

Perfect



Perfect

DE Garantieabschnitt
 GB Guarantee voucher
 ES Cupón de garantía
 BG Гаранционна карта
 DK Garantibevis
 FI Takukortti
 FR Bon de garantie
 GR Αποκοπή εγγύησης
 IT Tagliando di garanzia
 NL Garantiebewijs
 NO Garantibevis
 PL Dowód gwarancji
 PT Cupão de garantia
 RU Гарантийный талон
 SE Garantisedel
 SK Záručný list
 SI Garancijski list
 CZ Záruční list
 TR Garanti kuponum
 HU Garanciaaszelvény
 HR Garancijski obrazac

Perfect

Käufer Purchaser

Name Name

Street Street

Land State PLZ Postal code Ort Town

WMF Fachgeschäft WMF Retailer

Verkaufdatum Date of sale

Stamp WMF Fachgeschäft WMF retailer's stamp



Perfect



WMF AG
 Eberhardstrasse
 D-73309 Geislingen
 www.wmf.de

Perfect

WMF AG D-73309 Geislingen
 www.wmf.de
 64 1062 0790 printed 08/11

Perfect



Perfect

Design Jo. Laubner

Perfect



Perfect



Instrucciones de manejo

ES

Contenido

1. Indicaciones de seguridad
2. Utilización de la olla rápida
3. Indicaciones de uso
4. Cocinar con la olla rápida
5. Cuatro métodos para liberar la presión
6. Cuidados de la olla rápida
Limpieza, conservación, mantenimiento
7. Múltiples aplicaciones
8. Declaración de garantía
9. Exención de responsabilidad
10. Solución de averías
11. Tabla de tiempos de cocción

Consultar numeración en el interior
de las dos contraportadas.

1. Indicaciones de seguridad

1. Lea detenidamente las instrucciones y todas las indicaciones antes de empezar a utilizar la olla rápida WMF. La incorrecta utilización de la olla podría dañarla.
2. No deje la olla rápida a nadie que no haya leído antes las instrucciones.
3. Mantenga a los niños alejados de la olla cuando la esté utilizando.
4. No utilice nunca la olla rápida en el horno. Las altas temperaturas dañarán los mangos, las válvulas y los dispositivos de seguridad.
5. Cuando esté bajo presión, tenga mucho cuidado al mover la olla. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos y los botones. En caso necesario, utilice guantes.
6. Utilice la olla rápida sólo para los fines previstos.
7. Esta olla cocina por presión. La utilización de la olla para otros fines podría ocasionar quemaduras. Asegúrese de haber cerrado la olla correctamente antes de ponerla en la fuente de calor. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.
8. No fuerce nunca la olla para abrirla. Antes de abrirla, asegúrese siempre de que la presión ha sido completamente liberada. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.
9. No utilice nunca la olla sin haber echado antes agua, de hacerlo, le ocasionaría graves daños. Mínimo: 1/4 l de líquido.

Observación importante:

Asegúrese de que no se evapore todo el líquido. Las piezas de plástico podrían derretirse y dañar la olla. También podrían quemarse los alimentos o derretirse el aluminio del fondo y dañar la placa. Si esto sucediera, apague la fuente de calor y no mueva la olla hasta que se enfríe completamente.

