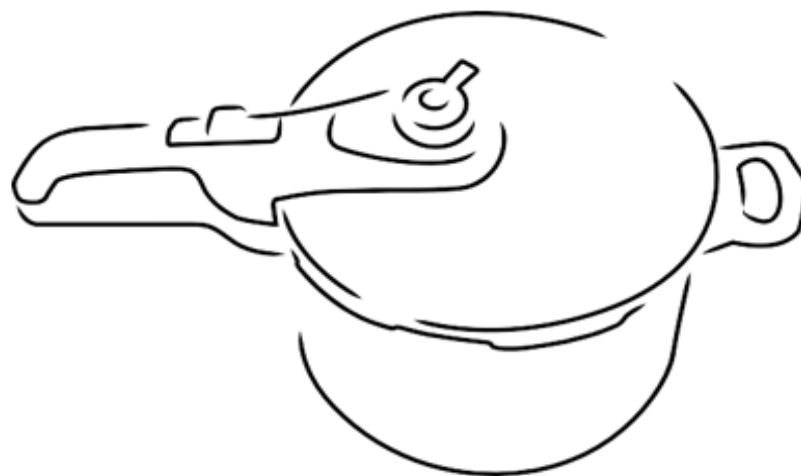
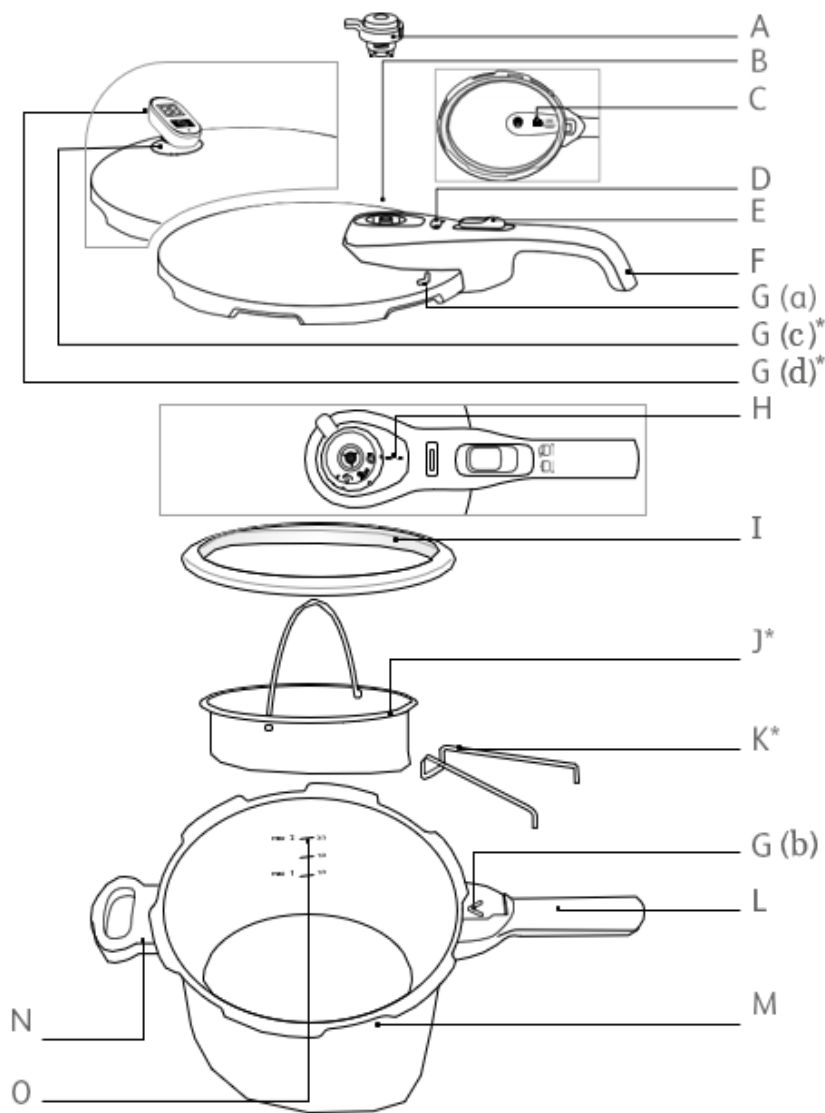


