

Imusa®

SECURYCLIC INOX

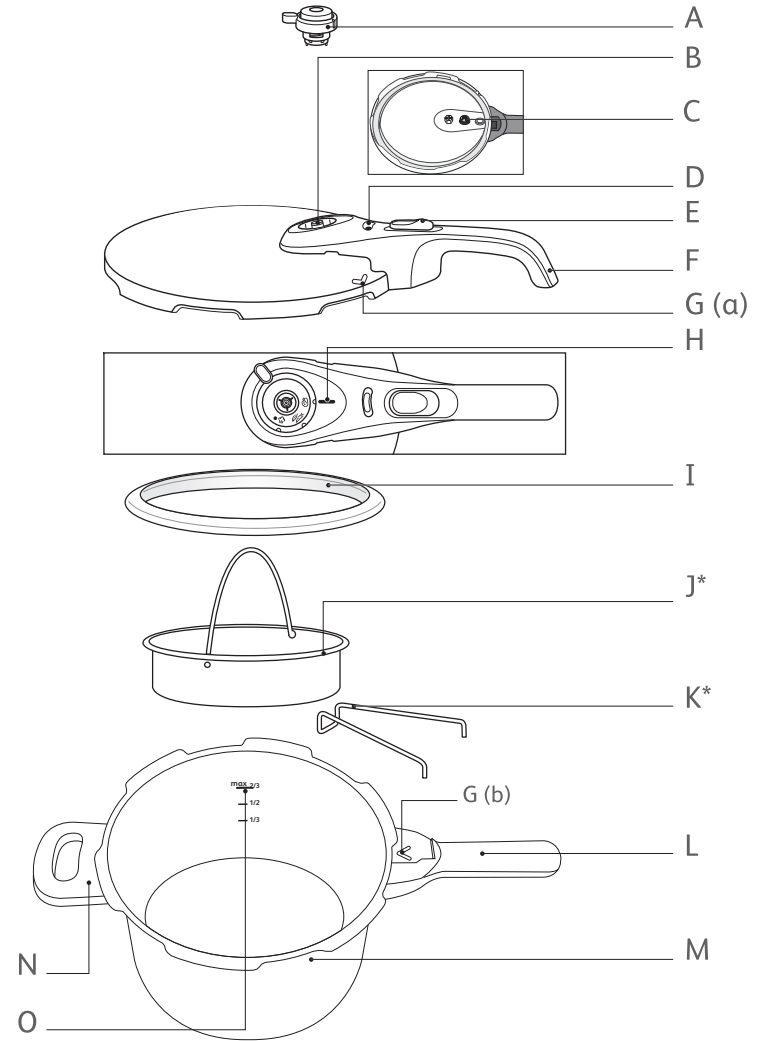


Guía del usuario

www.imusa.com.co

November 2015 - Réf.: NEINSCO1 - Realization: Espace Graphique

ES



*Canasta no incluido en algunos modelos.

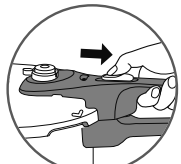


fig. 1



fig. 2

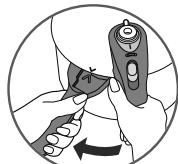


fig. 3

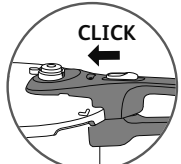


fig. 4

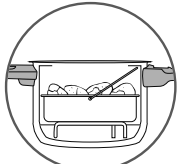


fig. 5*



fig. 6

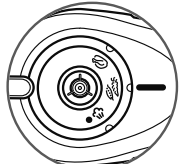


fig. 7



fig. 8



fig. 9

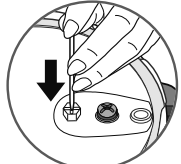


fig. 10



fig. 11

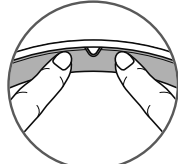


fig. 12



fig. 13



fig. 14

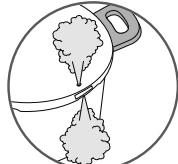


fig. 15

*Canasta no incluido en algunos modelos

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Por su propia seguridad, este producto cumple todas las normas y reglamentos aplicables:

- Directiva de equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos.
- Medio ambiente
- Este aparato está diseñado para uso doméstico.
- Tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la Guía del usuario.
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia, especialmente si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévela con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Utilice eventualmente guantes.
- Verifique regularmente que las asas de la olla están bien fijadas. Reviselas si fuese necesario.
- No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- Su olla cocina a presión. Un uso inadecuado podría producirle heridas por escaldamiento. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Véase el apartado "Cierre".
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. Véase el apartado "Seguridad".
- Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Nunca prepare recetas a base de leche en la olla a presión.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción.
- No llene la olla a presión por encima de los 2/3 de su capacidad (marca máxima de llenado).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión por encima de la mitad su capacidad. Para determinadas sopas a base de calabaza, calabacín, etc., deje enfriar la olla a presión durante varios minutos y después póngala bajo agua fría para enfriarla. En el caso de los modelos 3 y 4L, para los alimentos pastosos o que se dilatan durante la cocción, llene la olla hasta un máximo de 1/3. Al finalizar la cocción, espere 5 minutos antes de descomprimir bajo el agua.
- Después de cocinar carnes que tengan piel superficial, tales como lengua de ternera, susceptible de hincharse por los efectos de la presión, no pinche la carne cuando la piel parezca estar hinchada. Podría sufrir quemaduras. Pinche la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos, como por ejemplo guisantes secos, ruibarbo, etc., debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrirla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Asegúrese de que las válvulas de seguridad no están obstruidas siempre que vaya a usar el aparato. Véase el apartado "Antes de la cocción".
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales IMUSA correspondientes a su modelo. Utilice, en particular, una olla y una tapa IMUSA.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que la olla podría degradarse.
- Si durante el uso detecta que alguna parte de la olla a presión está rota o dañada, no intente abrirla bajo ninguna circunstancia, apague el fuego y déjela enfriar por completo antes de moverla o abrir la tapa. No vuelva a utilizar la olla de nuevo y llévela a un servicio técnico oficial IMUSA para repararla.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Verduras

		Cocción	FRESCAS Posición de la válvula	CONGELADAS Posición de la válvula
Alcachofas		- vapor**	18 min.	
		- inmersión***	15 min.	
Apio		- vapor	6 min.	
		- inmersión	10 min.	
Arroz (legumbres)		- inmersión	7 min.	
Brócoli		- vapor	3 min.	3 min.
Calabacines		- vapor	6 min. 30	9 min
		- inmersión	2 min.	
Calabaza (puré) (alimentos emulsivos)		- inmersión	8 min.	
Champiñones	laminados	- vapor	1 min.	5 min.
	enteros	- inmersión	1 min. 30	
Col verde	laminada	- vapor	6 min.	
	deshojada	- vapor	7 min.	
Coles de Bruselas		- vapor	7 min.	5 min. - inmersión
Coliflor		- inmersión	3 min.	4 min.
Endibias		- vapor	12 min.	
Espárragos		- inmersión	5 min.	
Espinacas		- vapor	5 min.	8 min.
		- inmersión	3 min.	
Guisantes		- vapor	1 min. 30	4 min
Guisantes partidos (legumbres)		- inmersión	14 min.	
Judías semisecas		- inmersión	20 min.	
Judías verdes		- vapor	8 min.	9 min.
Lentejas verdes (legumbres)		- inmersión	10 min.	
Nabos		- vapor	7 min.	
		- inmersión	6 min.	
Patatas cortadas en cuartos		- vapor	12 min.	
		- inmersión	6 min.	
Puerros en rodajas		- vapor	2 min. 30	
Remolacha roja		- vapor	20 - 30 min.	
Trigo (legumbres)		- inmersión	15 min.	
Zanahorias (alimentos emulsivos)	rodajas	- vapor	7 min.	5 min.