10. No llene la olla nunca más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expandan durante la cocción, como arroz o verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad de su capacidad y observe las instrucciones complementarias del fabricante de la olla.
11. Mantenga la olla controlada en todo momento. Regule la potencia de calor para que el indicador no suba del correspondiente anillo naranja. Si no se reduce la potencia del calor, saldrá vapor por la válvula. Los tiempos de cocción serán diferentes y la pérdida de líquido puede ocasionar averías.
12. Utilice sólo las fuentes de calor indicadas en el manual de instrucciones.
13. Cuando cocine carne que tenga piel (como lengua), que pueda inflarse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, puesto que podría quemarse.
14. Agite la olla antes de abrirla, para que las burbujas de vapor no salpiquen y usted no se queme. Esto resulta especialmente importante cuando efectúe una descompresión rápida o sosteniendo la olla bajo un chorro de agua corriente.
15. Cuando efectúe una descompresión rápida o poniendo la olla bajo un chorro de agua corriente, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro. Podría dañarse con el vapor que sale.
16. Antes de utilizar la olla, compruebe que los dispositivos de seguridad, las válvulas y las juntas están en perfectas condiciones de funcionamiento. Sólo así se podrá garantizar el funcionamiento seguro de la olla. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.
17. No utilice la olla para freír alimentos a presión con aceite.
18. No manipule los sistemas de seguridad. Límitese a cumplir las instrucciones de mantenimiento indicadas en las instrucciones de uso.
19. Cambie periódicamente las piezas que sufren desgaste (véase la garantía). Las piezas que se decoloren, se agrieten o presenten otros daños o bien que no asienten correctamente, deberán cambiarse por piezas de repuesto originales WMF.
20. Utilice siempre piezas de repuesto originales WMF. Utilice especialmente siempre ollas y tapas del mismo modelo.
21. No utilice la olla rápida si está dañada o deformada completamente o sólo en parte, o bien, cuando no funcione tal y como se indica en el manual de instrucciones. En este caso, acuda a su tienda especializada WMF más cercana o a uno de los servicios técnicos indicados en este manual.

Guarde estas instrucciones de uso.

2. Utilización de la olla rápida

Antes de usar la olla por primera vez

2.1. Abrir la olla

Deslice la corredera de cocción (7) sosteniéndola por ambos lados hasta el final del mango. La corredera de cocción (7) deberá estar en ABIERTO/OPEN (A).

Gire el mango de la tapa (5) hacia la derecha, hasta que las marcas de la tapa y del mango del cuerpo (6) coincidan (B). Levante la tapa.

2.2. Limpiar la olla

Antes de usar la olla por primera vez, quite las pegatinas y lave todas las piezas (véase el capítulo «Limpieza»).

Gire la tapa y quite el mango (5). Para ello, tire del pulsador naranja (4) situado en la parte inferior del mango de la tapa (5) en la dirección de la flecha hasta el final del mango (C), abra el mango y desengánchelo (D). Quite el anillo-junta (10) de la tapa (P).

2.3. Cerrar la olla

Enganche el mango en la tapa y deslice el pulsador naranja (4) por el borde de la tapa hasta que encaje perceptiblemente (E). Coloque el anillo-junta (10) en el borde de la tapa de forma que quede situado debajo del borde que dobla hacia dentro (G). Coloque la tapa (véase las marcas en la tapa y en el mango de la olla) y gire el mango de la tapa hacia la izquierda hasta que haga tope (B). Deslice la corredera de cocción (7) exactamente hasta la posición CERRADO/CLOSED.

3. Indicaciones de uso

3.1. Comprobación de los dispositivos de seguridad antes de cada uso

Asegúrese de que el anillo-junta (10) y el borde de la tapa están limpios. Compruebe que la bola está asentada correctamente en la válvula de seguridad (9) situada en la parte inferior de la tapa (G).

Si la bola se encuentra en la cámara superior de la válvula de seguridad/del dispositivo automático de calentamiento (9), retire el mango (5) y presione la bola con el dedo introduciéndola en la cámara inferior (F).

Retire el mango y compruebe la movilidad de la válvula principal (3) presionando con el dedo (H). Compruebe si la junta indicador de cocción (2) asienta correctamente o si está dañada.

Observe: No presione completamente la junta indicador de cocción, porque al hacerlo, podría dañar el sistema de presión residual y la olla podría dejar de funcionar correctamente (O).

Enganche el mango en la tapa (E). Coloque la tapa en la olla y ciérrela (B).

3.2. Cantidades de líquido

Para generar vapor se necesita, al menos, 1/4 l de líquido, independientemente de que se utilice o no el cestillo (12).

Deberá llenarse la olla rápida hasta los 2/3 como máximo para que su funcionamiento no se vea afectado (M). Cuando cocine alimentos que generan espuma y se hinchan (por ejemplo, caldo de carne, legumbres, vísceras, compota), llene la olla solo hasta la mitad. Si desea más información, consulte el capítulo «Preparación de alimentos integrales».

