Duo - Rapid Xpress
Dual Xpress - Level

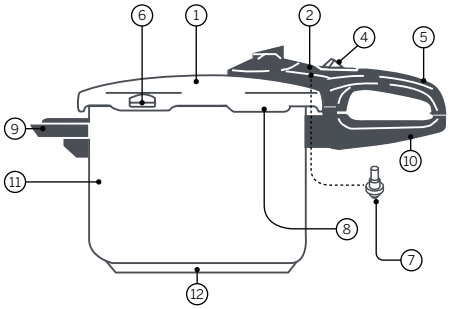
- Super-fast pressure cookers
- Autocuiseurs ultra rapides
- Panelas de pressão super-rápidas
- قدور الضغط فائقة السرعة

FAGOR

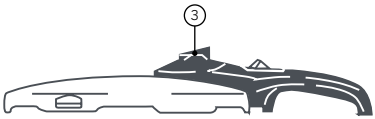
Return Home

EN

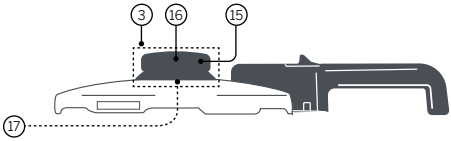
Super-fast pressure cookers



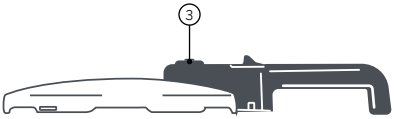
Duo and Rapid Xpress models



Dual Xpress model



Level model



1. Lid	6. Safety window	11. Body
2. Pressure sensor	7. Safety valve	12. Heat-diffusing base
3. Working/pressure regulator valve	8. Silicone sealing ring	15. Pressure regulator
4. Automatic open/close button	9. Rear handle	16. Pressure indicator
5. Lid handle	10. Body handle	17. Steam release system

EN

Contents

Basic safety precautions	4
Manufacturer's recommendations	5
Components and features	6
Pressure cooker safety systems	9
Cooking with the Fagor pressure cooker	11
Before using it for the first time	11
How to add food and liquids	11
How to close the pot and start cooking	12
How to release the pressure after cooking	13
Opening the cooker	14
Cleaning and care	14
Troubleshooting	16
The pressure does not rise	16
Steam escapes through the lid	17

EN

Basic safety precautions

This is a CE certified product Manufacturers of kitchenware products for domestic use recommend putting the following safety measures into practice. Bear the following safety precautions in mind when using your pressure cooker.

1. Read all the instructions.
2. Move the pot carefully when it holds pressure inside. Avoid touching hot surfaces. Use the handles and use protection if necessary.
3. Do not allow children near when using the pressure cooker.
4. Do not place the pressure cooker in a hot oven.
5. Never use the pot without adding water. This would cause permanent damage to your pressure cooker.
6. Extreme care must be taken when moving a pot containing hot liquids.
7. Never use the pressure cooker for any purpose other than its intended use.
8. This product cooks under pressure. Misuse can cause burns. Make sure that the pot is properly closed before using it under pressure.
9. Do not fill the body over two thirds of its total capacity. When cooking foods that expand during cooking, such as rice and pulses, do not exceed half the pot capacity when filling. Overfilling can lead to the risk of blocking the steam outlet ducts and generating excessive pressure.
10. Bear in mind that some foods, such as stewed apples, cranberries, pearl barley, oat or other cereal meal, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti, can form foam and bubble, blocking the pressure control system (steam escape). These foods must not be cooked in a pressure cooker.
11. When cooking pasty foods, joggle the pot gently before opening the lid (1) to prevent food being ejected.
12. If cooking meat with the skin on, which can swell under the effects of the pressure, do not prick the meat while the skin is swollen, as it could scald you.
13. Always check that the valves are free of obstructions before each use. See the more detailed instructions in this manual.
14. Do not attempt to open the pot until the pressure inside it has dropped completely. If you have any doubts or difficulties, please read the “How to release the pressure after cooking” section of this manual carefully.
15. Do not use this cooker to fry with oil under pressure.
16. Use suitable heat sources according to the instructions for use.
17. When the normal operating temperature is reached, turn down the heat source power to avoid evaporating the liquid excessively.

18. Only use genuine spare parts according to the model. The use of any non-genuine spare or part generates a hazard, as they are part of the pressure cooker safety system. Non-genuine parts void the manufacturer's warranty.
19. Do not tamper with any of the safety systems other than following the maintenance instructions specified in the instructions for use.
20. KEEP THESE INSTRUCTIONS.

Manufacturer's recommendations

To get the most out of your new Fagor pressure cooker, read these recommendations thoroughly before you start to use it, and follow them carefully.

1. Never use the pressure cooker with a broken or worn silicone sealing ring (8). Check before each use to make sure it is flexible and it has no cracks or tears. If you need to replace it, see the "Cleaning and care" section in this manual.
2. If using a gas cooker, adjust the flame and place the pressure cooker in the centre of the burner to prevent the flames from spreading beyond the pot base. This will save energy and prevent deterioration of the side handles (9) and silicone sealing ring (8).
3. Before starting to cook, make sure that the valves are free of food remains that could block them. See the more detailed instructions in this manual.
4. When opening the pressure cooker, after releasing the pressure, remove the lid (1) carefully to prevent any steam remaining inside the cooker coming towards you.
5. Pressure cookers must not be used for medical purposes, for example for sterilisation. These cookers are not designed to reach the temperature required for full sterilisation.
6. Do not allow anyone unfamiliar with this instruction manual to use the pressure cooker.
7. To reduce the risk of burns and accidents, the pot handles must be positioned so that they do not protrude over the edge of the cooker or adjacent surfaces.
8. Do not interfere with any safety component of your pressure cooker beyond the cleaning and maintenance recommended in this manual.
9. In case of any problems or faults in the safety systems, contact a Fagor-authorised technical service centre.
10. When cooking with the Fagor pressure cooker, make sure the safety window (6) is facing toward the inside of the cooker, away from you. This will reduce the risk of burns in case the pressure cooker needs to evacuate pressure through this window.
11. CAUTION: do not use the pressure cooker on an outdoor propane stove or industrial cooker. This pressure cooker is designed for domestic use only.

EN

Components and features

Lid (1). Manufactured in 18/10 stainless steel. The lid (1) needs to be closed properly for the pressure cooker to reach sufficient working pressure. To fit the lid (1) easily, align the ↓ / • mark on the left-hand side of the lid handle (5) with the • mark engraved on the pot body handle (10) (Fig. 1).

CAUTION: never force cooker closing or opening.

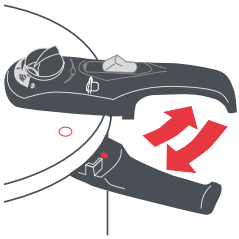


Fig. 1

Pressure sensor (2). This lets you see there is pressure inside the cooker. As the cooking liquid heats, it generates pressure inside the cooker and the pressure sensor (2) lifts automatically. When this happens, you will be able to see steam escape from the side of the lid handle (5) (Fig. 2). When the pressure sensor (2) is raised, this indicates that pressure is present and it will block the automatic open/close button (4), preventing opening of the lid (1). If the pot is not closed properly, it will never generate pressure and the pressure sensor (2) will not rise. When the pressure sensor (2) is not raised, this indicates that there is no pressure inside the pot and you can remove the lid (1) safely.

Pressure regulator valve (3) (Duo and Rapid Xpress models). This keeps the pressure stable inside the pot. The pressure regulator valve (3) has two pressure levels

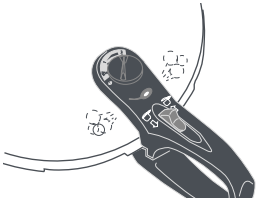


Fig. 2

(positions 1 and 2). At position 1 (Fig. 3), the pressure regulator valve (3) works at 60 kPa (fast cooking) and at position 2 (Fig. 4) it works at 100 kPa (super-fast cooking). When the pressure cooker reaches the selected pressure level, you will need to reduce the heat source to a medium-low power to allow it to keep the pressure stable. The pressure regulator valve (3) also has a position for quick release of steam ≒ (Fig. 5) and another position for extraction of the valve itself Φ (Fig. 6). You will notice that the pressure regulator valve (3) does not turn as easily to the extraction position Φ as it does to the other positions.

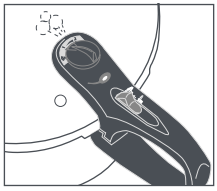


Fig. 3

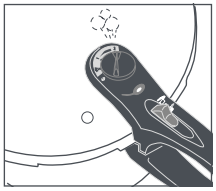


Fig. 4

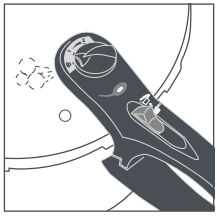


Fig. 5

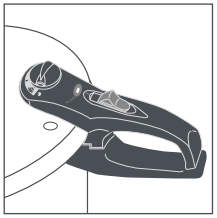


Fig. 6

POSITION SELECTOR	kPa	PRESSURE LEVEL
Φ	0	Extraction without pressure position
≤)	0	Pressure release position
1	60	Low pressure Fast cooking
2	100	High pressure Super-fast cooking

Pressure regulator valve (3) (Dual Xpress model). This keeps the pressure stable inside the cooker at the selected pressure level. Turning the pressure regulator (15) anticlockwise (Fig. 7) allows you to gradually increase the working pressure: traditional cooking (30 kPa), fast cooking (60 kPa) and super-fast cooking (90 kPa).

As pressure is generated inside the cooker, the pressure indicator (16) will display one, two or three black rings corresponding to the pressure level selected with the regulator (15). When the pressure cooker reaches the selected pressure level, you will need to reduce the heat source to a medium-low power to allow it to keep the pressure stable, always showing the appropriate ring. If the heat intensity is kept at the maximum, the pressure will continue to rise and a fourth ring will appear in red. The pressure regulator valve (3) will alert you by releasing the excess pressure through the steam release system (17). Do not be alarmed if this happens. Simply reduce the heat source intensity.

When the cooking time is complete, select the pressure release position ≤). by rotating the regulator (15) fully in the clockwise direction. We recommend releasing the pressure from the cooker slowly and progressively.

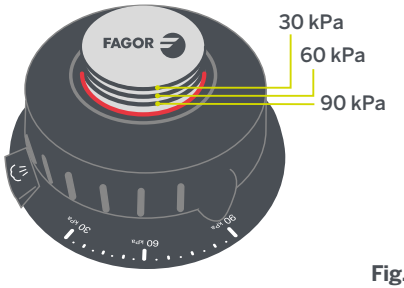


Fig. 7

POSITION SELECTOR	PRESSURE LEVEL
≤)	Pressure release position
30 kPa	Traditional cooking
60 kPa	Fast cooking
90 kPa	Super-fast cooking

Working valve (3) (Level model). This keeps the pressure level stable at 90 kPa. As pressure is generated inside the pot, a first ring will begin to appear and then a second ring (Fig. 8). The pressure cooker will then have reached the proper cooking pressure. You will then need to reduce the heat source to a medium-low power to allow it to keep the pressure stable, always showing the second ring. If the heat intensity is kept at the maximum, the pressure will continue to rise and the working valve (3) will warn you by releasing copious steam. Do not be alarmed if this happens. Simply reduce the heat source intensity.

Automatic open/close button (4). To close the pot, position the lid (1) as indicated in the previous section, "Lid (1)", turn the lid handle

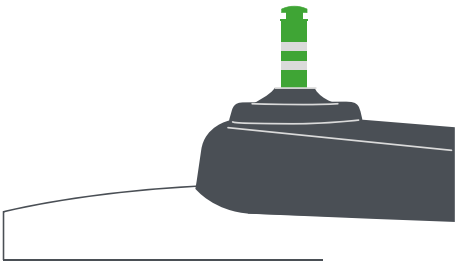


Fig. 8

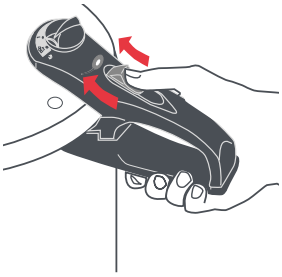


Fig. 9

(5) clockwise until you hear a click, when the automatic open/close button (4) will drop back and the pot will be closed properly. To open it, make sure the pressure indicator (2) has dropped, slide the automatic open/close button (4) forward (Fig. 9) and turn the lid handle (5) anticlockwise.

CAUTION: never force cooker closing or opening.

Lid handle (5). The lid handle (5) is made of thermally insulating fire-resistant Bakelite. It contains several safety systems and pressure controls, so it is not advisable for users to tamper with it. If the valves or other safety systems break or need to be replaced, contact a Fagor-authorised technical service centre.

Safety valve (7). This is housed inside the pressure sensor (2), but it acts independently. In case of excessive pressure due to the working/pressure regulator valve (3) being blocked, this safety system will go into action and release steam to lower the pressure inside the cooker. If the safety valve (7) operates at any time, move the cooker off the heat source and let the pressure drop completely. Check the cleanliness and operation of the working/pressure regulator valve (3) (Fig. 10). If the problem persists, have your cooker checked by a Fagor-authorised technical service centre.

Safety window (6). This is a part of the safety systems built into your Fagor cooker. If the working/pressure regulator valve (3) and the safety valve (7) are obstructed due to overfilling the pot, for example, and an overpressure is generated inside it, steam will be released through the safety window (6) on the edge of the lid (1) (Fig. 11).

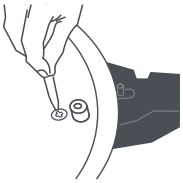


Fig. 10

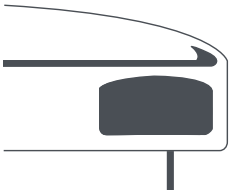


Fig. 11

CAUTION: the steam released through the safety window (6) will be very hot and can cause serious injury. Because the safety window (6) could expel overpressure, always position the safety window so that it does not point towards you or any object that could be damaged by expelled steam or liquids.

Silicone sealing ring (8). Made from food-grade antibacterial silicone. This provides the cooker with a leak-proof seal and forms a part, together with the safety window (6), of one of the systems that make your pressure cooker one of the safest on the market. We recommend replacement of the silicone sealing ring (8) every 12 to 18 months, depending on how often it is used, always ensuring it is a genuine Fagor replacement.

Rear handle (9). The pressure cooker rear handle (9) is made from heat-insulating fire-resistant Bakelite. This allows for better grip and stability when moving the pressure cooker.

Body handle (10). The cooker body handle (10) is made from heat-insulating fire-resistant Bakelite. This makes it easier to grip and move the cooker. It fits with the lid handle (5) to ensure closing of the cooker when you turn the lid (1) in the clockwise direction.

Body (11). This is made from 18/10 stainless steel, available in different volume capacities to suit each household's needs.

Heat-diffusing base (12). All Fagor's super-fast pressure cookers made in 18/10 stainless steel feature this three-layer heat-diffusing base; 18/10 stainless steel inside, intermediate aluminium layer to promote rapid heat conduction and even distribution, and external magnetic stainless steel to allow the cooker to be used on induction hobs. This device greatly contributes to energy saving, prevents deformation and improves the cooking performance of our cookware, while making it suitable for all types of heat sources.

SUITABLE FOR ALL HEAT SOURCE TYPES:

Pressure cooker safety systems

Automatic open/close button (4). This safety system operates on two occasions: when closing and opening the cooker. When the pressure cooker is properly closed, this safety system automatically blocks the lid (1) lock. To open the pot, you need to slide the automatic open/close button (4) forward and, as a safety measure, this will only be possible if the cooker is not pressurised inside.

Pressure sensor (2). When the pressure cooker is placed on a heat source and its temperature starts to rise, this safety system detects even the lowest internal pressure and automatically blocks opening of the pot. When the pot has been taken off the heat source, and even after a few minutes have passed, if the pressure sensor (2) is raised, this means the pot still holds pressure inside. Never force opening of the cooker under pressure.

Pressure regulator valve (3) (Duo and Rapid Xpress models). This is one of the pressure cooker's main safety systems. It regulates the pressure inside, keeping it stable at

the position selected. To allow it to do this, when a large amount of steam begins to be released through the pressure regulator valve (3), lower heat source intensity to a medium-low power. If you inadvertently keep the heat source at maximum power, the pressure regulator valve (3) will continue to allow the steam to escape to regulate the internal overpressure. Keep this safety system clean and check regularly that it is operating properly.

Pressure regulator valve (3) (Dual Xpress model). This is one of the pressure cooker's main safety systems. It regulates the pressure inside, keeping it stable at the selected value. To allow it to do this, when you see the pressure indicator (16) ring appear as selected using the pressure regulator (15), lower the heat intensity to a medium-low power. If you leave the heat intensity at maximum by mistake when the fourth (red) ring appears on the pressure indicator (16), the pressure release system (17) will let steam escape to regulate the internal overpressure. Keep this safety system clean and check regularly that it is operating properly.

Working valve (3) (Level model). EThis is one of the pressure cooker's main safety systems. It regulates the pressure inside and keeps it stable in the ranges set. To do this, when you see the second ring appear, lower the heat intensity to medium-low power. If you inadvertently leave the heat intensity at maximum when the second ring appears, the working valve (3) will release the excess steam to regulate the pressure inside. Keep this safety system clean and check regularly that it is operating properly (see working valve (3) cleaning in the "Cleaning and care" section).