Tefal®



Guía del usuario

www.tefal.com



* El cestillo y el temporizador no están incluidos en algunos modelos.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

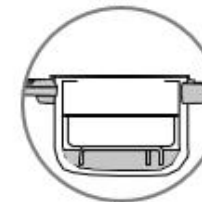


Fig. 5*



Fig. 6

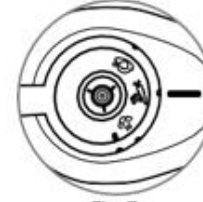


Fig. 7



Fig. 8

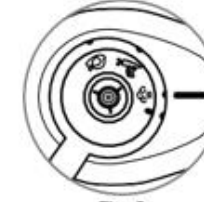


Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

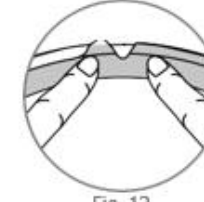


Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

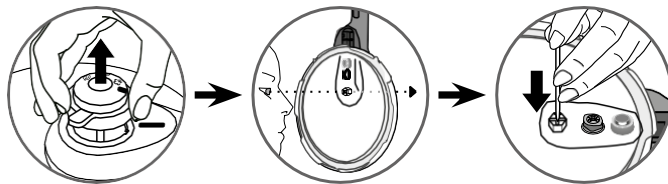
* El cestillo y el temporizador no están incluidos en algunos modelos.

■ DIAGRAMA DESCRIPTIVO

- | | |
|---|--|
| A. Válvula de funcionamiento | G(d). Temporizador* |
| B. Salida de liberación de vapor | H. Marca de posición de la válvula de funcionamiento |
| C. Válvula de seguridad | I. Junta de la tapa |
| D. Indicador de presión | J. Cestillo para vapor* |
| E. Botón para desbloquear la tapa | K. Soporte* |
| F. Mango de la tapa | L. Mango largo del recipiente |
| G(a). Marca de posicionamiento de la tapa | M. Olla |
| G(b). Marca de posicionamiento de la tapa en el recipiente | N. Mango corto del recipiente |
| G(c). Base para el temporizador* | O. Marcas indicadoras del máximo (Max 1 y Max 2) de llenado |

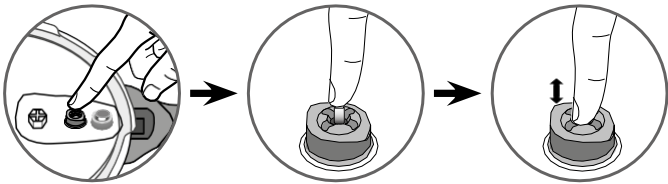
■ COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO

Comprobación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que la salida de liberación de vapor de la válvula de funcionamiento no esté obstruida. Si es necesario, límpiela con un palillo (consulte el apartado «Para limpiar la salida de vapor» en la página 22).

Comprobación de la válvula de seguridad



- Compruebe que el pistón se pueda mover (presione el pistón varias veces con el dedo), (consulte el apartado «Para limpiar la válvula de seguridad»).

■ CARACTERÍSTICAS

Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias de modelos

Capacidad	Capacidad total**	Ø del quemador	Ø de la base	Modelo de acero inoxidable sin temporizador	Modelo de acero inoxidable con temporizador*	Presión máxima segura
3L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25840	P25940	150 kPa
4L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6L	6,7 L			P25807	P25907	
7L	7,7 L			P25808	P25908	
8L	8,7 L			P25844	P25944	

Información técnica: Presión máxima de funcionamiento: 80 kPa (12 psi)

■ FUENTES DE CALOR COMPATIBLES



- Esta olla a presión es apta para todas las fuentes de calor, incluida la inducción, excepto las cocinas AGA.
- En cocinas eléctricas o de inducción, compruebe que la placa de calor no exceda el tamaño de la base de la olla a presión.
- En placas vitrocerámicas o halógenas, asegúrese de que la base de la olla a presión esté siempre limpia y seca.
- En hornillos de gas, la llama nunca debe exceder el diámetro de la base de la olla a presión.
- En todos los tipos de fogones, compruebe que la olla a presión esté bien centrada.
- Independientemente del tipo de cocina que utilice, asegúrese de que la base de la olla a presión esté limpia y despejada antes de colocarla sobre el fogón.

