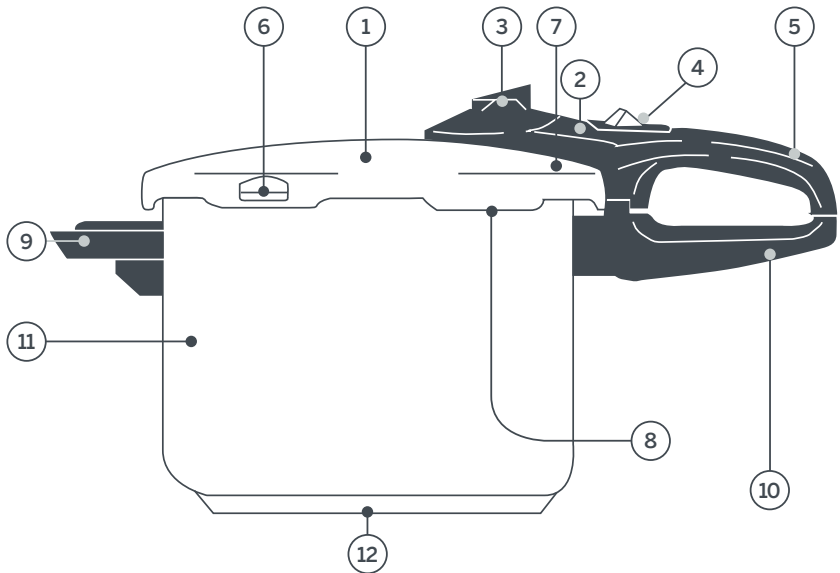


Duo

- ▣ Olla a presión super-rápida
- ▣ Super fast pressure cooker
- ▣ Autocuiseur ultra-rapide
- ▣ Panela de pressao super-rápida



FAGOR 
Vuelve al hogar



- 1. Tapa
- 2. Indicador de presión
- 3. Válvula de funcionamiento
- 4. Botón apertura

- 5. Mango tapa
- 6. Ventana de seguridad
- 7. Válvula de seguridad
- 8. Junta de silicona

- 9. Asa lateral
- 10. Mango de la olla
- 11. Cuerpo
- 12. Fondo termodifusor

- 1. Lid
- 2. Pressure indicator
- 3. Operating valve
- 4. Opening button

- 5. Lid handle
- 6. Safety window
- 7. Safety valve
- 8. Silicone seal

- 9. Side handle
- 10. Pressure cooker handle
- 11. Body
- 12. Heat diffuser bottom

- 1. Couvercle
- 2. Indicateur de pression
- 3. Soupape de fonctionnement
- 4. Bouton d'ouverture

- 5. Manche du couvercle
- 6. Fenêtre de sécurité
- 7. Soupape de sécurité
- 8. Joint en silicone

- 9. Poignée latérale
- 10. Manche de l'autocuiseur
- 11. Cuve
- 12. Fond thermo-diffuseur

- 1. Tampa
- 2. Indicador de pressão
- 3. Válvula de funcionamento
- 4. Botão de abertura

- 5. Pega da tampa
- 6. Orifício de segurança
- 7. Válvula de segurança
- 8. Junta de silicone

- 9. Asa laterais
- 10. Pega da panela
- 11. Corpo
- 12. Fundo térmico difusor

Manual de uso

Precauciones básicas de seguridad	4
Recomendaciones del fabricante	5
Introducción	6
Componentes y características	7
Cocinando con la olla a presión Fagor	10
Limpieza y cuidado	14
Instrucciones básicas para cocinar	16

Instruction manual

Basic safety precautions	20
Manufacturer's recommendations	21
Introduction	22
Components and characteristics	23
Cooking with a Fagor pressure cooker	26
Care and cleaning	29
Basic cooking instructions	31

Manuel d'utilisation

Précautions de sécurité élémentaires	35
Recommandations du fabricant	36
Introduction	37
Composants et caractéristiques	38
Cuisiner avec l'autocuiseur Fagor	41
Nettoyage et entretien	45
Conseils élémentaires pour cuisiner	47

Manual de instruções

Precauções básicas de segurança	51
Recomendações do fabricante	52
Introdução	53
Componentes e características	54
Cozinhar com a panela de pressão da Fagor	57
Limpeza e cuidado	61
Instruções básicas para cozinhar	63

Precauciones básicas de seguridad

Este es un producto certificado CE. La mayoría de los fabricantes de productos de menaje para uso doméstico recomienda la puesta en práctica de las siguientes medidas de seguridad.

Cuando se usen ollas a presión, siempre deben de cumplirse precauciones básicas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asas.
3. Es necesaria una atenta vigilancia cuando se utiliza la olla a presión en presencia de niños.
4. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
5. Se debe tener extrema precaución al mover una olla conteniendo líquidos calientes.
6. Nunca utilice la olla a presión para un uso diferente para el cual ha sido pensada.
7. Este producto cocina bajo a presión. Su uso indebido puede originar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de hacerla funcionar.
8. No llene la olla por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos que se hinchan durante la cocción como el arroz y las legumbres, al llenar, no sobrepase la mitad de la capacidad. El sobrellenado puede causar riesgo de obstrucción en los conductos de salida de vapor y obtenerse exceso de presión.
9. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis, pueden formar espuma y borbotear, y obstruir el sistema de control de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una olla a presión.
10. Antes de cada uso, compruebe siempre que las válvulas de evacuación de presión están libres de obstrucciones.
11. No abra la olla a presión antes de que esta se haya enfriado y toda la presión haya bajado. Si hubiera dificultad en mover las asas, eso indica que en la olla aún hay a presión. Retire el regulador de presión y deje correr agua fría sobre la olla para enfriarla y reducir la presión interna. Cualquier presión en el interior de la olla puede ser peligrosa.
12. No utilice esta olla para freír a presión con aceite.
13. Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la potencia del fuego, así evitará que se evapore todo el líquido que crea el vapor.
14. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Recomendaciones del fabricante

Para disfrutar al máximo de su nueva olla a presión Fagor, lea detenidamente estas recomendaciones antes de empezar a usarla, y sígala con cuidado.

1. Asegúrese de mantener fuera del alcance de los niños la olla a presión mientras se esté cocinando.
2. No utilice nunca la olla a presión con una junta de cierre rota o desgastada. Revise la junta de cierre antes de cada uso, para asegurarse de que es flexible y no tiene ninguna fisura o desgarro. Si necesita reemplazarla, vaya a la **sección de limpieza y cuidado** de este manual.
3. Para reducir el riesgo de quemaduras y accidentes, el asa de la olla debe estar situada de tal manera que quede orientada hacia dentro y que no sobresalga sobre el borde de la cocina ni sobre superficies adyacentes.
4. Cuando cocine con la olla a presión de Fagor, asegúrese de que la ventana de seguridad esté orientada hacia la parte interior de la cocina, alejada de usted. Esto reducirá el riesgo de quemaduras en el caso de que la olla tenga que evacuar presión a través de la ventana de seguridad.
5. Es muy importante no llenar la olla a más de dos tercios de su capacidad con comida y líquidos. Al cocinar granos u otros alimentos que se expanden durante la cocción, no llene la olla a más de la mitad de su capacidad. Se producirá un exceso de vapor si la olla está demasiado llena.
6. Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que la junta de goma esté en buenas condiciones y en posición correcta, así como de que la válvula de funcionamiento esté libre de restos de comida que puedan obstruirla. Consulte las instrucciones más detalladas en este manual.
7. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de empezar a cocinar. Los mangos deben estar alineados y la tapa debe poder deslizarse fácilmente hacia la izquierda y la derecha. En caso de que la olla no esté bien cerrada, la olla no generará presión.
8. Tras eliminar la presión, levante la tapa de la olla inclinándola hacia usted, dejando que los restos de vapor que queden dentro de la olla escapen por la parte más alejada de usted.
9. Las ollas a presión no deben ser usadas para fines médicos, por ejemplo para esterilizar. Estas ollas no están diseñadas para alcanzar la temperatura necesaria para una esterilización completa.
10. No permita a nadie que no esté familiarizado con este manual de instrucciones utilizar la olla a presión.
11. No utilice la olla a presión en una cocina de propano al aire libre o en una cocina industrial. Esta olla a presión está diseñada exclusivamente para uso doméstico.
12. **ATENCIÓN: NO UTILICE LA OLLA A PRESIÓN EN UNA COCINA DE PROPANO AL AIRE LIBRE O EN UNA COCINA INDUSTRIAL. ESTA OLLA A PRESIÓN ESTÁ DISEÑADA EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

Introducción

Gracias por comprar una olla a presión Fagor. Apreciamos la confianza que ha depositado en nuestra empresa, eligiendo una de nuestras ollas a presión. Estamos seguros de que esta olla a presión le brindará un excelente servicio durante años.

La olla a presión aporta muchas ventajas respecto a los métodos de cocción tradicionales. Lo primero y más importante, es que cocina los alimentos en mucho menos tiempo, en la mayoría de los casos en un tercio del tiempo requerido habitualmente. Al reducirse el tiempo para cocinar los alimentos, estos tienden a conservar mejor el color y el sabor, así como las vitaminas y minerales, que habitualmente se evaporan o diluyen al cocinar con más agua y durante más tiempo. Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de alta calidad y grueso calibre, las ollas a presión de Fagor están diseñadas pensando en su funcionalidad y seguridad, ya que cumplen con todas las normas de seguridad internacionales. La válvula de funcionamiento incorporada y fácil de usar de Fagor, hace que determinar la presión correcta y el mantenimiento de la misma sea más fácil que nunca. Esta válvula indica cuándo disminuir o aumentar la intensidad de la cocina, para mantener el nivel de presión deseado. Sabemos que una vez haya utilizado una olla a presión Fagor, ésta se convertirá en la pieza de cocina más importante que haya tenido.

Las ollas a presión de Fagor están fabricadas, en parte, con acero inoxidable, y el acabado final en brillo se consigue a través de procesos mecánicos. Además de estar fabricadas de una manera respetuosa con el medioambiente, las ollas a presión ahorran energía. Cocinar con una olla a presión le ahorrará hasta un 70% del tiempo de cocinado, en comparación con los métodos tradicionales. Al cocinar en menos tiempo se consume menos energía. Además al cocinar a altas temperaturas y con tanta velocidad, retiene mejor las vitaminas y minerales de los alimentos, haciendo sus comidas más saludables. La olla a presión de Fagor, será probablemente la pieza más eficiente en su cocina.

Antes de que empiece a cocinar, es importante que lea detenidamente este manual y que se asegure de comprender el funcionamiento, cuidado y mantenimiento de su olla a presión Fagor, para que pueda disfrutarla durante muchos años.

Componentes y características

Tapa (1). Fabricada de acero inoxidable de alta calidad y grueso calibre. Es necesario que la tapa esté trabada correctamente y con la presión de funcionamiento correctamente seleccionada para que la olla alcance la presión suficiente. Para colocar fácilmente la tapa, alinee la marca ● que está al lado izquierdo del mango, en la parte superior de la tapa, con la marca ● de la parte superior del mango de la olla. (Fig. 5)

ATENCIÓN: NO FORZAR NUNCA LA TAPA

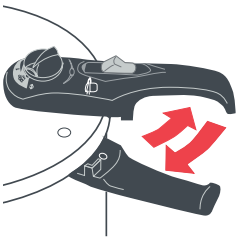


Fig.5

Indicador de presión (2). Permite visualizar la existencia de presión en el interior de la olla. A medida que se calienta la olla a presión y se va generando presión en el interior, el indicador de presión (la barra de color rojo ubicada sobre el mango de la tapa) se irá levantando automáticamente. Mientras esto ocurre debe de observarse una salida de vapor lateral por el mango de la tapa (Fig. 13). Si el indicador está levantado, existe presión en el interior de la olla e impide la apertura de la olla. El cierre de seguridad de la olla estará bloqueado y no se podrá mover a la posición de abierto. Si el indicador no está levantado, no existe presión dentro de la olla.

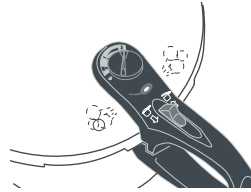


Fig.13

Válvula de funcionamiento (3). La válvula de trabajo tiene dos niveles de presión (posiciones 1 y 2), una posición para expulsar el vapor (dibujo de una nube de vapor) y una posición de extracción (dibujo de un círculo atravesado por una línea) que sirve para retirar la válvula para su limpieza. (Fig. 7-8-9-10). Notará que la válvula de funcionamiento no se puede girar a la posición de extracción de la misma manera que se gira a las posiciones de presión y de expulsión de presión. Lea las instrucciones sobre cómo girar la válvula a la posición de apertura en la **SECCIÓN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.

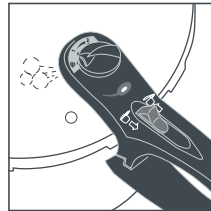


Fig.7

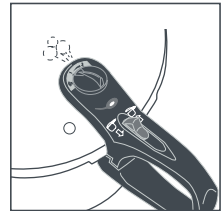


Fig.8

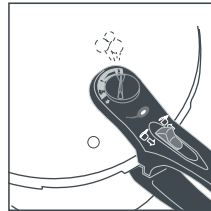


Fig.9

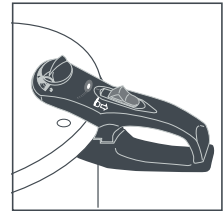



Fig.10

Selector de posición	(kPa)	Nivel de presión
(∅)	0	Posición de extracción sin presión
	0	Posición de expulsión de presión
1	60	Presión baja
2	100	Presión alta

Botón apertura (4). Para abrir la tapa, deslizar el botón de apertura **HACIA DELANTE (HACIA EL INDICADOR DE PRESIÓN)**, tal y como se indica en la Fig 6. Si usted no cierra adecuadamente la tapa, el botón de apertura no se moverá. Incluso si usted pone la olla en el fuego, el vapor empezará a liberarse.

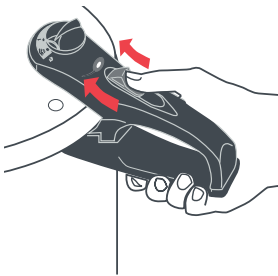


Fig.6

Mango de la tapa (5). Se usa para sacar la tapa de la olla a presión y contiene componentes vitales para el funcionamiento de la misma. Para reducir el riesgo de quemaduras y accidentes, el mango de la olla debe estar situada de tal manera que quede orientada hacia dentro y que no sobresalga sobre el borde de la cocina ni sobre las superficies adyacentes.

Ventana de seguridad (6). En caso de que se produzca excesiva presión, el vapor saldrá a través del corte de la ventana de seguridad ubicada en el borde de la tapa (Fig. 14). Este es un mecanismo de seguridad que sólo se activará en caso de uso anormal. Si las dos válvulas, la de funcionamiento y la de seguridad se bloquearan debido a, por ejemplo, un llenado excesivo de la olla, la presión expulsará la junta de silicona y dejará escapar la presión a través de esta ventana. Si esto ocurriese, deberá llevar la olla al **Servicio Técnico Autorizado** más próximo para que revise todos los sistemas de seguridad.

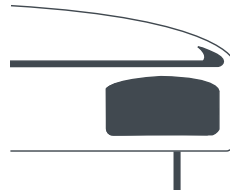


Fig.14

ATENCIÓN: El exceso de vapor liberado a través de esta ventana estará muy caliente y puede causar lesiones graves. Ante la posibilidad de que la ventana de seguridad deba expulsar la presión, debe colocar siempre dicha ventana en una posición tal que no apunte hacia usted o hacia cualquier objeto que pueda estropearse por el vapor o líquidos expulsados.

Válvula de seguridad (7). Alojada en el interior del asa y con acceso para su verificación y montaje desde el interior de la olla, actúa cuando se genera un aumento excesivo de presión y provoca una salida constante de vapor del interior del mango de la olla

(Fig.3). Además impide la apertura de la olla mientras exista presión en el interior de la misma. Si observase un mal funcionamiento de la válvula o que ésta hayan dejado de funcionar, lleve su olla a un **Servicio Técnico Autorizado**, será necesario revisar dichos dispositivos de seguridad.

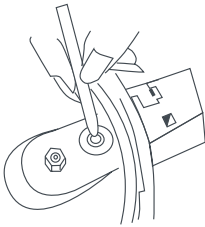


Fig.3

Junta de silicona (8). Para proporcionar sellado al vacío, se coloca una junta de silicona alrededor del borde inferior de la tapa. Nunca debe usar la olla a presión si la junta de silicona no está puesta correctamente en su lugar o si está gastada o rota.

Asa lateral (9). Proporciona mayor estabilidad en el momento de transportar la olla a presión.

Mango de la olla (10). Además de ser usado para transportar la olla, el mango de la olla se traba con el mango de la tapa cuando se gira la tapa en sentido de las agujas del reloj (Fig. 5).

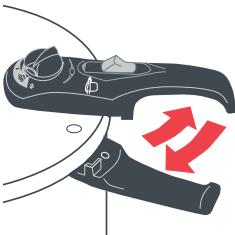


Fig.5

Cuerpo (11). Cuerpo fabricado en acero inoxidable 18/10 de alta calidad y grueso calibre, toda la cocción se lleva a cabo en la olla a presión.

Fondo termodifusor (12). Debido a que el objetivo de las ollas a presión es un cocimiento rápido, la base de las mismas tiene un fondo difusor térmico compuesto de tres capas de metal. El aluminio, uno de los metales de más rápida conducción de calor y que lo reparte de forma equitativa, está comprimido como un "sandwich" entre dos capas de acero inoxidable. Ya que el aluminio no debe entrar en contacto con los alimentos. La capa superior de acero inoxidable evita el contacto del aluminio con los alimentos y la inferior, la cual entra en contacto con el quemador, tiene propiedades magnéticas. Esta característica permite cocinar en placas de inducción.