Safety valve (7). The safety valve (7) operates when the pressure inside the pot becomes excessive and, for some reason such as dirt or blocking due to overfilling, the working/pressure regulator valve (3) has not operated first. Do not worry if this happens. Remove the cooker from the heat source and let it rest until the pressure sensor (2) descends and lets you open the cooker. Check that the working/pressure regulator valve (3) is clean, is working properly and that the recommended maximum fill level has not been exceeded. If the problem persists, take the cooker to a Fagor-authorised technical service centre.

MODEL	WORKING / SAFETY PRESSURES
Duo	60 and 100 kPa / 160 kPa
Rapid Xpress	60 and 100 kPa / 160 kPa
Dual Xpress	From 30 to 90 kPa / 150 kPa
Level	90 kPa / 150 kPa

Safety window (6). The silicone sealing ring (8) is associated with the safety window (6). The two form part of this ultimate safety system, which acts when the systems described above are blocked or obstructed. Overpressure inside the pot will cause the silicone sealing ring (8) to expand and appear through the safety window (6), rapidly releasing the excess pressure. If this happens at any time, carefully move the cooker off the heat source and allow it to stand until the pressure sensor (2) drops. Take the pressure cooker to a Fagor-authorised technical service centre for checking of all the safety systems.

Cooking with the Fagor pressure cooker

Before using the pressure cooker for the first time

Before using the pressure cooker for the first time, remove any stickers there may be on it, wash all its parts and components with warm water and mild soap, using a sponge or soft cloth to remove any traces of oils, lubricants and manufacturing compounds. Fill the pot with water to two thirds of its capacity, close it and place it on the heat source. Leave it to work for 10 to 15 minutes from the time it reaches the working pressure. After this time, remove it from the heat source and let the pressure drop completely before opening. Dispose of the liquid with care. Wash the pot again with cold water and mild soap, rinse and dry with a cloth.

NOTE: your Fagor pressure cooker is for use in domestic kitchens. It is not suitable for use in industrial kitchens.

How to add food and liquids

1 You can use your Fagor pressure cooker to perform all the prior steps you need; light frying, sautéing, browning, stir-frying, etc. You can do these preparations using only oil or other fat and always with the lid (1) open. You always need to incorporate at least a minimum amount of liquid to generate steam when pressure cooking. **OIL MUST NOT BE THE ONLY LIQUID USED FOR COOKING.** For short cooking times of 15 minutes or less we recommend adding at least 300 mL. For longer cooking of over 25 minutes, the minimum recommended amount is 500 mL. **NEVER COOK WITH LESS LIQUID.** Water, broth, wine or any other type of cooking liquid can be used as the liquid.

CAUTION: pressure cookers are NOT fryers; do not try to fry under pressure.

2 Never fill the pot above two thirds of its total volume, including both solid and liquid ingredients. When cooking foods that could expand in size and/or produce foam during cooking, such as rice, beans or cereals, fill only to half of its capacity.

3 For steaming in your pressure cooker, we recommend adding at least 500 to 750 mL of liquid. Then insert a **basket*** and arrange the ingredients on it. You can find further information, recipes and tips on steaming by visiting the Fagor website at **www.fagorcookware.com**.

How to close the pot and start cooking

1 Check all the main safety systems regularly to make sure they are working properly.

Pressure sensor (2). Looking from the inside of the lid handle (5) you will see a stop. Press on this gently with a sharp object, when the automatic open/close button (4) will move back. Check that the pressure sensor (2) moves freely.

Safety valve (7). Built into the pressure sensor (2) is the safety valve (7). Press on this with a sharp object (Fig. 12) and check that the spring is not blocked. You will feel slight resistance from the internal spring.

***Sold separately.**

Working valve (3) (Level model). This is the green plunger with rings. Hold it and pull it outwards. You will notice slight resistance and you will see the pressure indicator rings come out. The plunger will return to its initial position quickly when you release it (Fig. 13).

Silicone sealing ring (8). Remove and inspect the silicone sealing ring (8) for cracks or breaks. Check that it is completely clean. Fit it correctly again.

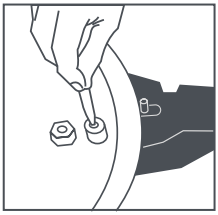


Fig. 12

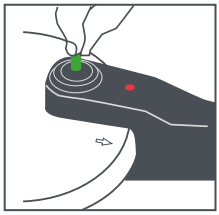


Fig. 13

2 Once you have completed the routine check, close the pressure cooker by matching the ↓ / • mark on the left-hand side of the lid handle (5) with the • mark engraved on the pot body handle (10) (Fig. 1). Turn the lid handle (5) clockwise until you hear a click, when the automatic open/close button (4) will drop back and the lid (1) will be closed properly.

3 The Fagor pressure cooker model you have purchased is suitable for all types of hob: gas, electric, ceramic and induction. Place the pressure cooker centrally on the heat source. If you are using a gas or electric hob, choose the ring that best fits the diameter of your cooker. On gas cookers, avoid flames rising up the pot body (11) or coming into contact with the rear handle (9) or the lid and body handles (5 and 10). Apart from saving energy, this will prevent discolouration of the stainless steel and damage to the fittings.

4 Remember that you can perform all the steps you need to before you close the pot: light frying, sautéing, browning, stir-frying, etc. Then, once you have added the cooking liquid and closed the pot, follow the steps below:

1. Pressure selection.

   (Duo and Rapid Xpress models) Set the pressure regulator valve (3) to the desired working position: 1 or 2.

   (Dual Xpress model) Turn the pressure regulator (15) to select the desired working pressure.

2. Turn the heat source up to its maximum power.

3. The pressure sensor (2) will rise after a few minutes, indicating that the cooker is starting to develop pressure. Keep the intensity at maximum.

4. Working pressure reached.

   (Duo and Rapid Xpress models) When the flow expelled through the pressure regulator valve (3) is high, the working pressure has been reached.

   (Dual Xpress model) When the corresponding ring appears in the pressure indicator (16) the cooker has reached its working pressure.

   (Level model) When the second ring appears in the working valve (3), the cooker has reached its working pressure.

5. Turn the heat source down to a medium-low power. Start counting the cooking time for the recipe you are preparing from this time.

5 If the pressure regulator device unexpectedly expels steam intensely at any time during cooking, do not be alarmed;

reduce the heat intensity further until the proper working pressure level is maintained.

Depending on your pressure cooker model, steam will be expelled through the device responsible for regulating pressure in case of over-pressure:

- Duo and Rapid Xpress models: steam will be expelled through the pressure regulator valve (3).
- Dual Xpress model: steam will be expelled through the steam release system (17) and a red ring will show in the pressure indicator (16).
- Level model: steam will be expelled through the working valve (3).

Depending on the pressure cooker model you have purchased, you may see when it has the right working pressure in a different manner:

- Duo and Rapid Xpress models: steam flow will be moderate and constant.
- Dual Xpress model: the pressure gauge (16) will show the ring you selected with the pressure regulator (15).
- Level model: the working valve (3) will show the second ring.

6 Pay attention to the following indicators to check whether the working pressure is low:

- Duo and Rapid Xpress models: steam flow is no longer constant.
- Dual Xpress model: the pressure indicator ring (16) for the selected pressure level is hidden.
- Level model: the second ring of the working valve (3) is hidden.

When you see that the pressure is lower than it should be, increase the heat source intensity until the normal working pressure is reached.

7 Never shake the pressure cooker while it is cooking. This will cause the working/pressure regulator valve (3) to release steam and the pressure will then decrease.

8 When cooking thick or high-fat preparations (purées, creams, pulses), take care when opening the pressure cooker. Follow the steps in the "Opening the cooker" section when you open the lid (1) to prevent possible bubbles of steam from splashing, which can cause burns. Never attempt to open the cooker by forcing it when it is still pressurised.

CAUTION: never force cooker opening or closing.

How to release the pressure after cooking

Depending on the main ingredient of the dish being prepared, you will need to determine whether the pressure cooker needs to cool naturally or you need to use a fast cooling method. You can choose between one of these methods to release the pressure:

1. Releasing the pressure naturally

To use this method, move the pot off the heat source and let it stand while the pressure drops naturally.

(Dual Xpress model) During this process, the pressure indicator (16) will start to lower and the black rings will disappear progressively. Once the pressure sensor (2) has dropped, you can safely open the pressure cooker.

(Level model) During this process, the working valve (3) will start to lower and the white rings will disappear progressively. Once the pressure sensor (2) has dropped, you can safely open the pressure cooker.

Depending on the pot fill volume, this may take 10 to 15 minutes.

2. Releasing the pressure by cooling the pot with cold water

This method is used when the pressure needs to be released as soon as possible, mainly when preparing vegetables, seafood or other delicate foods that are easily overcooked. This is done by taking the pot to the sink and letting cold tap water run over the lid (1) until the steam disappears and the pressure sensor (2) drops. You can then open the pressure cooker safely. When you place the pot in the sink, tilt it so that the cold water runs down the sides away from the lid handle (5) and the safety systems (Fig. 14).

NOTE: take great care when moving the pressure cooker. Do not touch the stainless steel surface. Use the lid and body handles and the rear handle and use protection if necessary.

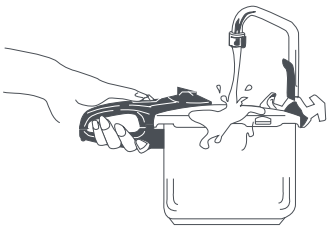


Fig. 14

3. Releasing the pressure automatically

(Duo and Rapid Xpress models) To use the automatic option, turn the pressure regulator valve (3) to the steam release position ≤) and the steam is ejected automatically.

(Modelo Dual Xpress) (Dual Xpress model) To use the automatic option, rotate the pressure regulator (15) clockwise to the steam release position ≤) (Fig. 15).

IMPORTANT (DUAL XPRESS MODEL): turn the pressure regulator slowly and progressively to avoid sudden decompression that could eject part of the cooking liquid through the steam outlet.

Opening the cooker

Make sure the pressure indicator (2) has dropped, slide the automatic open/close button (4) forward and turn the lid handle (5) anticlockwise. Never open the cooker towards your face, as it may still contain hot steam. To avoid the risk of burns, let the droplets of condensed water fall from the lid (1) into the pot.

Cleaning and care

Follow these recommendations to ensure proper maintenance of your 18/10 stainless steel pressure cooker:

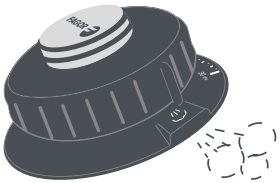


Fig. 15

The cooker body (11) can be washed in a dishwasher, but the lid (1) needs to be cleaned by hand with warm water and mild soap.

The pressure cooker must be washed after each use. Dry the pot with a soft cloth immediately after washing so it maintains its original look and shine over time.

Do not store the pot with the lid (1) on. Place the lid (1) upside down on the pot. This ensures the pot does not remain damp, extending the life of the components (especially the silicone sealing ring (8)) and preventing bad odours being generated inside.

Lid (1). Do not wash the pressure cooker lid (1) or any of its components in a dishwasher. Wash with warm water and mild soap. Clean the safety valve (7) with a fine rod, pressing it from the inside of the lid (1).

Body (11). The cooker body (11) can be put in a dishwasher. If you clean the pot by hand, do not use metal scouring pads or abrasive cleaners, as these may scratch the outer finish. Salt and acidic components of the food can cause corrosion if they remain inside for a long period of time. Do not use the pressure cooker as a storage container.

Silicone sealing ring (8). The sealing ring is made of high strength silicone. Wash it with warm water and soap, rinse and dry each time you wash the lid (1). To ensure proper pot sealing, it is advisable to change the silicone sealing ring (8) every 12-18 months, depending on how frequently it is used. It is also advisable to replace the silicone sealing ring in the pressure sensor at the same regularity.

CAUTION: the silicone sealing ring is considered to be worn out when the pressure cooker starts to leak steam and fails to maintain the pressure inside it. The silicone sealing ring needs to be replaced approximately every 12-18 months to ensure proper pressure cooker operation.

Rear handle (9) and body handle (10). If you use the pot frequently, we recommend checking from time to time that the rear handle (9) and the body handle (10) of your pot are properly screwed on. If they are not, tighten the screws with a screwdriver. Check these components to make sure the Bakelite has not suffered any wear. If any breaks or cracks are seen, they will need to be replaced.

Spare parts. Use only genuine spare parts. Use of unauthorised spares could cause the unit to malfunction and will void any warranty protection provided by the manufacturer.

Pressure regulator valve (3) (Duo and Rapid Xpress models). Check after each use to make sure there are no residues of any type in the pressure regulator valve (3). To do this, set the pressure regulator valve (3) to the steam release position ≤) and pull the valve upwards while trying to turn it anticlockwise until it reaches the extraction position Φ. When the valve has been removed, clean it by running water through it. Then, hold the lid (1) up to the light and look through the chimney where the valve is housed, making sure that no food particles are blocking it. To fit the valve in place again, place it in the extraction position Φ and turn it clockwise to the steam release position ≤). You will immediately notice

that it is fitted and you will be able to move it to any position. If the pressure cooker is confirmed not to work properly after checking the valve, do not use it under any circumstances, but take it to an authorised service centre.

Working valve (3) (Level model). Check after each use to make sure there are no residues of any type in the working valve (3). It is advisable to clean the inside of the valve from time to time, especially if the food cooked produces foam or is fatty. To do this, release the main nut (Fig. 16) and remove the entire mechanism. After cleaning, assemble it in the same way, fitting all its components (Fig. 17). When the pressure cooker is used frequently, we recommend removing the working valve (3) and cleaning it at least once a month. If you prefer not to disassemble the valve, you can clean it by placing the closed pressure cooker on the heat source at maximum with four parts water and one part vinegar inside. When steam starts to escape through the valve, keep it on for 5 minutes, which will self-clean the working valve (3).

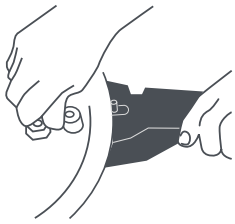


Fig. 16

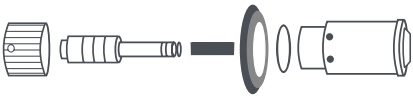


Fig. 17

NOTE: overheating of the item can sometimes cause iridescence that will in no case be a hindrance to continuing cooking or a risk to health. The hardness of the water used for cooking the food can have a great impact on the appearance of white spots or lime scale sticking to the bottom of the pot. To remove stubborn stains, food residues or discolouration from inside, simply boil one part of vinegar dissolved in four parts of water for 4 to 5 minutes without fitting the lid (1). Then wash in a conventional manner. If food sticks or burns, do not use scrapers, sharp utensils or metal sponges that could scratch the base.

Troubleshooting

Remember that you need to read this instruction manual before using your pressure cooker for the first time, and you can turn to it whenever you have any questions about its operation. If your pressure cooker does not work properly at any time, you can find some common problems and possible solutions here:

The pressure does not rise

REASONS:

The pressure cooker lid (1) is not closed properly.

The silicone sealing ring (8) is not correctly fitted.

There is not enough liquid inside the pot to reach the working pressure.

POSSIBLE SOLUTIONS:

Check that the silicone sealing ring (8) is in good condition and properly positioned.

Check that the amount of liquid inside is at least 300 mL.

Steam escapes through the lid

REASONS:

The pressure cooker lid (1) is not closed properly.

The silicone sealing ring (8) is not correctly fitted.

The liquid inside is excessive.

POSSIBLE SOLUTIONS:

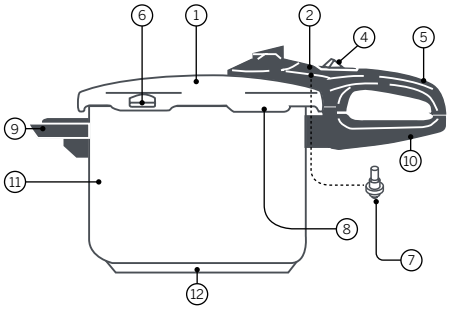
Check that the silicone sealing ring (8) is in good condition and properly positioned.

Check that the amount of liquid inside is not more than two thirds of the pressure cooker capacity.