■ ACCESORIOS TEFAL

Los siguientes accesorios están disponibles para la olla a presión:

Accesorio	Número de referencia
Junta de tapa (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Cestillo para vapor*	792185
Soporte*	792691

- Para cambiar otras piezas (incluida la junta de 3L) o para solicitar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio TEFAL autorizado (visite: www.tefal.com).
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

MODO DE USO

■ APERTURA

- Con el pulgar, tire hacia atrás del botón de liberación de la tapa (E) y manténgalo en la posición retraída (Fig. 1).
- Sosteniendo el mango largo del recipiente (L) con una mano, gire el mango largo de la tapa (F) con la otra mano en sentido antihorario, hasta que se abra (Fig. 2).
- A continuación, levante la tapa.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si resulta difícil separar los mangos, esto indica que la olla siga estando presurizada: no la abra por la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.

■ CIERRE

- Coloque la tapa horizontalmente sobre la olla, alineando las marcas de posicionamiento de la tapa G (a) y G (b) (Fig. 3).
- Gire la tapa en sentido horario hasta que se detenga (Fig. 3) y hasta que escuche el clic del botón al encajar (Fig. 4).

Si no puede girar la tapa, asegúrese de que el botón de apertura (E) esté correctamente retraído.

Cuando el aparato está cerrado, pero no está en funcionamiento, es normal que la tapa se mueva ligeramente con respecto a la olla. Este efecto desaparece cuando se presuriza el producto.

■ NIVEL DE LLENADO MÍNIMO

- Ponga siempre al menos 25 cl / 250 ml (2 tazas) de líquido en la olla a presión cuando la utilice.
- Para cocinar al vapor*:**
- La olla debe contener al menos 75 cl / 750 ml (6 tazas) de agua.
 - Coloque el cestillo* (J) sobre el soporte* (K) previsto a tal efecto (Fig. 5).

Los alimentos que se colocan en la cesta de vapor* no deben superar la marca MAX2.

■ NIVEL MÁXIMO DE LLENADO

- Nunca llene la olla a presión a más de dos tercios de su capacidad (marca indicadora MAX 2 del máximo de llenado).

Para ciertos alimentos:

Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como arroz, legumbres deshidratadas, compotas, calabaza, calabacines, zanahorias, patatas, filetes de pescado...

Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala bajo agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras.



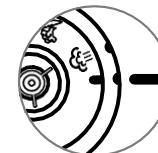
Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase la figura del Paso 1 que aparece más arriba).

■ USO DE LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (A)

Para instalar la válvula de funcionamiento (A):

Atención, estas operaciones solo deben realizarse con la olla fría y sin estar en funcionamiento.

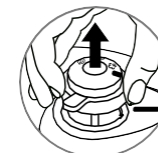
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en su posición, alineando el símbolo ■ de la válvula con la marca de posición (H) como se muestra en el diagrama contiguo.
- Presione la válvula hacia abajo y, a continuación, gírela hacia el símbolo 2* o 3* como se muestra en el diagrama contiguo.



Para quitar la válvula de funcionamiento:

Atención, estas operaciones solo deben realizarse con la olla fría y sin estar en funcionamiento.

- Presione la válvula hacia abajo y, a continuación, gírela para alinear el símbolo ■ con la marca de posición (H) como se muestra en el dibujo contiguo.
- Quite la válvula como se muestra en el dibujo contiguo.



Para cocinar verduras o alimentos delicados:

- Coloque el pictograma 2* de la válvula frente a la marca de posición (H) (Fig. 7).
- La olla a presión 2* opera a 50 kPa (7 psi / 7 libras de presión).

Para cocinar carne o alimentos congelados:

- Coloque el pictograma 3* de la válvula frente a la marca de posición (H) (Fig. 8).
- La presión 3* opera a 80 kPa (12 psi / 12 libras de presión).

