden a formar espuma como compota de manzana, ruibarbo, pastas, avena o cualquier otro tipo de cereal. Ya que estos alimentos son arremolinados durante la cocción, existe el peligro de obstruir la válvula reguladora de presión.

En el caso de un contenido pastoso, la olla a presión tiene que ser agitada ligeramente antes de ser abierta (sin presión).

Durante el proceso de cocción salen golpes de vapor verticalmente por el centro de la válvula reguladora de presión al alcanzar la temperatura de cocción..

Tenga cuidado por favor de no tener contacto con este vapor caliente.

Durante el proceso de cocción no se deben tocar los sistemas de seguridad.

Si la olla a presión está bajo presión, no deberá ser nunca abierta con violencia.

La olla a presión tiene que enfriarse antes de ser abierta. Ésta tiene que haber dejado escapar el vapor completamente, de lo contrario, la olla no se dejará abrir. Por favor, observe las indicaciones de apertura (pág. 16).

No efectúe ninguna modificación en los dispositivos de seguridad, porque existe peligro de escaldadura. Durante la evacuación del vapor, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de evacuación de vapor.

Utilice exclusivamente accesorios originales o tapas y ollas que están previstas para estas ollas a presión.

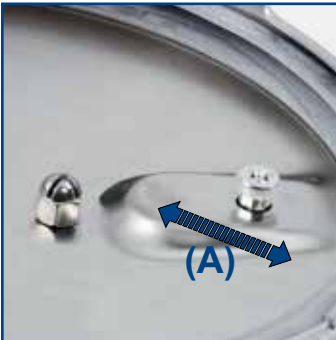
No utilice de ninguna manera ollas a presión o accesorios deformados o dañados.

En el caso de una reparación, diríjase por favor a nuestro servicio de postventa.

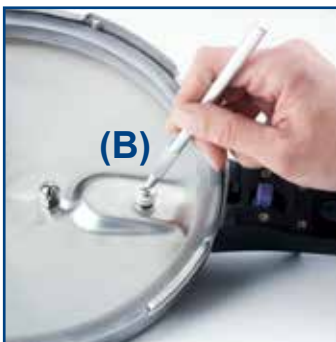
Antes de la cocción

Antes de cada uso, compruebe por favor el funcionamiento y la limpieza de la válvula de seguridad, la válvula reguladora de presión y la junta.

Tenga mucho cuidado que la válvula de seguridad en la parte inferior de la tapa (A) sea móvil („se bambolee“).



La movilidad (contra la presión del resorte) de la espiga (B) debería ser comprobada antes de cada proceso de cocción con la ayuda de un objeto punzante.



Cocer al vapor con la olla a presión

Rellenar en la olla la cantidad de líquido necesario (agua, salsa, caldos) para la formación de vapor.



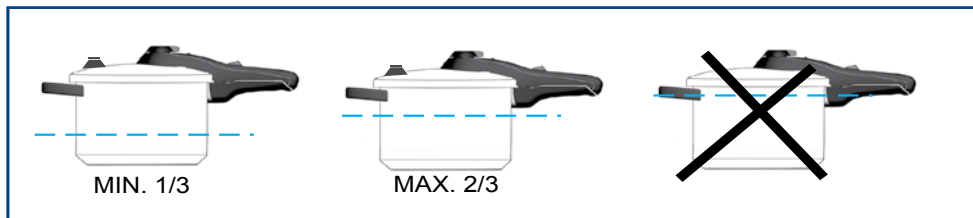
Atención! Rellenar siempre una cantidad suficiente de líquido. La olla no debería “cocer en seco”.

Añada ahora el alimento a cocer.

El líquido y el alimento a cocer deberían ocupar mín. 1/3 del volumen de la olla.

Como máximo 1/2 cuando se trate de alimentos que se hinchen o formen mucha espuma. Máximo 2/3 para todos los demás alimentos. Téngase en cuenta la escala de las cantidades de relleno en la olla.

Comprobar si es suficiente la distancia entre los alimentos y la tapa con las válvulas de seguridad.