**Alimento en el canasta para vapor*
***Alimento en el agua

*Canasta no incluido en algunos modelos



Esquema descriptivo

- | | |
|--|---|
| A. Válvula de funcionamiento | H. Marca de posicionamiento de la válvula de funcionamiento |
| B. Conducto de evacuación del vapor | I. Junta de tapa |
| C. Válvula de seguridad | J. Canasta para vapor* |
| D. Indicador de presencia de presión | K. Trípode* |
| E. Botón de apertura | L. Mango largo de olla |
| F. Mango de la Tapa | M. Olla |
| G(a). Marca de posicionamiento de la tapa | N. Mango corto de olla |
| G(b). Marca de posicionamiento de la tapa respecto a la olla | O. Marca máxima de llenado |

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	Modelo Acero inoxidable	Presión máxima de seguridad:
6 L	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa

Información normativa:

Presión inferior de funcionamiento: 50 kPa

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa

Fuentes de calor compatibles



- Esta olla a presión es compatible con todas las fuentes de calor.
- En una cocina eléctrica o de inducción, compruebe que el tamaño de la placa calefactora no supere el tamaño de la base de la olla a presión.
- En una cocina cerámica o halógena, compruebe que la base de la olla a presión siempre está limpia y seca.
- En una cocina de gas, la llama no debe superar el diámetro de la base de la olla a presión.
- En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

*Canasta no incluido en algunos modelos

Accesorios IMUSA

- Está disponible el accesorio siguiente para la olla a presión:

Accesorio	Número de referencia
Junta de tapa	X9010101
Canasta para vapor*	792185
Trípode*	792691

- Para la sustitución de otras piezas o efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio oficial IMUSA.
- Utilice únicamente piezas originales IMUSA correspondientes a su modelo.

Utilización

Apertura

- Tire con el pulgar del botón de apertura (**E**) y manténgalo retraído - fig. 1.
- Sujetando con la mano el mango largo de la olla (**L**), gire con la otra mano el mango largo de la tapa (**F**) en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la abertura - fig. 2.
- Luego levante la tapa.

Cierre

Cuando el producto está cerrado y no está en funcionamiento, es normal que la tapa se mueva respecto a la olla. Este efecto desaparece cuando el producto está a presión.

- Ponga la tapa en plano sobre la olla alineando las marcas de posicionamiento de la tapa **G(a)** y **G(b)**.
- Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope - fig. 3 hasta que oiga el ruido de activación del botón fig. 4.

Si no consigue girar la tapa, compruebe que el botón de apertura (**E**) está bien retraído.

Llenado mínimo

- Vierta siempre una cantidad mínima de líquido igual a 25 cl/ 250 ml (2 vasos).

Para una cocción al vapor*:

- El llenado deber ser al menos igual a 75 cl / 750 ml (6 vasos).
- Ponga el canasta* (J) sobre el soporte* (K) previsto al efecto - fig. 5.

Los alimentos colocados dentro del canasta para vapor* no deben estar en contacto con la tapa de la olla a presión.

Llenado máximo

- Nunca llene la olla a presión más de 2/3 de la altura de la olla (marca máxima de llenado) (O) - fig. 6.

Para determinados alimentos:

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión por encima de la mitad su capacidad.
- En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida (véase el apartado "Descompresión rápida").

Utilización de la válvula de funcionamiento (A)**Para colocar la válvula de funcionamiento (A):**

Recuerde que estas operaciones deben efectuarse cuando el producto está frío y no está en funcionamiento.

- Coloque la válvula de funcionamiento (A) alineando el pictograma ● de la válvula con la marca de posicionamiento (H).
- Presione la válvula y gire hasta el pictograma ☞ o ☜.