Cocinando con la olla a presión Fagor

NOTA: LAS OLLAS A PRESIÓN FAGOR TIENEN QUE UTILIZARSE EN COCINAS DOMÉSTICAS. NO ESTÁN INDICADAS PARA USO EN COCINAS INDUSTRIALES.

Antes de utilizarla por primera vez

Para abrir la olla a presión, deslice el botón de apertura hacia delante (Fig.4) y gire la tapa hacia la derecha (en sentido contrario a las agujas del reloj), sujetando el mango inferior de la olla con la mano izquierda y levantando la tapa. Antes de utilizar la olla a presión por primera vez, lave todas las partes y componentes con agua tibia y un jabón para vajilla. Enjuague y séquela bien. El cuerpo de la olla se puede meter en el lavaplatos, pero recomendamos lavar a mano la tapa y sus componentes. Extraiga siempre la junta de silicona cuando lave la tapa. Lave la junta con agua tibia y jabonosa, aclárela y séquela bien. Cubra la junta con una fina capa de aceite de cocinar (oliva, girasol, etc.). Siga este procedimiento cada vez que lave la olla a presión, para alargar la vida útil de la junta y para facilitar el cierre de la olla.

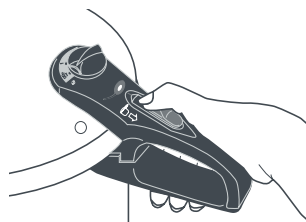


Fig.4

Como agregar alimentos y líquidos

1 Para cocinar es imprescindible introducir en la olla como mínimo 250/300 ml de líquido para 15 minutos o menos de cocción ó 500 ml de agua si se va a cocinar durante más de 15 minutos que permita la vaporización. **NUNCA COCINE CON MENOS AGUA.** Es importante utilizar siempre algún tipo de líquido para cocinar en la olla a presión, ya que el líquido tiene que generar el vapor para crear la presión. Sin líquido la olla a presión no puede generar presión. Como líquido puede usar: agua, caldo, vino o cualquier otro tipo de líquido para cocinar, excepto aceite. Puede utilizar aceite para dorar la carne o pochar la cebolla antes de añadir el resto de los ingredientes, pero el **ACEITE NO DEBE SER EL ÚNICO LÍQUIDO** en el que se cocine.

ATENCIÓN: LAS OLLAS A PRESIÓN NO SON FREIDORAS, NO INTENTE FREÍR BAJO PRESIÓN.

2 No llene la olla más de dos tercios de su capacidad (incluidos líquidos y sólidos), ya que es necesario dejar suficiente espacio para que se genere la presión. Llene la olla sólo hasta la mitad de su capacidad cuando cocine alimentos que aumenten de tamaño y/o produzcan espuma durante su cocción, tales como arvejas y otras legumbres y granos. Llene sólo hasta la mitad de la capacidad cuando prepare sopas o caldos concentrados.

3 Puede echar el líquido y los alimentos directamente en la olla a presión o cocinar al vapor poniendo los alimentos en un cestillo de acero inoxidable (venta por separado) ubicado


sobre el soporte de metal (venta por separado), cuando las instrucciones o su propia receta lo requieran. Para ello coloque el soporte en el fondo de la olla, añada al menos 750 ml de líquido y coloque un cestillo (venta por separado) con los alimentos encima.

Cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar

1 Cuando quiera empezar a cocinar, coloque la tapa sobre la olla a presión, alienando la pequeña marca ● en la superficie metálica de la tapa con la marca ● que se encuentra en la parte de arriba del asa de la olla. Una vez que las dos marcas estén perfectamente alineadas, empuje la tapa hacia abajo suavemente. Después deslice el mango de la tapa hacia la izquierda (en el sentido de las agujas del reloj), hasta que se junten una sobre la otra las asas de la tapa y de la base, entonces, escuchará un “click”. El botón de apertura retrocederá automáticamente. La olla estará correctamente cerrada. Si usted no cierra adecuadamente la tapa, el botón de apertura no se moverá. Incluso si usted pone la olla en el fuego, el vapor empezará a liberarse. El cierre se bloqueará automáticamente en cuanto el indicador de presión se haya elevado, y sólo se desbloqueará cuando el indicador de presión haya vuelto a su posición original.

2 Una vez la olla a presión esté cerrada, seleccione uno de los niveles de presión en la válvula de funcionamiento. La presión del nivel 2 es lo que se conoce como Presión alta o super-rápida. Use este nivel para la mayoría de las recetas: estofados, sopas, carnes, grano, etc... La presión del nivel 1, que es Presión baja o rápida. Use este nivel de presión para alimentos delicados como pescado o verduras.

NOTA: POR DEFECTO, LA VÁLVULA DE PRESIÓN VENDRÁ DE FÁBRICA COLOCADA EN LA POSICIÓN 2, TÉNGALO EN CUENTA LA PRIMERA VEZ QUE LA UTILICE.

Selector de posición	(kPa)
(Ø)	Extracción válvula de funcionamiento (Fig. 12-13)
	Expulsión del vapor (Fig. 7)
1	Presión baja - rápida (Fig. 8)
2	Presión alta - super-rápida (Fig. 9)

3 Coloque la olla en el centro del quemador o zona de cocinado. La olla a presión, se puede utilizar en todo tipo de cocinas: de gas, eléctricas, de cerámica e inducción. Si utiliza una cocina de gas, ajuste el quemador de tal modo que la llama quede enteramente debajo de la base de la olla, de esta forma no se decolorarán los laterales de la olla. Cuando cocine en una placa eléctrica, seleccione una zona de cocinado que tenga el mismo diámetro que la base de la olla o en su defecto una que tenga un diámetro menor.

4 Empiece cocinando a fuego fuerte (**INSTRUCCIONES PARA COCINAS ELÉCTRICAS VEA MÁS ABAJO**). Cuando el indicador de presión se eleve y el vapor comience a salir por la válvula, disminuya la intensidad del fuego, manteniendo un constante y ligero chorro de vapor. En ese momento **COMIENZA EL TIEMPO DE COCCIÓN** y es entonces cuando tiene que empezar a contar el tiempo que necesita su receta. Recomendamos que utilice un temporizador de cocina para controlar el tiempo exacto de cocinado.

5 Si en algún momento durante el periodo de cocción la válvula de funcionamiento despiden un flujo excesivo de vapor, debe disminuir la fuente de calor a un nivel más bajo para ajustar y mantener el nivel de presión adecuado. El vapor debe salir en un chorro ligero y constante.

6 Si la presión disminuye o la válvula no despiden vapor debe aumentar la potencia de su fuente de calor, hasta que el flujo de vapor que salga sea moderado y constante y pueda ser mantenido.

7 NUNCA DEBE SACUDIR la olla a presión **MIENTRAS ESTÉ EN PROCESO DE COCCIÓN**. Esto provocará que la válvula de funcionamiento despidan vapor y consecuentemente disminuirá la presión.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Las cocinas eléctricas retienen el calor durante mucho tiempo, por lo que la comida puede cocinarse demasiado, cuando se baja la potencia una vez que ha empezado el tiempo de cocinado. Hay dos opciones para compensar este efecto:

1. Método con dos quemadores. Encienda dos quemadores a la vez, uno a potencia alta y otra a potencia baja. Coloque la olla a presión en el de mayor potencia hasta que haya alcanzado la presión adecuada y empiece a salir vapor de la válvula. Una vez haya presión en la olla, colóquela en el quemador que ha encendido a potencia baja y empiece a contar el tiempo de cocción. Asegúrese de que la potencia del quemador no es demasiado baja: debe observar siempre un ligero chorro de vapor saliendo de la válvula de funcionamiento. Si no sale vapor y/o el indicador de presión desciende, aumente la potencia hasta que el vapor comience a salir por la válvula de funcionamiento y ajuste el tiempo 1 ó 2 minutos.

2. Método con un solo quemador. Encienda un quemador a una potencia media, y coloque la olla sobre ella. Cuando el vapor comience a salir, disminuya la potencia y comience a contar el

tiempo de cocinado. Asegúrese de que la potencia no es demasiado baja: debe observar siempre un ligero chorro de vapor saliendo de la válvula de funcionamiento. Si no sale vapor y/o el indicador de presión desciende, aumente la potencia hasta que el vapor comience a salir por la válvula de funcionamiento y ajuste el tiempo 1 ó 2 minutos.

Cómo eliminar la presión después de cocinar

Compruebe siempre la receta del plato en preparación, para determinar si la olla a presión se debe enfriar naturalmente o se debe usar un método de enfriado rápido. Puede elegir entre uno de estos tres métodos para liberar la presión:

1. Eliminar la presión de forma natural

Para utilizar este método, retire la olla a presión del quemador y deje que la presión disminuya naturalmente. Dependiendo de la cantidad de comida y de líquido, esto le puede llevar entre 10 y 15 minutos. Una vez se haya liberado la presión y el indicador de presión haya vuelto a su posición original, pase al **punto número 4 de esta sección**.

2. Eliminar la presión enfriando la olla con agua fría

Este método se usa para disminuir la presión de la olla lo más rápido posible, como sucede cuando se cocina la mayoría de los vegetales y mariscos. Esto se logra llevando la olla a presión al fregadero y dejando correr agua del grifo sobre la tapa, hasta que desaparezca el vapor y descienda el indicador de presión (Fig. 12). Cuando coloque la olla en el fregadero, inclínela para que el agua fría descienda por los laterales de la olla, lejos del mango de la tapa. Una vez se haya eliminado la presión y el indicador de presión haya descendido, pase al **punto número 4 de esta sección**. **Nunca sumerja la olla a presión en agua.**

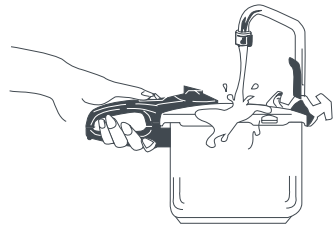


Fig.12

3. Eliminar la presión de manera automática

Para utilizar la opción automática, gire la válvula de funcionamiento a la posición de expulsar el vapor (Fig.7), y el vapor se expulsará automáticamente. Una vez que el vapor haya sido totalmente expulsado y el indicador de presión haya descendido, pase al **punto número 4 de esta sección**.

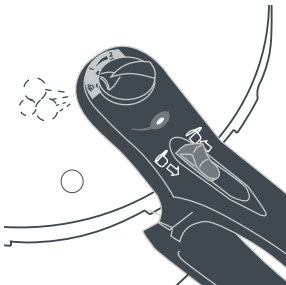


Fig.7

4. Después de haber liberado la presión cuando el indicador de presión haya descendido, desplace el botón de apertura hacia delante (Fig. 4). Sostenga el asa de la olla con la mano izquierda y deslice la tapa hacia la derecha con su mano derecha. Aunque ya se haya liberado toda la presión, nunca abra la olla hacia su cara, ya que puede haber vapor muy caliente en el interior. Para evitar el riesgo de quemaduras, deje que las gotas de agua condensada caigan de la tapa a la olla.

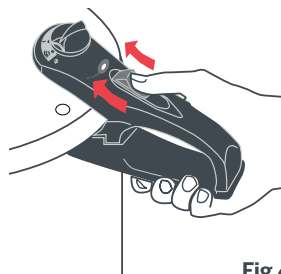


Fig.4

5. Apertura durante la cocción

Si necesita abrir la olla mientras cocina, esta tiene que despresurizarse primero, como se describe en lo apartados anteriores. Le recomendamos que use el método automático, ya que esto ayudará a generar más rápido la presión después para seguir cocinando. La tapa estará caliente, por lo que debe tener cuidado al abrir y cerrar la olla. Para reducir el riesgo de quemaduras, no toque más que las asas. Recuerde que está interrumpiendo la cocción abriendo la olla, con lo cual cuando continúe cocinando, debe ajustar el tiempo de cocción según el tiempo que haya estado la olla sin presión.

6. No fuerce la apertura de la olla. Sólo se abrirá si el indicador de presión ha descendido y no expulsa más vapor: sólo entonces podrá mover el cierre de seguridad a la posición de abierto.

Limpieza y cuidado

1. La olla a presión de Fagor está fabricada de acero inoxidable 18/10 de alta calidad y grueso calibre.

2. Después de cada uso, la olla a presión debe lavarse. El cuerpo puede meterse en el lavaplatos, pero la tapa debe lavarse con agua tibia y detergente suave para lavar vajillas. Si lava la olla a mano, no lo haga con esponjas de metal o limpiadores que la raspen, ya que estos pueden rayar el acabado en espejo del exterior.

3. Para eliminar manchas rebeldes o alguna decoloración del interior, pruebe vertiendo el jugo de medio limón disuelto en 1 a 2 tazas de agua en la olla. Póngala a calentar con la tapa puesta durante 15 minutos, retírela del

quemador y deje que la presión disminuya naturalmente. Lávela como de costumbre.

4. Seque la olla limpia siempre con un paño seco, limpio y suave después de haberla lavado, para que retenga el brillo de la terminación en espejo.

5. Para aumentar la vida útil de la junta de silicona, lave la tapa con agua tibia y jabón suave para lavar vajillas, enjuáguela y séquela. Para asegurar la correcta estanqueidad de la olla, es conveniente cambiar la junta de silicona cada 12-18 meses dependiendo de la frecuencia de uso. Se aconseja sustituir la junta de silicona de la válvula de seguridad con la misma asiduidad.

6. No guarde la olla con la tapa puesta.

Sólo ponga la tapa invertida sobre la olla a presión. Así elimina el riesgo de que se cree un vacío en el interior mientras no esté en uso, lo que dificultaría la posterior apertura de la olla. También se previenen así la formación de malos olores en el interior.

7. Antes de usar la olla a presión de Fagor, siempre verifique que los mangos (mango de la olla, asa lateral y mango de la tapa) están atornillados correctamente en su lugar. De lo contrario, apriete los tornillos con un destornillador.

8. Piezas de repuesto: Use solamente piezas de repuesto originales. El uso de piezas no autorizadas o adherencias puede provocar un mal funcionamiento de la unidad y anulará cualquier protección de garantía proporcionada por el fabricante.

Limpieza de la válvula de funcionamiento

Después de cada uso, revise la válvula de funcionamiento para comprobar que no hay restos de ningún tipo en ella. Para ello, mueva la válvula a la posición que se muestra en la figura 10 y retire la válvula (instrucciones detalladas más abajo). Límpiela dejando correr agua a través de ella. Después, poniendo la tapa al trasluz, mire a través del agujero que hay debajo de la válvula y asegúrese de que no hay ninguna partícula de comida obstruyéndolo. Si fuera necesario, limpie el agujero con un cepillo pequeño. Si una vez revisada la válvula comprueba que la olla no funciona correctamente, no la utilice en ningún caso y llévela a un **Servicio Técnico Autorizado**.

Cómo retirar la válvula de funcionamiento para su limpieza

1. Coloque la válvula en la posición de expulsión de vapor, dibujo de nube de vapor (Fig.10).

2. Tire de la válvula hacia arriba con cuidado (Fig. 15).

3. A la vez que levanta la válvula, trate de girarla hacia la izquierda, hacia el dibujo del círculo atravesado por una línea. Notará que hay una ranura, cuando la válvula llegue a esa ranura le permitirá girarla del todo hasta la posición de apertura dibujo del círculo atravesado por una línea (Fig.16).

4. Saque la válvula tirando hacia arriba y límpiela como se indica más arriba en esta sección.

Cómo recolocarla tras la limpieza

Apunte la válvula hacia la posición de apertura (Fig.11), coloque la válvula en su lugar y gírela hacia la derecha, hacia la posición de expulsión de vapor. Oirá un clic cuando la válvula encaje de nuevo en su lugar.

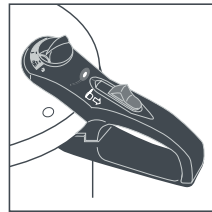


Fig.10

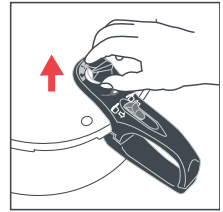


Fig.15

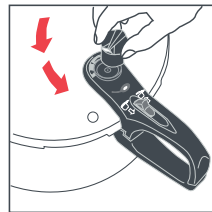


Fig.16

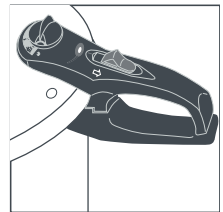


Fig.11

Instrucciones básicas para cocinar

En esta sección encontrará las instrucciones básicas para cocinar los alimentos que más comúnmente se preparan en ollas a presión. No corte, ni pique comida en el interior de la olla con un cuchillo u otro utensilio afilado para evitar rayar el fondo de la olla. Para sopas y guisos, no llene la olla más de la mitad de su capacidad. Recuerde que SIEMPRE debe utilizar algún tipo de líquido para cocinar. Si pone en funcionamiento la olla sin líquido alguno o con líquido insuficiente, de tal manera que se evapore antes de terminar la cocción, estropeará la olla y no se generará presión para su correcto funcionamiento.