Observación:

Para que el fondo de la olla no sea atacado por la sal, deberá agregarse la sal sólo cuando el líquido esté ya cociendo. Para tapar la olla.

Se debe, colocar la tapa de modo que las marcaciones de cierre coincidan exactamente desplazando la tapa por encima de la olla hasta oír cómo encastra la corredera de cierre.

El accesorio para estofar:

Ponga el soporte metálico en el fondo de la olla y coloque el accesorio para estofar sobre el soporte. Vierta tanto líquido en la olla de tal modo que el accesorio esté por encima de éste. Los alimentos que han de ser estofados o cocidos al vapor pueden ser colocados ahora en el accesorio y se cuecen por el vapor originado. Con este método de preparación, los alimentos quedan delicados y jugosos. El uso del accesorio para estofar contribuye claramente a una alimentación más sana, ya que se conservan las vitaminas y sustancias nutritivas solubles en el agua, y por la renuncia a aceites y grasas, se recomienda este método de estofado/cocción al vapor dentro del margen de una alimentación consciente de las calorías.



Cocer al vapor con la olla a presión



Ajustar el nivel de presión

Posición 1:

Fase delicada aprox. 113° C para hacer al vapor o alimentos delicados, tales como verdura, pescado, etc.



1. anillo verde (1=nivel suave)



Posición 2:

Fase rápida aprox. 120° C Para cocer y estofar, por ejemplo, carne, sopas, potajes, etc.



2. anillo verde (2=nivel rápido)

Tabla de tiempos de cocción página 21-22



Así de simple es la cocina rápida...

Elija la fase de cocción deseada con la ayuda de la válvula reguladora de presión:

Ajustar el nivel de presión

1 = aparece anillo verde (1= nivel suave)

2 = aparece anillo verde (2= nivel rápido)



Regular el hornillo al máximo de calor

Coloque la olla de presión con la fase de cocción preseleccionada sobre el hornillo adecuado y regule el hornillo al máximo de calor



A medida que la presión aumenta, se ve la válvula de seguridad roja. Ahora ya no se podrá abrir más la olla.

Cocer al vapor con la olla a presión



Según la cantidad rellena, durará algunos minutos hasta haber alcanzado la fase de cocción preseleccionada. Esto será el caso tan pronto evacuación permanentemente de vapor de la válvula de regulación de vapor y aparecen los anillos verdes.

En caso de sobrepresión aparece un anillo rojo y la olla disipa vapor. Debe entonces reducir inmediatamente el suministro de calor de la placa de cocción hasta que desaparece el anillo rojo.

A partir de este momento comienza el proceso de cocción.

Ahora se tiene que bajar el calor del hornillo.

De ese modo se evita un consumo de energía innecesario y el riesgo de cocer en seco.



El tiempo de cocción ha finalizado...

¡Apague el hornillo!

Deje evacuar ahora el vapor lentamente ...

o espere según la receta hasta que la presión haya disminuido.

No gire directamente de la Pos. 1 ó 2 a 0, sino ponga la válvula gradualmente a la Pos. 0.

Cuidado: ¡El vapor es muy caliente (ver la página 17)!



Abrir la olla

Si no sale más vapor, podrá abrir la olla y quitar la tapa.

ATENCIÓN: No abra nunca la tapa con violencia



Fin del tiempo de cocción / limpieza y conservación

Una vez transcurrido el tiempo de cocción se apaga el hornillo, y la presión de la olla debe reducirse. Para ello, retirar del hornillo la olla y colocar sobre una base apropiada. Para evacuar la presión existen las siguientes posibilidades:



¡Girar lentamente a la posición „0“!

1.) Dejar que se enfríe:

Esperar hasta que la válvula de seguridad haya retrocedido completamente. **Ello es recomendable para alimentos que formen mucha espuma o pastosos.**

2.) Evacuar la presión despacio:

Girar la válvula reguladora de presión despacio hasta la posición:



ATENCIÓN! El vapor que sale es muy caliente. El vapor sale hacia arriba. Mantener alejadas de la válvula las manos, esperar hasta que deje de salir vapor y no se vea más el indicador de presión. Este método no es apropiado para alimentos que formen espuma o sea pastoso.