Para retirar la válvula de funcionamiento:


Recuerde que estas operaciones deben efectuarse cuando el producto está frío y no está en funcionamiento.

- Presione la válvula y gírela para alinear el pictograma ● con la marca de posicionamiento (H) como en la ilustración de al lado.
- Retire la válvula como en la ilustración de al lado.




*Canasta no incluido en algunos modelos


Para cocinar verduras o alimentos delicados

- Posicione el pictograma  de la válvula ante la marca de posicionamiento (H) - fig. 7.

Para cocinar carne o alimentos congelados:



- Posicione el pictograma  de la válvula ante la marca de posicionamiento (H) - fig. 8.

Para que salga el vapor:

- Gire progresivamente la válvula (A) eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar ante la marca del pictograma  - fig. 9, o ponga la olla a presión bajo un grifo de agua fría (apartado «Descompresión rápida»).

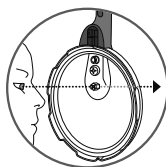
Primer uso

La presencia de vapor en el indicador de presencia de presión (D) es normal al principio del funcionamiento del producto.

- Ponga el soporte del canasta (K) en el fondo de la olla y deposite el canasta (J) encima*.
- Llene de agua hasta 2/3 de la olla (marca máxima de llenado (O)).
- Cierre la olla a presión.
- Posicione el pictograma  ante la marca de posicionamiento (H) - fig. 8.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Gire progresivamente la válvula (A) eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar en el tope ante el pictograma  - fig. 9.
- Cuando el indicador de presencia de presión (D) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.
- Abra la olla a presión - fig. 1 - 2.
- Aclare la olla a presión con agua y séquela.

Antes de la cocción

- Antes de cada uso retire la válvula (A) (véase el apartado "Uso de la válvula de funcionamiento") y compruebe visualmente que el conducto de evacuación de vapor (B) no está obstruido. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - fig. 10.
- Compruebe que la bola de la válvula de seguridad (C) es móvil, ilustración de al lado, y véase el apartado "Limpieza y mantenimiento".
- Añada los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión - fig. 3 y compruebe que está correctamente cerrada - fig. 4.
- Posicione el pictograma ☞ o ☞ de la válvula frente a la marca de posicionamiento H - fig. 7 o 8.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.



Durante la cocción

El indicador de presencia de presión (D) impide que la olla empiece a ganar presión si esta no se ha cerrado correctamente.

- La presencia de vapor en el indicador de presencia de presión (D) es normal al principio del funcionamiento del producto.
- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deja escapar vapor de manera continua, emitiendo un pitido continuo (PSCHHHT), reduzca la fuente de calor de manera que la válvula (A) siga susurrando regularmente.
- Espere el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

Fin de la cocción

Para liberar el vapor:

- Descompresión lenta:

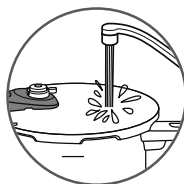
- Gire progresivamente la válvula (A) eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar ante el alineamiento del pictograma ☞ - fig. 9. Cuando el indicador de presencia de presión (D) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.

El indicador de presencia de presión (D) impide abrir la olla si todavía se encuentra bajo presión.

Si durante la salida de vapor observa proyecciones anómalas, ponga la válvula de funcionamiento (A) en la marca ☞ o ☞ - fig. 7 o 8 - y luego descomprima lentamente asegurándose de que ya no hay proyecciones.

- Descompresión rápida:

- Puede colocar la olla a presión bajo un grifo de agua fría para acelerar la descompresión, véase el esquema de al lado. Cuando el indicador de presencia de presión (D) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.
- Ya puede abrir la olla a presión - fig. 1 y 2.



Cuando la olla esté sometida a presión, muévela con la máxima precaución.