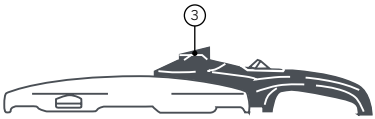
PRESSURE COOKER CAPACITIES:
3 / 4 / 5 / 6 / 7,5 / 8 / 10 L
3.1 / 4.2 / 5.2 / 6.3 / 7.9 / 8.4 / 10.5 Qt

FR

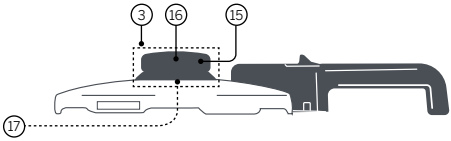
Autocuiseurs ultra rapides



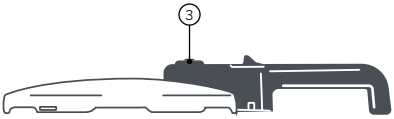
Modèles Duo et Rapid Xpress



Modèle Dual Xpress



Modèle Level



1. Couvercle	6. Fenêtre de sécurité	11. Cuve
2. Détecteur de pression	7. Soupape de sécurité	12. Fond thermo-diffuseur
3. Soupape de fonctionnement/ régulation de la pression	8. Joint en silicone	15. Régulateur de pression
4. Bouton ouverture/fermeture automatique	9. Poignée latérale	16. Indicateur de pression
5. Manche du couvercle	10. Manche cuve	17. Système de libération de la vapeur

FAGOR

FR

Sommaire

Précautions de sécurité élémentaires	20
Recommandations du fabricant	21
Composants et caractéristiques	22
Systèmes de sécurité de l'autocuiseur	26
Cuisiner avec l'autocuiseur Fagor	27
Avant la première utilisation	27
Comment ajouter des aliments et des liquides	28
Comment fermer l'autocuiseur et commencer la cuisson	28
Comment libérer la pression après la cuisson	30
Ouverture de l'autocuiseur	31
Nettoyage et entretien	32
Résolution des problèmes	34
La pression n'augmente pas	34
La vapeur s'échappe par le couvercle	34

FAGOR

Précautions de sécurité élémentaires

FR

Ce produit est certifié CE. Les fabricants d'ustensiles de cuisine destinés à un usage ménager recommandent d'appliquer les mesures de sécurité suivantes. Respectez les avertissements relatifs à la sécurité lorsque vous utilisez l'autocuiseur.

1. Veuillez lire attentivement les instructions.
2. Redoublez de prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur rempli de vapeur. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les manches et portez des protections, si nécessaire.
3. Les enfants doivent rester à l'écart lorsque vous utilisez l'autocuiseur.
4. Ne mettez jamais l'autocuiseur dans un four chaud.
5. N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter de l'eau au préalable car vous risquez de provoquer des dommages irréversibles.
6. Redoublez de prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur qui contient des liquides chauds.
7. N'utilisez jamais l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
8. Ce produit cuisine sous pression. Une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est fermé correctement avant de l'utiliser.
9. 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.
10. 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.
11. Si vous cuisinez des aliments pâteux, remuez légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle (1), pour éviter les projections.
12. Si vous cuisinez de la viande avec la peau, qui peut gonfler sous l'effet de la vapeur, ne piquez pas la peau tant que celle-ci présente un aspect gonflé pour éviter de vous brûler.
13. Assurez-vous toujours que les soupapes ne sont pas bouchées avant d'utiliser l'autocuiseur. Consultez les instructions détaillées fournies dans cette notice.
14. N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur tant que la pression qu'il contient n'a pas été complètement évacuée. En cas de doute ou de difficulté, veuillez lire attentivement le paragraphe « Comment évacuer la pression après la cuisson » de cette notice.
15. N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire des aliments dans l'huile.
16. Employez les sources de chaleur appropriées indiquées sur la notice d'utilisation.
17. Une fois la pression normale de fonctionnement atteinte, réduisez la puissance de la source de chaleur pour éviter l'excès d'évaporation du liquide.
18. Utilisez uniquement 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.

19. Ne réalisez aucune manipulation du système de sécurité autre que celles des instructions d'entretien spécifiques énoncées dans la notice d'utilisation.
20. 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. N'utilisez jamais l'autocuiseur si le joint en silicone (8) est cassé ou abîmé. Vérifiez-le 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.
2. Si vous utilisez une cuisinière au gaz, réglez les flammes et posez l'autocuiseur au centre du brûleur afin d'éviter que les flammes s'étendent au-delà de la base de la cuve. Vous pourrez ainsi économiser de l'énergie et éviter d'abîmer les poignées latérales (9) et le joint en silicone (8).
3. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que les soupapes ne sont pas bouchées par des restes d'aliments. Consultez les instructions détaillées fournies dans cette notice.
4. Après avoir libéré la pression, en ouvrant l'autocuiseur enlevez le couvercle (1) avec précaution, pour éviter de vous brûler avec la vapeur qu'il renferme encore.
5. 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.
6. N'autorisez pas les personnes non familiarisées à cette notice d'instructions à utiliser l'autocuiseur.
7. Pour réduire le risque de brûlures et d'accidents, orientez toujours les manches de l'autocuiseur de façon qu'ils ne dépassent pas du bord de la plaque de cuisson ni des surfaces adjacentes.
8. N'intervenez jamais sur les composants de sécurité de l'autocuiseur, à l'exception des procédures de nettoyage et entretien recommandées dans le présent manuel.
9. En cas de problème ou de panne des systèmes de sécurité, prenez contact avec le service technique agréé Fagor.
10. Lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur Fagor, assurez-vous que la fenêtre de sécurité (6) n'est pas orientée vers vous, pour écarter le risque de brûlures si l'autocuiseur évacue de la pression au travers de la fenêtre.
11. ATTENTION : 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.

FR

Composants et caractéristiques

Couvercle (1). Fabriqué en acier inoxydable 18/10. Le couvercle (1) doit être fermé correctement pour que l'autocuiseur atteigne la pression de fonctionnement suffisante. Pour mettre en place le couvercle (1) facilement, superposez le repère ↓ / • qui se trouve sur le côté gauche du manche du couvercle (5) sur le repère • gravé sur le manche de la cuve (10) de l'autocuiseur (Fig. 1).

ATTENTION: ne forcez jamais l'ouverture ou la fermeture de l'autocuiseur.

Détecteur de pression (2). Il permet de voir la présence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. À mesure que le liquide de cuisson chauffe, une pression est générée à l'intérieur de l'autocuiseur et le détecteur de pression (2) se lève automatiquement. Pendant ce temps, vous pouvez voir la vapeur s'échapper sur le côté, par la poignée du couvercle (5) (Fig. 2). Lorsque le détecteur de pression (2) est levé, il indique la présence de pression et bloque le bouton-poussoir d'ouverture/fermeture automatique (4), en empêchant l'ouverture du couvercle (1). Si l'autocuiseur n'est pas fermé correctement, la pression n'augmentera jamais et le détecteur de pression (2) ne se lèvera pas. Si le détecteur de pression (2) n'est pas levé, il n'y a pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur et vous pouvez retirer le couvercle (1) en toute sécurité.

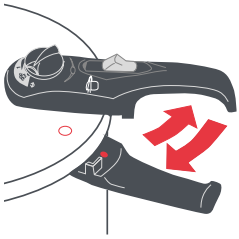


Fig. 1

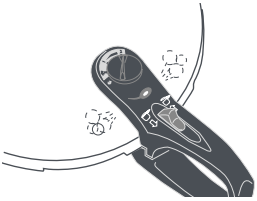


Fig. 2

Soupape de régulation de la pression (3) (modèles Duo et Rapid Xpress). Elle maintient une pression stable à l'intérieur de l'autocuiseur. La soupape de régulation de la pression (3) compte deux niveaux de pression (positions 1 et 2). Sur la position 1 (Fig. 3) la soupape de régulation de la pression (3) fonctionne à 60 kPa (cuisson rapide) et sur la position 2 (Fig. 4) elle fonctionne à 100 kPa (cuisson ultra rapide). Lorsque l'autocuiseur a atteint la pression de cuisson correcte, réduisez l'intensité de la source de chaleur à une puissance moyenne-faible qui permette de maintenir la pression stable. La soupape de régulation de la pression (3) a elle-aussi une position pour libérer la vapeur rapidement ≈) (Fig. 5) et une autre position pour l'extraction de la soupape Φ (Fig. 6). Vous verrez que la soupape de régulation de la pression (3) ne pivote pas aussi facilement sur la position d'extraction Φ que sur les autres positions.

SÉLECTEUR DE POSITION	kPa	NIVEAU DE PRESSION
Φ	0	Position d'extraction sans pression
≈)	0	Position de libération de la pression
1	60	Pression faible Cuisson rapide
2	100	Pression élevée Cuisine super rapide

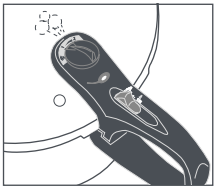


Fig. 3

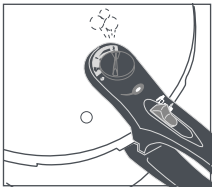


Fig. 4

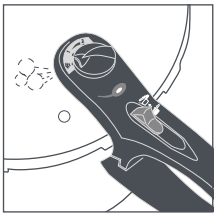


Fig. 5

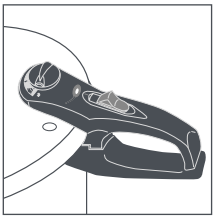


Fig. 6

Soupape de régulation de la pression (3) (modèles Dual Xpress). Stabilise la pression à l'intérieur de l'autocuiseur selon le niveau de pression sélectionné. En tournant le régulateur de pression (15) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 7), vous pourrez augmenter progressivement la pression de cuisson : cuisson traditionnelle (30 kPa), cuisson rapide (60 kPa) et super rapide (90 kPa).

À mesure que la pression est générée à l'intérieur de l'autocuiseur, l'indicateur de pression (16) affiche un, deux ou trois anneaux noirs correspondant au niveau de pression choisi à l'aide du régulateur (15). Lorsque l'autocuiseur a atteint la pression de cuisson correcte, réduisez l'intensité de la source de chaleur à une puissance moyenne-faible qui permette de maintenir la pression stable et l'anneau correspondant toujours visible. Si vous maintenez l'intensité de la chaleur au maximum, la pression continue à augmenter et un quatrième anneau de couleur rouge apparaît. La soupape de régulation de la pression (3) vous avertit en libérant l'excès de pression à travers le système de libération de vapeur (17). Si cela se produit, ne vous alarmez pas et diminuez simplement l'intensité de la source de chaleur.

À la fin du temps de cuisson, tournez le régulateur (15) à fond dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de libération de la pression ≡). Nous vous conseillons de décompresser l'autocuiseur lentement et progressivement.

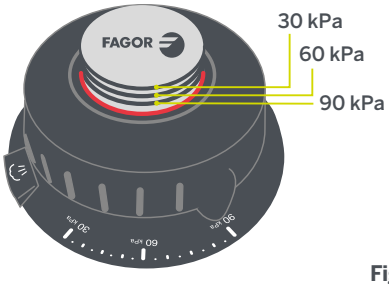


Fig. 7

SÉLECTEUR DE POSITION	NIVEAU DE PRESSION
≡)	Position de libération de la pression
30 kPa	Cuisson traditionnelle
60 kPa	Cuisson rapide
90 kPa	Cuisine super rapide

Soupape de fonctionnement (3) (modèle Level). Maintient le niveau de pression stable, à 90 kPa. À mesure que la pression est générée à l'intérieur de l'autocuiseur, un

premier anneau apparaît, puis un second (Fig. 8). L'autocuiseur aura alors atteint la pression de cuisson correcte. Réduisez l'intensité de la source de chaleur à une puissance moyenne-faible qui permette de maintenir la pression stable et affiche toujours le deuxième anneau. Si vous maintenez l'intensité de la chaleur au maximum, la pression continue à augmenter et la soupape de fonctionnement (3) vous avertit en libérant une grande quantité de vapeur. Si cela se produit, ne vous alarmez pas et diminuez simplement l'intensité de la source de chaleur.

Bouton ouverture/fermeture automatique (4). Pour fermer l'autocuiseur : installez le couvercle (1) comme indiqué dans le paragraphe précédent « Couvercle (1) » et tournez le manche du couvercle (5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Le bouton d'ouverture/fermeture automatique (4) reculera et l'autocuiseur sera correctement fermé. Pour l'ouvrir, assurez-vous que le détecteur de pression (2) est descendu, puis faites glisser le bouton d'ouverture/fermeture automatique (4) vers l'avant (Fig. 9) et tournez le manche du couvercle (5) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.

ATTENTION : ne forcez jamais l'ouverture ou la fermeture de l'autocuiseur.

Manche du couvercle (5). Le manche du couvercle (5) est fabriqué en bakélite ignifuge thermo-isolante. Il est doté de nombreux systèmes destinés à garantir la sécurité et à contrôler la pression, et ne doit donc en aucun cas être manipulé par l'utilisateur. Si des soupapes ou d'autres systèmes de sécurité sont endommagés et doivent être remplacés, contactez un service technique agréé par Fagor.

Soupape de sécurité (7). Elle se situe à l'intérieur du détecteur de pression (2), mais elle agit indépendamment. En cas de surpression causée par l'obstruction de la soupape de fonctionnement/régulation de la pression (3), ce système de sécurité intervient en libérant de la vapeur pour réduire la surpression à l'intérieur de l'autocuiseur. Si, à un moment quelconque, la soupape de sécurité (7) se déclenche, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez la pression chuter complètement. Vérifiez la propreté et le fonctionnement de la soupape de fonctionnement/régulation de la pression (3) (Fig. 10). Si le problème persiste, contactez un service technique agréé Fagor pour faire vérifier votre autocuiseur.

Fenêtre de sécurité (6). Elle fait partie des systèmes de sécurité intégrés dans

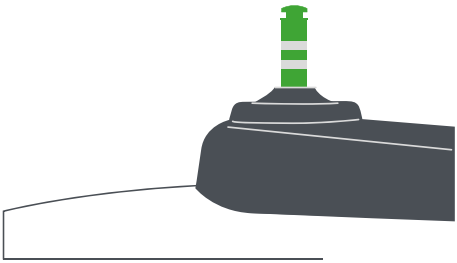


Fig. 8

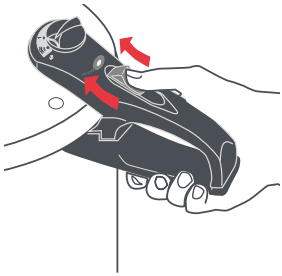


Fig. 9

votre autocuiseur Fagor. Si la soupape de fonctionnement/régulation de la pression (3) et la soupape de sécurité (7) est obstruée, par exemple en raison d'un remplissage excessif de l'autocuiseur, et qu'il y a une surpression à l'intérieur de celui-ci, la vapeur est libérée par la fenêtre de sécurité (6) située sur le bord du couvercle (1) (Fig. 11).

ATTENTION : la vapeur libérée par cette fenêtre de sécurité (6) sera très chaude 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.

Joint en silicone (8). Il est fabriqué en silicone alimentaire antibactérien. Il garantit un scellement hermétique de la fermeture de l'autocuiseur. Avec la fenêtre de sécurité (6), il constitue l'un des systèmes qui font de votre autocuiseur l'un des plus sûrs du marché. Il est recommandé de remplacer le joint en silicone (8) tous les 12 à 18 mois, en fonction de la fréquence d'utilisation de votre appareil, et toujours en veillant à acquérir une pièce de rechange d'origine Fagor.

Poignée latérale (9). La poignée latérale (9) de l'autocuiseur est fabriquée en bakélite ignifuge thermo-isolante. Elle garantit une meilleure préhension lorsque vous portez ou déplacez l'autocuiseur.

Manche de la cuve (10). Le manche de la cuve (10) de l'autocuiseur est fabriqué en bakélite ignifuge thermo-isolante. Il facilite la préhension et le transport de l'autocuiseur. Lorsque le couvercle (1) est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre et que le manche du couvercle (5) vient s'enclencher dessus, il assure le verrouillage de l'autocuiseur.

Cuve (11). Elle est fabriquée en acier inoxydable 18/10, disponibles en différentes dimensions et capacités pour s'adapter aux besoins de chaque utilisateur.

Fond thermo-diffuseur (12). Tous les autocuiseurs ultra rapides de Fagor fabriqués en acier inoxydable 18/10 sont dotés de ce fond diffuseur thermique à trois couches : une couche intérieure en acier inoxydable 18/10 ; une couche intermédiaire en aluminium qui favorise la transmission rapide de la chaleur et la distribue de façon homogène ; et une couche extérieure en acier inoxydable magnétique permettant d'utiliser l'autocuiseur °sur les plaques à induction. Ce dispositif contribue énormément à l'économie d'énergie, évite les déformations et améliore le rendement en cuisine de votre autocuiseur, tout en le rendant utilisable sur tout type de sources de chaleur.

APTE POUR TOUS TYPES DE SOURCES DE CHALEUR :

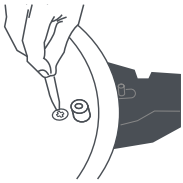


Fig. 10

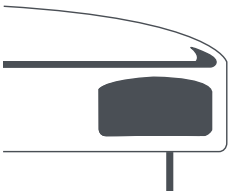


Fig. 11

FAGOR

FR

Systèmes de sécurité de l'autocuiseur

Bouton ouverture/fermeture automatique (4). Ce système de sécurité intervient deux fois : lors de la fermeture et lors de l'ouverture de l'autocuiseur. Lorsque l'autocuiseur est bien fermé, ce système de sécurité verrouille la fermeture du couvercle (1) automatiquement. Pour ouvrir l'autocuiseur, vous devrez faire glisser le bouton ouverture/fermeture automatique (4) vers l'avant. Qui plus est, cette action ne sera possible que si la pression a été complètement évacuée de la cuve.