Si desea rehogar algún alimento (cebollas, trozos de carne, etc.) antes de cocinarlo a presión, puede utilizar la olla rápida WMF como si se tratase de una olla convencional.

Cuando prepare algún plato, antes de cerrar la olla rápida, deberá remover el contenido y añadir la cantidad de líquido necesaria (al menos, 1/4 l).

¡Atención! No utilice nunca la olla sin suficiente líquido y asegúrese siempre de que el líquido no se consume completamente. Si no observa estas indicaciones, la comida podría quemarse y la olla y los mangos de plástico podrían resultar dañados.

4. Cocinar con la olla rápida

4.1. Generalidades

En esta olla los alimentos se cocinan a presión, es decir, con temperaturas superiores a 100 °C. Los tiempos de cocción se reducen así hasta en un 70 %, lo que supone un ahorro considerable de energía. Además, este tipo de cocción rápida mantiene el olor, el sabor y las vitaminas.

4.2. Cocinar con cestillos

Dependiendo del tamaño de la olla, podrá utilizar cestillos (12) y soporte (13). Podrá adquirirlos en una tienda especializada (véase »Accesorios y piezas de repuesto« en la portada).

4.3. Calentar

Coloque la olla llena y cerrada en la fuente de calor a la máxima potencia. Mediante el dispositivo automático de calentamiento (9), que sirve al mismo tiempo de válvula de seguridad, se expulsa aire durante la fase inicial de la ebullición hasta que la válvula se cierra haciendo un sonido, y se puede formar presión.

El indicador (1) se eleva, el anillo amarillo y los dos anillos naranjas quedan a la vista (J).

Reduzca el foco de calor a tiempo y hasta una potencia suficiente de forma que sólo quede visible el anillo naranja recomendado en la receta.

4.4. Tiempos de cocción

El tiempo de cocción empieza cuando el anillo recomendado en la receta queda totalmente visible. Asegúrese de que la posición del anillo permanece estable. Regule el fuego. Si el indicador (1) desciende hasta quedar por debajo del anillo naranja correspondiente, deberá aumentar la potencia de la fuente de calor.

El tiempo de cocción se prolongará.

Si el indicador (1) sube y queda por encima del segundo anillo naranja, se generará una presión excesiva que saldrá emitiendo un sonido a través de la válvula principal (3) del mango de la tapa.

Retire la olla de la fuente de calor, espere a que el indicador haya bajado del segundo anillo naranja y reduzca la potencia del foco de calor.

La olla rápida permite lograr tiempos de cocción cortos, porque gracias a la presión del vapor de la olla se alcanzan temperaturas más elevadas:

Primer anillo, aproximadamente 110 °C para alimentos sensibles como el pescado o la compota.

(45 kPa presión de funcionamiento, 90 kPa presión de regulación)

Segundo anillo, aproximadamente 119 °C para todos los demás alimentos.

(95 kPa presión de funcionamiento, 130 kPa presión de regulación, máx. 150 kPa)

Las personas sensibilizadas con el ahorro energético desconectan la fuente de calor antes de que finalice el tiempo de cocción, porque el calor acumulado en la olla basta para finalizar el proceso. Un mismo alimento puede tener tiempos de cocción diferentes, ya que la cantidad, la forma y el estado varían.

4.5. Abrir la olla

Tras finalizar el tiempo de cocción, retire la olla rápida de la fuente de calor. La tapa sólo se podrá abrir y retirar de la olla una vez que la presión haya caído completamente, es decir, cuando el indicador (1) haya desaparecido completamente del mango.

El sistema de presión residual garantiza que la olla sólo se pueda abrir una vez que la presión haya caído completamente, es decir, cuando el anillo amarillo esté totalmente oculto.

Si el anillo amarillo sigue a la vista (**K**), el dispositivo de seguridad de la presión residual se ha activado. Para soltarlo, deslice la corredera de cocción (**7**) hasta la posición CERRADO/LOCKED. Si no sale más vapor, agite la olla.