Vegetales	Tiempo cocción aprox.	Nivel presión
Acelga, picada gruesa	2 minutos	Bajo
Alcachofa, grande, deshojada	9 - 11 minutos	Bajo
Alcachofa, mediana, deshojada	6 - 8 minutos	Bajo
Guisante, en la vaina	1 minuto	Bajo
Brócoli, brotes	2 minutos	Bajo
Brócoli, tallos	3 minutos	Bajo
Calabacín, mitad	7 minutos	Bajo
Calabacín, trozos	4 minutos	Bajo
Calabacín, entero	11 minutos	Bajo
Calabacín, rodajas	2 minutos	Bajo
Calabaza, trozos	3 - 4 minutos	Bajo
Cebollas, enteras	2 minutos	Bajo
Col común, picada gruesa	1 - 2 minutos	Bajo
Col rizada verde, picada gruesa	5 minutos	Bajo
Coliflor, florecimientos	2 - 3 minutos	Bajo
Escarola, picada gruesa	1 - 2 minutos	Bajo
Espárrago, entero delgado	11 - 2 minutos	Bajo
Espárrago, entero grueso	1 - 2 minutos	Bajo

Vegetales	Tiempo cocción aprox.	Nivel presión
Espinaca, congelada	4 minutos	Bajo
Espinaca, fresca, picada	2 minutos	Bajo
Alubias blancas, en la vaina	2 minutos	Bajo
Alubias fava, en la vaina	4 minutos	Bajo
Alubias verdes, enteros	2 - 3 minutos	Bajo
Maíz, en la mazorca	3 minutos	Bajo
Nabo de Suecia	7 minutos	Bajo
Nabo, pequeño, en cuartos	3 minutos	Bajo
Nabos, trozos	3 minutos	Bajo
Okra, vainas pequeñas	2 - 3 minutos	Bajo
Papa dulce, trozos	5 minutos	Bajo
Patatas, blancas, nuevas, enteras	5 minutos	Bajo
Patatas, blancas, trozos	6 minutos	Bajo
Patatas, rojas, nuevas, pequeñas	5 minutos	Bajo
Patatas, rojas, trozos	6 minutos	Bajo
Remolacha, rodajas	4 minutos	Bajo
Remolacha, grande, entera	20 minutos	Bajo
Remolacha, pequeña, entera	12 minutos	Bajo
Repollitos de bruselas, enteros	4 minutos	Bajo
Repollo, en cuartos	3 - 4 minutos	Bajo
Repollo, tajadas	1 minuto	Bajo
Tomates, en cuartos	2 minutos	Bajo
Zanahorias, rodajas	1 minuto	Bajo
Zanahorias	4 minutos	Bajo

Frutas	Tiempo cocción aprox.	Nivel presión
Arándanos	8 - 10 minutos	Bajo
Ciruelas	4 - 5 minutos	Bajo
Damascos, frescos, enteros o en mitades	2 - 3 minutos	Bajo
Damascos, secos	4 minutos	Bajo
Melocotones, frescos, en mitades	3 minutos	Bajo
Melocotones, secos	4 - 5 minutos	Bajo
Manzanas, frescas, en rodajas o trozos	2 - 3 minutos	Bajo
Manzanas, secas	3 minutos	Bajo
Pasas	4 - 5 minutos	Bajo
Peras, frescas, en mitades	3 - 4 minutos	Bajo
Peras, secas	4 - 5 minutos	Bajo

Fríjoles y legumbres	Tiempo cocción aprox.	Nivel presión
Soja roja	4 - 5 minutos	Alto
Alubias blancas	5 - 7 minutos	Alto
Alubias escarlata	10 - 12 minutos	Alto
Alubias negras	8 - 10 minutos	Alto
Alubias pintas	4 - 6 minutos	Alto
Garbanzos	10 - 12 minutos	Alto
Lentejas, rojas	7 - 9 minutos	Alto
Lentejas, sopa	8 - 10 minutos	Alto
Lentejas, verdes	8 - 10 minutos	Alto

Granos (1 taza)	Cantidad de agua	Tiempo cocción	Nivel presión
Arroz basmati	1½ tazas	5 - 7 minutos	Alto
Arroz grano largo	1½ tazas	5 - 7 minutos	Alto
Arroz intergral	1½ tazas	15 - 20 minutos	Alto
Arroz silvestre	3 tazas	22 - 25 minutos	Alto

Carne de vacuno y ave	Tiempo cocción aprox.	Nivel presión
Carne vacuno/ternera, asado	35 - 40 minutos	Alto
Carne vacuno/ternera	25 - 30 minutos	Alto
Carne vacuno/ternera, cubos	10 - 15 minutos	Alto
Carne vacuno, carne mechada,	10 - 15 minutos	Alto
Carne vacuno, albóndigas,	5 - 10 minutos	Alto
Carne vacuno, cecina	50 - 60 minutos	Alto
Cerdo, asado	40 - 45 minutos	Alto
Cerdo, costillas	15 minutos	Alto
Cerdo, pierna ahumada,	20 - 25 minutos	Alto
Cerdo, jamón, trozos	20 - 25 minutos	Alto
Cordero, pierna	35 - 40 minutos	Alto
Cordero, cubos	10 - 15 minutos	Alto
Pollo, entero	12 - 15 minutos	Alto
Pollo, en presas	8 - 10 minutos	Alto
Gallinas de Cornualles, dos	8 - 10 minutos	Alto
Sopa o caldo concentrado de carne	10 - 15 minutos	Alto

Mariscos y pescados	Tiempo cocción aprox.	Nivel presión
Almejas	2 - 3 minutos	Bajo
Camarones	1 - 2 minutos	Bajo
Cangrejos	2 - 3 minutos	Bajo
Langosta	2 - 3 minutos	Bajo
Mejillones	2 - 3 minutos	Bajo
Pescado, entero, destripado	5 - 6 minutos	Bajo
Pescado, sopa o caldo concentrado	5 - 6 minutos	Bajo
Pescado, filete	2 - 3 minutos	Bajo

Basic safety precautions

This is an EC certified product. Most kitchenware manufacturers recommend applying the following safety measures for domestic use.

Basic safety precautions must always be followed when using pressure cookers.

1. Read all the instructions.
2. Don't touch hot surfaces. Use the handles.
3. Pay special attention when using the pressure cooker in front of children.
4. Don't place the pressure cooker in a hot oven.
5. Take extreme precaution when moving a pressure cooker containing hot liquid.
6. Never use a pressure cooker for any purpose other than that designed.
7. This product uses pressure to cook. Incorrect use may cause burns. Make sure the cooker is securely closed before operating it.
8. Don't fill the cooker more than 2/3 its total capacity. When cooking food which swells during cooking like rice and pulse vegetables, do not pass half the capacity when filling. Overfilling may cause obstruction of the steam exit ducts causing excess pressure.
9. Bear in mind some foods like: apple purée, blueberries, pearl barley, oat flour or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti may form froth, bubbles and obstruct the pressure control system (steam outlet). These foods must not be cooked in a pressure cooker.
10. Prior to each use, always check the pressure evacuation valves are free from obstructions.
11. Don't open the pressure cooker until cooled and all the pressure has dropped. Should you have difficulty moving the handles, this means the cooker still has pressure. Remove the pressure regulator and let cold water run over the cooker to cool it and reduce internal pressure. Any pressure inside the cooker may be hazardous.
12. Don't use the cooker to fry with oil under pressure.
13. On achieving normal operating pressure, reduce the heat, thereby preventing all the steam creating liquid from evaporating.
14. **KEEP THESE INSTRUCTIONS.**

Manufacturer's recommendations

For maximum enjoyment of your Fagor pressure cook, read these recommendations carefully before using, and follow them carefully.

1. Make sure to keep the pressure cooker out of the reach of children while cooking.
2. Never use a pressure cooker with a broken or worn closure seal. Check the closure seal prior to each use, making sure it is flexible without any tears or cracks. If it needs replacing, go to the **care and cleaning section** of this manual.
3. To reduce risk of accidents and burns, the cooker handle must be located so it is oriented inwards and does not overhang the stove edge or adjacent surfaces.
4. When using the Fagor pressure cooker, make sure the safety window is facing inwards to the stove and away from you. This will reduce the risk of burns should the cooker have to evacuate pressure via the safety window.
5. It is extremely important not to fill the cooker more than 2/3 its capacity with food and liquids. When cooking grains or other foods which expand during cooking, do not fill the cooker more than half its capacity. If the cooker is too full it will produce excess steam.
6. Prior to cooking make sure the rubber seal is in good conditions and the correct position, likewise the operating valve must not be obstructed with food remains. Consult detailed instructions in this manual.
7. Make sure the cooker is securely closed prior to cooking. Handles must be aligned and lid easily slid to left and right. Unless closed properly, the cooker won't generate pressure.
8. On eliminating pressure, raise the cooker lid towards you, so the steam left inside escapes via the part farthest from you.
9. Pressure cookers shouldn't be used for medical purposes like sterilisation. These cookers are not designed to reach the temperature required for complete sterilisation.
10. Don't let anyone who isn't familiarised with this instruction manual use the pressure cooker.
11. Don't use the pressure cooker on a propane stove in the open air or an industrial stove. This pressure cooker is designed solely for domestic use.
12. **WARNING: ONLY USE ORIGINAL SPARES PURSUANT TO THE CORRESPONDING MODEL. THE USE OF ANY NON-ORIGINAL SPARE PART IS DANGEROUS, SINCE THEY ARE PART OF THE COOKER SAFETY SYSTEM. NON-ORIGINAL SPARES LEAVE THE MANUFACTURER'S GUARANTEE VOID.**

Introduction

Thank you for purchasing a Fagor pressure cooker. We appreciate your trust in our company on choosing one of our pressure cookers. We are sure this pressure cooker will give you excellent service for years.

Pressure cookers have a lot of advantages over traditional cooking methods. Firstly and most importantly, it cooks food in much less time, and in most cases 1/3 of the time usually required. By reducing the cooking time of foods, these maintain their colour and taste better; likewise their vitamins and minerals which usually evaporate or become diluted when cooking with more water for longer periods. Manufactured in thick calibre top quality stainless steel 18/10, Fagor pressure cookers are designed considering their functionality and safety, because they meet all the international safety standards. The Fagor inbuilt easy-to-use operating valve make it easier than ever to determine the correct pressure and its maintenance. This valve tells you when to reduce or increase cooker intensity to maintain the desired pressure level. We know that once you've used a Fagor pressure cooker, this will become the important kitchen utensil you've ever had.

Fagor pressure cookers are partly manufactured in stainless steel and the shiny final finish is achieved through mechanical processes. Furthermore, pressure cooker manufacture is environment friendly and saves energy. A pressure cooker will save you up to 70% of cooking time in comparison to traditional methods. By cooking more quickly less energy is used. Moreover, it cooks so fast at high temperature the foods retain their vitamins and minerals better, making your meals healthier. The Fagor pressure cooker is probably the most efficient item in your kitchen.

Prior to cooking it is important to carefully read this manual making sure you understand the operating, care and maintenance of your Fagor pressure cooker so you can enjoy it for years.

Components and characteristics

Lid (1). Made from top quality thick calibre stainless steel. The lid must be correctly fastening and the chosen pressure operating correctly for the cooker to reach sufficient pressure. To place the lid easily, align the ● mark on the left hand side of the handle at the top of the lid with the ● on the top of the stove handle. (Fig. 5)

WARNING: NEVER FORCE THE LID

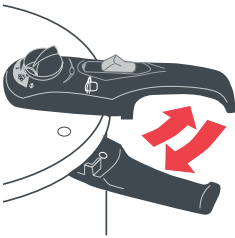


Fig.5

Pressure indicator (2). Enables visualisation of pressure inside the cooker. As the pressure cooker heats it generates pressure inside, and the pressure indicator (red bar on the lid handle), will automatically start rising. While this happens you should see steam coming out sideways through the lid handle (Fig. 13). When the indicator is raised there's pressure inside the cooker which impedes its opening. The cooker safety closure is locked and can't be moved to open position. If the indicator isn't raised, there's no pressure inside the cooker.



Fig.13

Operating valve (3). The working valve has 2 pressure levels (positions 1 and 2), one to expel the steam (picture of a steam cloud), and an extraction position (picture of a circle penetrated by a line), serving to remove the valve for cleaning. (Fig. 7-8-9-10). You'll see the operating valve can't be turned to extraction position in the same way as for the pressure and pressure expulsion positions. Read the instructions on how to turn the valve to open position in the **CLEANING AND MAINTENANCE SECTION**.

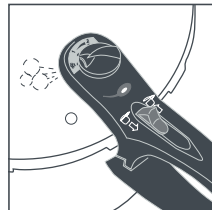


Fig.7

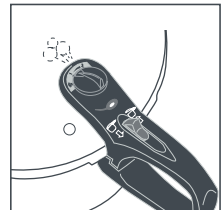


Fig.8

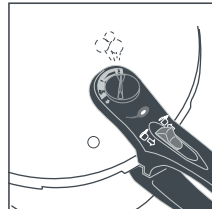


Fig.9

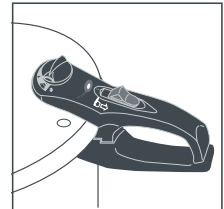



Fig.10

Position selector	(kPa)	Pressure level
(∅)	0	Extraction position without pressure
	0	Pressure expulsion position
1	60	Low pressure
2	100	High pressure

Open button (4). To open the lid, slide opening button **FORWARDS (TO PRESSURE INDICATOR)**, as shown in Fig 6. Unless you close the lid correctly, the opening button can't be moved. Even if you put the cooker on the hob, the steam will be released.

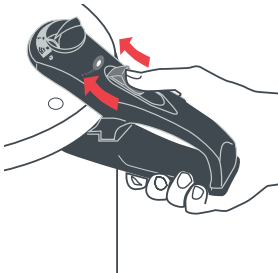


Fig.6

Lid handle (5). It's used to remove the pressure cooker lid and contains vital components for operating of the same. To reduce the risk of burns and accidents, the cooker handle must be facing inwards and not overhand the edge of the stove or adjacent surfaces.

Safety window (6). Should there be excessive pressure, the steam will be expelled through the safety window cut on the edge of the lid (Fig. 14). This is a safety mechanism which is only activated in the event of abnormal use. Should both valves, i.e. the operating and safety become locked due to overfilling the cooker for example, the pressure will expel the silicone seal and allow pressure to escape through this window. If this happens, take the cooker to your nearest **Authorised Technical Service** to check all the safety systems.

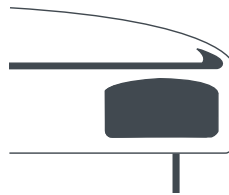


Fig.14

WARNING: Excess steam released via this window will be very hot and may cause serious injuries. If there's a possibility the safety window must release the pressure, said window should always face away from you or any object which the steam or expelled liquids might damage.

Safety valve (7). Housed inside the handle and with access for checking and assembly from inside the cooker, it acts when there is excessive pressure and causes constant release of steam via the cooker handle (Fig.3). Furthermore, it prevents opening the cooker while there's pressure inside. If you notice valve malfunctioning or it's stopped working take

your cooker to the nearest **Authorised Technical Service** for revision of said safety devices.

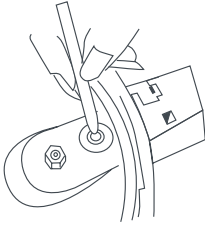


Fig.3

Silicone seal (8). To create a vacuum seal, a silicone seal is placed on the inner edge of the lid. Never ever use a pressure cooker if the silicone seal is not correctly fitted or it's worn or broken.

Side handle (9). Provides greater stability when transporting the pressure cooker.

Pressure cooker handle (10). Besides being used to transport the cooker, the cooker handle is also fastened to the lid handle when the lid is turned clockwise (Fig. 5).

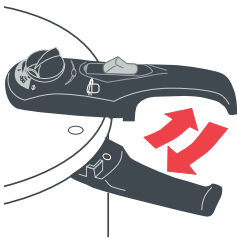


Fig.5

Body (11). Body manufactured in thick calibre top quality stainless steel 18/10, and all the cooking is done inside the pressure cooker.

Heat diffuser bottom (12). As the aim of pressure cookers is to cook quickly, their base is a heat diffuser bottom comprising 3 layers of metal. Aluminium, one of the fastest heat conducting metals which distributes heat evenly is compressed like a 'sandwich' between 2 layers of stainless steel. Because aluminium must not come into contact with food. The top stainless steel layer provides aluminium contact with foods and the bottom one contacts the hob, and has magnetic properties. This characteristic enables its use on induction hobs.

Cooking with a Fagor pressure cooker

NOTE: FAGOR PRESSURE COOKERS ARE FOR DOMESTIC KITCHEN USE. THEY ARE NOT FOR INDUSTRIAL KITCHEN USE.

Before using it the first time

To open the pressure cooker slide the opening button forwards (Fig.4) and turn the lid anti-clockwise, holding bottom cooker handle with your left hand and raising the lid. Before using the pressure cooker for the first time, wash all the components in warm water with washing-up liquid. Rinse and dry well. The cooker body can be placed in the dishwasher, but we recommend washing the lid and its components by hand. Always remove the silicone seal when washing the lid. Wash the seal in warm soapy water, rinse and dry well. Cover the seal with a fine layer of cooking oil (olive, sunflower, etc.). Follow this process every time you wash the pressure cooker to lengthen the useful life of the seal and facilitate cooker closure.

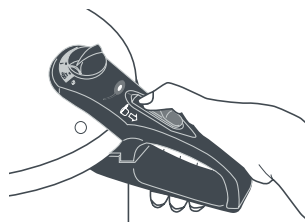


Fig.4

How to add food and liquids

1 To cook you must add 250/300ml of liquid to the cooker per 15 mins. cooking or less cooking or 500ml of water if cooking over 15 mins. to generate steam. **NEVER USE WITH LESS WATER.** It's important to always use some kind of liquid when using the pressure cooker, as the liquid must generate steam to create pressure. Without liquid the pressure cooker cannot generate pressure. You may use as a liquid: water, stock, wine or any other liquid to cook except oil. Oil can be used to brown meat or sauté onion prior to adding the other ingredients; however, **OIL MUSTN'T BE THE SOLE LIQUID** for cooking.

WARNING: PRESSURE COOKERS ARE NOT FRYERS; DON'T TRY FRYING UNDER PRESSURE.

2 Never fill the cooker more than 2/3 capacity (including liquids and solids), because sufficient space to generate pressure is necessary. Only fill the cooker to 1/2 its capacity when cooking foods that swell and/or create froth during their cooking like garden peas and other pulse vegetables and grains. Fill only to half capacity when making soups or concentrated stock.

3 Liquid and foods can be directly added to the pressure cooker or steam cook placing the foods in a stainless steel basket (sold separately) located on the metal support (sold separately) when instructions or the recipe thus require. For this, place the support on the cooker bottom, adding at least 750ml of liquid and place the basket (sold separately) with the foods on top.