Détecteur de pression (2). Lorsque l'autocuiseur est situé sur une source de chaleur et que la température commence à augmenter, ce système de sécurité détecte la pression, si minime soit-elle, à l'intérieur de la cuve et bloque automatiquement l'ouverture de l'autocuiseur. Lorsque vous retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, et pendant plusieurs minutes encore, le détecteur de pression (2) reste levé. Cela vous indique qu'il reste encore de la pression dans l'autocuiseur. N'essayez jamais de forcer l'ouverture de l'autocuiseur.

Soupape de régulation de la pression (3) (modèles Duo et Rapid Xpress). Il s'agit de l'un des principaux systèmes de sécurité de l'autocuiseur. Il régule la pression à l'intérieur de l'autocuiseur en la stabilisant dans les limites établies. Pour ce faire, dès qu'une grande quantité de vapeur s'échappe par la soupape de régulation de la pression (3), baissez la source de chaleur à une intensité moyenne-faible. Si par inadvertance, vous maintenez l'intensité de la chaleur au niveau maximum, le système de régulation de la pression (3) laissera la vapeur s'échapper pour réguler l'excès de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Ce système de sécurité doit toujours être propre. Vérifiez régulièrement qu'il fonctionne correctement.

Soupape de régulation de la pression (3) (modèles Dual Xpress). Il s'agit de l'un des principaux systèmes de sécurité de l'autocuiseur. Il régule la pression à l'intérieur de l'autocuiseur en la stabilisant dans les limites établies. Pour cela, il est nécessaire de réduire l'intensité de la chaleur à une puissance moyenne-faible dès que l'anneau de l'indicateur de pression (16) sélectionné à l'aide du régulateur de pression (15) apparaît. Si, par erreur, l'intensité de la chaleur est maintenue au maximum après l'apparition du quatrième anneau (rouge) sur l'indicateur de pression (16), le système de libération de la pression (17) laisse la vapeur s'échapper pour réguler la surpression interne. Ce système de sécurité doit toujours être propre. Vérifiez régulièrement qu'il fonctionne correctement.

Soupape de fonctionnement (3) (modèle Level). Il s'agit de l'un des principaux systèmes de sécurité de l'autocuiseur. Il régule la pression à l'intérieur de l'autocuiseur en la stabilisant dans les limites établies. Pour cela, vous devez réduire l'intensité de la chaleur à une puissance moyenne-faible dès que le deuxième anneau apparaît. Si par inadvertance, l'intensité de la chaleur est maintenue au maximum après l'apparition du deuxième anneau, la soupape de fonctionnement (3) laisse la vapeur s'échapper pour réguler la surpression interne. Gardez ce système de sécurité propre et vérifiez fréquemment son bon fonctionnement (voir comment nettoyer la soupape de fonctionnement (3) dans la rubrique « Nettoyage et entretien »).

Soupape de sécurité (7). La soupape de sécurité (7) se déclenche lorsqu'il y a une surpression à l'intérieur de l'autocuiseur et que, pour une raison quelconque, telle que la saleté ou un blocage dû à un remplissage excessif, la soupape de fonctionnement/régulation de la pression (3) ne se déclenche pas auparavant. Si cela se produit, ne vous alarmez pas, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le reposer jusqu'à ce que le détecteur de pression (2) descende et vous permette d'ouvrir l'autocuiseur. Vérifiez que la soupape de fonctionnement/régulation de la pression (3) est propre, qu'elle fonctionne correctement et que le niveau de remplissage maximal recommandé n'a pas été dépassé. Si le problème persiste, apportez l'autocuiseur à un service technique agréé Fagor.

MODÈLE	PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT/ SÉCURITÉ
Duo	60 et 100 kPa / 160 kPa
Rapid Xpress	60 et 100 kPa / 160 kPa
Dual Xpress	De 30 à 90 kPa / 150 kPa
Level	90 kPa / 150 kPa

Fenêtre de sécurité (6). La fenêtre de sécurité (6) est associée au joint en silicone (8). Ces deux éléments constituent un système de sécurité définitif qui s'active en cas de blocage ou d'obstruction des éléments précédents. Une surpression dans l'autocuiseur provoquera la dilatation du joint en silicone (8) lequel apparaîtra par la fenêtre de sécurité (6) pour libérer rapidement l'excès de pression. Si cela se produit, retirez avec précaution l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le reposer jusqu'à ce que le détecteur de pression (2) descende. Portez l'autocuiseur au service technique agréé Fagor afin que les techniciens contrôlent tous les systèmes de sécurité.

Cuisiner avec l'autocuiseur Fagor

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, retirez les adhésifs, lavez toutes les parties et les composants à l'eau tiède avec un savon neutre, en utilisant une éponge ou un chiffon doux pour éliminer d'éventuelles traces d'huiles, de lubrifiants et de composés de fabrication. Remplissez l'autocuiseur aux 2/3 de sa capacité, fermez-le et placez-le sur la source de chaleur. Laissez fonctionner pendant 10 ou 15 minutes à compter du moment où la pression de fonctionnement est atteinte. À l'issue de ce laps de temps, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et attendez que toute la vapeur se soit échappée avant d'ouvrir l'autocuiseur. Jetez le liquide avec précaution. Lavez à nouveau l'autocuiseur à l'eau froide avec du savon neutre, rincez et séchez avec un chiffon.

NOTE : les autocuiseurs Fagor sont réservés à un usage domestique. Il n'est pas indiqué pour être utilisé dans des cuisines collectives.

FR

Comment ajouter des aliments et des liquides

1 Avant de fermer l'autocuiseur, vous pouvez effectuer toutes les étapes d'une recette : saisir, faire revenir, dorer, poêler, etc. Ces opérations doivent être réalisées avec de l'huile ou autre matière grasse uniquement et toujours avec le couvercle (1) ouvert. La cuisine à pression exige l'utilisation d'une quantité de liquide minimum, pour produire de la vapeur. **L'HUILE NE DOIT JAMAIS ÊTRE LE SEUL LIQUIDE DE CUISSON.** Pour des temps de cuisson courts, de 15 minutes ou moins, nous recommandons d'ajouter au moins 300 ml. Pour des temps de cuisson plus longs, de plus de 25 minutes, la quantité minimum recommandée est de 500 ml. **NE CUISINEZ JAMAIS AVEC UNE QUANTITÉ DE LIQUIDE INFÉRIEUR.** Vous pouvez utiliser les liquides suivants : eau, bouillon, vin ou tout autre liquide de cuisson.

ATTENTION : les autocuiseurs NE SONT PAS des friteuses ; n'essayez pas de frire des aliments à pression.

2 Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Cette recommandation s'applique aussi bien aux ingrédients solides que liquides. Pour préparer des aliments qui gonflent et/ou produisent de l'écume pendant la cuisson, comme le riz, les légumes secs ou les céréales, ne dépassez jamais la moitié de l'autocuiseur.

3 Si vous utilisez votre autocuiseur pour cuire à la vapeur, nous vous recommandons d'ajouter 500 à 750 ml de liquide. Installez ensuite le **panier*** contenant les aliments à cuisiner. Vous trouverez des informations complémentaires, des recettes et des conseils pour cuisiner à la vapeur sur le site Web de Fagor : **www.fagorcookware.com**.

*Article vendu séparément.

Comment fermer l'autocuiseur et commencer la cuisson

1 Effectuez une vérification de routine des principaux systèmes de sécurité pour vous assurer qu'ils fonctionnent tous correctement.

Le détecteur de pression (2). En regardant à l'intérieur du manche du couvercle (5), vous verrez une butée. Appuyez doucement dessus à l'aide d'un objet pointu afin de vérifier que le bouton d'ouverture/fermeture automatique (4) recule. Vérifiez que le détecteur de pression (2) se déplace librement.

La soupape de sécurité (7). La soupape de sécurité (7) est située dans le détecteur de pression (2). Appuyez à l'aide d'un objet pointu sur celle-ci (Fig. 12) et vérifiez que le ressort n'est pas bloqué. Vous noterez une petite résistance du ressort intérieur.

La soupape de fonctionnement (3) (modèle Level). Il s'agit du piston vert avec des anneaux. Tirez dessus vers l'extérieur, vous noterez une légère résistance puis les anneaux indicateurs de pression apparaissent. En le lâchant, le piston revient à sa position initiale rapidement (Fig. 13).

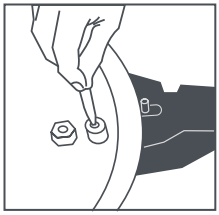


Fig. 12

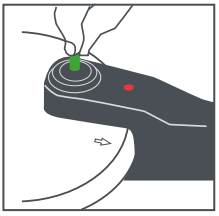


Fig. 13

Le joint en silicone (8). Retirez et examinez le joint en silicone (8) afin de détecter d'éventuelles fissures ou ruptures. Vérifiez également qu'il est parfaitement propre. Remettez-le en place.

2 Une fois la vérification de routine terminée, fermez l'autocuiseur en superposant le repère ↓ / • qui se trouve sur le côté gauche du manche du couvercle (5) sur le repère • gravé sur le manche de la cuve (10) (Fig. 1), tournez le manche du couvercle (5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Le bouton d'ouverture/fermeture automatique (4) reculera et le couvercle (1) sera correctement fermé.

3 Le modèle d'autocuiseur Fagor que vous avez acheté peut être utilisé sur tous types de cuisinières : gaz, électrique, céramique et induction. Positionnez l'autocuiseur au centre de la source de chaleur. Si vous utilisez une cuisinière à gaz ou électrique, choisissez le brûleur dont la taille correspond le mieux au diamètre de la cuve. Sur une cuisinière à gaz, faites en sorte que les flammes ne viennent pas lécher la cuve (11) de l'autocuiseur et ne touchent pas la poignée latérale (9) ou les manches (5 et 10). Non seulement vous économiserez de l'énergie, mais en plus vous éviterez que l'acier inoxydable ne se décolore et que les ferrures ne s'abiment.

4 Vous pouvez effectuer toutes les étapes précédentes que vous jugez nécessaires avant de fermer l'autocuiseur : saisir, faire revenir, dorer, sauter, etc. Puis, une fois le liquide de cuisson ajouté et l'autocuiseur fermé, procédez comme indiqué ci-dessous :

1. Sélection de la pression.

   (Modèles Duo et Rapid Xpress) Placez la soupape de régulation de la pression (3) sur la position de fonctionnement souhaitée : 1 ou 2.

   (Modèle Dual Xpress) Tournez le régulateur de pression (15) pour sélectionner la pression de cuisson de votre choix.

2. Augmentez l'intensité de la source de chaleur jusqu'à sa puissance maximale.

3. Après quelques minutes, le détecteur de pression (2) se lève pour indiquer que l'autocuiseur commence à produire de la pression. Maintenez l'intensité au maximum.

4. Pression de fonctionnement atteinte.

   (Modèles Duo et Rapid Xpress) La pression de fonctionnement est atteinte lorsque le flux expulsé par la soupape de régulation de la pression (3) est élevé.

   (Modèle Dual Xpress) Lorsque l'anneau correspondant apparaît sur l'indicateur de pression (16), l'autocuiseur a atteint la pression de cuisson.

   (Modèle Level) Lorsque le deuxième anneau apparaît sur la soupape de fonctionnement (3), l'autocuiseur a atteint la pression de cuisson.

5. Réduisez l'intensité de la source de chaleur à une puissance moyenne-faible. Commencez alors à compter le temps de cuisson indiqué sur la recette.

5 Si pendant la cuisson le dispositif chargé de réguler la pression expulse de la vapeur de façon intense et imprévue, ne vous inquiétez pas et réduisez d'avantage l'intensité de la source de chaleur jusqu'à maintenir le niveau de pression de travail adéquat.

En cas de surpression, et selon le modèle de votre autocuiseur, la vapeur sera expulsée à travers le dispositif chargé de réguler la pression :

- Modèles Duo et Rapid Xpress : la vapeur sera expulsée par la soupape de régulation de la pression (3).
- Modèle Dual Xpress : la vapeur sera expulsée par le système de libération de la vapeur (17), et l'indicateur de pression (16) affichera un anneau rouge.
- Modèle Level : la vapeur sera expulsée par la soupape de fonctionnement (3).

La pression de travail adéquate est indiquée de façon différente, selon le modèle de votre autocuiseur :

- Modèles Duo et Rapid Xpress : le flux de vapeur sera modéré et constant.
- Modèle Dual Xpress : l'indicateur de pression (16) affichera l'anneau sélectionné avec le régulateur de pression (15).
- Modèle Level : la soupape de fonctionnement (3) affichera le deuxième anneau.

6 Consultez les indicateurs suivants pour savoir si la pression de travail est faible :

- Modèles Duo et Rapid Xpress : le flux de vapeur cesse d'être constant.
- Modèle Dual Xpress : l'anneau de l'indicateur de pression (16) correspondant au niveau de pression sélectionné disparait.
- Modèle Level : le deuxième anneau de la soupape de fonctionnement (3) disparait.

Si la pression est insuffisante, augmentez l'intensité de la source de chaleur jusqu'à atteindre la pression de fonctionnement normale.

7 Ne secouez jamais l'autocuiseur pendant la cuisson. La soupape de fonctionnement/régulation de la pression (3) expulserait alors de la vapeur et la pression diminuerait.

8 Lorsque vous cuisinez des préparations épaisses et relativement grasses (purées, crèmes, légumes secs), faites preuve d'une prudence toute particulière au moment d'ouvrir l'autocuiseur. Suivez la procédure indiquée dans le paragraphe « Ouverture de l'autocuiseur » afin d'éviter que des bulles de vapeur ne vous éclaboussent et ne vous brûlent lorsque vous ouvrirez le couvercle (1). N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur en forçant le couvercle s'il reste de la pression à l'intérieur.

ATTENTION : ne forcez jamais l'ouverture ou la fermeture de l'autocuiseur.

Comment libérer la pression après la cuisson

Déterminez si l'autocuiseur doit être refroidi naturellement ou si vous devez utiliser une méthode de refroidissement rapide en fonction de l'ingrédient principal du plat préparé. Vous pouvez choisir parmi l'une de ces méthodes pour libérer la pression :

1. Libérez la pression de forme naturelle

Pour utiliser cette méthode, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le reposer jusqu'à ce que la pression diminue naturellement.

(Modèle Dual Xpress) Pendant ce processus, l'indicateur de pression (16) commence à baisser et les anneaux noirs disparaissent progressivement. Une fois le détecteur de pression (2) descendu, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité.

(Modèle Level) Pendant ce processus, la soupape de fonctionnement (3) commence à baisser et les anneaux blancs disparaissent progressivement. Une fois le détecteur de pression (2) descendu, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité.

Selon le volume de remplissage de l'autocuiseur, 10 à 15 minutes peuvent être nécessaires.

2. Libérez la pression en refroidissant l'autocuiseur à l'eau froide

Cette méthode est employée lorsqu'il faut libérer la pression le plus rapidement possible, notamment lors de la préparation de légumes, fruits de mer ou autres aliments délicats qui ont tendance à être trop cuits. Pour ce faire, placez l'autocuiseur dans l'évier et faites couler l'eau du robinet sur le couvercle (1) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur et que l'indicateur de pression descende (2). Vous pourrez alors ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité. Lorsque vous placez l'autocuiseur dans l'évier, inclinez-le pour que l'eau froide coule le long des parois de l'appareil, loin du manche du couvercle (5) et des systèmes de sécurité (Fig. 14).

NOTE : redoublez de prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur. Ne touchez pas la surface en acier inoxydable, utilisez les manches et la poignée et munissez-vous d'une protection si nécessaire.

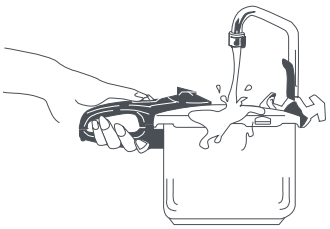


Fig. 14

3. Libérer la pression de forme automatique

(Modèles Duo et Rapid Xpress) Pour utiliser l'option automatique, tournez la soupape de régulation de la pression (3) jusqu'à la position de libération de la vapeur ≤) et celle-ci sera expulsée automatiquement.

(Modèle Dual Xpress) Pour utiliser l'option automatique, tournez le régulateur de pression (15) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de libération de la vapeur ≤) (Fig. 15).

IMPORTANT (MOD. : DUAL XPRESS) : faites pivoter le régulateur de pression lentement et progressivement, pour éviter une décompression brusque qui pourrait entraîner la projection de liquide de cuisson à travers la sortie de vapeur.

Ouverture de l'autocuiseur

Assurez-vous que le détecteur de pression (2) soit descendu, faites glisser le bouton-poussoir d'ouverture/fermeture automatique (4) vers l'avant et faites pivoter le manche du couvercle (5) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. N'ouvrez jamais l'autocuiseur vers votre visage car la cuve peut encore renfermer de la vapeur très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que les gouttes d'eau de condensation tombent du couvercle (1) dans l'autocuiseur.

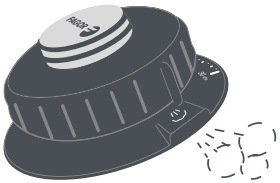


Fig. 15

FAGOR

FR

Nettoyage et entretien

Suivez les recommandations suivantes pour garantir un bon entretien de votre autocuiseur en acier inoxydable 18/10 :

Vous pouvez mettre la cuve (11) au lave-vaisselle mais vous devez nettoyer le couvercle (1) à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux neutre.