De esta forma se deshacen las burbujas de vapor de los alimentos que puedan haberse formado, especialmente en el caso de alimentos líquidos y pastosos, y que le pueden salpicar al sacar la tapa. A continuación, gire el mango de la tapa hacia la derecha y abra la olla.

4.6. Indicaciones para placas de inducción

La base TransTherm® (**11**) es apta para todo tipo de placas, incluso para las de inducción.

En las placas de inducción puede oírse un zumbido si se aplica un nivel de cocción elevado. Este ruido se produce por una cuestión técnica, y no significa que la placa ni la olla estén defectuosas.

El tamaño de la olla deberá coincidir con el del campo de cocción, puesto que de no ser así, existe la posibilidad (especialmente si los diámetros son pequeños) de que el campo de cocción (campo magnético) no reaccione en la base de la olla.



Induction

5. Tres métodos para liberar la presión

Observación importante:

Si ha cocinado alimentos que forman espuma o que se hinchan (como legumbres, caldo de carne, cereales), no deje que la olla pierda la presión utilizando el método 2 ó 3.

Las patatas cocidas con pela revientan cuando la olla se descomprime utilizando el método 2 ó 3.

Cuando efectúe una descompresión rápida utilizando la corredera de cocción o poniendo la olla bajo un chorro de agua corriente, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro. Podría dañarse con el vapor que sale.

Método 1

Retire la olla de la fuente de calor. Tras un breve espacio de tiempo, el indicador desciende (**1**). Cuando esté totalmente oculto en el mango (**I**), deslice lentamente la corredera de cocción hasta la posición ABIERTO/OPEN (**A**). Al hacerlo, se escapará el resto del vapor que quede por debajo del mango de la tapa. Cuando no salga más vapor, agite la olla un poco, para deshacer las burbujas de vapor que se hayan formado en los alimentos.

Método 2

En los alimentos con tiempos de cocción cortos (por ejemplo, verduras), deslice la corredera de cocción (**7**) despacio, paso a paso, hacia la posición ABIERTO/OPEN (**A**), hasta que salga vapor por debajo del mango de la tapa. Cuando haya colocado la corredera de cocción en la posición ABIERTO/OPEN, no salga más vapor y el indicador haya descendido por completo (**I**), agite la olla y ábrala.

Método 3

Si le molesta el vapor, coloque simplemente la olla en el fregadero y deje correr un chorro de agua fría por encima de la tapa (**L**) hasta que el indicador (**1**) quede oculto en el mango de la tapa (**I**). Agite la olla y ábrala.

6. Cuidados de la olla rápida

6.1. Limpieza

Desencaje el mango de la tapa y lávelo por ambos lados con un chorro de agua corriente (D) (N).

Suelte el anillo-junta (10) de la tapa (P) y enjuáguelo.

La olla, la tapa y los cestillos se pueden lavar en el lavavajillas. No rasque los restos de suciedad que queden, deje que se ablanden. Si presenta cal, ponga la olla al fuego con agua y vinagre.

Limpie periódicamente la base de la olla.

6.2. Conservación

Tras la limpieza, el anillo-junta (10) deberá guardarse por separado para protegerlo.

6.3. Mantenimiento

Las piezas de la olla rápida están sometidas a un desgaste. Por ello, después de un largo período de utilización, deberán revisarse comprobando la «Lista de piezas de repuesto».

Si se han producido cambios visibles, las piezas afectadas deberán cambiarse.

Utilice siempre piezas de repuesto originales del fabricante.

Observación: Si se daña el mango de la tapa (5), deberá repararse en el servicio técnico.

7. Múltiples aplicaciones

Las ventajas de este modo de cocina rápida no se aplican sólo a los modos de preparación convencionales:

7.1. Preparación de alimentos congelados

Los alimentos congelados pueden cocinarse en la olla rápida sin necesidad de descongelarlos

antes. Deje que se descongele un poco la carne antes de sofreírla. La verdura puede echarse directamente del envase en la olla.