How to close the lid and start cooking

1 When you want to start cooking place lid on pressure cooker aligning with the small • on the lid metal surface with the • mark on the top of the cooker handle. Once both marks are perfectly aligned gently push the lid downwards. Next slide the lid handle clockwise until the lid and base handles join when you'll hear a 'click'. The opening button automatically recedes. The cooker is correctly closed. Unless you close the lid correctly, the opening button won't move. Even if you put the cooker on the hob, the steam will start being released. The closure will lock automatically once the pressure indicator has risen, and will only unlock when the pressure indicator has returned to its original position.

2 Once the pressure cooker is closed choose one of the pressure levels on the operating valve. Level 2 is known as High Pressure or Very Fast. Use this level for most recipes: stews, soups, meats, grain, etc. Level 1 which Low Pressure or Fast. Use this level for delicate foods like fish or vegetables.

3 Place cooker on the hob centre or cooking area. The pressure cooker can be used on all kinds of stoves, i.e. gas, electric, ceramic or induction. When using a gas stove adjust the burner so the flame is totally under the cooker bottom, this way it won't decolour the sides of the cooker. When using an electric stove choose a cooking area with the same diameter as the pressure base or in its defect with a smaller diameter.

4 Start cooking on a strongheat (**SEE BELOW FOR ELECTRIC STOVE INSTRUCTIONS**). When the pressure indicator rises and steam starts coming out of the valve, reduce heat intensity, maintaining a constant light steam jet. At this point **COOKING TIME STARTS** and it's when you have to control the time your recipe needs. We recommend using a stove timer to control the exact cooking time.

NOTE: BY DEFAULT, THE PRESSURE VALVE COMES FROM THE FACTORY IN POSITION 2; BEAR IT IN MIND THE FIRST TIME YOU USE IT.

Position selector	(kPa)
(Ø)	Operating valve extraction (Fig. 12-13)
	Steam expulsion (Fig. 7)
1	Low pressure - fast (Fig. 8)
2	High pressure - very fast (Fig. 9)

5 If at any time during the cooking period, the operating valve releases too much steam, reduce the heat source to a lower level to adjust and maintain the correct pressure level. Steam should exit in a constant light jet.

6 Should pressure drop or the valve not release steam increase the heat source until there is moderate steam flow which can be maintained.

7 NEVER EVER SHAKE the pressure cooker **DURING THE COOKING PROCESS**. This will make the operating valve release steam and consequently pressure will drop.

Indications for electric stoves

Electric stoves retain heat much longer, so food can be overcooked, when strength is dropped once cooking time has started. There are 2 options to compensate this effect:

1. Method with 2 hobs. Turn on 2 hobs at the same time, one with high power and the other low. Place the pressure cooker on the highest power until correct pressure is reached and steam starts coming out of the valve. Once the cooker has pressure, place it on the low power hob and start counting the cooking time. Make sure hob power is not too low; you must always observe a light jet leaving the operating valve. If steam doesn't come out and/or the pressure indicator drops, increase power until steam starts coming through the operating valve and adjust time 1 or 2 minutes.

2. Single hob method. Turn on a medium power hob and place cooker on it. When steam starts coming out reduce power and start counting cooking time. Make sure hob power is not too low; you must always observe a light jet leaving the operating valve. If steam doesn't come out and/or the pressure indicator drops, increase power until steam starts coming through the operating valve and adjust time 1 or 2 minutes.

How to eliminate pressure after cooking

Always check the recipe being prepared to decide whether the pressure cooker should cool naturally or a fast cooling method should be used. Choose one of these 3 methods to release the pressure:

1. Eliminate pressure naturally. For this method, remove pressure cooker from the burner and let the pressure drop naturally. It will take 10-15 mins. depending on the amount of food or liquid. Once the pressure has been released and the pressure indicator has returned to original position, return to **point 4 of this section**.

2. Cooling cooker with cold water to eliminate pressure. Use this method to reduce cooker pressure as quickly as possible, like when cooking most shellfish and vegetables. You do this placing the pressure cooker in the sink and allowing tap water to run over the lid until the

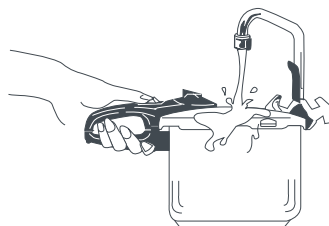


Fig.12

steam stops and the pressure indicator has dropped (Fig. 12). On placing the cooker in the sink tilt it so the cold water descends the sides of the cooker far from the lid handle. Once pressure has been eliminated and the pressure indicator has dropped, **move to point 4 of this section. Never submerge the pressure cooker in water.**

3. Eliminate pressure automatically. To use the automatic option, turn operating valve to steam expulsion position (Fig.7), and steam will be automatically expelled. Once all steam has been totally expelled and the pressure indicator has dropped, move to **point 4 of this section.**

4. Once the pressure has been released and the pressure indicator has dropped, move the opening button forwards (Fig. 4). Hold the cooker with your left hand and slide the lid rightwards with your right hand. Even though all the pressure has been released, never open the cooker facing you, since there may be very hot steam inside. To avoid the risk of burns, let the condensed water drops fall into the cooker from the lid.

5. Opening during cooking. If you need to open the cooker while cooking, you must depressurise first as described in the foregoing sections. We recommend using the automatic method, because this will help generate pressure much quick later when you continue cooking. The lid will be hot so take care when opening and closing the cooker. To reduce risk of burning, only touch the handles. Remember you're interrupting the cooking on opening the cooker, so when you want to continue cooking you must adjust the cooking time according to the time the cooker has been without pressure.

6. Don't force cooker opening. It will only open when the pressure indicator has dropped and no more steam is expelled; and only then can you move the safety closure to open position.

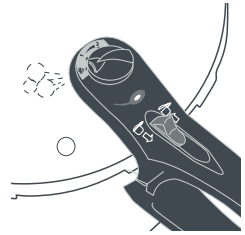


Fig.7

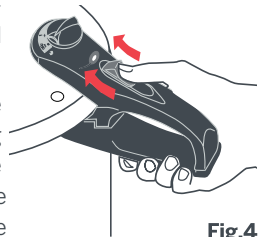


Fig.4

Care and cleaning

1. The Fagor pressure cooker is manufactured in thick calibre top quality stainless steel 18/10.

2. The cooker must be washed, after each use. The body can be placed in the dishwasher, but the lid must be washed using warm water and washing up liquid. When washing the cooker by hand don't use metal sponges or cleaners which scratch since they might scratch the mirror finish on the outside.

3. To remove stubborn stains or any decolouration inside, try pouring the juice of half a lemon dissolved in 1 or 2 cups of water into the cooker. Heat it with the lid on during 15 minutes, remove from the hob/burner and let the pressure drop naturally. Wash as usual.

4. Always dry the clean cooker with a soft clean cloth after washing so it retains the mirror finish shine.

5. To increase the useful life of the silicone seal, wash the lid in warm water with

washing up liquid, rinse and dry. To ensure correct cooker tightness, the silicone seal should be changed every 12-18 months depending on frequency of use. We recommend replacing the safety valve silicone seal with the same frequency.

6. Don't store cooker with the lid on. Only place lid upside down on the pressure cooker. Thus, eliminating the risk of creating a vacuum inside when not in use, which would hinder subsequent cooker opening. This also prevents bad smells forming inside.

7. Prior to opening the Fagor pressure cooker, always check the handles (cooker, side and lid handles) are correctly screwed into place. Otherwise, use a screwdriver to tighten the screws.

8. Spare parts: Use only original spares. Use of unauthorised parts or adhesences may cause malfunction of the unit and cancel any guarantee protection provided by the manufacturer.

Operating valve cleaning

Check the operating valve after each use to check there are no food remains inside it. To do this, move valve to position shown in figure 10 remove the valve (detailed instructions below). Clean it by letting water run through it. Next, holding the lid against the light, look through the hole below the valve to make sure no food particle is obstructing it. If necessary clean the hole with a small brush. If having checked the valve, you note the cooker doesn't function properly, don't use under any circumstance but take it to the **Authorised Technical Service**.

How to remove the operating valve for cleaning

- 1. Place valve** in steam expulsion position, steam cloud picture (Fig.10).
- 2. Carefully pull the valve upwards** (Fig. 15).
- 3. On lifting the valve,** trying moving it anti-clockwise to the circle crossed by a line. You'll see a groove and once the valve reaches it you'll be able to turn it completely to opening position, a circle crossed by a line (Fig.16).
- 4. Remove valve pulling upwards** and clean as instructed above in this section.

How to replace it after cleaning

Turn valve towards the opening position (Fig.11), put valve back into place turning it clockwise towards the steam expulsion position. You will hear a click when the valve moves back into place.

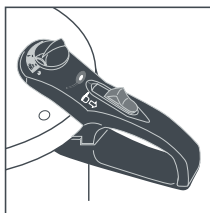


Fig.10

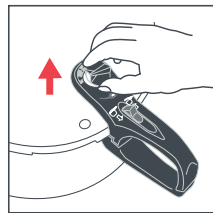


Fig.15

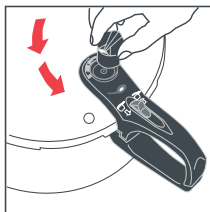


Fig.16

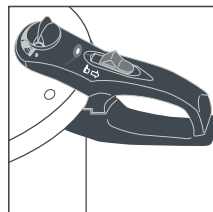


Fig.11

Basic cooking instructions

This section provides basic cooking instructions for the most commonly used food in pressure cookers. Don't cut or dice food inside the cooker with a knife or any other Sharp utensil to prevent scratching the bottom. For soups and stews don't fill the cooker beyond half its capacity. Remember you must ALWAYS use some kind of liquid to cook. If you start using the cooker without or insufficient liquid so it evaporates before finishing cooking, the cooker will be damaged and it won't generate pressure for its correct operating.

Vegetales	Approximate cooking time	Pressure level
Chard, roughly chopped	2 minutes	Low
Large artichoke without leaves	9 - 11 minutes	Low
Medium artichoke without leaves	6 - 8 minutes	Low
Pea in the pod	1 minute	Low
Broccoli shoots	2 minutes	Low
Broccoli stalks	3 minutes	Low
Courgette in half	7 minutes	Low
Courgette pieces	4 minutes	Low
Whole courgette	11 minutes	Low
Sliced courgette	2 minutes	Low
Pumpkin pieces	3 - 4 minutes	Low
Whole onions	2 minutes	Low
Roughly diced common cabbage	1 - 2 minutes	Low
Roughly diced green curly cabbage	5 minutes	Low
Cauliflower florets	2 - 3 minutes	Low
Roughly chopped escarole	1 - 2 minutes	Low
Whole thin asparagus	11 - 2 minutes	Low
Whole thick asparagus	1 - 2 minutes	Low

Vegetales	Approximate cooking time	Pressure level
Frozen spinach	4 minutes	Low
Diced fresh spinach	2 minutes	Low
White beans in pod	2 minutes	Low
Broad beans in pod	4 minutes	Low
Whole green beans	2 - 3 minutes	Low
Corn cob	3 minutes	Low
Swede	7 minutes	Low
Small parsnip cut in 4	3 minutes	Low
Parsnip pieces	3 minutes	Low
Okra, small runner beans	2 - 3 minutes	Low
Sweet potato pieces	5 minutes	Low
Whole new white potatoes	5 minutes	Low
White potato pieces	6 minutes	Low
Small new red potatoes	5 minutes	Low
Red potato pieces	6 minutes	Low
Sliced beet	4 minutes	Low
Large whole beet	20 minutes	Low
Small whole beet	12 minutes	Low
Whole Brussel sprouts	4 minutes	Low
Cabbage cut in 4	3 - 4 minutes	Low
Sliced cabbage	1 minute	Low
Tomatoes cut in 4	2 minutes	Low
Sliced carrots	1 minute	Low
Carrots	4 minutes	Low

Fruits	Tiempo cocción aprox.	Pressure level
Blueberries	8 - 10 minutes	Low
Plums	4 - 5 minutes	Low
Whole or halved fresh apricots	2 - 3 minutes	Low
Dried apricots	4 minutes	Low
Fresh peach halves	3 minutes	Low
Sliced peaches	4 - 5 minutes	Low
Fresh apple slices or pieces	2 - 3 minutes	Low
Dried apples	3 minutes	Low
Raisins	4 - 5 minutes	Low
Fresh pear halves	3 - 4 minutes	Low
Dried pears	4 - 5 minutes	

Beans and pulse vegetables	Approximate cooking time	Pressure level
Red soy	4 - 5 minutes	High
White beans	5 - 7 minutes	High
Scarlet beans	10 - 12 minutes	High
Black beans	8 - 10 minutes	High
Pinto beans	4 - 6 minutes	High
Chickpeas	10 - 12 minutes	High
Red lentils	7 - 9 minutes	High
Lentil soup	8 - 10 minutes	High
Green lentils	8 - 10 minutes	High

Grains (1 cup)	Liquid volume	Cooking time	Pressure level
Basmati rice	1½ cups	5 - 7 minutes	High
Long grain rice	1½ cups	5 - 7 minutes	High
Wholemeal rice	1½ cups	15 - 20 minutes	High
Wild rice	3 cups	22 - 25 minutes	High

Beef and poultry	Approximate cooking time	Pressure level
Roast beef / veal	35 - 40 minutes	High
Beef / veal	25 - 30 minutes	High
Diced beef / veal	10 - 15 minutes	High
Beef, shredded beef	10 - 15 minutes	High
Beef, meatballs	5 - 10 minutes	High
Beef jerky	50 - 60 minutes	High
Roast pork	40 - 45 minutes	High
Pork ribs	15 minutes	High
Smoked pork leg	20 - 25 minutes	High
Pork, ham, pieces	20 - 25 minutes	High
Leg of lamb	35 - 40 minutes	High
Diced lamb	10 - 15 minutes	High
Whole chicken	12 - 15 minutes	High
Pieces of chicken	8 - 10 minutes	High
2 Cornish hens	8 - 10 minutes	High
Soup or concentrated meat stock	10 - 15 minutes	High

Shellfish and fish	Approximate cooking time	Pressure level
Clams	2 - 3 minutes	Low
Prawns	1 - 2 minutes	Low
Crabs	2 - 3 minutes	Low
Lobster	2 - 3 minutes	Low
Mussels	2 - 3 minutes	Low
Fish, whole, gutted	5 - 6 minutes	Low
Fish, soup or concentrated stock	5 - 6 minutes	Low
Fish, steak	2 - 3 minutes	Low

Précautions de sécurité élémentaires

Ce produit est certifié CE. La plupart des fabricants d'ustensiles de cuisine destinés à un usage ménager recommande d'appliquer les mesures de sécurité suivantes.

L'utilisation d'autocuiseurs implique le respect de précautions élémentaires de sécurité.

1. Veuillez lire attentivement les instructions.
2. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez les manches ou les poignées.
3. En présence d'enfants, l'autocuiseur doit être utilisé sous surveillance.
4. Ne mettez jamais l'autocuiseur dans un four chaud.
5. Redoublez de prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur qui contient des liquides chauds.
6. N'utilisez jamais l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
7. Ce produit cuisine avec de la pression. Une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est fermé correctement avant de l'utiliser.
8. Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité totale. Pour cuire des aliments qui se dilatent, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez jamais plus de la moitié de l'autocuiseur. Un remplissage excessif peut boucher les soupapes et provoquer un excès de pression.
9. Certains aliments comme la compote de pomme, les myrtilles, l'orge perlée, la farine d'avoine et d'autres céréales, les pois, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent produire de l'écume ou éclabousser et boucher les dispositifs de libération de la pression. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
10. Assurez-vous toujours que le dispositif de libération de la pression ne soit pas bouché avant d'utiliser l'autocuiseur.
11. N'ouvrez jamais l'autocuiseur avant que la pression interne ait été évacuée. Une résistance des poignées indique qu'il reste de la pression dans l'autocuiseur. Retirez le régulateur de pression et faites couler de l'eau froide sur l'autocuiseur pour le refroidir et réduire la pression interne. Toute pression à l'intérieur de l'autocuiseur peut être dangereuse.
12. N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire des aliments dans l'huile.
13. Réduisez la chaleur lorsque la pression a atteint son maximum pour que le liquide soit évacué sous forme de vapeur.
14. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

Recommandations du fabricant

Pour tirer le meilleur rendement de votre nouvel autocuiseur Fagor, veuillez lire attentivement ces recommandations avant de l'utiliser et appliquez-les rigoureusement.