L'autocuiseur doit être lavé après chaque utilisation. Après le lavage, séchez immédiatement l'autocuiseur avec un torchon sec, propre et doux pour préserver la brillance de la finition miroir au fil du temps.

Ne rangez pas l'autocuiseur fermé (avec son couvercle (1)). Placez le couvercle (1) à l'envers sur l'autocuiseur Vous éviterez ainsi qu'il reste humide, vous prolongerez la durée de vie des composants, en particulier du joint en silicone (8) et éviterez également la formation de mauvaises odeurs à l'intérieur.

Couvercle (1). Ne lavez pas le couvercle de l'autocuiseur (1) ni ses composants au lave-vaisselle. Lavez-les avec de l'eau tiède et un savon neutre. Nettoyez la soupape de sécurité (7) avec une tige fine, en exerçant une pression depuis l'intérieur du couvercle (1).

Cuve (11). La cuve de l'autocuiseur (11) peut aller au lave-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. Les composants acides des aliments et le seul peuvent provoquer la corrosion s'ils restent à l'intérieur de façon prolongée. N'utilisez pas l'autocuiseur pour conserver des produits.

Joint en silicone (8). Le joint est fabriqué avec du silicone très résistant. Lavez-le à l'eau tiède et au savon, rincez-le et séchez-le chaque fois que vous lavez le couvercle (1).

Pour garantir l'étanchéité de l'autocuiseur, changez le joint en silicone (8) tous les 12-18 mois, en fonction de la fréquence d'utilisation. Il est recommandé de remplacer le joint en silicone du détecteur de pression avec la même fréquence.

ATTENTION : le joint en silicone est considéré usé lorsque l'autocuiseur commence à perdre de la vapeur et ne maintient pas la pression à l'intérieur. Le joint en silicone doit être remplacé tous les 12-18 mois pour garantir le bon fonctionnement de l'autocuiseur.

Poignée latérale (9) et manche de la cuve (10). Si vous utilisez l'autocuiseur régulièrement, nous vous recommandons de vérifier fréquemment que la poignée latérale (9) et le manche de la cuve (10) sont bien vissés. Le cas contraire, serrez les vis à l'aide d'un tournevis. Vérifiez ces composants pour vous assurer que la bakélite n'est pas abîmée ou usée. Remplacez-les s'ils sont cassés ou fissurés.

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

Soupape de régulation de la pression (3) (modèles Duo et Rapid Xpress). Après chaque utilisation, vérifiez la soupape de régulation de la pression (3) pour vous assurer qu'il n'y a pas de restes d'aliments. Pour ce faire, mettez la soupape de régulation de la pression (3) sur la position de libération de la vapeur ≤) et tirez la soupape vers le haut tout en la faisant pivoter vers la gauche pour atteindre la

position d'extraction Φ. Après avoir retiré la soupape, nettoyez-la en faisant couler de l'eau à l'intérieur. Mettez ensuite le couvercle (1) à contre-jour ; regardez à travers le conduit d'évacuation où est logée cette soupape, pour vous assurer qu'aucun reste d'aliment ne le bouche. Pour remettre la soupape en place, mettez-la sur la position d'extraction Φ et faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération de la vapeur ≷). Elle s'emboitera et vous pourrez la déplacer sur n'importe quelle position. 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.

Soupape de fonctionnement (3) (modèle Level). Après chaque utilisation, vérifiez la soupape de fonctionnement (3) pour vous assurer qu'il n'y a pas de restes d'aliments. L'intérieur de la soupape doit être nettoyé régulièrement, notamment si vous cuisinez des aliments gras ou qui produisent de l'écume. Pour ce faire, desserrez la vis principale (Fig. 16) et retirez tout le mécanisme. Après l'avoir nettoyé, remontez-la de la même façon, en replaçant tous ses composants (Fig. 17). Si vous utilisez l'autocuiseur régulièrement, nous recommandons de démonter la soupape de fonctionnement (3) et de la nettoyer au moins une fois par mois. Si vous préférez ne pas démonter la soupape, vous pouvez la nettoyer comme suit : mettez un volume de vinaigre pour quatre volumes d'eau dans l'autocuiseur, fermez-le et posez-le sur la source de chaleur à sa puissance maximum. Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, comptez 5 minutes, soit le temps nécessaire pour nettoyer la soupape de fonctionnement (3).

NOTE : parfois, une surchauffe de la pièce peut provoquer l'apparition d'irisations. Cela ne doit pas vous empêcher de continuer à utiliser l'autocuiseur et à cuisiner, puisque cela n'implique aucun risque pour la santé. La dureté de l'eau utilisée pour la cuisson des aliments peut provoquer, en grande mesure, l'apparition de taches blanches ou de dépôts calcaires dans le fond de la cuve. Pour éliminer les taches difficiles, les restes d'aliments ou une éventuelle décoloration de l'intérieur de la cuve, il vous suffit de porter à ébullition 1/4 de vinaigre dans 3/4 d'eau pendant 4 à 5 minutes, sans mettre le couvercle (1). Lavez ensuite l'autocuiseur. En présence d'aliments brûlés ou collés, n'utilisez pas d'éponges en métal, d'objets pointus, ni de spatules en métal qui risquent de rayer le fond.

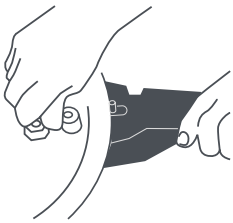


Fig. 16

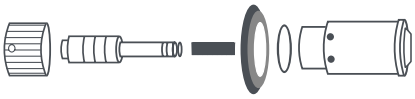


Fig. 17

FR

Résolution des problèmes

Lisez attentivement cette notice d'instructions avant la première utilisation et conservez-la pour la consulter en cas de doute sur le fonctionnement de cet autocuiseur. Si votre autocuiseur ne fonctionne pas correctement, consultez ici les problèmes les plus fréquents et leurs solutions éventuelles :

La pression n'augmente pas

MOTIFS :

Le couvercle (1) de l'autocuiseur n'est pas fermé correctement.

Le joint en silicone (8) n'est pas à sa place.

Il n'y a pas assez de liquide à l'intérieur de l'autocuiseur pour atteindre la pression nécessaire au bon fonctionnement.

POSSIBLES SOLUTIONS :

Vérifiez que le joint en silicone (8) est en parfait état et placé correctement.

Assurez-vous que l'autocuiseur contient au moins 300 ml de liquide.

La vapeur s'échappe par le couvercle

MOTIFS :

Le couvercle (1) de l'autocuiseur n'est pas fermé correctement.

Le joint en silicone (8) n'est pas à sa place.

Il y a trop de liquide à l'intérieur de l'autocuiseur.

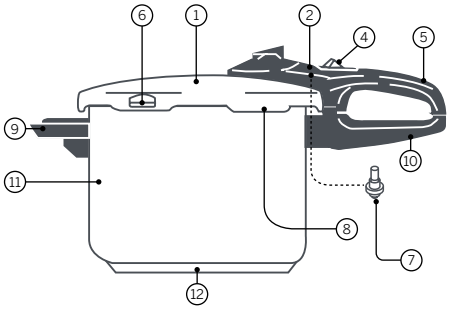
POSSIBLES SOLUTIONS :

Vérifiez que le joint en silicone (8) est en parfait état et placé correctement.

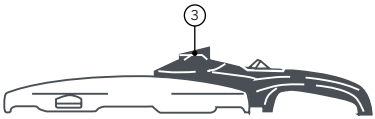
Assurez-vous que la quantité de liquide à l'intérieur de l'autocuiseur ne dépasse pas les 2/3 de sa capacité.

CAPACITÉS DES AUTOCUISEURS :
3 / 4 / 5 / 6 / 7,5 / 8 / 10 L
3.1 / 4.2 / 5.2 / 6.3 / 7.9 / 8.4 / 10.5 Qt

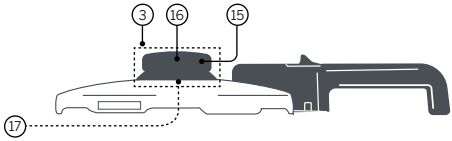
Panelas de pressão super-rápidas



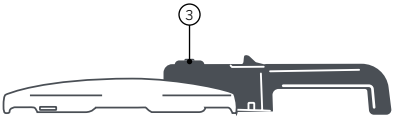
Modelos Duo e Rapid Xpress



Modelo Dual Xpress



Modelo Level



1. Tampa	6. Orifício de segurança	11. Corpo
2. Sensor de pressão	7. Válvula de segurança	12. Fundo térmico difusor
3. Válvula de trabalho/reguladora de pressão	8. Junta de silicone	15. Regulador de pressão
4. Botão de abertura/fecho automático	9. Asa lateral	16. Indicador de pressão
5. Pega da tampa	10. Pega do corpo	17. Sistema de libertação de vapor

PT

Índice

Precauções básicas de segurança	37
Recomendações do fabricante	38
Componentes e características	39
Sistemas de segurança da panela de pressão	43
Cozinhar com a panela de pressão da Fagor	44
Antes de utilizar pela primeira vez	44
Como adicionar alimentos e líquidos	45
Como fechar a panela e começar a cozinhar	45
Como libertar a pressão depois de cozinhar	47
Abertura da panela	48
Limpeza e cuidado	48
Resolução de problemas	50
A pressão não aumenta	51
O vapor escapa-se pela tampa	51

Precauções básicas de segurança

Este é um produto com certificado CE. Os fabricantes de utensílios de cozinha para uso doméstico recomendam a implementação das seguintes medidas de segurança. Tenha em consideração as seguintes precauções de segurança quando usar a sua panela de pressão.

1. Leia todas as instruções.
2. Desloque a panela com cuidado quando houver pressão no interior. Não toque nas superfícies quentes. Use as asas e pegas e, se necessário, utilize proteções.
3. Não permita a proximidade de crianças quando estiver a usar a panela.
4. Não coloque a panela de pressão num forno quente.
5. Nunca utilize a panela de pressão sem acrescentar água, dado que isso pode provocar danos irreversíveis na panela.
6. Deve aplicar um extremo cuidado ao mover uma panela com líquidos quentes.
7. Nunca use a panela de pressão para outra utilização além daquela para a qual foi criada.
8. 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 sob pressão.
9. 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 produzir um excesso de pressão.
10. 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.
11. Quando cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela antes de abrir a tampa (1) para evitar a ejeção de alimentos.
12. Se cozinhar carne com pele, que pode inchar sob os efeitos da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada, dado pode causar queimaduras.
13. Antes de cada utilização, confirme sempre se as válvulas estão desimpedidas de qualquer obstrução. Consulte as instruções mais detalhadas neste manual.
14. Não tente abrir a panela enquanto a pressão interior não tiver descido completamente. Perante qualquer dúvida ou dificuldade, leia atentamente a secção “Como libertar a pressão depois de cozinhar”, incluído neste manual.
15. Não utilize a panela para fritar à pressão com óleo.
16. Use as fontes de calor adequadas, de acordo com as instruções de utilização.
17. Quando for atingida a pressão normal de funcionamento, reduza a potência da fonte de calor para evitar que o líquido em excesso se evapore.
18. 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.

19. Não mexa em qualquer dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção especificadas nas instruções de utilização.
20. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

PT

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. Nunca utilize a panela de pressão com uma junta de silicone (8) danificada ou desgastada. Examine-a antes de cada utilização, para garantir que se mantém flexível e não tem qualquer fissura ou rasgos. Se for necessário proceder à substituição, consulte a secção "Limpeza e cuidado" deste manual.
2. Se usar um fogão a gás, ajuste a chama e coloque a panela de pressão no centro do queimador com o objetivo de evitar que a chama se propague para além da base da panela. Dessa forma, economiza energia e evita a deterioração das asas laterais (9) e da junta de silicone (8).
3. Antes de começar a cozinhar, certifique-se de que as válvulas estão livres de detritos de alimentos que possam provocar obstrução. Consulte as instruções mais detalhadas neste manual.
4. Depois de libertar a pressão, ao abrir a panela, afaste cuidadosamente a tampa (1) para evitar que o vapor residual que possa permanecer dentro da panela seja direcionado para si.
5. 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.
6. Não permita a utilização da panela de pressão a pessoas que não estejam familiarizadas com este manual de instruções.
7. Para reduzir o risco de queimaduras e acidentes, as pegas da panela de pressão devem ficar posicionadas de forma a ficarem orientadas para dentro e que não fiquem salientes relativamente ao rebordo do fogão ou das superfícies adjacentes.
8. Não intervenha em qualquer componente de segurança da sua panela de pressão além da limpeza e manutenção aconselhadas neste manual.
9. Perante qualquer problema ou avaria nos sistemas de segurança, entre em contacto com um Serviço Técnico Autorizado da Fagor.
10. Quando cozinhar com a panela de pressão da Fagor, certifique-se de que o orifício de segurança (6) 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 desse orifício.
11. ATENÇÃO: 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.

Componentes e características

Tampa (1). Fabricada em aço inoxidável 18/10. É necessário que a tampa (1) esteja devidamente fechada para a panela atingir a pressão de trabalho suficiente. Para encaixar facilmente a tampa (1), alinhe a marca ↓ / • no lado esquerdo da pega da tampa (5), com a marca • gravada na pega do corpo (10) da panela (Fig. 1).

ATENÇÃO: nunca force o fecho ou abertura da panela.

Sensor de pressão (2). Permite visualizar a existência de pressão no interior da panela. À medida que aquece o líquido de cozedura, vai sendo criada pressão no interior da panela e o sensor de pressão (2) sobe automaticamente. Enquanto isso acontece, pode observar-se uma saída de vapor lateral através da pega da tampa (5) (Fig. 2). Quando o sensor de pressão (2) estiver levantado, indica a existência de pressão e bloqueia o botão de abertura/fecho automático (4), impedindo a abertura da tampa (1). Se a panela não estiver devidamente fechada, não sustém a pressão e o sensor de pressão (2) não sobe. Quando o sensor de pressão (2) estiver levantado, indica que não existe pressão dentro da panela e que a tampa (1) pode ser aberta em segurança.

Válvula reguladora de pressão (3) (modelos Duo e Rapid Xpress). Mantém a pressão estável no interior da panela. A válvula reguladora de pressão (3) dispõe de 2 níveis de pressão (posições 1 e 2). Na posição 1 (Fig. 3), a válvula reguladora de pressão (3) funciona a 60 kPa (cozinha rápida) e na posição 2 (Fig. 4) funciona a 100 kPa (cozinha super-rápida). Quando a panela atinge o nível de pressão selecionado, a intensidade da fonte de calor deve ser reduzida para uma regulação de potência média-baixa que permita manter uma pressão estável. A válvula reguladora de pressão (3) também dispõe de uma posição para libertar o calor de forma rápida ≤) (Fig. 5) e outra posição para a remoção da própria válvula Φ (Fig. 6). Será notório que a válvula reguladora de pressão (3) não roda tão facilmente para a posição de extração Φ como para as outras posições.

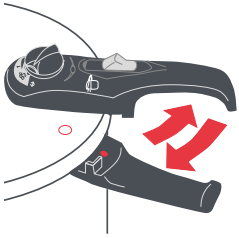


Fig. 1

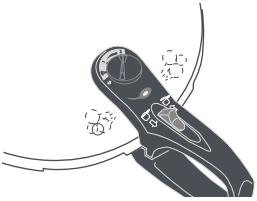


Fig. 2

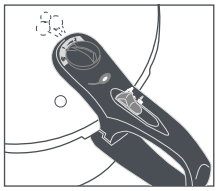


Fig. 3

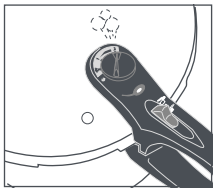


Fig. 4

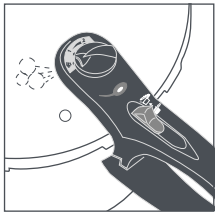


Fig. 5

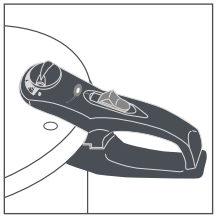


Fig. 6

PT

SELETOR DE POSIÇÃO	kPa	NÍVEL DE PRESSÃO
Φ	0	Posição de extração sem pressão
≈)	0	Posição de libertação da pressão
1	60	Pressão baixa Cozinha rápida
2	100	Pressão alta Cozinha super-rápida

Válvula reguladora de pressão (3) (modelo Dual Xpress). Mantém a pressão interior da panela estável no nível de pressão selecionado. Rodar o regulador de pressão (15) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Fig. 7), permitirá aumentar progressivamente a pressão de trabalho: cozinha tradicional (30 kPa), cozinha rápida (60 kPa) e super-rápida (90 kPa).