El agua tardará más tiempo en romper a hervir, pero los tiempos de cocción no varían.

7.2. Preparación de alimentos integrales

Para hacer comidas integrales, se suelen utilizar cereales y legumbres. En la olla rápida, no es necesario poner a remojo antes los cereales ni las legumbres. Los tiempos de cocción suelen ser la mitad de los convencionales.

Introduzca 1/4 l de líquido como mínimo en la olla y además por cada parte de cereales/ legumbres añada como mínimo 2 partes de líquido. El calor residual del foco de calor puede utilizarse para que la comida acabe de hacerse. Observe que para los alimentos que generan espuma o se hinchan (cereales, legumbres), deberá llenar la olla sólo hasta la mitad.

7.3. Preparación de conservas

Para recipientes de 1 l se utiliza la olla de 6,5 l y 8,5 l, para envases más pequeños, la olla de 4,5 l. Prepare los alimentos como siempre.

Llene la olla con 1/4 l de agua. Introduzca los recipientes en el cestillo perforado.

Cueza la verdura/la carne en el 2° anillo naranja durante aproximadamente 20 minutos

Cueza la fruta en el 1° anillo naranja durante aproximadamente 5 minutos

Cueza la fruta con hueso en el 1° anillo naranja durante aproximadamente 10 minutos

Para hacer salir el vapor, deje que la olla se enfríe lentamente (método 1): no utilice la corredera de cocción ni la coloque bajo un chorro de agua, porque de hacerlo así, el zumo haría presión en los tarros.

7.4. Exprimir

Puede utilizar la olla rápida para hacer zumo de pequeñas cantidades de fruta. Introduzca 1/4 l de agua en la olla, coloque la fruta del cestillo perforado al cestillo no perforado y eche azúcar al gusto. Cuézala en el 2° anillo naranja. Dependiendo del tipo de fruta, el tiempo de cocción oscila entre 10 y 20 minutos. Deje que salga la presión de la olla colocándola bajo un chorro de agua corriente (método 3). Agítela un poco antes de abrirla.

7.5. Esterilizar

Podrá esterilizar biberones, tarros de cristal, etc. muy rápidamente. Colóquelos con la abertura hacia abajo en el cestillo perforado, eche 1/4 l de agua y esterilícelos durante 20 minutos como mínimo en el 2° anillo naranja. Deje que enfrie lentamente (método 1).

7.6. Cocción con interiores

Dependiendo del tamaño de la olla, podrá utilizar interiores y soporte. Podrá adquirirlos en la tienda especializada como accesorios. La olla rápida también le permite preparar varios platos al mismo tiempo. Los diferentes ingredientes se separan utilizando cestillos. El plato que necesite un mayor tiempo de cocción deberá colocarse en primer lugar sin cestillo en la olla.

Ejemplos

- Asado** (20 min) – base de la olla
- Patatas** (8 min) – cestillo perforado
- Verdura** (8 min) – cestillo no perforado

Deje que el asado se haga durante 12 minutos. A continuación, abra la olla según las indicaciones. Coloque las patatas en el cestillo perforado sobre el soporte portacomidas, coloque las verduras en el cestillo no perforado, cierre la olla y deje que se hagan durante otros 8 minutos. Si los tiempos de cocción de los diferentes

alimentos no son muy diferentes, puede introducir todos los cestillos en la olla al mismo tiempo.

Al abrir de vez en cuando la olla, sale vapor, por lo que deberá echar más líquido del necesario.

8. Declaración de garantía

Mientras la olla está en garantía, tendrá garantizado el correcto funcionamiento del producto y de todas sus piezas. La garantía cubre un período de 3 años, y empieza en el momento de la compra del producto en la tienda especializada WMF, documentada mediante un certificado de garantía cumplimentado en su totalidad por el vendedor.

Si el producto presenta algún defecto mientras está en garantía, solucionaremos el problema de forma gratuita, cambiando la pieza defectuosa por otra en buen estado. Las piezas defectuosas sólo pueden cambiarse en las tiendas especializadas WMF o en uno de los servicios técnicos que figuran en este manual.