ANTES DEL PRIMER USO

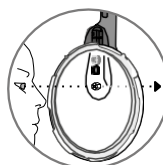
- Limpie a fondo la olla a presión y sus componentes antes del primer uso.
- Coloque el trípode del cestillo (K) en el fondo de la olla y ponga el cestillo (J) encima*.
- Llene la olla hasta dos tercios de su capacidad con agua (marca indicadora del máximo (Max 2) de llenado (O)).
- Cierre la olla.
- Coloque el símbolo  frente a la marca de posición (H) (Fig. 8).
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y, a continuación, ajuste la fuente de calor a la máxima potencia.

Es normal que haya vapor cerca del indicador de presión (D) cuando el producto comienza a funcionar.

- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y déjela durante 20 min.
- Para modelos equipados con temporizador, programe 20 min.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Gire gradualmente la válvula (A), ajustando la apertura de la válvula para regular la velocidad a la que se libera la presión, hasta que esté alineada frente al símbolo  (Fig. 9).
- Cuando el indicador de presión (D) haya bajado, la olla ya no estará bajo presión.
- Abra la olla (Fig. 1-2).
- Enjuague la olla con agua y séquela.

■ ANTES DE LA COCCIÓN

- Antes de cada uso, quite la válvula (A) (consulte el apartado «Uso de la válvula de funcionamiento») y compruebe visualmente y a contraluz que la salida de liberación de vapor (B) no esté obstruida (consulte el diagrama contiguo). Si es necesario, límpiela con un palillo (Fig. 10).
- Compruebe que el pistón (C) se pueda mover (vea el dibujo contiguo) y consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento».
- Agregue los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión (fig. 3) y asegúrese de que esté bien cerrada (Fig. 4).
- Ponga  o  en la válvula en la marca de posición H (Fig. 7 u 8).
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y, a continuación, ajuste la fuente de calor a la máxima potencia.



TEMPORIZADOR* (OPCIONAL)



Posición inicial (las dos medias lunas una frente a la otra)



Posición cerrada (la media luna frente a la luna llena)



- El temporizador solo está disponible en algunos modelos. Extraíble e independiente, el temporizador le avisará cuando finalice el tiempo de cocción. Puede llevarlo consigo para poder realizar otras tareas, o dejarlo en su soporte (G(c)) durante la cocción.
- La olla a presión está diseñada para funcionar con y sin temporizador.

Funcionamiento:

- Encendido: pulse el botón una vez; aparece la pantalla de dos ceros.
- Selección del tiempo de cocción (60 minutos máximo): pulse el botón.
 - Pulsaciones individuales: cuenta atrás minuto a minuto
 - Pulsación continua: cuenta atrás continua

• Cuenta atrás del tiempo de cocción: al soltar el botón después de unos segundos, el tiempo seleccionado parpadea: ha comenzado la cuenta atrás.

La cuenta atrás debe comenzar en cuanto la válvula “susurre”.

- Alarmas sonoras: al final de la cocción, el temporizador le avisa con una serie de pitidos. Para detener la alarma, pulse el botón.

• Apagado: automático

- Error de programación: puede restablecer el tiempo programado en cualquier momento manteniendo pulsado el botón durante más de dos segundos.

- Instalación: coloque el temporizador en su base encima de la tapa.
- Retirada: levante suavemente el temporizador hacia arriba.

Recomendaciones de uso:

- No meta el temporizador en el lavavajillas. Nunca sumerja el temporizador en agua. Limpie el temporizador con un paño limpio. No use disolventes para limpiar el temporizador.

Eliminación:

- La vida útil del temporizador depende de la frecuencia con la que lo use. Sin embargo, cuando note una pérdida total o parcial de la pantalla, deberá quitar la pila para eliminarla.
- La pila del temporizador es una pila de botón CR2032. La pila del temporizador contiene dimetoxietano no CAS 110- 71-4. Es conforme con la normativa europea. Para su seguridad y la conservación del medio ambiente: no abra la pila, no la exponga a temperaturas elevadas, no la tire a la basura; llévela a un centro de recogida de pilas usadas.
- La pila se encuentra en el subconjunto: puede reemplazarla o hacer que la reemplace un distribuidor autorizado para este tipo de servicio, como se muestra en el diagrama contiguo.
- Puede comprar otro temporizador en todos nuestros centros de servicio aprobados por TEFAL.