- Caso particular:

- En el caso de cocinar alimentos emulsivos (véase la tabla de cocción) o legumbres, no descomprima y espere a que el indicador de presencia de presión descienda (D) para abrir. Prevea reducir un poco el tiempo de cocción previsto.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la olla a presión

Para que el aparato funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

- Lave la olla a presión (cubeta y tapa) después de cada uso con agua templada y un producto lavavajillas. Proceda igualmente con el canasta*.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No recaliente la olla mientras se encuentre vacía.

Para limpiar el interior de la olla:

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.
- La aparición de manchas en el fondo interior de la cubeta no altera para nada la calidad del metal. Se trata de depósitos de cal. Para que desaparezcan, puede utilizar una esponja con un poco de vinagre blanco.

Para limpiar el exterior de la olla:

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa bajo un chorro de agua tibia con una esponja y producto lavavajillas, luego aclárela.

Lave la olla a presión después de cada uso.

El ennegrecimiento y los arañazos que pueden aparecer tras una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

Solo la cubeta y el canasta pueden lavarse en el lavaplatos.

Para conservar durante más tiempo las características de la olla a presión, no recaliente la olla cuando esté vacía.

Para limpiar la junta de la tapa:

- Limpie la junta (I) y su hueco después de cada cocción.
- Para restablecer la junta, consulte las - fig. 11 - 12.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A), véase el apartado “Uso de la válvula de funcionamiento”.
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo - fig. 13.

Para limpiar el conducto de evacuación del vapor (B):

- Retire la válvula (A).
- Compruebe visualmente que el conducto de evacuación del vapor no está obstruido y es redondo. Véase la ilustración de al lado. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - fig. 10.

Para limpiar la válvula de seguridad (C):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Compruebe su correcto funcionamiento presionando ligeramente la bola que debe hundirse sin dificultad. Véase la ilustración de al lado.

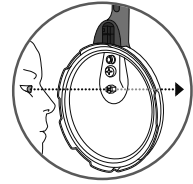
Para sustituir la junta de la olla a presión:

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales IMUSA correspondientes a su modelo.

Para guardar la olla a presión:

- Coloque la tapa sobre la olla.

Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial IMUSA después de 10 años de uso.



Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para efectuar esta operación.



Seguridad

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

• Seguridad de cierre:

- Si el producto no está bien cerrado, el indicador de presencia de presión (D) no puede subir y entonces la olla a presión no puede adquirir presión.

- **Seguridad de apertura:**

- Si la olla se encuentra bajo presión, no se puede accionar el botón de apertura (E). Nunca abra la olla a presión a la fuerza. En especial, no actúe en el indicador de presencia de presión (D).

- **Dos tipos de seguridad de sobrepresión:**

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor se escapa horizontalmente sobre la tapa - fig.14
- Segundo dispositivo: la junta (I) deja escapar vapor verticalmente por el pequeño orificio situado en el borde de la tapa o a lo largo de la cubeta - fig.15. Recuerde que esto puede suponer la extinción de la llama en un hornillo de gas.

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

- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar completamente la olla a presión.
- Abra la olla.
- Examine y limpie la válvula de funcionamiento (A) - fig.13, el conducto de evacuación de vapor (B) - fig.10, la válvula de seguridad (C) y la junta (I). Véase la ilustración de al lado.



Recomendaciones de utilización

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale de la olla a presión, tenga cuidado para no quemarse. Si es necesario, utilice guantes.
- 2 - Desde el momento en que el indicador de presencia de presión se eleva ya no puede abrir la olla a presión.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- 4 - Para mover la olla a presión utilice las dos asas de la olla.
- 5 - No deje reposar alimentos en la olla a presión.
- 6 - Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del material.

- 7 - No las meta en el lavaplatos ni las deje a remojo en agua: la junta, la tapa y la válvula de funcionamiento.
- 8 - Sustituya la junta una vez al año o si esta presenta cortes.
- 9 - La limpieza de la olla a presión debe realizarse en frío con el aparato vacío.
- 10 - Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial IMUSA después de 10 años de uso.

