

¿Qué pasa si lleno la Nutrex Cooker más de la mitad con alimentos que crecen durante la cocción, como frijoles y arroz?

Nunca se debe llenar el utensilio por encima de la medida $\frac{1}{2}$ cuando cocine alimentos que crecen durante la cocción, como frijoles, arroz y vegetales deshidratados.

Sobrellenar el utensilio tapaná las válvulas, lo que puede generar demasiada presión y hacer que la goma de la tapa se levante para liberar la presión. Quemaduras y/o daños a la propiedad pueden ser el resultado de sobrellenar y/o no limpiar o mantener las válvulas adecuadamente (consulte "Limpieza y mantenimiento de la válvula" en la página 34 del Manual del Uso y Mantenimiento).

Recuerde, estar siempre al pendiente cuando utilice su olla a presión.

¿Por qué mis frijoles se ponen duros cuando los cocino en la Nutrex Cooker?

Si tiene tiempo, ponga en remojo los granos para que queden más tiernos. Déjelos en remojo durante la noche o use el método de remojo rápido como se indica a continuación. Asimismo, asegúrese de que la cantidad de granos y agua que coloque dentro del utensilio no rebase la línea de "half-full" (medio lleno) ubicada dentro de la Nutrex Cooker. Si comienza a cocinar los granos sin sellar la tapa, remuévalos y luego selle la tapa, así se cocinarán más uniformemente y quedarán más tiernos. Recuerde que los granos se cocinan en el nivel 2.

Método de remojo rápido: En la olla a presión, cubra los granos con 2 pulgadas (5 cm) de agua, tape el utensilio y lleve al nivel 2 de cocción. Cocine durante 3 minutos. Deje reposar hasta que la perilla baje completamente al ras de la tapa. Abra la tapa, bote el agua y enjuague los granos. Cocínelos de acuerdo con la receta.

¿Por qué sale vapor entre la base y la tapa?

Puede salir vapor por el borde de la tapa si la goma de ésta no está bien colocada; si esto ocurre, retire la Nutrex Cooker del fuego, libere la presión, quite la tapa, compruebe que la goma de la tapa esté en su lugar y cierre el utensilio para seguir cocinando. Si la goma está rota o deformada, deberá reemplazarla.

¿Por qué sale vapor por la válvula principal?

Si sale vapor por la válvula principal de liberación de presión, baje la temperatura o cerciórese de que la válvula de liberación de presión se pueda mover libremente antes de comenzar a cocinar. Si la válvula está atascada o no se mueve libremente, desármela y límpiela, ya que puede tener pequeños residuos de alimento en su interior. Revise la tapa de la válvula para asegurarse de que esté bien ajustada.

Para mantener la goma de la tapa bien lubricada, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en sus dedos índice y pulgar y frote la goma uniformemente; esto ayudará a crear un sello a prueba de agua, el cual evitará que escape vapor. Si cuida la goma de la tapa, lavándola y lubricándola regularmente, facilitará la cocción y prolongará la vida del utensilio.

Recuerde limpiar y hacer mantenimiento a las válvulas después de cocinar alimentos con mucho almidón, incluyendo frijoles, arroz, papas, pastas o cereales tales como trigo, avena, cebada o centeno.

¿Por qué el arroz se me pega en la olla a presión?

Si comienza a cocinar el arroz sin sellar la tapa, remuévalo cuando hierva y luego cierre la tapa de la Nutrex Cooker, así el arroz se cocinará uniformemente. Recuerde que el arroz se cocina en el nivel 1, ¡y lo hace en unos pocos minutos!

¿Por qué mi asado se pone duro cuando lo cocino en la Nutrex Cooker?

Recuerde que los alimentos sólidos de gran masa, como el asado, necesitan al menos media taza de líquido para cocinarse mejor en la Nutrex Cooker. Le recomendamos dorar la carne primero, sin tapanla, luego añadir líquido y tapanla, y finalmente cocinarla en el nivel adecuado.

Nota: Su Nutrex Cooker™ de Rena Ware es solo para uso doméstico. No está diseñada para uso comercial.

Para obtener más información, vea el video de Uso y Mantenimiento de la Nutrex Cooker en YouTube:

Español: <https://goo.gl/kWtWmg>