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants à proximité de l'autocuiseur lorsque vous l'utilisez.
2. N'utilisez jamais l'autocuiseur si le joint est cassé ou abîmé. Vérifiez le joint de fermeture avant chaque utilisation, pour vous assurer qu'il est souple et ne présente aucune fissure ni déchirure. S'il doit être remplacé, lisez la **section de nettoyage et entretien** de cette notice.
3. Pour réduire le risque de brûlures et d'accidents, orientez toujours la poignée de l'autocuiseur vers l'intérieur, pour qu'elle ne dépasse pas du bord de la plaque de cuisson ni des surfaces adjacentes.
4. Lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur Fagor, assurez-vous que la fenêtre de sécurité n'est pas orientée vers vous, pour écarter le risque de brûlures si l'autocuiseur évacue de la pression au travers de la fenêtre de sécurité.
5. Il est très important de ne pas remplir l'autocuiseur au-delà des deux tiers de sa capacité avec des aliments et des liquides. Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité si vous préparez des grains, des céréales ou d'autres aliments qui gonflent pendant la cuisson. Un autocuiseur trop rempli provoque un excès de vapeur.
6. Avant la cuisson, assurez-vous que le joint en caoutchouc est en bon état et sur la bonne position, et que la soupape de fonctionnement ne présente aucun reste de nourriture susceptible de la boucher. Consultez les instructions détaillées fournies dans cette notice.
7. Assurez-vous que l'autocuiseur est fermé correctement avant de commencer la cuisson. Les manches doivent être alignés et le couvercle doit pouvoir coulisser facilement vers la gauche et la droite. Si l'autocuiseur n'est pas fermé correctement, il ne produira pas de pression.
8. Après avoir éliminé la pression, soulevez le couvercle de l'autocuiseur en l'inclinant vers vous et en laissant que la vapeur restée dans l'autocuiseur s'échappe par la partie la plus éloignée de vous.
9. Les autocuiseurs ne doivent pas être utilisés à des fins médicales, par exemple pour la stérilisation. Ces autocuiseurs ne sont pas conçus pour atteindre la température nécessaire à une stérilisation complète.
10. N'autorisez pas les personnes non familiarisées à cette notice d'instructions à utiliser l'autocuiseur.
11. N'utilisez pas l'autocuiseur sur une gazinière au propane en plein air ou dans une cuisine collective. Cet autocuiseur est spécialement conçu pour un usage dans le cadre privé.
12. **ATTENTION : UTILISEZ DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES, QUI CORRESPONDENT AU MODÈLE. L'UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE OU DE PIÈCES DÉTACHÉES QUI NE SONT PAS ORIGINALES IMPLIQUE UN DANGER, PUISQUE LESDITES PIÈCES FONT PARTIE INTÉGRANTE DU SYSTÈME DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL. LES PIÈCES DE RECHANGE QUI NE SONT PAS ORIGINALES ANNULENT LA GARANTIE DU FABRICANT.**

Introduction

Merci d'avoir choisi un autocuiseur Fagor. Merci de la confiance que vous portez à notre marque et d'avoir choisi l'un de nos autocuiseurs. Nous sommes convaincus que cet autocuiseur vous offrira un excellent service pendant de longues années.

L'autocuiseur implique de très nombreux avantages comparés aux méthodes de cuisson traditionnelles. Le premier, et le plus important d'entre eux, est qu'il cuisine les aliments beaucoup plus vite, en général en un tiers du temps habituel. Or, en réduisant le temps de cuisson des aliments, vous conservez leur couleur et leur saveur, mais aussi leurs vitamines et minéraux qui ont tendance à s'évaporer ou se diluer pendant la cuisson à l'eau, beaucoup plus longue. Les autocuiseurs Fagor, fabriqués en acier inoxydable 18/10 d'excellente qualité et gros calibre, sont conçus pour être fonctionnels et sûrs, puisqu'ils remplissent toutes les normes internationales de sécurité. La soupape de fonctionnement incorporée et facile à utiliser de Fagor vous permet de déterminer facilement la pression, mais aussi de la nettoyer aisément. Cette soupape vous indique quand réduire ou augmenter l'intensité du mode de cuisson, pour maintenir le niveau de pression adéquat. Cet autocuiseur Fagor deviendra votre meilleur allié dans la cuisine !

Les autocuiseurs Fagor sont fabriqués en partie en acier inoxydable et leur finition finale brillante est obtenue grâce à des processus mécaniques. Ils sont fabriqués en respectant l'environnement et pensés pour économiser de l'énergie. La cuisson à l'autocuiseur vous permettra de gagner du temps (environ 70 %) comparé à d'autres méthodes traditionnelles. Et qui dit gain de temps, dit gain d'énergie ! En outre, la cuisson à des températures élevées et plus rapidement permet de préserver les vitamines et les minéraux des aliments et donc de préparer des repas plus sains. L'autocuiseur Fagor deviendra l'ustensile incontournable de votre cuisine.

Avant d'utiliser votre autocuiseur Fagor, lisez attentivement cette notice et assurez-vous d'avoir compris son fonctionnement, mais aussi la façon de le nettoyer et de le conserver, afin d'en profiter pendant de nombreuses années.

Composants et caractéristiques

Couvercle (1). Fabriqué en acier inoxydable d'excellente qualité et de gros calibre. Le couvercle doit être bien emboîté et la pression de fonctionnement sélectionnée correctement pour que l'autocuiseur atteigne la pression suffisante. Pour mettre facilement en place le couvercle, alignez le repère ● qui se trouve à gauche du manche, sur la partie supérieure du couvercle, et le repère ● de la partie supérieure du manche de l'autocuiseur. (Fig. 5)

ATTENTION : NE FORCEZ JAMAIS LE COUVERCLE

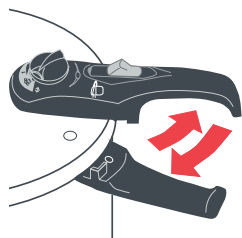


Fig.5

Indicateur de pression (2). Il permet de voir la présence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. L'indicateur de pression (la petite tige rouge située sur la poignée du couvercle) se lève automatiquement au fur et à mesure que l'autocuiseur chauffe et génère de la pression à l'intérieur. Pendant que cela se produit, vous devez voir la vapeur s'échapper sur le côté, par la poignée du couvercle (Fig. 13). Si l'indicateur est levé, il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur et celui-ci ne peut être ouvert. Le verrouillage de sécurité de l'autocuiseur est bloqué et ne pourra pas être mis sur la position d'ouverture. Si l'indicateur n'est pas levé, il n'y a pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur.



Fig.13

Soupape de fonctionnement (3) La soupape de fonctionnement permet de sélectionner deux niveaux de pression (positions 1 et 2) : une position pour expulser la vapeur (dessins d'un nuage de vapeur) et une position d'extraction (dessin d'un cercle traversé par un trait) qui sert à retirer la soupape pour la nettoyer. (Fig. 7-8-9-10). Vous verrez que la soupape de fonctionnement ne peut pas pivoter sur la position d'extraction comme elle pivote vers les positions de pression et d'expulsion de la pression. Consultez les instructions sur la façon de faire pivoter la soupape sur la position d'ouverture, dans la **SECTION DE NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.

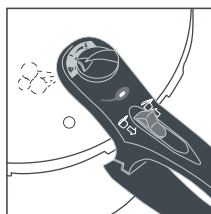


Fig.7

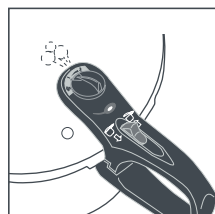


Fig.8

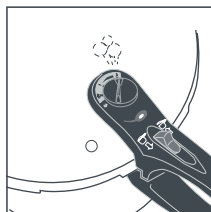


Fig.9

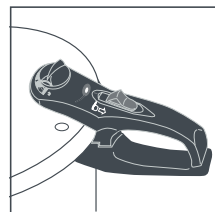



Fig.10

Sélecteur de position	(kPa)	Niveau de pression
(Ø)	0	Position d'extraction sans pression
	0	Position d'expulsion sans pression
1	60	Pression faible
2	100	Pression élevée

Bouton d'ouverture (4) Pour ouvrir le couvercle, faites coulisser le bouton d'ouverture **VERS L'AVANT (VERS L'INDICATEUR DE PRESSION)**, comme indiqué sur la Fig. 6. Si vous ne fermez pas le couvercle correctement le bouton d'ouverture ne bougera pas. Et si vous mettez l'autocuiseur sur le feu, la vapeur sera évacuée.



Fig.6

Manche du couvercle (5) Il contient les composants fondamentaux au bon fonctionnement de l'appareil. Utilisez-le pour retirer le couvercle de l'autocuiseur. Pour réduire le risque de brûlures et d'accidents, orientez toujours le manche de l'autocuiseur vers l'intérieur, pour qu'il ne dépasse pas du bord de la plaque de cuisson ni des surfaces adjacentes.

Fenêtre de sécurité (6). En cas de pression excessive, la vapeur s'échappera par la fente de la fenêtre de sécurité située au bord du couvercle (Fig. 14). Ce mécanisme de sécurité s'active uniquement en cas d'utilisation anormale. Si les deux soupapes (celle de fonctionnement et celle de sécurité) se bloquent en raison, par exemple, d'un remplissage excessif de l'autocuiseur, la pression expulsera le joint en silicone et la pression pourra s'échapper par cette fenêtre. Si cela se produit, vous devrez porter l'autocuiseur au **Service Technique Agréé** le plus proche pour y faire réviser tous les systèmes de sécurité.

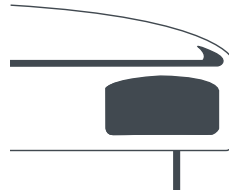


Fig.14

ATTENTION : l'excès de vapeur libéré par cette fenêtre sera très chaud et peut provoquer des blessures graves. Pour parer à cette éventualité, vous ne devez jamais orienter cette fenêtre vers vous ou vers un objet que la vapeur ou les liquides expulsés pourraient abîmer.

Soupape de sécurité (7). Logée à l'intérieur de la poignée et accessible depuis l'intérieur de l'autocuiseur pour sa vérification et son montage, elle intervient en cas d'augmentation excessive de la pression en permettant la sortie constante de la vapeur de l'intérieur du manche de l'autocuiseur (Fig. 3). Elle em-

pêche également l'ouverture de l'autocuiseur tant qu'il y a de la pression à l'intérieur. Si vous détectez un mauvais fonctionnement des soupapes ou si elles ne fonctionnent plus, portez l'autocuiseur au **Service Technique Agréé** ; ces dispositifs doivent être révisés.

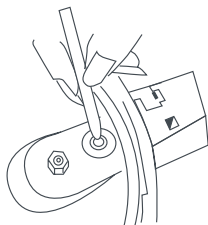


Fig.3

Joint en silicone (8). Un joint en silicone placé autour du bord inférieur du couvercle garantit l'étanchéité. N'utilisez jamais l'autocuiseur si le joint en silicone n'est pas bien en place, s'il est usé ou abîmé.

Poignée latérale (9). Elle offre une meilleure stabilité lorsque vous portez ou déplacez l'autocuiseur.

Manche de l'autocuiseur (10) Il permet de déplacer et de transporter l'autocuiseur, et s'emboîte avec le manche du couvercle lorsque vous tournez ce dernier dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 5).

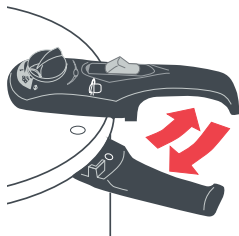


Fig.5

Cuve (11). La cuve est fabriquée en acier inoxydable 18/10 d'excellente qualité et gros calibre, et toute la cuisson a lieu dans l'autocuiseur.

Fond thermo-diffuseur (12). La fonction des autocuiseurs étant la cuisson rapide, leur base est dotée d'un fond diffuseur thermique formé par trois couches en métal. L'aluminium, l'un des métaux qui conduit la chaleur le plus rapidement et la distribue de façon homogène, est comprimé comme un « sandwich » entre deux couches en acier inoxydable, puisque l'aluminium ne doit pas être au contact des aliments. La couche supérieure en acier inoxydable évite le contact entre l'aluminium et les aliments, tandis que la couche inférieure, qui est en contact avec le brûleur, possède des propriétés magnétiques. Cette caractéristique permet de cuisiner sur des plaques à induction.

Cuisiner avec l'autocuiseur Fagor

NOTE : LES AUTOCUISEURS FAGOR DOIVENT ÊTRE UTILISÉS DANS DES CUISINES, DANS LE CADRE PRIVÉ. CES APPAREILS NE SONT PAS INDIQUÉS POUR ÊTRE UTILISÉS DANS DES CUISINES COLLECTIVES.

Avant la première utilisation

Pour ouvrir l'autocuiseur, faites coulisser le bouton d'ouverture vers l'avant (Fig. 4) et tournez le couvercle vers la droite (dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre) en tenant le manche inférieur dans la main gauche et en soulevant le couvercle. Avant la première utilisation de l'autocuiseur, lavez toutes les parties et composants avec de l'eau tiède et du produit lave-vaisselle. Rincez et séchez bien. La cuve de l'autocuiseur peut aller au lave-vaisselle mais nous recommandons de laver le couvercle et ses composants à la main. Retirez toujours le joint en silicone pour laver le couvercle. Lavez le joint avec de l'eau tiède et du savon, rincez et séchez soigneusement. Couvrez le joint d'une fine couche d'huile alimentaire (olive, tournesol, etc.). Réaliser cette opération chaque fois que vous lavez l'autocuiseur pour prolonger la durée de vie du joint et faciliter la fermeture de l'appareil.

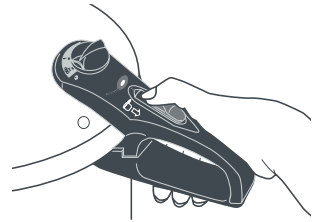


Fig.4

Comment ajouter des aliments et des liquides

1 Pour cuisiner, l'autocuiseur doit impérativement contenir 250 à 300 ml de liquide pour une cuisson de 15 minutes ou moins, ou bien 500 ml d'eau si la cuisson se prolongera pendant plus de 15 minutes pour permettre la vaporisation. **NE CUISEZ JAMAIS AVEC MOINS D'EAU.** Il est primordial de toujours utiliser un liquide pour cuisiner avec l'autocuiseur, car le liquide doit permettre la production de vapeur pour créer la pression. Sans liquide, l'autocuiseur ne peut générer de la pression. Vous pouvez utiliser les liquides suivants : eau, bouillon, vin ou tout autre liquide pour cuisiner, sauf de l'huile. Vous pouvez utiliser de l'huile pour saisir la viande ou faire revenir les oignons avant d'ajouter les autres ingrédients mais **L'HUILE NE DOIT JAMAIS ÊTRE LE SEUL LIQUIDE** de cuisson.

ATTENTION : LES AUTOCUISEURS NE SONT PAS DES FRITEUSES : N'ESSEYER PAS DE FRIRE DES ALIMENTS À PRESSION.

2 Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des deux tiers de sa capacité (y compris les liquides et solides), car il faut laisser assez d'espace pour générer la pression. Remplissez l'autocuiseur jusqu'à la moitié de sa capacité lorsque vous cuisinez des aliments qui gonflent et/ou produisent de l'écume pendant leur cuisson, comme les pois et autres légumineuses et les grains. Remplissez l'autocuiseur jusqu'à la moitié de sa capacité lorsque vous cuisinez des soupes ou des fumets.

3 Vous pouvez verser le liquide et les aliments directement dans l'autocuiseur ou bien cuisiner à la vapeur en déposant les aliments dans le panier en acier inoxydable (vendu séparément) et celui-ci sur le support en métal (vendu séparément) lorsque les instructions ou votre recette l'indiquent. Pour ce faire, placez le support au fond de l'autocuiseur, ajoutez au moins 750 ml de liquide et posez dessus le panier (vendu séparément) contenant les aliments.

Comment fermer le couvercle et commencer la cuisson


1 Pour commencer la cuisson, placez le couvercle sur l'autocuiseur, en alignant la petite marque ● située sur la surface métallique du couvercle et la marque ● qui se trouve sur le dessus de la poignée de l'autocuiseur. Lorsque les deux marques sont parfaitement alignées, poussez doucement le couvercle vers le bas. Faites ensuite coulisser le manche du couvercle vers la gauche (dans le sens des aiguilles d'une montre), jusqu'à ce que les poignées du couvercle et de la base se chevauchent ; vous entendrez alors un clic. Le bouton d'ouverture reculera automatiquement. L'autocuiseur est fermé correctement. Si vous ne fermez pas le couvercle correctement le bouton d'ouverture ne bougera pas. Et si vous mettez l'autocuiseur sur le feu, la vapeur sera évacuée. Le verrouillage se bloquera automatiquement dès que l'indicateur de pression se sera élevé et l'autocuiseur se déverrouillera uniquement lorsque ledit indicateur sera revenu à sa position initiale.

2 Une fois l'autocuiseur fermé, sélectionnez l'un des niveaux de pression sur la soupape de fonctionnement. La pression du niveau 2 est appelée pression élevée ou super rapide. Utilisez ce niveau pour la plupart de vos recettes : ragoûts, soupes, viandes, grains et céréales, etc. La pression du niveau 1 est dite de pression basse ou rapide. Utilisez ce niveau de pression pour préparer des aliments délicats comme les poissons ou les légumes.

3 Placez l'autocuiseur au centre du brûleur ou sur la zone de cuisson. L'autocuiseur peut être utilisé sur tout type de cuisines : gaz, électrique, vitrocéramique et induction. Si vous utilisez une cuisinière au gaz, réglez le brûleur de façon que les flammes se trouvent bien au-dessous de la base de la cuve pour ne pas décolorer ses côtés. Lorsque vous cuisinez sur une plaque électrique, sélectionnez une zone de cuisson du même diamètre que la base de l'autocuiseur ou plus petite.

4 Commencez la cuisson à feu vif (**CONSULTEZ CI-DESSOUS LES INSTRUCTIONS POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES**). Lorsque l'indicateur de pression monte et que la vapeur commence à s'échapper par la soupape, baissez le feu pour maintenir un jet de vapeur constant et léger. **COMMENCEZ ALORS À COMPTER LE TEMPS DE CUISSON** indiqué sur votre recette. Nous vous recommandons d'utiliser un temporisateur pour contrôler le temps de cuisson exact.

NOTE : LA SOUPAPE DE PRESSION EST PLACÉE SUR LA POSITION 2 PAR DÉFAUT À LA SORTIE D'USINE ; VOUS DEVEZ EN TENIR COMPTE LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION.

Sélecteur de position	(kPa)
(Ø)	Extraction soupape de fonctionnement (Fig. 12-13)
	Expulsion de la vapeur (Fig. 7)
1	Pression faible-rapide (Fig. 8)
2	Pression élevée-super rapide (Fig. 9)

5 Si pendant la cuisson la soupape de fonctionnement expulse un jet de vapeur excessif, vous devez diminuer la source de chaleur à un niveau plus bas, pour régler et maintenir le niveau de pression adéquat. La vapeur doit sortir en un jet léger et constant.