Garantía

Para información actualizada de nuestros centros de servicio actualizado visite nuestra pagina web www.imusa.com.co <<http://www.imusa.com.co>> o contáctenos al teléfono 018000520022.

Groupe Seb Colombia se compromete a proveer los repuestos de este producto por un tiempo de 5 años después de la comercialización de la ultima unidad.

- Siempre que el uso del producto se ajuste a lo indicado en la guía del usuario, **el recipiente** de su nueva olla a presión (**es decir, únicamente la olla propiamente dicha**) estará garantizado por **10 años** contra:
 - Todo defecto vinculado a la estructura metálica de la olla,
 - Toda degradación anticipada del metal de la base.
- En el caso de las otras piezas, la garantía sobre el producto y mano de obra, es de 1 año, contra toda falla o defecto de fabricación.

Estas coberturas no incluyen:

- Los daños ocasionados por la inobservancia de las medidas de precaución o el uso negligente del producto, en especial:
 - Golpes, caídas, colocación en horno, uso diferente al cual fue diseñado el producto, etc.
 - Colocación de la tapa, de la olla y/o de la vaporera* en el lavavajillas.
 - Cualquier daño ocasionado por el uso de repuestos y accesorios no originales.
 - Descoloramiento o manchas en el material de la olla.
- Sólo podrá hacerse uso de esta garantía en los Centros de Servicio Autorizados IMUSA.

*Canasta no incluido en algunos modelos

- Los accesorios tales como empaques y válvulas tienen una garantía limitada de **12 meses** desde el momento de la compra.

- **¡Piense en el medio ambiente!**





- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➔ Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

Marcado reglamentario

Marcado	Ubicación
Identificación del fabricante y marca comercial	Mango de olla y mango de tapa
Año y lote de fabricación	En la olla
Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	Sobre la tapa
Capacidad	Fondo de la cubeta


IMUSA responde a sus preguntas

ES

Problemas	Recomendaciones
Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:	Llévela a revisar a un centro de servicio oficial IMUSA.
Si el indicador de presencia de presión no está elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos.</p> <p>Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fuente de calor es bastante fuerte, si no, aumentela. - La cantidad de líquido en el recipiente es suficiente. - La válvula de funcionamiento está posicionada en uno de los pictogramas  o  - fig. 7 o 8. - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados.
Si el indicador de presencia de presión está elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos.</p> <p>Si el fenómeno persiste, pase el aparato bajo agua fría, véase el apartado "Descompresión rápida y caso particular" y luego ábralo.</p> <p>Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de evacuación de vapor y compruebe que la bola de la válvula de seguridad se hunde sin dificultad.</p>
Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe:	<p>Que la tapa está bien cerrada.</p> <p>La colocación de la junta dentro de la tapa.</p> <p>Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela.</p> <p>La limpieza de la tapa, de la junta y de su alojamiento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.</p> <p>Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.</p>
Si no puede abrir la tapa:	<p>Compruebe que el indicador de presencia de presión está en la posición baja.</p> <p>En caso contrario descomprima y, si es necesario, refrigere la olla a presión bajo un chorro de agua fría, véase el apartado "Descompresión rápida y Caso particular".</p>

Problemas	Recomendaciones
Si los alimentos no se cuecen o se queman, compruebe:	El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento está bien colocada. La cantidad de líquido.
Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:	Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados.

Carnes y pescados

	FRESCOS Posición de la válvula 	CONGELADOS Posición de la válvula 
Atún (4 filetes 0,6 kg) (alimentos emulsivos)	7 min.	9 min.
Cerdo (asado 1 kg)	25 min.	45 min.
Cordero (pierna 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Pollo (entero 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Rape (filetes 0,6 kg) (alimentos emulsivos)	4 min.	6 min.
Salmón (4 rodajas 0,6 kg) (alimentos emulsivos)	6 min.	8 min.
Vacuno (asado 1 kg)	10 min.	28 min.