La garantía sólo cubre esta reclamación, y no genera ningún otro derecho.

Para hacer efectiva la garantía, deberá presentarse el certificado, que deberá entregarse al comprador al adquirir la olla rápida WMF. La garantía sólo tendrá validez presentando el certificado de garantía debidamente cumplimentado en su totalidad.

Por supuesto, esta declaración de garantía no restringe sus derechos legales. Dentro del período de garantía, le corresponden los derechos de garantía legales de rectificación de defectos por reparación o reemplazo de la mercancía, reducción del precio, renuncia e indemnización.

Se excluyen del derecho de garantía:

- Junta indicador de cocción
- Junta del sistema de presión residual
- Junta de la salida del vapor
- Válvula de seguridad
- Anillo-junta
- Pilas

Estas piezas están sometidas a un desgaste natural. 10 años de garantía de entrega sobre las piezas de repuesto.

9. Exención de responsabilidad

No se ofrece ninguna garantía en caso de daños debidos a los siguientes motivos:

- Utilización indebida e incorrecta
- Trato incorrecto o negligente
- Reparaciones incorrectas
- El montaje de piezas de repuesto que no se corresponde con el modelo original
- Efectos químicos o físicos sobre las superficies de la olla
- Incumplimiento de estas instrucciones de manejo

Nombre y dirección del otorgante de la garantía

WMF ESPAÑOLA, S. A.
Avda. Llano Castellano, 15
28034 Madrid (España)

El derecho de garantía deberá hacerse efectivo directamente en una tienda especializada WMF o en uno de los servicios técnicos indicados en este manual.



10. Solución de averías

Averías de la olla rápida

El tiempo inicial de calentamiento o el indicador (1) no sube.

El vapor sale por la tapa.

De la válvula de seguridad/automática de cocción (9) sale continuamente vapor (no se aplica a la fase inicial de calentamiento).

En caso de avería, retire siempre la olla rápida de la fuente de calor.
No fuerce nunca la olla para abrirla.

Causa	Solución
El diámetro del foco de calor no es apto.	Seleccione el foco de calor adecuado al diámetro de la olla.
La potencia del foco de calor no es la adecuada.	Aumente la potencia.
La tapa no está colocada correctamente.	Libere completamente la presión de la olla, abra la tapa. Compruebe que el anillo-junta (10) asienta correctamente y vuelva a cerrar la olla.
La bola no asienta correctamente en la válvula de seguridad/en la automática de cocción (9).	Libere totalmente la presión de la olla, ábrala, retire el mango, compruebe la válvula de seguridad (9), compruebe que la bola de metal asienta en la tapa (F) y (G) vuelva a cerrar la olla.
Falta líquido (mín. 1/4 l).	Libere completamente la presión, abra la tapa. Eche más líquido y cierre nuevamente la olla.
El anillo-junta (10) y/o el borde de la olla no están limpios.	Libere completamente la presión, abra la tapa. Limpie la junta de cierre (10) y el borde de la tapa y vuelva a cerrar la olla.
La corredera de cocción (7) no está en CERRADO/LOCKED.	Coloque la corredera de cocción (7) en CERRADO/LOCKED.
El anillo-junta (10) está dañado o está duro (por desgaste).	Cambie el anillo-junta (10) por otro original WMF.
La bola no asienta correctamente en la válvula. La bola se ha introducido en la cámara superior.	Libere completamente la presión, abra la tapa y retire el mango. Introduzca la bola en la cámara inferior (F), compruebe si la válvula principal (3) se mueve (G) y vuelva a cerrar la olla.

11. Tabla de tiempos de cocción

Minutos

Cerdo y ternerae

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.

Cerdo troceado	5 - 7	
Goulasch de cerdo	10 - 15	
Carne de cerdo adobada	20 - 25	Tiempo de cocción según tamaño y forma
Ternera troceada	5 - 7	
Goulasch de ternera	10 - 15	
Pierna de ternera en pieza	25 - 30	
Lengua de ternera	15 - 20	Cubrir de líquido
Asado de ternera Vasca	20 - 25	Tiempo de cocción según tamaño y forma

Vaca

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la lengua de vaca se necesita un portacomidas calado.