6 Si la pression diminue ou si la soupape n'expulse pas la vapeur, vous devez augmenter la puissance de votre source de chaleur, jusqu'à ce que le jet de vapeur qui s'échappe soit modéré, constant et puisse être maintenu.

7 **IL NE FAUT JAMAIS REMUER** l'autocuiseur **PENDANT LA CUISSON**. La soupape de fonctionnement expulserait de la vapeur et la pression diminuerait.

Conseils d'utilisation sur cuisinières électriques

Les cuisinières électriques conservent la chaleur pendant longtemps, aussi les aliments peuvent être trop cuits lorsque vous baissez la puissance après le début du temps de cuisson. Pour compenser ce phénomène, deux options s'offrent à vous :

1. Méthode avec deux brûleurs. Allumez les deux brûleurs à la fois, l'un à une puissance élevée et l'autre à une puissance plus faible. Posez l'autocuiseur sur le brûleur à forte puissance jusqu'à atteindre la pression adéquate et que la vapeur commence à s'échapper par la soupape. Lorsqu'il y a de la pression dans l'autocuiseur, placez-le sur le brûleur allumé à faible puissance et commencez à décompter le temps de cuisson. Assurez-vous que la puissance du brûleur n'est pas trop faible : un jet de vapeur doit toujours s'échapper de la soupape de fonctionnement. En l'absence de vapeur et/ou si l'indicateur de pression chute, augmentez la puissance jusqu'à ce que la vapeur commence à s'échapper par la soupape de fonctionnement et réglez le temps à 1 ou 2 minutes.

2. Méthode avec un seul brûleur. Allumez un brûleur à une puissance moyenne et placez l'autocuiseur dessus. Lorsque la vapeur commence à être diffusée, réduisez la puissance et commencez à décompter le temps de cuisson. Assurez-vous que la puissance n'est pas trop faible : un jet de vapeur doit toujours s'échapper de la soupape de fonctionnement. En l'absence de vapeur et/ou si l'indicateur de pression chute, augmentez la puissance jusqu'à ce que la vapeur commence à s'échapper par la soupape de fonctionnement et réglez le temps à 1 ou 2 minutes.

Comment éliminer la pression après la cuisson

Vérifiez toujours la recette du plat préparé pour déterminer si l'autocuiseur doit être refroidit naturellement ou si vous devez utiliser une méthode de refroidissement rapide. Vous pouvez choisir entre l'une de ces trois méthodes pour libérer la pression :

1. Éliminer la pression de forme naturelle. Pour utiliser cette méthode, retirez l'autocuiseur du brûleur et attendez que la pression diminue naturellement. Cela peut durer 10 à 15 minutes, en fonction de la quantité d'aliments et de liquide. Une fois la pression expulsée et l'indicateur de pression revenu à sa position initiale, passez au **point numéro 4 de cette section**.

2. Éliminer la pression en refroidissant l'autocuiseur à l'eau froide. Cette méthode est employée pour réduire la pression de l'autocuiseur le plus rapidement possible, comme c'est le cas avec la plupart des légumes et fruits de mer. Pour ce faire, placez l'autocuiseur dans l'évier et faites couler l'eau du robinet sur le couvercle jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur et que l'indicateur de pression descende (Fig. 12). Lorsque vous placez l'autocuiseur dans l'évier, inclinez-le pour que l'eau froide coule sur les côtés de l'appareil, loin du manche du couvercle. Une fois la pression éliminée et l'indicateur de pression redescendu, passez au point numéro 4 de cette section. Ne plongez jamais l'autocuiseur dans l'eau.

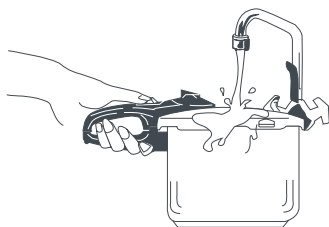


Fig.12

3. Éliminer la pression de forme automatique. Pour utiliser l'option automatique, tournez la soupape de fonctionnement sur la position d'expulsion de la vapeur (Fig. 7) et la vapeur sera expulsée automatiquement. Une fois la vapeur entièrement expulsée et l'indicateur de pression redescendu, passez au **point numéro 4 de cette section**.

4. Après avoir expulsé la pression, une fois l'indicateur de pression redescendu, déplacez le bouton d'ouverture vers l'avant (Fig. 4). Tenez la poignée de l'autocuiseur avec la main gauche et avec la main droite, faites coulisser le couvercle vers la droite. Même si toute la pression s'est échappée, n'ouvrez jamais l'autocuiseur orienté vers vous, car il peut rester de la vapeur très chaude à l'intérieur. Pour écarter le risque de brûlures, attendez que les gouttes d'eau de condensation tombent du couvercle à l'autocuiseur.

5. Ouverture pendant la cuisson. Si vous avez besoin d'ouvrir l'autocuiseur pendant la cuisson, vous devez d'abord le dépressuriser, comme indiqué dans les paragraphes précédents. Nous vous recommandons d'utiliser la méthode automatique, car elle vous permettra de produire plus rapidement la pression par la suite, pour poursuivre la cuisson. Soyez prudent en ouvrant et fermant le couvercle car il sera chaud. Pour écarter le risque de brûlures, ne touchez que les poignées. Nous vous rappelons qu'en ouvrant l'autocuiseur vous interrompez la cuisson, aussi lorsque vous voudrez la poursuivre vous devrez régler le temps de cuisson en fonction du temps pendant lequel l'autocuiseur était sans pression.

6. Ne forcez pas l'ouverture du couvercle. Celui-ci s'ouvrira uniquement si l'indicateur de pression est redescendu et si l'appareil n'expulse plus de vapeur : ce n'est qu'à ce moment-là que vous pourrez déplacer le verrou de sécurité jusqu'à la position ouverte.

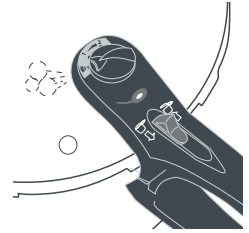


Fig.7

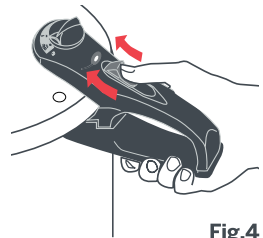


Fig.4

Nettoyage et entretien

1. L'autocuiseur Fagor est fabriqué en acier inoxydable 18/10 d'excellente qualité et de gros calibre.

2. Vous devez nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation. Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle mais vous devez nettoyer le couvercle avec de l'eau tiède et un détergent doux pour la vaisselle. Si vous lavez la cuve à la main, n'utilisez pas une éponge en paille de fer, ni abrasive pour ne pas la rayer.

3. Pour éliminer les tâches difficiles ou une décoloration interne, versez dans la cuve le jus d'un demi-citron que vous aurez dissolu dans 1 à 2 tasses d'eau. Mettez l'autocuiseur sur le feu avec le couvercle pendant 15 minutes, puis retirez et attendez que la pression diminue naturellement. Lavez-le de la façon habituelle.

4. Après le lavage, séchez toujours l'autocuiseur avec un torchon sec, propre et doux pour préserver la brillance de la finition miroir.

5. Pour prolonger la durée de vie du joint en silicone, lavez le couvercle à l'eau tiède, avec un détergent doux pour la vaisselle, puis rincez-le et séchez-le. Pour garantir l'étanchéité de l'autocuiseur, changez le joint en silicone tous les 12-18 mois, en fonction de la fréquence d'utilisation. Nous vous recommandons de changer le joint en silicone de la soupape de sécurité avec la même fréquence.

6. Ne rangez pas l'autocuiseur fermé (avec son couvercle). Mettez simplement le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur. Vous éliminez ainsi le risque de succion à l'intérieur, qui rendrait l'ouverture difficile lors de la prochaine utilisation. Vous éviterez également la formation de mauvaises odeurs à l'intérieur.

7. Avant d'utiliser l'autocuiseur Fagor, assurez-vous que les poignées et les manches (manche de l'autocuiseur, poignée latérale et manche du couvercle) sont vissés correctement et au bon endroit. Le cas contraire, serrez les vis à l'aide d'un tournevis.

8. Pièces de rechange : utilisez uniquement des pièces de rechange originales. L'utilisation de pièces non agréées peut entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil et annuler la garantie du fabricant.

Nettoyage de la soupape de fonctionnement

Après chaque utilisation, vérifiez la soupape de fonctionnement pour vous assurer qu'il n'y a pas de restes d'aliments. Pour ce faire, mettez la soupape sur la position indiquée sur la figure 10 et retirez la soupape (voir les instructions détaillées ci-dessous). Nettoyez-la en faisant couler de l'eau au travers de la pièce. Mettez ensuite le couvercle à contre-jour ; regardez à travers le trou situé sous la soupape et assurez-vous qu'aucun reste d'aliment ne la bouche. Si nécessaire, nettoyez le trou avec une petite brosse. Si après vérification de la soupape l'autocuiseur ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez sous aucun prétexte et portez-le au **Service Technique Agréé**

Comment retirer la soupape de fonctionnement pour la nettoyer

1. Mettez la soupape sur la position d'expulsion de vapeur, soit le dessin du nuage de vapeur (Fig. 10).

2. Tirez délicatement la soupape vers le haut (Fig. 15).

3. Tout en levant la soupape, essayez de la faire pivoter vers la gauche, vers le dessin du cercle traversé par un trait. Vous verrez que lorsque la soupape atteint la fente, vous pourrez la faire pivoter entièrement vers la position d'ouverture, soit le dessin du cercle traversé par un trait (Fig. 16).

4. Retirez la soupape en la tirant vers le haut et nettoyez-la comme indiqué plus haut dans cette section.

Comment la remettre en place après le nettoyage

Orientez la soupape vers la position d'ouverture (Fig. 11), mettez la soupape à sa place et faites-la pivoter vers la droite jusqu'à la position d'expulsion de la vapeur. Vous entendrez un clic lorsque la soupape s'emboîte à nouveau à sa place.

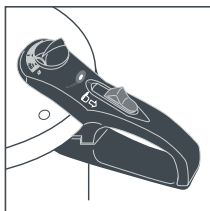


Fig.10

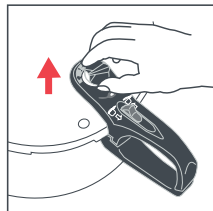


Fig.15

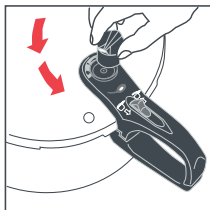


Fig.16

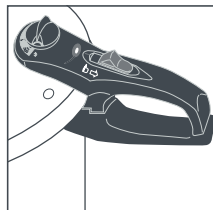


Fig.11

Conseils élémentaires pour cuisiner

Cette section contient des conseils élémentaires pour cuisiner les aliments préparés habituellement dans les autocuiseurs. Ne coupez pas et ne hachez pas des aliments à l'intérieur de l'autocuiseur avec un couteau ou tout autre ustensile tranchant pour ne pas rayer le fond. Pour préparer des soupes et des ragoûts, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Vous devez TOUJOURS utiliser un liquide pour cuisiner. Si vous utilisez l'autocuiseur sans liquide ou si le liquide est insuffisant et s'évapore avant la fin de la cuisson, vous abimerez l'autocuiseur et il n'y aura pas de pression pour qu'il fonctionne correctement.

Légumes	Temps de cuisson approx.	Niveau de pression
Blettes, hachées grossièrement	2 minutes	Bas
Artichaut, grand, effeuillé	9 - 11 minutes	Bas
Artichaut, taille moyenne effeuillé	6 - 8 minutes	Bas
Petits pois, en cosses	1 minute	Bas
Brocolis, fleurettes	2 minutes	Bas
Brocolis, tiges	3 minutes	Bas
Courgette, moitié	7 minutes	Bas
Courgette, en morceaux	4 minutes	Bas
Courgette, entière	11 minutes	Bas
Courgette, en rondelles	2 minutes	Bas
Courge, en morceaux	3 - 4 minutes	Bas
Oignons, entiers	2 minutes	Bas
Chou, haché grossièrement	1 - 2 minutes	Bas
Chou vert frisé, haché grossièrement	5 minutes	Bas
Chou-fleur, fleurettes	2 - 3 minutes	Bas
Endives, hachées grossièrement	1 - 2 minutes	Bas
Asperges, entières fines	11 - 2 minutes	Bas
Asperges, entières grosses	1 - 2 minutes	Bas

Légumes	Temps de cuisson approx.	Niveau de pression
Épinards congelés	4 minutes	Bas
Épinards, frais hachés	2 minutes	Bas
Haricots blancs, en cosses	2 minutes	Bas
Fèves, en cosses	4 minutes	Bas
Haricots verts, entiers	2 - 3 minutes	Bas
Maïs, en épi	3 minutes	Bas
Rutabaga	7 minutes	Bas
Navet, petit, en quarts	3 minutes	Bas
Navets, en morceaux	3 minutes	Bas
Gombos, entiers de petite dimension	2 - 3 minutes	Bas
Patate douce, en morceaux	5 minutes	Bas
Pommes de terre, nouvelles, entières	5 minutes	Bas
Pommes de terre, en morceaux	6 minutes	Bas
Pommes de terre rouges, nouvelles petite	5 minutes	Bas
Pommes de terre rouges, en morceaux	6 minutes	Bas
Betterave, en rondelles	4 minutes	Bas
Betterave, grande entière	20 minutes	Bas
Betterave, petite entière	12 minutes	Bas
Choux de Bruxelles, entiers	4 minutes	Bas
Chou, en quarts	3 - 4 minutes	Bas
Chou, en rondelles	1 minute	Bas
Tomates, en quartiers	2 minutes	Bas
Carottes, en rondelles	1 minute	Bas
Carottes	4 minutes	Bas

Fruits	Temps de cuisson approx.	Niveau de pression
Myrtilles	8 - 10 minutes	Bas
Prunes	4 - 5 minutes	Bas
Abricots frais, entiers ou en moitiés	2 - 3 minutes	Bas
Abricots, secs	4 minutes	Bas
Pêches, entières ou en moitiés	3 minutes	Bas
Pêches, déshydratées	4 - 5 minutes	Bas
Pommes, fraîches, en rondelles ou en morceaux	2 - 3 minutes	Bas
Pommes, déshydratées	3 minutes	Bas
Raisins secs	4 - 5 minutes	Bas
Poires, fraîches, moitiés	3 - 4 minutes	Bas
Poires, déshydratées	4 - 5 minutes	Bas

Haricots secs et légumineuses	Temps de cuisson approx.	Niveau de pression
Soja rouge	4 - 5 minutes	Élevé
Haricots blancs	5 - 7 minutes	Élevé
Haricots rouges	10 - 12 minutes	Élevé
Haricots noirs	8 - 10 minutes	Élevé
Haricots coco	4 - 6 minutes	Élevé
Pois chiches	10 - 12 minutes	Élevé
Lentilles corail	7 - 9 minutes	Élevé
Lentilles, soupe	8 - 10 minutes	Élevé
Lentilles vertes	8 - 10 minutes	Élevé

Grains (1 tasse)	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Niveau de pression
Riz, basmati	1 ½ tasses	5 - 7 minutes	Élevé
Riz, long grain	1 ½ tasses	5 - 7 minutes	Élevé
Riz, complet	1 ½ tasses	15 - 20 minutes	Élevé
Riz, sauvage	3 tasses	22 - 25 minutes	Élevé

Viande bovine et de volaille	Temps de cuisson approx.	Niveau de pression
Viande de bœuf/veau, rôtie	35 - 40 minutes	Élevé
Viande de bœuf/veau	25 - 30 minutes	Élevé
Viande de bœuf/veau, en morceaux	10 - 15 minutes	Élevé
Viande bovine, lardée	10 - 15 minutes	Élevé
Viande bovine, boulettes	5 - 10 minutes	Élevé
Viande bovine, séchée	50 - 60 minutes	Élevé
Porc, rôti	40 - 45 minutes	Élevé
Porc, côtelettes	15 minutes	Élevé
Porc, épaule fumée	20 - 25 minutes	Élevé
Porc, jambon, en morceaux	20 - 25 minutes	Élevé
Mouton, gigot	35 - 40 minutes	Élevé
Mouton, cubes	10 - 15 minutes	Élevé
Poulet, entier	12 - 15 minutes	Élevé
Poulet, en morceaux	8 - 10 minutes	Élevé
Poules de Cornouailles, deux	8 - 10 minutes	Élevé
Potage ou bouillon concentré de viande	10 - 15 minutes	Élevé

Fruits de mer et poissons	Temps de cuisson approx.	Niveau de pression
Coques	2 - 3 minutes	Bas
Crevettes	1 - 2 minutes	Bas
Crabes	2 - 3 minutes	Bas
Langouste	2 - 3 minutes	Bas
Moules	2 - 3 minutes	Bas
Poisson, entier, vidé	5 - 6 minutes	Bas
Poisson, soupe ou fumet concentré	5 - 6 minutes	Bas
Poisson, filet	2 - 3 minutes	Bas

Precauções básicas de segurança

Este é um produto com certificado CE. A maioria dos fabricantes de utensílios de cozinha para uso doméstico recomenda a implementação das seguintes medidas de segurança. Quando se utilizam panelas de pressão, devem ser sempre cumpridas precauções básicas de segurança.