■ DURANTE LA COCCIÓN

El indicador de presión (D) evita que la presión aumente en la olla a presión si no está bien cerrada.

- Es normal que haya vapor en el indicador de presión (D) cuando el producto comienza a funcionar.
- Cuando el vapor sale continuamente por la válvula de funcionamiento (con un sonido «pschhht» constante, reduzca la fuente de calor hasta que la válvula (A) continúe susurrando constantemente.
- Déjela durante el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Para modelos equipados con temporizador, programe el tiempo indicado en la receta.
- En cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

■ FIN DE LA COCCIÓN

Para liberar el vapor:

- Liberación de presión lenta:

- Se utiliza para guisos, verduras, carnes y platos de pescado.
- Gire gradualmente la válvula (A), ajustando la apertura de la válvula para regular la velocidad a la que se libera la presión, hasta que esté alineada frente a la marca con el símbolo  (Fig. 9).

El indicador de presión (D) evita que la olla a presión se abra si todavía está bajo presión.

- Liberación rápida de presión:

- Se utiliza para sopas, arroces, pastas, natillas de huevo, mezclas para pasteles y pudines, recetas que contienen arroz o pasta y recetas con un alto contenido de líquido.
- Puede colocar la olla a presión en un fregadero medio lleno con agua fría del grifo, para acelerar la descompresión; vea el diagrama contiguo. Cuando el indicador de presión (D) haya bajado, la olla ya no estará bajo presión.
- Ahora puede abrir la olla (Fig. 1 y 2).



Si mientras libera el vapor nota que algún alimento o líquido comienza a salir por la válvula, vuelva a poner la válvula de funcionamiento (A) en las marcas  o  (Fig. 7 u 8), espere un minuto y, a continuación, gire otra vez lentamente la válvula de funcionamiento a la posición de liberación de vapor, asegurándose de que no salga nada más.

- Alimentos especiales:

- Cuando cocine alimentos especiales, por ejemplo, zanahorias en rodajas, calabazas (ver tabla de cocción) o verduras secas, no libere la presión; en lugar de eso, deje la olla a temperatura ambiente y espere a que baje el indicador de presión (D) antes de abrirla. Reduzca ligeramente el tiempo de cocción recomendado.
- Cuando cocine sopas, le recomendamos que realice una liberación rápida de presión (consulte el apartado «Liberación rápida de presión»).

Cuando mueva la olla estando bajo presión, tenga siempre mucho cuidado de moverla sin agitarla

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

■ LIMPIEZA DE LA OLLA A PRESIÓN

Para asegurar el correcto funcionamiento de la olla a presión, siga estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso:

- Lave la olla a presión (recipiente y tapa) después de cada uso con agua tibia y detergente líquido para vajillas. Siga el mismo procedimiento para el cestillo*.
- No use lejía ni productos con cloro.
- No caliente demasiado la olla cuando esté vacía.

Lave la olla a presión después de cada uso. El oscurecimiento y las marcas que pueden aparecer después de un uso prolongado no afectan al funcionamiento de la olla a presión.

Para limpiar la olla por dentro:

- Lavar con una esponja y detergente líquido para vajillas.
- La aparición de manchas en el fondo del recipiente no afecta en absoluto la calidad del metal. Se trata de depósitos de cal. Para quitarlos, use una esponja con un poco de vinagre blanco.

Para limpiar la olla por fuera:

- Lavar con una esponja y detergente líquido para vajillas.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa bajo un chorro de agua tibia con una esponja y detergente líquido para vajillas, y enjuáguela bien.

Para limpiar la junta:

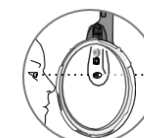
- Después de cada uso, limpie la junta (I) y su ranura.
- Para reemplazar la junta, consulte - Fig. 11-12.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Quite la válvula de funcionamiento (A) (consulte el apartado «Uso de la válvula de funcionamiento»).
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo (Fig. 13).
- No meta el temporizador en el lavavajillas. Nunca ponga en marcha el temporizador bajo el agua. Limpie el temporizador con un paño limpio. No use disolventes para limpiar el temporizador.