3.) Evacuar la presión con rapidez:

Girar la válvula reguladora de presión despacio hasta la posición:

Mantener ahora la olla debajo de un chorro de agua fría hasta que deje de salir vapor.

Si el indicador de presión ha bajado del todo, ha quedado la olla sin presión. Ahora es posible abrirla. Véase pág. 8. La tapa puede retirarse. **ATENCIÓN!** No abrir nunca la tapa con violencia y no modificar nada en los sistemas de seguridad. La olla sólo puede abrirse si no está bajo presión.

Limpieza y conservación:

Limpiar la olla a presión con agua caliente y un detergente líquido cada vez que se ha utilizado. No utilizar detergentes en polvo que originen arañazos ni detergentes con lejía o que contengan cloro.

La olla – SIN TAPA – es apropiada para lavavajillas. La tapa debería limpiarse siempre a mano.

Limpieza y conservación:



Limpieza y cambio de la junta:

Limpiar la junta y aclararla con agua caliente del grifo. Las juntas de la olla a presión están sometidas al desgaste y deberían ser sustituidas regularmente.

Con un uso normal, la junta obturadora debería ser sustituida cada 1-2 años, según el número de procesos de cocción. A más tardar, cuando se haya vuelto dura u oscura, tiene que ser cambiada.



La válvula de seguridad

sólo necesita – con ocasión de limpiar la tapa – ser lavada y aclarada con agua del grifo. Con ayuda de un objeto puntiagudo es posible comprobar su funcionamiento.



Limpieza de la válvula reguladora de presión:

Retirar de la tapa de la olla el suplemento de plástico, girando para ello la válvula completamente a la izquierda hasta la posición:



Ahora es posible elevar el suplemento, retirar la válvula y lavarla con agua del grifo.

Por favor, tenga cuidado que las ranuras en la válvula sean encajadas en los respectivos fijadores



Una vez limpia y secada la olla a presión, debería guardarse en un lugar limpio, seco y protegido. No cerrar la tapa, sino que ponerla de cabeza sobre la olla.

¡Por favor, no lave la tapa de la olla a presión en el lavavajillas!

Si el tiempo para llegar a cocer es excesivo:

- Hornillo poco caliente
- Poner el hornillo al máximo de calor

Si durante la cocción no sube el indicador de presión y no sale vapor a través de la válvula:

- Ello es normal en los primeros minutos
- Si tal estado permanece, comprobar si:
 - el hornillo calienta suficientemente y regular a más calor en caso de necesidad
 - la cantidad de líquido en la olla es suficiente.
 - la válvula reguladora de presión está en posición "0".
 - la olla está bien cerrada
 - están dañados la junta y el borde de la olla.

Si la válvula de seguridad ha subido y durante la cocción no sale vapor a través de la válvula reguladora de presión:

- Rociar la olla con agua fría del grifo para eliminar el vapor.
- Abrir la olla
- Limpiar la válvula reguladora de presión y la válvula de seguridad

Si el vapor se escapa por el borde de la tapa es necesario comprobar:

- si la tapa está cerrada
- si la junta está colocada correctamente
- el estado de la junta cambiándola en caso de necesidad.
- Limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de seguridad.
- Correcto estado del borde de la tapa.

Si no es posible abrir la tapa:

- Comprobar si la válvula de seguridad ha bajado del todo y, si no, evacuar el vapor.
- En caso de necesidad, enfriar la olla con chorro de agua del grifo.

Si los alimentos no han cocido o se han quemado, comprobar:

- El tiempo de cocción
- La potencia calorífica del hornillo
- El ajuste correcto de la válvula reguladora de presión
- La cantidad de líquido

Si los alimentos se han quemado en la olla:

- Poner la olla a remojo durante cierto tiempo antes de aclararla con agua
- No utilizar detergentes con lejía ni con cloro

Si alguno de los sistemas de seguridad se activa:

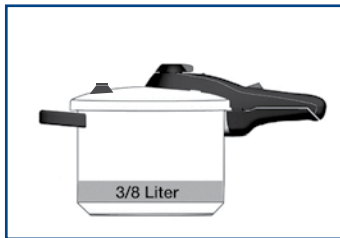
- Apagar el hornillo
- Dejar que se enfríe la olla a presión
- Abrirla
- Comprobar y limpiar la válvula reguladora de presión, la válvula de seguridad y la junta

Si los mangos de la olla están demasiado flojos:

- Reapretar los tornillos con el destornillador

Si la tapa de la válvula reguladora de presión está suelta:

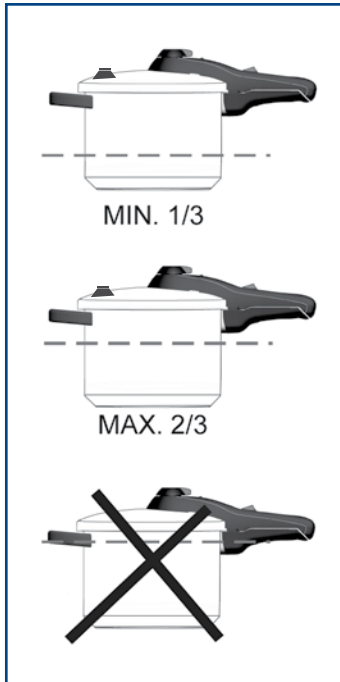
- Compruebe si el lado interior de la tapa tiene ranuras de retención. Si no es así, contacte por favor con el servicio de postventa.



Para cada manjar es necesario poner atención de añadir siempre la cantidad de líquido necesaria. No deberá cocerse nunca en seco. Observar también no rellenar la olla más de 2/3.

Leer al respecto las observaciones correspondientes en este manual de instrucciones.

Los distintos tiempos de cocción dependen de la calidad y del tamaño del manjar. Por lo tanto, los tiempos citados a continuación son sólo valores aproximados.



Después de un determinado tiempo se habrá obtenido la experiencia suficiente para saber con exactitud el tiempo de cocción que necesitan los distintos alimentos.

Los congelados no son necesarios descongelarlos. Simplemente es suficiente alargar algo más el tiempo de cocción.

Sopas y potajes con carne asada:

Si los tiempos de cocción de los ingredientes no son muy diferentes (por ejemplo, carne y verdura), se dora primeramente la carne y se agrega la verdura al rehogar. Si los tiempos de cocción son muy diferentes, se interrumpe la cocción de la carne y se agrega en los últimos minutos la verdura. Así se termina de cocer simultáneamente la carne y la verdura.

Cuando se trate de sopas y de potajes

es necesario tener en cuenta: Que los alimentos que formen espuma sean precocidos estando la olla abierta y retirar la espuma antes de cerrar la olla. Finalmente, dejar que salga lentamente el vapor o que se enfríe.

POTAJES / SOPAS	TIEMPO COCCIÓN	FASE RÁPIDA
Potaje de judías	20 min.	2
Potaje de guisantes (sin remojar)	20-25 min.	2
Potaje de verduras	4-8 min.	2
Sopa de sémola	3-5 min.	2
Sopa húngara	10-15 min.	2
Sopa de patatas	5-6 min.	2
Caldo de huesos	20-25 min.	2
Menestra	8-10 min.	2
Sopa de arroz	6-8 min.	2
Caldo de carne de res	35-40 min.	2
Gallina	25-35 min.	2
Sopa de tomate con arroz	6-8 min.	2

POTAJES	TIEMPO COCCIÓN	FASE RÁPIDA
Potajes de col	15 min.	2
Lentejas (remoçadas)	13-5 min.	2
Estilo "Pichelstein" (verduras)	120 min.	2
Carne de res a la "Servia"	8-10 min.	2

VERDURA	TIEMPO COCCIÓN	FASE DELICADA
Coliflor	3-7 min.	1
Guisantes verdes	3-5 min.	1
Zanahorias	3-7 min.	1
Pimientos rellenos	6-8 min.	1
Setas	6-8 min.	1
Remolacha	15-25 min.	1
Coles	5-15 min.	1
Espinacas	3-4 min.	1
		FASE RÁPIDA
Judías	6-10 min.	2
Patatas	6-8 min.	2
Patatas sin pelar	6-12 min.	2
Raí de apio	12-15 min.	2

Verdura:

Cuanto más se haya picado la verdura tanto más corto es el tiempo de cocción. Si la desea crujiente se necesita aún menos tiempo. Cuanto más grande sea la cantidad se necesita más tiempo de cocción.