Asado de carne picada	10 - 15	
Carne adobada	30 - 35	
Lengua de vaca	45 - 60	
Troceada	6 - 8	
Goulasch	15 - 20	
Rulada	15 - 20	
Asado de vaca	35 - 45	Tiempo de cocción según tamaño y forma

Pollo

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la sopa de pollo se necesita un portacomidas calado.

Sopa de pollo	20 - 25	Máx. 1/2 cantidad de llenado
Piezas de pollo	6 - 8	
Muslo de pavo	25 - 30	Dependiendo del grosor del muslo
Ragout de pavo	6 - 10	
Filete de pavo	2 - 3	

Caza

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.

Asado de liebre	15 - 20	
Lomo de liebre	10 - 12	
Asado de ciervo	25 - 30	
Goulasch de ciervo	15 - 20	

Cordero

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.

Ragout de cordero	20 - 25	El carnero tiene tiempos de cocción más largos
Asado de cordero	25 - 30	Tiempo de cocción según tamaño y forma

Sopas

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla. No se necesita ningún accesorio especial.

Puré de guisantes, de lentejas	12 - 15	Legumbres secas reblandecidas
Caldo de carne	25 - 30	Válido para todo tipo de carnes
Puré de verduras	5 - 8	
Sopa de goulasch	10 - 15	
Sopa de pollo	20 - 25	Tiempo dependiendo del tamaño
Sopa de rabo de buey	35	
Puré de patata	5 - 6	

Minutos

Hortalizas

Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la col fermentada y la remolacha roja no se necesita ningún accesorio. Para los demás platos se precisa el portacomidas. A partir de las judías se incrementa la temperatura del tiempo de cocción (Anillo 2).

Berenjenas, pepinos, tomates	2 - 3	Hortalizas cocidas al vapor
Coliflor, pimiento, puerro	3 - 5	no se disuelven tan rápidamente
Guisantes, apio, colinabo	4 - 6	
hinojo, zanahoria, berza	5 - 8	
Judías, col común, lombarda	7 - 10	
Col fermentada	10 - 15	
Remolacha roja	15 - 25	
Patatas hervidas	6 - 8	
Patatas con piel	6 - 10	Las patatas con piel se abren si se escapa el vapor muy rápido

Pescado

Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para el ragout y el goulasch no se precisa ningún accesorio, para lo demás emplear los portacomidas no calados.

Filetes de pescado	2 - 3	Rociados en su propio jugo
Pescados enteros	3 - 4	Rociados en su propio jugo
Ragout o goulasch	3 - 4	

**Legumbres secas
Cereales**

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla, con dos partes de agua por cada parte de cereales. Los cereales no reblan- decidos precisan una cocción de 20-30 min más larga.

Guisantes, judías, lentejas	10 - 15	Las judías grandes 10 min. más de cocción
Trigo sarraceno, gachas de mijo	7 - 10	Tiempo de cocción para cereales reblan- decidos
Maíz, escanda verde	6 - 15	Tiempo de cocción para cereales reblan- decidos
Arroz con leche	20 - 25	Cocción con el anillo 1
Arroz de grano largo	6 - 8	
Arroz integral	12 - 15	
Trigo, centeno	10 - 15	Tiempo de cocción para cereales reblan- decidos

Fruta

Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.

Cerezas, ciruelas	2 - 5	Cocción con portacomidas calado.
Manzanas, peras	2 - 5	Cocción con portacomidas calado.

- El tiempo de cocción empieza cuando en el indicador esté visible el anillo recomendado.
- Los tiempos de cocción indicados son aproximativos.
- Es preferible seleccionar tiempos de cocción cortos, pues la cocción siempre puede continuarse cuando sea preciso.
- Los tiempos de cocción para las verduras están definidos de manera que éstas sigan algo crujientes después de la cocción.
- La temperatura de cocción en el primer anillo asciende a 109 °C y en el segundo a 117 °C.

Encontrará recetas en www.wmf.com