Para limpiar la salida de liberación de vapor (B):

- Retire la válvula (A).
- Inspeccione visualmente a contraluz que la salida de liberación de vapor sea redonda y no tenga residuos. Vea el dibujo contiguo. Si es necesario, límpiela con un palillo (Fig. 10).



No utilice nunca un objeto afilado o puntiagudo para realizar esta operación

Solo el recipiente es apto para lavavajillas.

Para limpiar la válvula de seguridad (C):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad en el interior de la tapa colocándola bajo agua corriente.
- Compruebe su correcto funcionamiento presionando ligeramente el pistón con un bastoncillo de algodón, que debe moverse libremente. Vea el dibujo contiguo.



Para cambiar la junta de la olla a presión:

- Cambie la junta de la olla a presión todos los años, o si está partida.
- Utilice siempre una junta TEFAL original correspondiente a su modelo.

Para almacenar la olla a presión:

- Coloque la tapa boca abajo sobre el recipiente.

Para alargar la vida útil de la olla a presión, no caliente demasiado el recipiente cuando esté vacío. Es esencial que la olla a presión sea revisada en un Centro de Servicio Aprobado por TEFAL después de 10 años de uso.

SEGURIDAD

La olla a presión está equipada con varios dispositivos de seguridad:

• Seguridad de cierre:

- Si el aparato no está bien cerrado, el indicador de presión (D) no puede subir y la olla no puede generar presión.

• Seguridad de apertura:

- Si la olla está bajo presión, el botón de liberación (E) no se puede operar. No abra nunca la olla por la fuerza. Sobre todo, no interfiera con el indicador de presión (D).

• Dos dispositivos de seguridad contra sobrepresión:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por la parte superior de la tapa (Fig. 1 K)
- Segundo dispositivo: la junta (I) permite que el vapor salga verticalmente por el pequeño orificio situado en el borde de la tapa o en el lateral del recipiente (Fig. 15).

Precaución, esto puede apagar la llama de una cocina de gas.

• Si se activa uno de los sistemas de seguridad contra sobrepresión:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla a presión completamente.
- Abra la olla a presión.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A) (Fig. 13), la salida de liberación de vapor (B) (Fig. 10), la válvula de seguridad (C) (ver dibujo contiguo) y la junta (I).



GARANTÍA

- Cuando se usa como se recomienda en estas instrucciones, el recipiente de su nueva olla a presión TEFAL tiene una garantía de 10 años contra:
 - cualquier defecto asociado con la estructura metálica del recipiente,
 - cualquier deterioro prematuro de la base de metal.
- Todas las demás piezas de la olla a presión están garantizadas contra defectos de fabricación o materiales, durante el período de garantía definido en la legislación vigente en el país donde se compró el producto, a partir de la fecha de compra. Para conocer todos los detalles de los términos y condiciones de la garantía, consulte www.tefal.com
- Esta garantía contractual se cumplirá con la presentación del recibo o factura donde se indique la fecha de compra.

Estas garantías excluyen:

- Daños resultantes del incumplimiento de precauciones importantes o del uso negligente, en particular:
 - Golpes, caídas, uso en el horno, etc.
 - Poner la tapa, la válvula de funcionamiento y el temporizador en el lavavajillas.
 - Solo los centros de servicio aprobados por TEFAL están autorizados para proporcionar este servicio de garantía (visite: www.tefal.com).

MARCAJE NORMATIVO

Marcaje	Ubicación
Identificación de fabricante y marca comercial	Tapa y mango de la tapa
Año y lote de fabricación	En el recipiente
Referencia de modelo Presión máxima segura (PS) Presión máxima de funcionamiento (PF)	En la tapa
Capacidad	Fondo del recipiente

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



• ¡Ayude a proteger el medioambiente!!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Llévelo a un lugar de recogida selectiva local para su procesamiento.