À medida que se cria pressão no interior da panela, o indicador de pressão (16) mostra um, dois ou três aros negros correspondentes ao nível de pressão escolhido com o regulador (15). Quando a panela atinge o nível de pressão selecionado, a intensidade da fonte de calor deve ser reduzida para uma regulação de potência média-baixa que permita manter uma pressão estável, mostrando sempre o aro correspondente. Se a intensidade de calor for mantida no máximo, a pressão continuará a aumentar e aparecerá um quarto aro vermelho. A válvula reguladora de pressão (3) produz um aviso, libertando o excesso de pressão através do sistema de libertação de vapor (17). Se esta situação ocorrer, não se assuste: basta reduzir a intensidade da fonte de calor.

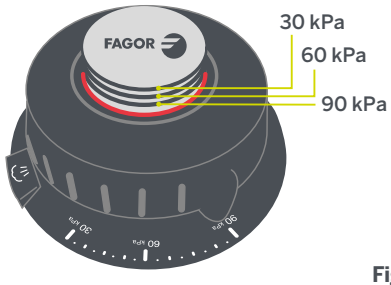


Fig. 7

Depois de terminado o tempo de cozedura, rode totalmente o regulador (15) no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar a posição de libertação de pressão ≈). Aconselhamos que proceda à descompressão da panela de forma lenta e progressiva.

SELETOR DE POSIÇÃO	NÍVEL DE PRESSÃO
≈)	Posição de libertação da pressão
30 kPa	Cozinha tradicional
60 kPa	Cozinha rápida
90 kPa	Cozinha super-rápida

Válvula de trabalho (3) (modelo Level). Mantém o nível de pressão estável a 90 kPa. À medida que a pressão se acumula dentro da panela, começa a emergir um primeiro um aro e depois um segundo aro (Fig. 8). Nesse momento, a panela terá atingido a pressão de cozedura correta. Então, a intensidade da fonte de calor deve ser reduzida para uma regulação de potência média-baixa que permita manter uma pressão estável, mostrando sempre o segundo aro. Se a intensidade de calor for

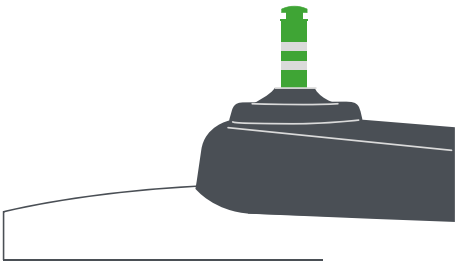


Fig. 8

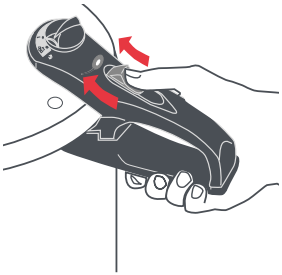


Fig. 9

mantida no máximo, a pressão continuará a aumentar e a válvula de trabalho (3) produz um aviso, libertando o vapor em abundância. Se esta situação ocorrer, não se assuste: basta reduzir a intensidade da fonte de calor.

Botão de abertura/fecho automático (4). Para fechar a panela, coloque a tampa (1) conforme se indica na secção anterior "Tampa (1)", rode a pega da tampa (5) no sentido dos ponteiros do relógio até escutar um "clique". Nesse momento, o botão de abertura/fecho automático (4) retrocede e a panela estará corretamente fechada. Para a abrir, certifique-se de que o sensor de pressão (2) desceu, deslize o botão de abertura/fecho automático (4) para a frente (Fig. 9) e rode a pega da tampa (5) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

ATENÇÃO: nunca force o fecho ou abertura da panela.

Pega da tampa (5). A pega da tampa (5) é fabricada em baquelite ignífuga com isolamento térmico. A pega incorpora uma grande quantidade de sistemas de segurança e controlos de pressão, pelo que não é aconselhável que seja manipulada pelo utilizador. Em caso de rutura ou de substituição de válvulas e restantes sistemas de segurança, é necessário que contacte um Serviço Técnico Autorizado da Fagor.

Válvula de segurança (7). Está alojada no interior do sensor de pressão (2), embora atue de forma independente. Perante um excesso de pressão criado pela obstrução da válvula de trabalho/reguladora de pressão (3), este sistema de segurança entra em ação, libertando vapor para reduzir a sobrepressão interior da panela. Se, em qualquer momento, a válvula de segurança (7) for ativada, retire a panela da fonte de calor e permita que se liberte totalmente a pressão. Garanta a limpeza e o funcionamento adequado da válvula de trabalho/reguladora de pressão (3) (Fig. 10). Se o problema persistir, contacte um Serviço Técnico Autorizado da Fagor para proceder à inspeção da sua panela.

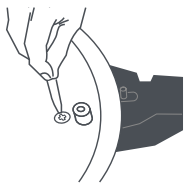


Fig. 10

PT

Orifício de segurança (6). É parte integrante dos sistemas de segurança de que dispõe a sua panela Fagor. Se a válvula de trabalho/ reguladora de pressão (3) e a válvula de segurança (7) estiverem obstruídas devido a, por exemplo, um enchimento excessivo da panela e se ocorrer uma sobrepressão no seu interior, o vapor será libertado através do orifício de segurança (6) situado no rebordo da tampa (1) (Fig. 11).

ATENÇÃO: o vapor libertado através do orifício de segurança (6) é muito quente e pode causar ferimentos graves. Perante a possibilidade de ser necessário libertar a sobrepressão através do orifício de segurança (6), 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.

Junta de silicone (8). FFabricada em silicone antibacteriano de qualidade alimentar. Proporciona uma vedação hermética ao fecho da panela e, juntamente com o orifício de segurança (6), constitui um dos sistemas que tornam a sua panela de pressão uma das mais seguras do mercado. Recomendamos a substituição da junta de silicone (8) a cada 12 ou 18 meses, dependendo da frequência de uso e garantindo sempre que é uma peça de reposição original da Fagor.

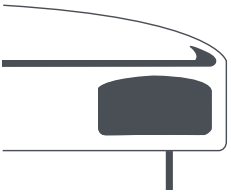


Fig. 11

Asa lateral (9). A asa lateral (9) da panela de pressão é fabricada em baquelite ignífuga com isolamento térmico. Proporciona maior aderência e estabilidade quando transportar a panela de pressão.

Pega do corpo (10). A pega do corpo (10) da panela é fabricado em baquelite ignífuga de máxima qualidade. Facilita a aderência e o transporte da panela. Também se ajusta com a pega da tampa (5), garantindo o fecho da panela quando se roda a tampa (1) no sentido dos ponteiros do relógio.

Corpo (11). É fabricado em aço inoxidável 18/10, disponível em diferentes volumes de capacidade para se adaptar às necessidades de cada habitação.

Fundo térmico difusor (12). Todas as panelas de pressão super-rápidas da Fagor, fabricadas em aço inoxidável 18/10, integram este fundo térmico difusor de três camadas, aço inoxidável 18/10 interior, alumínio intermédio que favorece a rápida condução do calor e que o distribui de forma equitativa e aço inoxidável magnético exterior que permite o uso da panela em placas de indução. Este dispositivo colabora de forma muito significativa na poupança de energia, evita deformações e melhora o rendimento do nosso utensílio na cozinha, o que o torna apto para todos os tipos de fontes de calor.

APTO PARA TODOS OS TIPO DE FONTES DE CALOR:

Sistemas de segurança da panela de pressão

Botão de abertura/fecho automático (4). Este sistema de segurança atua em duas ocasiões: no fecho e na abertura da panela. Quando a panela de pressão estiver corretamente fechada, este sistema de segurança bloqueia o fecho da tampa (1) de forma automática. Para abrir a panela será necessário deslizar o botão de abertura/fecho automático (4) para a frente e, como medida de segurança, só será possível executar esta ação se a panela não contiver qualquer pressão no seu interior.

Sensor de pressão (2). Quando a panela de pressão estiver colocada sobre uma fonte de calor e começar a aquecer, este sistema de segurança detecta a menor pressão interior e bloqueia automaticamente a abertura da panela. Depois de retirar a panela da fonte de calor e mesmo depois de decorridos alguns minutos, se o sensor de pressão (2) estiver levantado, indica que a panela ainda contém pressão no seu interior. Nunca se deve forçar a abertura da panela de pressão.

Válvula reguladora de pressão (3) (modelos Duo e Rapid Xpress). É um dos principais sistemas de segurança da panela. Regula a pressão interior da panela, mantendo-a estável na posição selecionada. Para isso, é necessário que, quando começar a libertar uma grande quantidade de vapor através da válvula reguladora de pressão (3), a intensidade da fonte de calor seja reduzida para uma potência média-baixa. Se a intensidade da fonte de calor for inadvertidamente mantida no máximo, a válvula reguladora de pressão (3) continuará a deixar escapar o vapor para regular a sobrepressão interna. Mantenha este sistema de segurança limpo e verifique regularmente o seu bom funcionamento.

Válvula reguladora de pressão (3) (modelo Dual Xpress). É um dos principais sistemas de segurança da panela. Regula a pressão interior da panela, mantendo-a estável no valor selecionado. Para isso, é necessário que, quando for visível o aro do indicador de pressão (16) selecionado através do regulador de pressão (15), seja reduzida a intensidade do calor para uma potência média-baixa. Se, por descuido, depois de aparecer o quarto aro (de cor vermelha) no indicador de pressão (16) continuarmos a manter a intensidade do calor no máximo, o sistema de libertação de pressão (17) deixará escapar o vapor para regular a sobrepressão interior. Mantenha este sistema de segurança limpo e verifique regularmente o seu bom funcionamento.

Válvula de trabalho (3) (modelo Level). É um dos principais sistemas de segurança da panela. Regula a pressão interior, mantendo-a estável dentro dos parâmetros estabelecidos. Para isso, quando for visível o segundo aro, é necessário baixar a intensidade de calor para uma potência média-baixa. Se a intensidade da fonte de calor for inadvertidamente mantida no máximo quando o segundo aro ficar visível, a válvula de trabalho (3) liberta o excesso de vapor para regular a sobrepressão interna. Mantenha este sistema de segurança sempre limpo e inspecione regularmente o seu funcionamento adequado (consultar a limpeza da válvula de trabalho (3) na secção "Limpeza e cuidado").

Válvula de segurança (7). A válvula de segurança (7) entra em funcionamento quando se produz uma sobrepressão no interior da panela e, devido a alguma circunstância como a sujidade ou o bloqueio por enchimento excessivo, a válvula de trabalho/reguladora de pressão (3) não tiver atuado anteriormente. Se esta situação ocorrer, não se assuste: retire a panela da fonte de calor e deixe em repouso até o sensor de pressão (2) descer e permitir a abertura da panela. Garanta que a válvula de trabalho/reguladora de pressão (3) está limpa, que funciona corretamente e que não foi ultrapassado o nível de enchimento máximo recomendado. Se o problema persistir, procure um Serviço Técnico Autorizado da Fagor.

MODELO	PRESSÕES DE TRABALHO/SEGURANÇA
Duo	60 y 100 kPa / 160 kPa
Rapid Xpress	60 e 100 kPa / 160 kPa
Dual Xpress	De 30 a 90 kPa / 150 kPa
Level	90 kPa / 150 kPa

Orifício de segurança (6). Associado ao orifício de segurança (6) encontra-se a junta de silicone (8) e ambas fazem parte deste sistema de segurança definitivo que atua quando os descritos anteriormente estão bloqueados ou obstruídos. Uma pressão excessiva no interior da panela provoca a dilatação da junta de silicone (8) e a sua subida pelo orifício de segurança (6), libertando rapidamente o excesso de pressão. Se isto ocorrer em algum momento, retire com precaução a panela da fonte de calor e deixe repousar até que o sensor de pressão (2) desça. Leve a panela a um Serviço Técnico Autorizado da Fagor para ser realizada uma inspeção de todos os sistemas de segurança.

Cozinhar com a panela de pressão da Fagor

Antes de utilizar pela primeira vez

Antes de utilizar a panela de pressão pela primeira vez, retire todos os autocolantes que possam estar aplicados, lave todas as peças e componentes com água morna e um detergente neutro, utilizando uma esponja ou um pano macios para eliminar todos os resíduos de óleo, lubrificantes e compostos de fabrico. Encha a panela com água até 2/3 da sua capacidade, feche-a e coloque-a sobre uma fonte de calor. Deixe a funcionar durante 10 ou 15 minutos, a contar desde o momento em que é obtida a pressão de trabalho. Depois de decorrido este tempo, retire a panela da fonte de calor e deixe libertar completamente a pressão antes de a abrir. Retire o líquido da panela com precaução. Lave novamente a panela com água fria e um detergente neutro, passe por água limpa e seque com um pano.

NOTA: a sua panela de pressão Fagor deve ser utilizada em cozinhas domésticas. Não é indicada para utilizar em cozinhas industriais.

Como adicionar alimentos e líquidos

1 Na sua panela de pressão Fagor pode realizar todos passos preliminares de uma receita: fritar, refogar, dourar, saltear, etc. Estas preparações podem ser feitas apenas com óleo ou outra gordura e sempre com a tampa (1) aberta. Ao cozinhar sob pressão, é sempre necessário adicionar pelo menos uma quantidade mínima de líquido para gerar vapor. **O ÓLEO NÃO DEVE SER O ÚNICO LÍQUIDO UTILIZADO PARA COZINHAR.** Para períodos de cozedura curtos de 15 minutos ou menos, recomendamos a adição de pelo menos 300 ml. Para períodos de cozedura de mais de 25 minutos, a quantidade mínima recomendada é de 500 ml. **NUNCA COZINHE COM MENOS LÍQUIDO.** Como líquido, pode usar água, caldo, vinho ou qualquer outro tipo de líquido para cozinhar.

ATENÇÃO: as panelas de pressão NÃO são fritadeiras. Não tente fritar sob pressão.

2 Nunca encha a panela além de 2/3 do seu volume total: isto aplica-se a ingredientes sólidos e a líquidos. Quando cozinhar alimentos que possam aumentar de tamanho e/ou produzir espuma durante a cozedura, por exemplo, arroz, legumes ou cereais, encha apenas até metade da sua capacidade.

3 Para cozinhar a vapor na sua panela de pressão, recomendamos que adicione pelo menos 500 a 750 ml de líquido. De seguida, coloque um **cesto*** e introduza os ingredientes. Pode encontrar mais informações, receitas e conselhos sobre a cozedura a vapor visitando a página de internet da Fagor **www.fagorcookware.com**.

***Vendido separadamente.**

Como fechar a panela e começar a cozinhar

1 Proceda a uma verificação periódica dos principais sistemas de segurança para garantir que todos funcionam corretamente.

Sensor de pressão (2). Olhando pela parte interior da pega da tampa (5), encontra um batente. Pressione ligeiramente com um objeto afiado e o botão de abertura/fecho automático (4) retrocede. Certifique-se de que o sensor de pressão (2) se move livremente.

Válvula de segurança (7). Integrada no sensor de pressão (2) encontra-se a válvula de segurança (7). Pressione com um objeto afiado (Fig. 12) e confirme se a mola não está bloqueada - observa-se uma pequena resistência da mola interior.

Válvula de trabalho (3) (modelo Level). É o êmbolo verde com aros, segure-o e puxe-o para fora - sente-se uma ligeira resistência e observa-se a saída dos aros indicadores de pressão. Ao soltar, o êmbolo volta rapidamente à sua posição inicial (Fig. 13).

Junta de silicone (8). Remova e examine na junta de silicone (8) a eventual existência de fissuras ou ruturas. Verifique também se está completamente limpa. Volte a colocá-la corretamente.

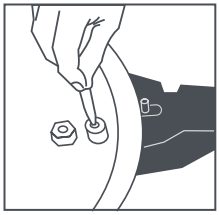


Fig. 12

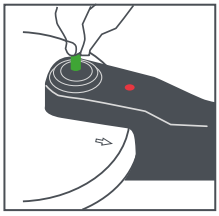


Fig. 13

2 Depois de realizada a verificação periódica, feche a panela fazendo coincidir a marca ↓ / • que está ao lado esquerdo da pega da tampa (5), com a marca • gravada na pega do corpo (10) (Fig. 1), rode a pega da tampa (5) no sentido dos ponteiros do relógio até escutar um "clique". Nesse momento, o botão de abertura/fecho automático (4) retrocede e a tampa (1) estará corretamente fechada.

3 O modelo de panela de pressão Fagor que adquiriu é adequado para todo o tipo de fogões: gás, elétrico, placa vitrocerâmica e indução. Posicione a panela de pressão centrada sobre a fonte de calor. Se utilizar um fogão a gás ou elétrico, escolha o queimador que mais se ajuste ao diâmetro da sua panela. Nos fogões a gás, impeça que as chamas subam pelo corpo da panela (11) ou que entrem em contacto com a asa lateral (9) ou as pegas (5 e 10). Além de poupar energia, evita a descoloração do aço inoxidável e danos nos acessórios.

4 Recorde que pode executar todos os passos prévios que considere necessários antes de fechar a panela: fritar, refogar, dourar, saltear, etc. Depois de acrescentar o líquido de cozedura e de fechar a panela, siga habitualmente os seguintes passos:

1. Seleção de pressão.

   (Modelos Duo e Rapid Xpress): Coloque a válvula reguladora de pressão (3) na posição de trabalho desejada: 1 ou 2.

   (Modelo Dual Xpress): Rode o regulador de pressão (15) até selecionar a pressão de trabalho desejada.