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou as asas.
3. É necessária uma vigilância atenta quando se utiliza a panela de pressão na presença de crianças.
4. Não coloque a panela de pressão num forno quente.
5. Deve aplicar um extremo cuidado ao mover uma panela com líquidos quentes.
6. Nunca use a panela de pressão para outra utilização além daquela para a qual foi criada.
7. Este produto cozinha sob pressão. A sua utilização inadequada pode originar queimaduras. Certifique-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de a utilizar.
8. Não encha a panela de pressão além de 2/3 da sua capacidade total. Quando cozinhar alimentos que aumentam de volume durante a cozedura, como o arroz e os legumes, ao encher a panela, não ultrapasse a metade da capacidade. O enchimento em demasia pode apresentar um risco de obstrução nas vias de saída de vapor e provocar um excesso de pressão.
9. Tenha em consideração que certos alimentos, como a compota de maçã, os arandos, a cevada perolada, a farinha de aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, aletria, macarrão, ruibarbo ou esparguetes, podem formar espuma e borbulhas e obstruir o sistema de controlo de pressão (saída de vapor). Estes alimentos não devem ser cozinhados numa panela de pressão.
10. Antes de cada utilização, confirme sempre se as válvulas de evacuação da pressão estão desimpedidas de qualquer obstrução.
11. Não abra a panela de pressão antes de ter arrefecido e de toda a pressão ter descido. Se tiver dificuldade em mover as asas, isso indica que ainda existe pressão na panela. Retire o regulador de pressão e deixe correr água fria sobre a panela para a arrefecer e reduzir a pressão interna. Toda a pressão no interior da panela pode ser perigosa.
12. Não utilize a panela para fritar à pressão com óleo.
13. Quando alcançar a pressão normal de funcionamento, reduza a potência do fogo, para assim evitar que se evapore todo o líquido que cria o vapor.
14. **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

Recomendações do fabricante

Para desfrutar ao máximo da sua nova panela de pressão da Fagor, leia atentamente estas recomendações antes de a começar a usar e siga-as com cuidado.

1. Certifique-se de que mantém a panela de pressão fora do alcance das crianças quando estiver a cozinhar.
2. Nunca utiliza a panela de pressão com uma junta de vedação danificada ou desgastada. Examine a junta de vedação antes de cada utilização, para garantir que se mantém flexível e não tem qualquer fissura ou rasgos. Se for necessário proceder à substituição, aceda à **secção de limpeza e cuidado** deste manual.
3. Para reduzir o risco de queimaduras e acidentes, a asa da panela de pressão deve estar situada de forma a ficar orientada para dentro e que não fique saliente relativamente ao rebordo do fogão nem sobre as superfícies adjacentes.
4. Quando cozinhar com a panela de pressão da Fagor, certifique-se de que o orifício de segurança está orientado para a parte interior do fogão, para o lado oposto a si. Este posicionamento reduz o risco de queimaduras no caso da panela ter que libertar pressão através do orifício de segurança.
5. É muito importante não encher a panela de pressão com comida e líquidos além de dois terços da sua capacidade. Quando cozinhar cereais em grão ou outros alimentos que se expandem durante a cozedura, não encha a panela de pressão além da metade da sua capacidade. Se a panela estiver demasiado cheia, produz-se um excesso de vapor.
6. Antes de começar a cozinhar, certifique-se de que a junta de vedação em borracha está em boas condições e na posição correta; certifique-se também de que a válvula de funcionamento está livre de restos de alimentos que a possam obstruir. Consulte as instruções mais detalhadas neste manual.
7. Certifique-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de começar a cozinhar. As pegas devem estar alinhadas e a tampa deve poder deslizar facilmente para a esquerda e para a direita. Se a panela não estiver bem fechada, não produzirá qualquer pressão.
8. Depois de eliminar a pressão, levante a tampa da panela inclinando-a na sua direção para permitir que os restos de vapor que permaneçam dentro da panela se libertem pela parte mais afastada de si.
9. As panelas de pressão não devem ser usadas para propósitos médicos ou medicinais, por exemplo para esterilizar. Estas panelas de pressão não estão concebidas para alcançar a temperatura necessária para uma esterilização completa.
10. Não permita a utilização da panela de pressão a pessoas que não estejam familiarizadas com este manual de instruções.
11. Não utilize a panela de pressão em fogões de gás propano ao ar livre nem em fogões industriais. Esta panela de pressão está concebida exclusivamente para uso doméstico.
12. **ATENÇÃO: UTILIZE APENAS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS, DE ACORDO COM O MODELO CORRESPONDENTE. A UTILIZAÇÃO DE QUALQUER PEÇA DE SUBSTITUIÇÃO OU ACESSÓRIO NÃO ORIGINAL É PERIGOSO, DADO QUE FAZEM PARTE DO SISTEMA DE SEGURANÇA DA PANELA DE PRESSÃO. AS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO NÃO ORIGINAIS INVALIDAM A GARANTIA DO FABRICANTE.**

Introdução

Obrigado por comprar uma panela de pressão da Fagor. Agradecemos a confiança que depositou na nossa empresa, escolhendo uma das nossas panelas de pressão. Temos a certeza de que esta panela de pressão lhe irá proporcionar um excelente serviço durante anos.

A panela de pressão oferece muitas vantagens sobre os métodos de cozedura tradicionais. A primeira e mais importante é que cozinha os alimentos em muito menos tempo, na maioria dos casos, num terço do tempo normalmente necessário. Ao reduzir o tempo para cozinhar os alimentos, estes tendem a conservar melhor a cor e o sabor, além das vitaminas e minerais, que geralmente evaporam ou se diluem ao cozinhar com mais água e durante mais tempo. Fabricadas em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e espessura de grande calibre, as panelas de pressão da Fagor estão concebidas tendo em conta a funcionalidade e a segurança, cumprindo todos os padrões internacionais de segurança. A válvula de funcionamento integrada e fácil de usar da Fagor, possibilita que a determinação da pressão correta e a manutenção adequada sejam mais fáceis que nunca. Esta válvula indica quando diminuir ou aumentar a intensidade do fogão, para manter o nível de pressão desejado. Sabemos que depois de usar uma panela de pressão da Fagor, vai tornar-se a peça de cozinha mais importante que já teve.

As panelas de pressão da Fagor são fabricadas, em parte, com aço inoxidável, e o acabamento final brilhante é obtido através de processos mecânicos. Além de fabricadas de forma ecológica, as panelas de pressão economizam energia. Cozinhar com uma panela de pressão permite economizar até 70% do tempo de cozedura, comparativamente aos métodos tradicionais. Cozinhar em menos tempo consome menos energia. Além disso, ao cozinhar a altas temperaturas e com tanta rapidez, retém melhor as vitaminas e minerais dos alimentos, tornando as suas refeições mais saudáveis. A panela de pressão da Fagor será provavelmente a peça mais eficiente na sua cozinha.

Antes de começar a cozinhar, é importante que leia atentamente este manual e que compreenda o funcionamento, os cuidados e a manutenção da sua panela de pressão da Fagor, para poder desfrutar dela por muitos anos.

Componentes e características

Tampa (1). Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e espessura de grande calibre. É necessário que a tampa esteja devidamente travada e com a pressão de funcionamento corretamente selecionada para que a panela alcance a pressão suficiente. Para colocar facilmente a tampa, alinhe a marca ● que está ao lado esquerdo da pega, na parte superior da tampa, com a marca ● na parte superior da pega da panela. (Fig. 5)

ATENÇÃO: NUNCA FORÇAR A TAMPA

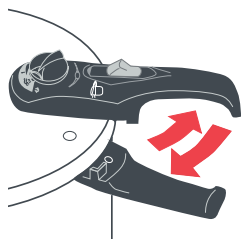


Fig.5

Indicador de pressão (2). Permite visualizar a existência de pressão no interior da panela. À medida que a panela aquece e que a pressão é gerada no interior, o indicador de pressão (a barra vermelha localizada na pega da tampa) sobe automaticamente. Enquanto isso acontece, deve ser visível uma saída de vapor lateral através da pega da tampa (Fig. 13). Se o indicador tiver subido, significa que existe pressão no interior da panela e impede a respetiva abertura. O fecho de segurança da panela de pressão estará travado e não é possível abri-lo. Se o indicador não tiver subido, significa que não existe pressão dentro da panela.



Fig.13

Válvula de funcionamento (3). A válvula de funcionamento possui dois níveis de pressão (posições 1 e 2), uma posição para libertar o vapor (desenho de uma nuvem de vapor) e uma posição de extração (desenho de um círculo cruzado por uma linha) que serve para retirar a válvula para limpeza. (Fig. 7-8-9-10). Deverá notar que a válvula de funcionamento não pode ser rodada para a posição de extração da mesma forma que é rodada para as posições de pressão e libertação da pressão. Leia as instruções sobre como rodar a válvula para a posição de abertura na **SECÇÃO DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO**.

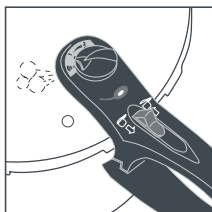


Fig.7

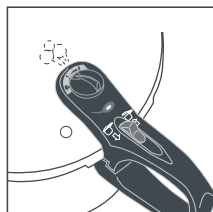


Fig.8

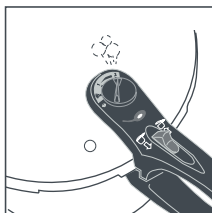


Fig.9

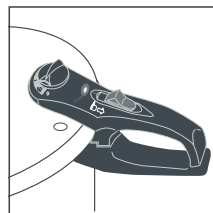



Fig.10

Seletor de posição	(kPa)	Nível de pressão
(∅)	0	Posição de extração sem pressão
	0	Posição de libertação da pressão
1	60	Pressão baixa
2	100	Pressão alta

Botão de abertura (4). Para abrir a tampa, deslizar o botão de abertura **PARA A FRENTE (EM DIREÇÃO AO INDICADOR DE PRESSÃO)**, tal como se indica na Fig 6. Se não fechar a tampa corretamente, o botão de abertura não se move. Inclusive, se colocar a panela no fogo, o vapor começará a libertar-se.

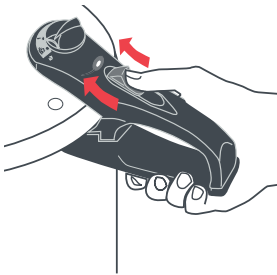


Fig.6

Pega da tampa (5). É usada para remover a tampa da panela de pressão e contém componentes vitais para o seu funcionamento. Para reduzir o risco de queimaduras e acidentes, a pega da panela de pressão deve estar situada de forma a ficar orientada para dentro e que não fique saliente relativamente ao rebordo do fogão nem sobre as superfícies adjacentes.

Orifício de segurança (6). No caso de se produzir pressão excessiva, o vapor é libertado através do corte do orifício de segurança situado no rebordo da tampa (Fig. 14). Este é um mecanismo de segurança que só será ativado em caso de utilização anormal. Se as duas válvulas, a de funcionamento e a de segurança, estiverem bloqueadas devido a, por exemplo, um enchimento excessivo da panela, a pressão expela a junta de silicone e permite que a pressão se liberte através deste orifício. Se isso ocorrer, deve levar a panela ao **Serviço Técnico Autorizado** mais próximo para examinar todos os sistemas de segurança.

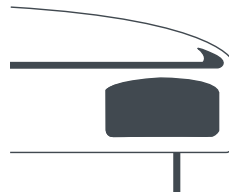


Fig.14

ATENÇÃO: O excesso de vapor libertado através deste orifício é muito quente e pode causar ferimentos graves. Perante a possibilidade de ser necessário libertar a pressão através do orifício de segurança, deve colocar o orifício sempre numa posição que não aponte para si nem para qualquer objeto que possa ficar danificado pelo vapor ou por líquidos expelidos.

Válvula de segurança (7). Alojada dentro da asa e com acesso para verificação e montagem a partir do interior da panela, atua quando se produz um aumento excessivo de pressão e provoca uma saída constante

de vapor do interior da pega da panela (Fig. 3). Além disso, impede a abertura da panela enquanto existir pressão no seu interior. Se detetar um mau funcionamento da válvula ou se tiver deixado de funcionar, leve a sua panela a um **Serviço Técnico Autorizado**, dado que será necessário examinar esses dispositivos de segurança.

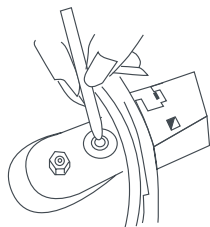


Fig.3

Junta de silicone (8). Para proporcionar uma vedação de vácuo, é colocada uma junta de silicone em redor do rebordo inferior da tampa. Nunca deve usar a panela de pressão se a junta de silicone não estiver corretamente colocada ou se estiver desgastada ou danificada.

Asa lateral (9). Proporciona maior estabilidade de quando transportar a panela de pressão.

Pega da panela (10). Além de ser usada para transportar a panela, a pega da panela fica travada com a pega da tampa quando a tampa é rodada no sentido horário (Fig. 5).

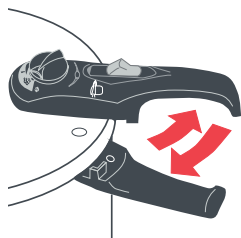


Fig.5

Corpo (11). Com o corpo em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e espessura de grande calibre, é possível realizar todos os tipos de cozeduras na panela de pressão.

Fundo térmico difusor (12). Considerando que o objetivo da panela de pressão é uma cozedura rápida, a sua base possui um fundo térmico difusor composto por três camadas de metal. O alumínio, um dos metais de condução térmica mais rápidos e que o distribui uniformemente, está comprimido como uma "sanduíche" entre duas camadas de aço inoxidável, dado que o alumínio não deve entrar em contacto com os alimentos. A camada superior de aço inoxidável evita o contacto do alumínio com os alimentos e a camada inferior, que entra em contacto com o queimador ou área de cozinhar, possui propriedades magnéticas. Esta característica permite cozinhar em placas de indução.

Cozinhar com a panela de pressão da Fagor

NOTA: AS PANEAS DE PRESSÃO DA FAGOR DEVEM SER UTILIZADAS EM COZINHAS DOMÉSTICAS. NÃO SÃO INDICADAS PARA UTILIZAR EM COZINHAS INDUSTRIAIS.

Antes de utilizar pela primeira vez

Para abrir a panela de pressão, deslize o botão de abertura para a frente (Fig. 4) e rode a tampa para a direita (no sentido anti-horário), segurando a pega inferior da panela com a mão esquerda e levantando a tampa. Antes de usar a panela de pressão pela primeira vez, lave todas as peças e componentes com água morna e detergente para lavar louça. Enxague e seque bem. O corpo da panela pode ser colocado na máquina de lavar louça, mas recomendamos a lavagem manual da tampa e dos seus componentes. Remova sempre a junta de silicone ao lavar a tampa. Lave a junta com água morna e detergente, passe por água limpa e seque bem. Cubra a junta com uma camada fina de azeite ou de óleo de cozinha (girassol, etc.). Siga este procedimento sempre que lavar a panela de pressão, para prolongar a vida útil da junta e facilitar o fecho da panela.

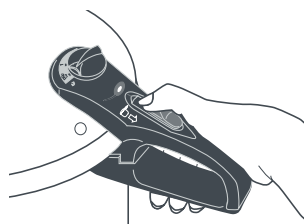


Fig.4

Como adicionar alimentos e líquidos

1 Para cozinhar, é essencial colocar na panela pelo menos 250/300 ml de líquido para 15 minutos ou menos de cozedura ou 500 ml de água, se quiser cozinhar durante mais de 15 minutos, para permitir a vaporização. **NUNCA COZINHE COM MENOS ÁGUA.** É importante usar sempre algum tipo de líquido para cozinhar na panela de pressão, dado que o líquido tem que produzir vapor para criar a pressão. Sem líquido, a panela de pressão não pode produzir pressão. Como líquido, pode usar: água, caldo, vinho ou qualquer outro tipo de líquido para cozinhar, exceto óleo. Pode utilizar óleo para dourar a carne ou escalfar a cebola antes de acrescentar os restantes ingredientes, mas o **ÓLEO NÃO DEVE SER O ÚNICO LÍQUIDO** como base para cozinhar.

ATENÇÃO: AS PANEAS DE PRESSÃO NÃO SÃO FRITADEIRAS. NÃO TENHA FRITAR SOB PRESSÃO

2 Não encha a panela mais de dois terços da sua capacidade (incluindo líquidos e sólidos), dado que é necessário deixar espaço suficiente para que a pressão seja produzida. Encha a panela apenas até metade da sua capacidade quando cozinhar alimentos que aumentem de tamanho e/ou produzam espuma durante a cozedura, como as ervilhas e outros legumes e grãos. Encha apenas até metade da capacidade quando preparar sopas ou caldos concentrados.


3 Pode deitar o líquido e os alimentos diretamente na panela de pressão ou cozinhar a vapor, colocando os alimentos num cesto de aço inoxidável (vendido separadamente) localizado no suporte de metal (vendido separadamente), quando as instruções ou a própria receita o exijam. Para isso, coloque o suporte no fundo da panela, acrescente pelo menos 750 ml de líquido e coloque um cesto (vendido separadamente) com alimentos por cima.

Como fechar a tampa e começar a cozinhar

1 Quando quiser começar a cozinhar, coloque a tampa sobre a panela de pressão, alinhando a pequena marca ● na superfície metálica da tampa com a marca ● que se encontra na parte superior da asa da panela. Quando as duas marcas estiverem perfeitamente alinhadas, empurre a tampa para baixo com cuidado. De seguida, deslize a pega da tampa para a esquerda (no sentido horário), até que as asas da tampa e da base se juntem uma sobre a outra com um clique. O botão de abertura retrocede automaticamente. A panela de pressão estará corretamente fechada. Se não fechar a tampa corretamente, o botão de abertura não se move. Inclusive, se colocar a panela no fogo, o vapor começará a libertar-se. O fecho bloqueia automaticamente quando o indicador de pressão subir e só será desbloqueado quando o indicador de pressão voltar à sua posição original.

2 Quando a panela de pressão estiver fechada, selecione um dos níveis de pressão na válvula de funcionamento. A pressão de nível 2 é a que é conhecida como Pressão alta ou super rápida. Use este nível para a maioria das receitas: estufados, sopas, carnes, grãos, etc. A pressão do nível 1, é a Pressão baixa ou rápida. Use esse nível de pressão para alimentos delicados, como peixe ou verduras.

NOTA: POR PADRÃO, A VÁLVULA DE PRESSÃO VEM AJUSTADA DE FÁBRICA NA POSIÇÃO 2. RECORDE ESTE AJUSTE QUANDO USAR A PANELA PELA PRIMEIRA VEZ.