■ TEFAL RESPONDE A SUS PREGUNTAS

Problemas	Recomendaciones
Si la olla se ha calentado a presión sin líquido en el interior	Lleve la olla a un centro de servicio autorizado TEFAL para que la examinen.
Si el indicador de presión no se ha elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el problema persiste, verifique que: - la fuente de calor es suficientemente alta; si no, aumentela. - hay suficiente líquido en el recipiente. - la válvula de funcionamiento está colocada en uno de los símbolos  o  (Fig. 7 u 8). - La tapa está bien cerrada. - La junta o el borde del recipiente no están dañados.
Si el indicador de presión se ha elevado y no sale nada a través de la válvula durante la cocción	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el problema persiste, coloque la olla a presión en un fregadero medio lleno de agua fría, consulte los apartados «Liberación rápida de presión» y «Alimentos especiales», y después ábrala. Limpie la válvula de funcionamiento y la salida de liberación de vapor, y compruebe que el pistón se mueva libremente.
Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe lo siguiente:	Que la tapa esté bien cerrada. La posición de la junta en la tapa. El estado de la junta; cámbiela si es necesario. La limpieza de la tapa, la junta y su ranura en la tapa, la válvula de seguridad y la válvula de funcionamiento. El estado del borde del recipiente.
Si no puede abrir la tapa	Compruebe que el indicador de presión esté en la posición hacia abajo. De lo contrario, despresurice; si es necesario, coloque la olla a presión en un fregadero medio lleno de agua fría, consulte los apartados «Liberación rápida de presión» y «Alimentos especiales».
Si el alimento no se cocina o si se quema, compruebe lo siguiente	20 El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. La posición correcta de la válvula de funcionamiento. La cantidad de líquido.
Si se queman alimentos en la olla a presión	Deje en remojo el interior del recipiente durante un tiempo antes de lavarlo. Nunca use lejía ni productos que contengan cloro.

■ VERDURA

		Cocción	Posición de la válvula FRESH 	Posición de la válvula FROZEN 
Alcachofas	enteras	vapor**	18 min	-
		inmersión***	15 min	-
Espárragos	enteros	inmersión	5 min	-
Remolacha	Pelar después de cocinar	vapor	20 - 30 min	-
Brócoli	cogollos	vapor	3 min	3 min
Coles de Bruselas	enteros	vapor	7 min	5 min-inmersión
Zanahorias (comida de caso especial)	rodajas redondas	vapor	7 min	5 min
Coliflor	cogollos	inmersión	3 min	4 min
Apio	piezas de 5 cm	vapor	6 min	-
		inmersión	10 min	-
Calabacines	rodajas de 2,5 cm	vapor	6 min 30	9 min
		inmersión	2 min	-
Escarola (endibia)	rodajas de 2,5 cm	vapor	12 min	-
Judías verdes	enteras o partidas	vapor	8 min	9 min
Colverde	en rodajas finas	vapor	6 min	-
	hojas	vapor	7 min	-
Lentejas verdes (verduras secas)		inmersión	10 min	-
Puerros	rodajas de 5 cm	vapor	2 min 30	-
Champiñones	en rodajas finas	vapor	1 min	5 min
	enteros	inmersión	1 min 30	-
Guisantes		vapor	1 min 30	4 min
Patatas (como King Edward)	en gajos	vapor	12 min	-
	en gajos	inmersión	6 min	-
Calabaza (puré) (alimento especial)	trozos	inmersión	8 min	-
Arroz (blanco de grano largo)	vea la nota abajo	inmersión	7 min	-
Alubias semisecas****		inmersión	20 min	-
Espinacas		vapor	5 min	8 min
		inmersión	3 min	-
Nabos	dados de 2,5 cm	vapor	7 min	-
		inmersión	6 min	-
Trigo (verduras secas)****		inmersión	15 min	-

■ CARNE Y PESCADO

	Posición de la válvula FRESH 
Carne de vacuno (1 kg, parte superior)	32 min (en su punto)**
Pollo (1,2 kg, entero)	22 min
Cordero (1,3 kg, pierna)	40 min (en su punto)**
Rape (filetes 0,6 kg) (alimento especial)	4 min
Cerdo (1 kg, asado)	28 min
Salmón (4 filetes 0,6 kg) (alimento especial)	6 min
Atún (4 filetes de 0,6 kg) (alimento especial)	7 min