2. Aumente a intensidade da fonte de calor para a potência máxima.

3. Depois de alguns minutos, o sensor de pressão (2) começa a subir, indicando que a panela começa a ganhar pressão. Continue a manter a intensidade no máximo.

4. Pressão de trabalho alcançada.

   (Modelos Duo e Rapid Xpress): Quando o fluxo libertado através da válvula reguladora de pressão (3) for elevado, significa que a pressão de trabalho foi atingida.

   (Modelo Dual Xpress): Quando for visível o aro correspondente no indicador de pressão(16), significa que a panela alcançou a pressão de trabalho.

   (Modelo Level): Quando for visível o segundo aro na válvula de trabalho (3), significa que a panela alcançou a pressão de trabalho.

5. Reduza a intensidade da fonte de calor para a potência média-baixa. Neste momento, comece a contar o tempo de cozedura correspondente à receita que estiver a preparar.

5 Se, em qualquer momento durante a cozedura, o dispositivo regulador de pressão libertar vapor de uma forma intensa e inesperada, não é caso de alarme, mas reduza ainda mais a intensidade do calor até que se mantenha o nível de pressão de trabalho adequado.

Dependendo do modelo da sua panela, quando ocorrer sobrepressão, o vapor será libertado através do dispositivo de regulação da pressão:

- Modelos Duo e Rapid Xpress: o vapor será expelido pela válvula reguladora de pressão (3).

- Modelo Dual Xpress: o vapor será expelido pelo sistema de libertação de vapor (17), além disso, o indicador de pressão (16) exibe um aro vermelho.
- Modelo Level: o vapor será expelido pela válvula de trabalho (3).

Dependendo do modelo de panela que tenha adquirido, poderá confirmar de forma diferente quando a sua panela atingir a pressão de trabalho adequada:

- Modelos Duo e Rapid Xpress: o fluxo de vapor será moderado e constante.
- Modelo Dual Xpress: o indicador de pressão (16) exibe o aro que tiver selecionado com o regulador de pressão (15).
- Modelo Level: a válvula de trabalho (3) exibe o segundo aro.

6 Preste atenção aos seguintes indicadores para verificar se a pressão de trabalho é baixa:

- Modelos Duo e Rapid Xpress: o fluxo de vapor deixa de ser constante.
- Modelo Dual Xpress: oculta-se o aro do indicador de pressão (16), correspondente ao nível de pressão selecionado.
- Modelo Level: oculta-se o segundo aro da válvula de trabalho (3).

Quando observar que a pressão é inferior à adequada, aumente a intensidade da fonte de calor até atingir a pressão normal de trabalho.

7 Nunca deve agitar a panela de pressão enquanto estiver em processo de cozedura. Isto fará com que a válvula de trabalho/reguladora de pressão (3) liberte vapor e, consequentemente, diminua a pressão.

8 Quando cozinhar preparados espessos ou com alto teor de gordura (purés, cremes, legumes), tenha ainda mais cuidado ao abrir a panela de pressão. Siga o procedimento indicado na secção "Abertura da panela" para evitar a eventual libertação de partículas de vapor que o salpiquem ao abrir a tampa (1) e possam originar queimaduras. Nunca tente abrir a panela quando ainda existir pressão no seu interior.

ATENÇÃO: nunca force a abertura ou o fecho da panela.

Como libertar a pressão depois de cozinhar

Dependendo do ingrediente principal do prato em preparação, terá que determinar se a panela de pressão deve arrefecer naturalmente ou se deve usar um método de arrefecimento rápido. Pode escolher um destes métodos para libertar a pressão:

1. Libertar a pressão de forma natural

Para utilizar este método, retire a panela da fonte de calor e deixe repousar para a pressão diminuir naturalmente.

(Modelo Dual Xpress): Durante este processo, o indicador de pressão (16) irá começar a descer e os aros negros também desaparecem. Depois do sensor de pressão (2) descer, pode proceder à abertura da panela com toda a segurança.

(Modelo Level): Durante este processo, a válvula de trabalho (3) irá começar a descer e os aros brancos também desaparecem. Depois do sensor de pressão (2) descer, pode proceder à abertura da panela com toda a segurança.

Dependendo do volume de enchimento da panela, esta operação pode demorar entre 10 e 15 minutos.

PT

2. Libertar a pressão arrefecendo a panela com água fria

Este método é utilizado quando é necessário libertar pressão o mais rapidamente possível, principalmente na preparação de vegetais, mariscos ou outros alimentos delicados que facilmente cozinham demasiado. Para isso, leve a panela para a banca e deixe correr a água fria da torneira em cima da tampa (1), até o vapor desaparecer e o sensor de pressão (2) descer. Depois já pode abrir a panela em segurança. Ao colocar a panela na banca, incline-a para que a água fria caia pelas laterais da panela, afastando-a da pega da tampa (5) e dos sistemas de segurança (Fig. 14).

NOTA: Tenha muito cuidado ao mover a panela de pressão. Não toque na superfície de aço inoxidável, utilize as pegas e o cabo e use proteção, se necessário.

3. Libertar a pressão de forma automática

(Modelos Duo y Rapid Xpress): Para usar a opção automática, rode a válvula reguladora de pressão (3) até à posição de libertação de vapor ≤) e o vapor é libertado automaticamente.

(Modelo Dual Xpress): Para utilizar a opção automática, rode o regulador de pressão (15) no sentido dos ponteiros do relógio, até alcançar a posição de libertação de vapor ≤) (Fig. 15).

IMPORTANTE (MOD.: DUAL XPRESS): rode o regulador de pressão, de forma lenta e progressiva, para evitar uma descompressão súbita que poderia expelir parte do líquido de cozedura através da saída de vapor.

Abertura da panela

Certifique-se de que o sensor de pressão (2) desceu, deslize o botão de abertura/fecho automático (4) para a frente e rode a pega da tampa (5) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Nunca abra a panela na direção do seu rosto, dado que ainda pode existir vapor muito quente no interior. Para evitar o risco de queimaduras, deixe cair as gotas de água condensada da tampa (1) para dentro da panela.

Limpeza e cuidado

Siga as recomendações seguintes para assegurar a manutenção adequada da sua panela de pressão em aço inoxidável 18/10:

O corpo da panela (11) pode ser colocado na máquina de lavar louça, mas a tampa (1) deve ser lavada à mão com água morna e um detergente neutro.

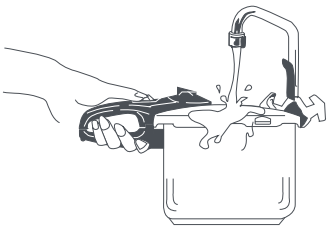


Fig. 14

Fig. 15

A panela de pressão deve ser lavada depois de cada utilização. Seque a panela com um pano macio, imediatamente depois da lavagem para manter a aparência e o brilho originais no decurso do tempo.

Não guarde a panela com a tampa (1) colocada. Coloque a tampa (1) voltada para cima sobre a panela. Isto garante que a panela não retém a humidade, prolonga a vida útil dos componentes, especialmente da junta de silicone (8) e evita a formação de maus odores no interior.

Tampa (1). Não lave a tampa da panela de pressão (1) ou qualquer dos seus componentes na máquina de lavar louça. Deve lavar com água morna e um detergente neutro. Limpe a válvula de segurança (7) com uma vareta fina, pressionando-a a partir do interior da tampa (1).

Corpo (11). O corpo da panela (11) pode ser lavado na máquina de lavar louça. Se lavar a panela à mão, não use esponjas ou produtos abrasivos, dado que podem arranhar o acabamento da superfície externa. Os componentes ácidos dos alimentos e o sal podem causar corrosão se forem deixados no interior por um período prolongado de tempo. Não utilize a panela como recipiente de armazenamento.

Junta de silicone (8). A junta é composta por um silicone de grande resistência. Lave-a com detergente e água morna, enxague e seque, sempre que lavar a tampa (1). Para garantir que a panela fica devidamente estanque, é conveniente trocar a junta de silicone (8) a cada 12 a 18 meses, dependendo da frequência de uso. De igual modo, é aconselhável substituir a junta de silicone do sensor de pressão com a mesma assiduidade.

ATENÇÃO: a junta de silicone é considerada desgastada quando a panela começa a perder vapor e não consegue manter a pressão no seu interior. A junta de silicone deve ser substituída aproximadamente a cada 12 a 18 meses para garantir o bom funcionamento da panela de pressão.

Asa lateral (9) e pega do corpo (10). Se utiliza a panela frequentemente, recomendamos que verifique pontualmente se a asa lateral (9) e a pega do corpo (10) da sua panela estão corretamente aparafusadas no lugar. Caso contrário, aperte os parafusos com uma chave adequada. Examine se a baquelite destes componentes está desgastada. Se observar alguma quebra ou fissura, será necessário substituí-los.

Peças de reposição. Use apenas peças de reposição originais. A utilização não autorizada de peças de substituição pode provocar o mau funcionamento da unidade e anulará qualquer proteção de garantia fornecida pelo fabricante.

Válvula reguladora de pressão (3) (modelos Duo e Rapid Xpress). Depois de cada utilização, examine a válvula reguladora de pressão (3) para verificar a existência de eventuais detritos. Para isso, coloque a válvula reguladora de pressão (3) na posição de libertação de vapor ≤) e puxe a válvula para cima enquanto tenta rodá-la para a esquerda até atingir a posição de extração Φ. Depois de remover a válvula, limpe-a, deixando correr a água através dela. De seguida, coloque a tampa (1) contra a luz, olhe pelo ponto de exaustão onde se aloja essa válvula e

certifique-se de que não existem partículas de comida a obstruir. Para recolocar a válvula no lugar, coloque-a na posição de extração ⌀ e rode-a no sentido horário até à posição de libertação de vapor ⌀. De seguida, confirme se está devidamente encaixada e poderá movê-la para qualquer posição. 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.

Válvula de trabalho (3) (modelo Level). Depois de cada utilização, examine a válvula de trabalho (3) para verificar a existência de eventuais detritos. É aconselhável limpar pontualmente o interior da válvula e especialmente se os alimentos cozinhados produzirem espuma ou se tiverem gorduras. Para isso, desaperte a porca principal (Fig. 16) e remova todo o mecanismo. Depois da limpeza, proceda à montagem da mesma forma, montando todos os componentes (Fig. 17). Quando a panela é utilizada com frequência, recomendamos a remoção da válvula de trabalho (3) e proceder à sua limpeza pelo menos uma vez por mês. Se preferir não desmontar a válvula, pode limpá-la, colocando a panela fechada com a fonte de calor no máximo e 4 partes de água e 1 parte de vinagre no interior. Quando o vapor começar a sair através da válvula, mantenha durante 5 minutos. Isto resulta na auto-limpeza da válvula de trabalho (3).

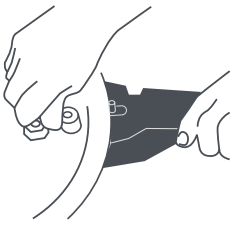


Fig. 16

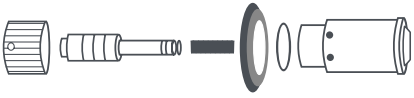


Fig. 17

NOTA: Em algumas ocasiões, um sobreaquecimento da peça pode provocar o surgimento de irisações que, em caso algum, significam impedimento para continuar a cozinhar nem qualquer risco para a saúde. A dureza da água utilizada para cozinhar os alimentos pode ter uma grande influência no aparecimento de manchas brancas ou depósitos de calcário que aderem ao fundo da panela. Para eliminar manchas teimosas, resíduos de alimentos ou descoloração do interior, basta ferver uma parte de vinagre dissolvido em quatro partes de água durante 4 a 5 minutos sem colocar a tampa (1). De seguida, lave de forma convencional. No caso dos alimentos "colarem" ou queimarem, não use raspadores, utensílios afiados ou esponjas de metal que podem arranhar o fundo.

Resolução de problemas

Recorde que deve ler este manual de instruções antes da primeira utilização e consulte-o sempre que tiver dúvidas sobre o funcionamento da sua panela. Se, em algum momento, a sua panela funcionar mal, aqui pode encontrar alguns problemas comuns e possíveis soluções:

A pressão não aumenta

RAZÕES:

A tampa da panela de pressão (1) não está devidamente fechada.

A junta de silicone (8) não está corretamente colocada.

O líquido dentro da panela não é suficiente para atingir a pressão de trabalho.

POSSÍVEIS SOLUÇÕES:

Confirme se a junta de silicone (8) está em bom estado e corretamente colocada.

Examine se a quantidade de líquido dentro da panela é de pelo menos 300 ml.

O vapor escapa-se pela tampa

RAZÕES:

A tampa da panela de pressão (1) não está devidamente fechada.

A junta de silicone (8) não está corretamente colocada.

O líquido no interior é excessivo.

POSSÍVEIS SOLUÇÕES:

Confirme se a junta de silicone (8) está em bom estado e corretamente colocada.

Examine se a quantidade de líquido dentro da panela não é superior a 2/3 da sua capacidade.

CAPACIDADES DAS PANELAS DE PRESSÃO: 3 / 4 / 5 / 6 / 7,5 / 8 / 10 L
3.1 / 4.2 / 5.2 / 6.3 / 7.9 / 8.4 / 10.5 Qt

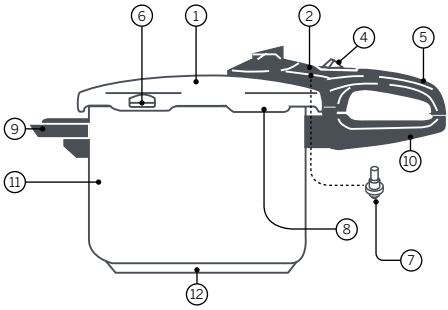
AR

الفهرس

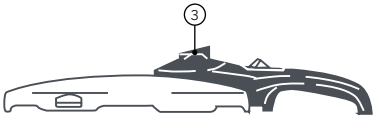
الاحتياطات الأساسية للسلامة	54
توصيات الشركة المصنعة	55
المكونات والخصائص	56
أنظمة السلامة لقدر الضغط	59
الطهي بقدر الضغط Fagor	61
قبل استخدامه لأول مرة	61
كيفية إضافة الطعام والسوائل لأول مرة	61
كيفية إغلاق القدر والبدء في الطهي	62
كيفية تفريغ الضغط بعد الطهي	64
فتح القدر	65
التنظيف والعناية	65
حل المشاكل	67
الضغط لا يزيد	67
البخار يتسرب من الغطاء	67

AR

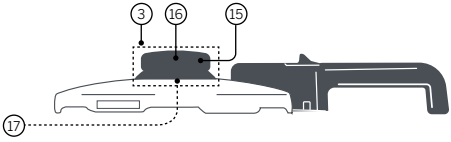
قدور الضغط فائقة السرعة



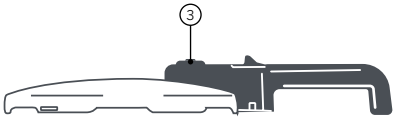
الطرازات Duo و Rapid Xpress



طراز Dual Xpress



الطراز Level



1. الغطاء
2. مستشعر الضغط
3. صمام التنفيس/منظم الضغط
4. زر الفتح/الإغلاق التلقائي
5. مقبض غطاء
6. نافذة الأمان
7. صمام الأمان
8. حشية الإحكام من السيليكون
9. المقبض الجانبي
10. مقبض الهيكل
11. الهيكل
12. قعر ناشر للحرارة
15. منظم الضغط
16. مؤشر الضغط
17. نظام تحرير الضغط

17. عند الوصول إلى ضغط التشغيل العادي، قلل من قوة مصدر الحرارة، فهذا سيمنع السائل الزائد من التبخر.

18. استخدم قطع الغيار الأصلية فقط وفقاً للطراز المقابل. يعتبر استخدام أي قطع غيار أو أجزاء غير أصلية أمراً خطيراً، حيث إنه يشكل جزء من نظام الأمان للقدر. وقطع الغيار غير الأصلية تعطل ضمان الشركة المصنعة.

19. لا تتلاعب بأي من أنظمة السلامة بخلاف تعليمات الصيانة المحددة في تعليمات الاستخدام.

AR

20. احتفظ بهذه الإرشادات.

توصيات الشركة المصنعة

لتحقيق أقصى استفادة من قدر الضغط الجديد Fagor، إقرأ هذه التوصيات بعناية قبل استخدامه واتبعها بعناية.

1. لا تستخدم أبداً قدر الضغط مع حشية الإحكام السيليكونية مشقوقة أو مهترئة (8). افحصها قبل كل استخدام للتأكد من أنها مرنة ولا تحتوي على أي شقوق أو تمزقات. إذا كنت بحاجة إلى استبدالها، فانتقل إلى قسم "التنظيف والعناية" في هذا الدليل.

2. إذا كنت تستخدم طباخاً غازياً، فاضبط الشعلة ثم ضع قدر الضغط في وسط الموقد لمنع الشعلة من الانتشار خارج قاعدة القدر. وبهذه الطريقة، سيتم توفير الطاقة ومنع تلف المقابض الجانبية (9) وحشية الإحكام السيليكونية (8).

3. قبل البدء في الطهي، تأكد من خلو الصمامات من بقايا الطعام التي قد تسدها. راجع التعليمات الأكثر تفصيلاً في هذا الدليل.