Consejo:

Mejor cocer menos tiempo, siempre es posible seguir cociendo aún más.

Instrucciones para cocer

CARNE	TIEMPO COCCIÓN	FASE COCCIÓN
Codillo	30-40 min.	2
Estofado húngaro	15-20 min.	2
Carne picada	5-10 min.	2
Pollo	20-25 min.	2
Carne de ternera desmenuzada	6 min.	2
Asado de ternera	15-20 min.	2
Fricasé de ternera	5 min.	2
Muslo de pavo	25-35 min.	2
Asado de res	40-50 min.	2
Costillas	10-12 min.	2
Rollos de carne	15-20 min.	2
Estofado al vinagre	30-35 min.	2
Asado de cerdo	25-30 min.	2
Pata superior de cerdo	25-35 min.	2
Pata de ciervo asada	25-30 min.	2

Carne:

Se dora en la olla sin tapa. El líquido necesario se agrega al rehogar. Las piezas demasiado grandes se cortan y se doran por separado y, a continuación, se cuecen una encima de otra.

PESCADO	TIEMPO COCCIÓN	FASE COCCIÓN
Pescado hervido con patatas	6-8 min.	1
Pescado al vino blanco con patatas	6-8 min.	1
Bacalao fresco	4-6 min.	1

Pescado (fresco):

Dependiendo de la cantidad, cocer con la cantidad de líquido necesaria. Como el caldo de cocer del pescado es muy pegajoso, deberá retirarse la tapa inmediatamente de haber retrocedido del todo el indicador de presión.

Congelados:

El tiempo que normalmente es necesario para descongelar, se reduce a uno pocos minutos. Sin embargo, ello depende de la clase y del tamaño de los manjares a descongelar. El descongelar en la olla a presión significa cuidar de las vitaminas, minerales y aromas de los alimentos.

B/R/K

Wuppertal, 24.02.2011

DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD
para ollas a presión

EG-Baumusterprüfung, Modul B
Examen CE de tipo, módulo B
(control de diseño)

Con la presente declaramos que las a continuación denominadas ollas a presión corresponden, debido a su diseño y construcción así como en los modelos comercializados por nosotros, a los requisitos pertinentes de seguridad y de salud de las directrices de la Comunidad Europea.

Esta declaración deja de ser válida en el caso de cambios en los aparatos no consensuados con nosotros.

Tipo de aparato: Olla a presión "PREMIUM"

Directrices pertinentes de la CE: RL 97/23/EG

Norma de aplicación: DIN EN 12778 / 09.05
ZEC 01.1-08 / 06.08

B / K / R Vertriebs-GmbH



Peter Rommerskirchen, director gerente

Importante!

Al sustituir recambios, utilizar sólo recambios ORIGINALES previstos para esta clase de olla a presión.

En caso de reparación es necesario ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa. Las reparaciones sólo podrán realizarlas las personas para ello autorizadas.

En caso de solicitud de piezas debe indicar:

MODELO: PREMIUM 6 LITROS

B/R/K 06/2012



www.schnellkochtopf24.de

Puede encontrar las piezas de repuesto apropiadas para su producto en nuestra página de Internet.

Cuando sea necesario haga su encargo simplemente online (a través de la red)

Anillo de junta: Art.-nº: 507048000

Accesorio para cocinar al vapor: Art.-nº: 507010000

Válvula reguladora de presión: Art.-nº: 507026000

Venta y Servicio Postventa:

LÍNEA DE ATENCIÓN AL
CLIENTE GRATUITA
00800 275 00000

www.schnellkochtopf24.de

Dirección de atención al cliente

B / R / K Vertriebs-GmbH
Westring 340
42329 Wuppertal / Alemania
Fax: +49 (0)202 283 77-91

E-Mail: info@brk-germany.com