Seletor de posição	(kPa)
(Ø)	Extração da válvula de funcionamento (Fig. 12-13)
	Libertação do vapor (Fig. 7)
1	Pressão baixa - rápida (Fig. 8)
2	Pressão alta - super-rápida (Fig. 9)

3 Coloque a panela no centro do queimador ou da área de cozinhar. A panela de pressão pode ser usada em todos os tipos de fogões: a gás, elétrico, de cerâmica e indução. Se usar um fogão a gás, ajuste o queimador para que a chama fique totalmente sob a base da panela, para que as laterais da panela não percarn a cor. Quando cozinhar numa placa elétrica, escolha uma zona para cozinhar que tenha o mesmo diâmetro da base da panela ou, se não for possível, uma zona com um diâmetro menor.

4 Comece a cozinhar com fogo alto (**CONSULTE MAIS ABAIXO AS INSTRUÇÕES PARA FOGÕES ELÉTRICOS**). Quando o indicador de pressão subir e o vapor começar a sair pela válvula, reduza a intensidade do fogo, mantendo um fluxo constante e ligeiro do vapor. Nesse momento **COMEÇA O TEMPO DE COZEDURA** e é aí que começa a contar o tempo que a receita precisa para cozinhar. Recomendamos que use um temporizador de cozinha para controlar o tempo exato de cozedura.

5 Se, em algum momento durante o período de cozedura, a válvula de funcionamento libertar um fluxo excessivo de vapor, deve reduzir a fonte de calor para um nível mais baixo para ajustar e manter o nível de pressão adequado. O vapor deve sair num fluxo ligeiro e constante.

6 Se a pressão diminuir ou a válvula não libertar vapor, deve aumentar a potência da sua fonte de calor, até que o fluxo de vapor seja moderado e constante e possa ser mantido.

7 **NUNCA DEVE AGITAR** a panela de pressão **ENQUANTO ESTIVER EM PROCESSO DE COZEDURA**. Isto fará com que a válvula de funcionamento liberte vapor e, consequentemente, diminua a pressão.

Indicações para fogões elétricos

Os fogões elétricos retêm o calor por um longo período de tempo, pelo que os alimentos podem cozinhar demais quando se reduz a potência depois de iniciado o tempo de cozedura. Existem duas opções para compensar este efeito:

1. Método com dois queimadores ou áreas de cozinhar. Ligue dois queimadores em simultâneo, um em alta potência e outro em baixa potência. Coloque a panela de pressão na potência mais alta até atingir a pressão adequada e o vapor começar a sair pela válvula. Quando existir pressão na panela, coloque-a no queimador que se acendeu a baixa potência e comece a contar o tempo de cozedura. Certifique-se de que a potência do queimador não é demasiado baixa: deve ser sempre visível um ligeiro fluxo de vapor a sair pela válvula de funcionamento. Se o vapor não sair e/ou o indicador de pressão descer, aumente a potência até o vapor começar a sair pela válvula de funcionamento e ajuste o tempo 1 ou 2 minutos.

2. Método com um único queimador. Ligue um queimador em potência média e coloque a panela sobre ele. Quando o vapor começar a sair, reduza a potência e comece a contar o tempo de

cozedura. Certifique-se de que a potência não é demasiado baixa: deve ser sempre visível um ligeiro fluxo de vapor a sair pela válvula de funcionamento. Se o vapor não sair e/ou o indicador de pressão descer, aumente a potência até o vapor começar a sair pela válvula de funcionamento e ajuste o tempo 1 ou 2 minutos.

Como eliminar a pressão depois de cozinhar

Verifique sempre a receita do prato em preparação, para determinar se a panela de pressão deve arrefecer naturalmente ou se deve usar um método de arrefecimento rápido. Pode escolher um destes três métodos para libertar a pressão:

1. Eliminar a pressão de forma natural. Para utilizar este método, retire a panela de pressão do queimador e deixe a pressão diminuir naturalmente. Dependendo da quantidade de comida e líquido, pode demorar entre 10 e 15 minutos. Depois de libertar a pressão e o indicador de pressão voltar à posição original, siga para o **ponto número 4 desta secção**.

2. Eliminar a pressão arrefecendo a panela com água fria.

Este método é usado para diminuir a pressão da panela o mais rápido possível, como acontece ao cozinhar a maioria dos vegetais e mariscos. Para isso, leve a panela de pressão para a banca e deixe correr a água da torneira para cima da tampa, até o vapor desaparecer e o indicador de pressão descer (Fig. 12). Ao colocar a panela na banca, incline-a para que a água fria caia pelas laterais da panela, afastando-a da pega da tampa. Depois de eliminada a pressão e o indicador de pressão descer, siga para o ponto número 4 desta secção. Nunca mergulhe a panela de pressão na água.

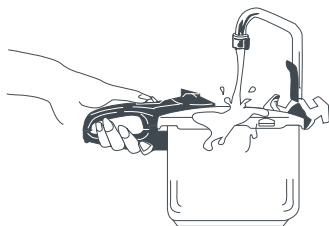


Fig.12

3. Eliminar a pressão de forma automática. Para usar a opção automática, rode a válvula de funcionamento para a posição de libertação de vapor (Fig. 7) e o vapor é libertado automaticamente. Depois de libertar totalmente o vapor e o indicador de pressão descer, siga para o **ponto número 4 desta secção**.

4. Depois de ter libertado a pressão e quando o indicador de pressão tiver descido, desloque o botão de abertura para a frente (Fig. 4). Segure a asa da panela com a mão esquerda e deslize a tampa para a direita com a mão direita. Ainda que toda a pressão já tenha sido libertada, nunca abra a panela virada para o seu rosto, dado que ainda pode restar vapor muito quente no interior. Para evitar o risco de queimaduras, deixe cair as gotas de água condensada da tampa para a panela.

5. Abertura durante a cozedura. Se for necessário abrir a panela enquanto estiver a cozinhar, deve ser despressurizada primeiro, conforme se descreve nas seções anteriores. Recomendamos que use o método automático, pois isso ajudará a criar a pressão mais rapidamente mais tarde, para continuar a cozinhar. A tampa estará quente, pelo que deve aplicar o máximo cuidado ao abrir e fechar a panela. Para reduzir o risco de queimaduras, toque apenas nas asas. Recorde que está a interromper a cozedura quando abre a panela, pelo que, quando retomar o processo, deve ajustar o tempo de cozedura considerando o tempo que a panela esteve sem pressão.

6. Não force a abertura da panela de pressão. Só deverá abrir a panela quando o indicador de pressão descer e não for libertado mais vapor: somente então poderá mover o fecho de segurança para a posição aberta.

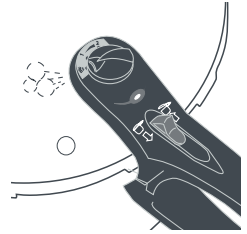


Fig.7

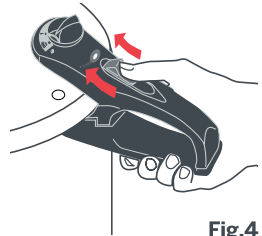


Fig.4

Limpeza e cuidado

1. A panela de pressão da Fagor é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e espessura de grande calibre.

2. Depois de cada utilização, a panela de pressão deve ser lavada. O corpo pode ser colocado na máquina de lavar louça, mas a tampa deve ser lavada com água morna e um detergente suave para a louça. Se lavar a panela à mão, não use esponjas ou raspadores de metal, dado que podem arranhar o acabamento brilhante da superfície externa.

3. Para eliminar manchas difíceis ou qualquer descoloração do interior, experimente verter o sumo de meio limão diluído em 1 ou 2 chávenas de água na panela. Ponha a panela com a tampa a aquecer durante 15 minutos, retire-a do queimador e deixe a pressão diminuir naturalmente. Lave depois como habitualmente.

4. Seque sempre a panela limpa com um pano seco, limpo e macio depois da lavagem, para manter o efeito de acabamento brilhante.

5. Para aumentar a vida útil da junta de silicone, lave a tampa com água morna e um detergente neutro para lavar louça, enxague e seque. Para garantir que a panela fica devidamente estanque, é conveniente trocar a junta de silicone a cada 12 a 18 meses, dependendo da frequência de uso. É aconselhável substituir a junta de silicone da válvula de segurança com a mesma frequência.

6. Não guarde a panela com a tampa posta. Basta pousar a tampa invertida sobre a panela de pressão. Desta forma, elimina o risco de criar um vácuo no interior quando não estiver a usar, o que dificultaria a abertura subsequente da panela. Isto também evita a formação de maus odores no interior.

7. Antes de usar a panela de pressão da Fagor, verifique sempre se as pegas (pega da panela, asa lateral e pega da tampa) estão corretamente aparafusadas na devida posição. Caso contrário, aperte os parafusos com uma chave adequada.

8. Peças de substituição: Use apenas peças de reposição originais. O uso de peças ou acessórios não autorizados pode provocar o mau funcionamento da unidade e anulará qualquer proteção de garantia fornecida pelo fabricante.

Limpeza da válvula de funcionamento

Depois de pós cada utilização, examine a válvula de funcionamento para verificar a existência de eventuais detritos. Para isso, desloque a válvula para a posição mostrada na Figura 10 e remova a válvula (instruções detalhadas mais abaixo). Limpe a válvula, deixando a água correr através dela. De seguida, colocando a tampa contra a luz, olhe pelo orifício sob a válvula e certifique-se de que não existem partículas de comida a obstruir. Se necessário, limpe o orifício com uma escova pequena. Depois de examinar a válvula e verificar que a panela não está a funcionar corretamente, não a utilize, em caso algum, e leve-a a um **Serviço Técnico Autorizado**.

Como retirar a válvula de funcionamento para limpeza

1. Coloque a válvula na posição de libertação de vapor, com o desenho de uma nuvem de vapor (Fig.10).

2. Puxe a válvula para cima com cuidado (Fig. 15).

3. Ao levantar a válvula, tente rodá-la para a esquerda, no sentido anti-horário, na direção do desenho do círculo cruzado por uma linha. Será visível a existência de uma ranhura e quando a válvula chegar a essa ranhura, permite rodá-la completamente para a posição de abertura, com o desenho de um círculo cruzado por uma linha (Fig. 16).

4. Remova a válvula puxando-a para cima e limpe-a como se indica mais acima nesta secção.

Como recolocar a válvula depois da limpeza

Aponte a válvula para a posição de abertura (Fig. 11), coloque a válvula na devida posição e rode-a para a direita, no sentido horário, em direção à posição de libertação de vapor. Ouve-se um clique quando a válvula volta a encaixar na devida posição.

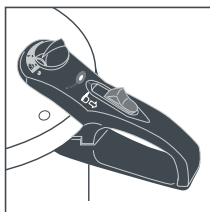


Fig.10

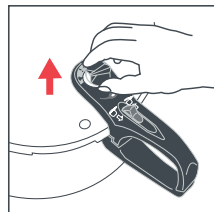


Fig.15

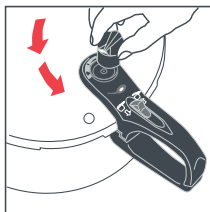


Fig.16

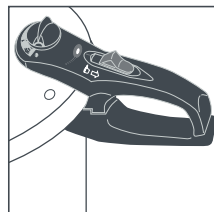


Fig.11

Instruções básicas para cozinhar

Nesta secção, encontrará as instruções básicas para cozinhar os alimentos mais vulgarmente preparados em panelas de pressão. Não corte nem pique alimentos dentro da panela com uma faca ou outro utensílio afiado para evitar arranhar o fundo da panela. Para sopas e guisados, não encha a panela além da metade da sua capacidade. Recorde que deve usar SEMPRE algum tipo de líquido para cozinhar. Se colocar a panela em funcionamento sem qualquer líquido ou com líquido insuficiente que irá evaporar antes do final da cozedura, isso danifica a panela e não será produzida a pressão adequada para o seu bom funcionamento.

Vegetais	Tempo aprox. cozedura	Nível de pressão
Acelga, picada grossa	2 minutos	Baixo
Alcachofra, grande, desfolhada	9 - 11 minutos	Baixo
Alcachofra, média, desfolhada	6 - 8 minutos	Baixo
Ervilha, em vagem	1 minuto	Baixo
Brócolos, brotos	2 minutos	Baixo
Brócolos, talos	3 minutos	Baixo
Abobrinha, metade	7 minutos	Baixo
Abobrinha, pedaços	4 minutos	Baixo
Abobrinha, inteira	11 minutos	Baixo
Abobrinha, fatias	2 minutos	Baixo
Abóbora, pedaços	3 - 4 minutos	Baixo
Cebolas, inteiras	2 minutos	Baixo
Couve comum, picada grossa	1 - 2 minutos	Baixo
Couve frisada verde, picada grossa	5 minutos	Baixo
Couve-flor, florescimentos	2 - 3 minutos	Baixo
Endívia, picada grossa	1 - 2 minutos	Baixo
Espargo, inteiro fino	11 - 2 minutos	Baixo
Espargo, inteiro grosso	1 - 2 minutos	Baixo

Vegetais	Tempo aprox. cozedura	Nível de pressão
Espinafre, congelado	4 minutos	Baixo
Espinafre, fresco, picado	2 minutos	Baixo
Feijão branco, em vagem	2 minutos	Baixo
Feijão fava, em vagem	4 minutos	Baixo
Feijão verde, inteiro	2 - 3 minutos	Baixo
Milho, em maçaroca	3 minutos	Baixo
Nabo Sueco	7 minutos	Baixo
Nabo, pequeno, em quartos	3 minutos	Baixo
Nabos, pedaços	3 minutos	Baixo
Quiabo, vagens pequenas	2 - 3 minutos	Baixo
Batata doce, pedaços	5 minutos	Baixo
Batatas, brancas, novas, inteiras	5 minutos	Baixo
Batatas, brancas, pedaços	6 minutos	Baixo
Batatas, vermelhas, novas, pequenas	5 minutos	Baixo
Batatas, vermelhas, pedaços	6 minutos	Baixo
Beterraba, fatias	4 minutos	Baixo
Beterraba, grande, inteira	20 minutos	Baixo
Beterraba, pequena, inteira	12 minutos	Baixo
Couves de Bruxelas, inteiras	4 minutos	Baixo
Repolho, em quartos	3 - 4 minutos	Baixo
Repolho, fatiado	1 minuto	Baixo
Tomates, em quartos	2 minutos	Baixo
Cenouras, fatias	1 minuto	Baixo
Cenouras	4 minutos	Baixo

Frutas	Tempo aprox. cozedura	Nível de pressão
Arandos	8 - 10 minutos	Baixo
Ameixas	4 - 5 minutos	Baixo
Damascos, frescos, inteiros ou em metades	2 - 3 minutos	Baixo
Damascos, secos	4 minutos	Baixo
Pêssegos, frescos, em metades	3 minutos	Baixo
Pêssegos, secos	4 - 5 minutos	Baixo
Maçãs, frescas, em fatias ou pedaços	2 - 3 minutos	Baixo
Manzanas, secas	3 minutos	Baixo
Passas	4 - 5 minutos	Baixo
Peras, frescas, em metades	3 - 4 minutos	Baixo
Peras, secas	4 - 5 minutos	Baixo

Feijões e legumes	Tempo aprox. cozedura	Nível de pressão
Soja vermelha	4 - 5 minutos	Alto
Feijão branco	5 - 7 minutos	Alto
Feijão vermelho	10 - 12 minutos	Alto
Feijão preto	8 - 10 minutos	Alto
Feijão rajado	4 - 6 minutos	Alto
Grão de bico	10 - 12 minutos	Alto
Lentilhas, vermelhas	7 - 9 minutos	Alto
Lentilhas, sopa	8 - 10 minutos	Alto
Lentilhas, verde	8 - 10 minutos	Alto

Grãos (1 chávena)	Quantidade de água	Tempo de cozimento	Nível de pressão
Arroz basmati	1½ xícaras	5 - 7 minutos	Alto
Arroz agulha	1½ xícaras	5 - 7 minutos	Alto
Arroz integral	1½ xícaras	15 - 20 minutos	Alto
Arroz selvagem	3 xícaras	22 - 25 minutos	Alto

Carne de bovino e aves	Tempo aprox. cozedura	Nível de pressão
Carne de bovino/vitela, assada	35 - 40 minutos	Alto
Carne de bovino/vitela	25 - 30 minutos	Alto
Carne de bovino/vitela, cubos	10 - 15 minutos	Alto
Carne de bovino, carne entremeada	10 - 15 minutos	Alto
Carne de bovino, almôndegas	5 - 10 minutos	Alto
Carne de bovino, seca	50 - 60 minutos	Alto
Porco, assado	40 - 45 minutos	Alto
Porco, costelas	15 minutos	Alto
Porco, perna fumada	20 - 25 minutos	Alto
Porco, presunto, pedaços	20 - 25 minutos	Alto
Cordeiro, perna	35 - 40 minutos	Alto
Cordeiro, cubos	10 - 15 minutos	Alto
Frango, inteiro	12 - 15 minutos	Alto
Frango, em coxas	8 - 10 minutos	Alto
Galinhas da Cornualha, duas	8 - 10 minutos	Alto
Sopa ou caldo concentrado de carne	10 - 15 minutos	Alto

Mariscos e peixes	Tempo de cozedura aprox.	Nível de pressão
Ameijoas	2 - 3 minutos	Baixo
Camarões	1 - 2 minutos	Baixo
Caranguejos	2 - 3 minutos	Baixo
Lagosta	2 - 3 minutos	Baixo
Mexilhões	2 - 3 minutos	Baixo
Peixe, inteiro, estripado	5 - 6 minutos	Baixo
Peixe, sopa ou caldo concentrado	5 - 6 minutos	Baixo
Peixe, filete	2 - 3 minutos	Baixo

FAGOR 
Vuelve al hogar