4. بعد تحرير الضغط، وعند فتح القدر، قم بفصل الغطاء (1) بحذر لمنع الآثار المحتملة للبخار التي قد تبقى داخل القدر من الانطلاق نحوك.

5. يجب عدم استخدام قدور الضغط للأغراض الطبية، على سبيل المثال للتعقيم. فهذه القدور غير مصممة للوصول إلى درجة الحرارة اللازمة للتعقيم الكامل.

6. لا تسمح لأي شخص ليس على دراية بدليل التعليمات هذا باستخدام قدر الضغط.

7. لتقليل مخاطر الحروق والحوادث، يجب وضع مقابض القدر بحيث لا تبرز من حافة الطباخ ولا من الأسطح المجاورة.

8. لا تتدخل في أي مكون من مكونات السلامة في قدر الضغط بخلاف التنظيف والصيانة الموصى بهما في هذا الدليل.

9. في حالة وجود أي مشكلة أو عطل في أنظمة السلامة، اتصل بمركز خدمة فنية معتمدة من Fagor.

10. عند الطهي باستخدام قدر الضغط Fagor، تأكد من أن نافذة الأمان (6) موجهة إلى الجزء الداخلي للطباخ، بعيداً عنك. سيقلل هذا من خطر الإصابة بالحروق إذا اضطر القدر إلى تحرير الضغط من خلال هذه النافذة.

11. تنبيه: لا تستخدم قدر الضغط على طباخ غاز البروبان في الهواء الطلق أو على طباخ صناعي. تم تصميم قدر الضغط هذا حصرياً للاستخدام المنزلي.

FAGOR

الاحتياطات الأساسية للسلامة

هذا منتج حاصل على شهادة CE. توصي الشركات المصنعة للمنتجات المنزلية بإجراء تدابير السلامة التالية. يرجى مراعاة احتياطات السلامة التالية عند استخدام قدر الضغط.

AR

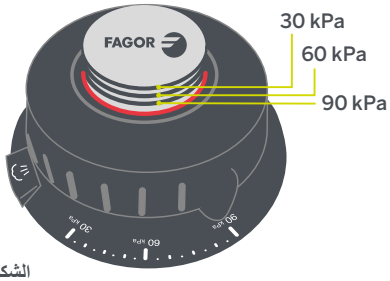
1. إقرأ كافة التعليمات.
2. قم بتحريك القدر بحذر عند وجود ضغط في داخله. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض واستخدم وسائل الحماية إذا لزم الأمر.
3. لا تسمح للأطفال بالتواجد بالقرب منك أثناء استخدامك للقدر.
4. لا تضع قدر الضغط في فرن ساخن.
5. لا تستخدم قدر الضغط أبداً دون إضافة الماء، فقد يتسبب ذلك في أضرار لا يمكن إصلاحها في القدر الخاص بك.
6. يجب توخي الحذر الشديد عند تحريك القدر وهو يحتوي على سوائل ساخنة.
7. لا تستخدم قدر الضغط أبداً في أي استخدام آخر غير الغرض المخصص له.
8. إن هذا المنتج يطبخ تحت الضغط. يمكن أن يتسبب استخدامه غير السليم في حدوث حروق. تأكد من إغلاق القدر بإحكام قبل تشغيله تحت الضغط.
9. لا تملأ القدر فوق 3/2 من سعته الكلية. عند طهي الطعام الذي ينتفخ أثناء الطهي مثل الأرز والبقوليات، فلا تتجاوز نصف السعة عند الملء. قد تؤدي الزيادة في الملء إلى خطر انسداد مجاري خروج البخار وتراكم الضغط الزائد.
10. اعلم أن بعض الأطعمة، مثل عصير التفاح، والتوت البري، والشعير اللؤلؤي، ودقيق الشوفان أو غيره من الحبوب، والبازلاء المقسومة، والشعيرية، والمعكرونة، والراوند أو السباغيتي، يمكن أن تشكل رغوة وتصدر فقاعات، وتسد نظام التحكم في الضغط (مخرج البخار). فلا ينبغي طهي هذه الأطعمة في قدر الضغط.
11. عندما تطهو طعاماً قوامه عجين رج القدر بلطف قبل فتح الغطاء (1) لتجنب قذف الطعام.
12. إذا تطهي اللحم بالجلد، والذي يمكن أن ينتفخ تحت تأثير الضغط، فلا توخز اللحم أثناء انتفاخ الجلد، فقد تصاب بحروق.
13. قبل كل استخدام، تأكد دائماً من خلو الصمامات من الانسدادات. راجع التعليمات الأكثر تفصيلاً في هذا الدليل.
14. لا تحاول فتح القدر حتى ينخفض الضغط الداخلي تماماً. إذا كان لديك أي شك أو صعوبة، فاقرأ بعناية قسم "كيفية تفريغ الضغط بعد الطهي" المتضمن في هذا الدليل.
15. لا تستخدم هذا القدر للقلي بالزيت تحت الضغط.
16. استخدم مصادر الحرارة المناسبة حسب تعليمات الاستخدام.

محدد الوضع	كيلو باسكال	مستوى الضغط
Φ	0	وضع الاستخراج بدون ضغط
≒)	0	وضع تحرير الضغط
1	60	ضغط منخفض طباخ سريع
2	100	ضغط عالي طباخ فائق السرعة

صمام تنظيم الضغط (3) (الطراز Dual Xpress). يحافظ على استقرار الضغط داخل القدر عند مستوى الضغط المحدد. أدر منظم الضغط (15) عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 7) سيسمح لك بزيادة ضغط التشغيل تدريجياً؛ الطبخ التقليدي (30 كيلو باسكال) والطهي السريع (60 كيلو باسكال) وفائق السرعة (90 كيلو باسكال).

عندما يتولد الضغط في داخل القدر، سيظهر مؤشر الضغط (16) حلقة أو اثنتين أو ثلاث حلقات سوداء تقابل مستوى الضغط المختار مع المنظم (15). عندما يصل القدر إلى مستوى الضغط المحدد، يجب عليك تقليل شدة مصدر الحرارة إلى قوة متوسطة منخفضة تسمح بالحفاظ على الضغط المستقر، وتظهر الحلقة التابعة له دائماً. في حالة الحفاظ على شدة الحرارة إلى الحد الأقصى، سيستمر الضغط في الزيادة وستظهر حلقة رابعة باللون الأحمر. سينبهك صمام تنظيم الضغط (3) عن طريق تحرير الضغط الزائد من خلال نظام تحرير البخار (17). إذا حدث هذا، فلا تقلق وقم ببساطة بتقليل شدة مصدر الحرارة.

بعد انتهاء وقت الطهي، أدر المنظم (15) بالكامل في اتجاه عقارب الساعة لتحديد وضع تحرير البخار ≒). ننصح أن تقوم بإزالة ضغط القدر ببطء وبشكل تدريجي.



الشكل 7

محدد الوضع	مستوى الضغط
≒)	وضع تحرير الضغط
30 كيلو باسكال	طباخ تقليدي
60 كيلو باسكال	طباخ سريع
90 كيلو باسكال	طباخ فائق السرعة

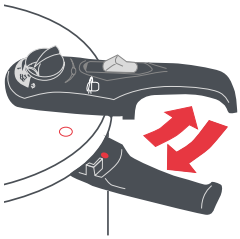
صمام التنفيس (3) (الطراز Level). يحافظ على مستوى الضغط مستقراً عند 90 كيلو باسكال. مع تزايد الضغط في داخل القدر، ستبدأ حلقة في الظهور أولاً ثم الحلقة الثانية (الشكل 8). في ذلك الوقت سيكون القدر قد وصل إلى ضغط الطهي الصحيح. عند ذلك، سيتعين عليك تقليل شدة مصدر الحرارة إلى طاقة متوسطة منخفضة تسمح بالحفاظ على استقرار الضغط وتظهر

AR

المكونات والخصائص

الغطاء (1). مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ 10/18. من الضروري إغلاق الغطاء (1) بالشكل الصحيح حتى يصل القدر إلى ضغط التشغيل الكافي. لوضع الغطاء (1) بسهولة، قم بمحاذاة العلامة ↓ / ● الموجودة على الجانب الأيسر من مقبض الغطاء (5)، مع العلامة ● المحفورة على مقبض هيكل (10) القدر (الشكل 1).

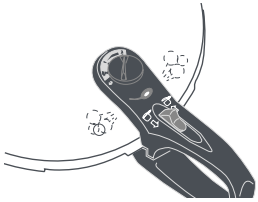
تنبيه: لا تستخدم القوة أبداً لغلق القدر أو فتحه.



الشكل 1

مستشعر الضغط (2). يسمح بمعاينة وجود الضغط في داخل القدر. عندما يسخن سائل الطهي، يتولّد الضغط في داخل القدر وسيرتفع مستشعر الضغط (2) تلقائياً. وأثناء حدوث ذلك، يمكن رؤية خروج بخار جانبي من خلال مقبض الغطاء (5) (الشكل 2). عندما يرتفع مستشعر الضغط (2)، فإنه يشير إلى وجود ضغط وسيقفل زر الفتح/الإغلاق التلقائي (4)، مما يمنع فتح الغطاء (1). إذا لم يكن القدر مغلقاً بالشكل الصحيح، فلن يأخذ ضغطاً أبداً ولن يرتفع مستشعر الضغط (2). عندما لا يرتفع مستشعر الضغط (2)، سيشير ذلك إلى عدم وجود ضغط في داخل القدر ويمكننا إزالة الغطاء (1) بأمان.

صمام تنظيم الضغط (3) (الطرازات Duo و Rapid Xpress). يحافظ على استقرار الضغط في داخل القدر. يحتوي صمام تنظيم الضغط (3) على مستويين من الضغط (الوضع 1 و 2). في الوضع 1 (الشكل 3) صمام تنظيم الضغط (3) يعمل عند 60 كيلو باسكال (الطهي السريع) وفي الوضع 2 (الشكل 4) يعمل عند 100 كيلو باسكال (الطهي فائق السرعة). عندما يصل القدر إلى مستوى الضغط المحدد، يجب عليك تقليل شدة مصدر الحرارة إلى قوة متوسطة منخفضة تسمح بالحفاظ على الضغط المستقر. كما يحتوي صمام تنظيم الضغط (3) على وضع لتحرير البخار بسرعة ⦵ (الشكل 5) ووضع آخر لاستخراج الصمام نفسه Φ (الشكل 6). ستلاحظ أن صمام تنظيم الضغط (3) لا يدور بنفس السهولة إلى وضع الاستخراج Φ كما هو الحال في الأوضاع الأخرى.



الشكل 2

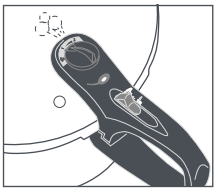


Fig. 3

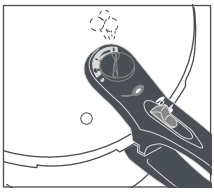


Fig. 4

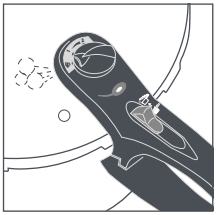


Fig. 5

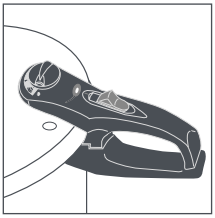
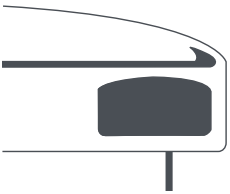


Fig. 6



الشكل 11

تنبيه: البخار المنطلق عبر نافذة الأمان (6) سيكون ساخناً جداً وقد يتسبب في إصابات خطيرة. نظراً لاحتمال أن تقوم نافذة الأمان (6) بطرد الضغط الزائد، فيجب عليك دائماً وضع هذه النافذة في وضع بحيث لا تتوجه نحوك أو تجاه أي شيء يمكن أن يتلفه البخار أو السوائل المنبعثة.

حشية الإحكام السيليكونية (8). مصنوعة من السيليكون الغذائي المضاد للبكتيريا. توفر سدادة محكمة الغلق عند إغلاق القدر، بالإضافة إلى نافذة الأمان (6)، فهي تشكل جزء من أحد الأنظمة التي تجعل قدر الضغط من أكثر الأنظمة أماناً في السوق. نوصي باستبدال حشية الإحكام السيليكونية (8) كل 12 أو 18 شهراً، اعتماداً على تكرار الاستخدام والتأكد دائماً من أنها قطعة غيار أصلية من Fagor.

المقبض الجانبي (9). المقبض الجانبي (9) لقدر الضغط مصنوع من الباكليت المقاومة للحريق والعازل للحرارة. يوفر أكبر قدراً من الإمساك والثبات عند نقل قدر الضغط.

مقبض الهيكل (10). مقبض الهيكل (10) لقدر الضغط مصنوع من الباكليت المقاومة للحريق والعازل للحرارة. يسهل إمساك القدر ونقله. وكذلك يتم ضبطه بمقبض الغطاء (5) لضمان إغلاق القدر عند تدوير الغطاء (1) في اتجاه عقارب الساعة.

الهيكل (11). مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ 10/18، ومتوفر بأحجام مختلفة من السعة للتكيف مع احتياجات كل منزل.

القعر الناشر للحرارة (12). جميع قدور الضغط فائقة السرعة Fagor مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 10/18 وتشتمل على قعر ناشر للحرارة من ثلاث طبقات: فولاذ مقاوم للصدأ 10/18 داخلي، وألمنيوم متوسط يسهل التوصيل السريع للحرارة ويوزعها بالتساوي، وفولاذ مقاوم للصدأ مغناطيسي خارجي يسمح باستخدام القدر على الألواح الحثية. يساعد هذا الجهاز بشكل كبير في توفير الطاقة ويمنع التشوهات ويحسّن أداء أدوات المطبخ الخاصة بنا، وفي نفس الوقت يجعله مناسباً لجميع أنواع مصادر الحرارة.

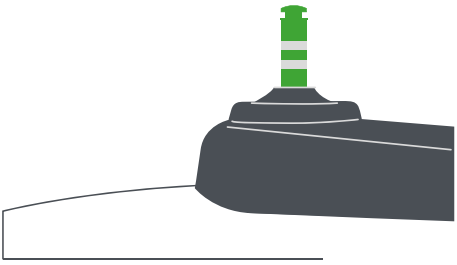
مناسب لجميع أنواع مصادر الحرارة:

أنظمة السلامة لقدر الضغط

زر الفتح/الإغلاق التلقائي (4).

يعمل نظام السلامة هذا في حالتين، عند إغلاق القدر وفتحه. عندما يكون قدر الضغط مغلقاً بالشكل الصحيح، فإن نظام الأمان هذا سيغلق الغطاء (1) بشكل تلقائي. ولفتح القدر سيكون من الضروري تحريك زر الفتح/الإغلاق التلقائي (4) إلى الأمام، وكإجراء أمان، لن يكون هذا الإجراء ممكناً إلا إذا كان القدر لا يحتوي على أي ضغط بالداخل.

الحلقة الثانية دائماً. في حالة الحفاظ على شدة الحرارة إلى الحد الأقصى، سيستمر الضغط في الزيادة وسينبهك صمام التنفيس (3) بإطلاق الكثير من البخار. إذا حدث هذا، فلا تقلق وقم ببساطة بتقليل شدة مصدر الحرارة.

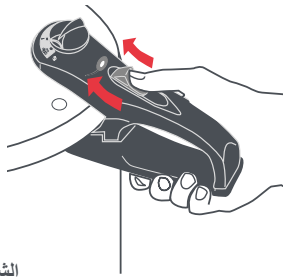


الشكل 8

زر الفتح/الإغلاق التلقائي (4). لإغلاق القدر؛ ضع الغطاء (1) كم هو موضح في الفقرة السابقة "الغطاء (1)"، وأدر مقبض الغطاء (5) في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "نقرة"، وفي تلك اللحظة سيتراجع زر الفتح/الإغلاق التلقائي (4) وسيتم إغلاق القدر بالشكل الصحيح. لفتحه؛ تأكد من نزول مستشعر الضغط (2)، حرك زر الفتح/الإغلاق التلقائي (4) إلى الأمام (الشكل 9) وأدر مقبض الغطاء (5) عكس اتجاه عقارب الساعة.

تنبيه: لا تستخدم القوة أبداً لغلق القدر أو فتحه.

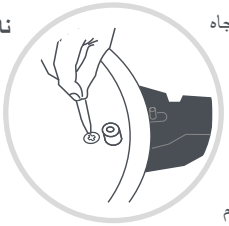
مقبض الغطاء (5). مقبض الغطاء (5) مصنوع من الباكليت مقاوم للحريق وعازل للحرارة. يضم عدداً كبيراً من أنظمة الأمان وأدوات التحكم في الضغط، لذلك لا يُنصح بالتلاعب بها من قبل المستخدم. في حالة كسر أو



الشكل 9

استبدال الصمامات وأنظمة السلامة الأخرى، فمن الضروري الاتصال بمركز خدمة فنية معتمد من Fagor.

صمام الأمان (7). موجود داخل مستشعر الضغط (2) على الرغم من أنه يعمل بشكل مستقل. في حالة الضغط الزائد الناتج عن انسداد صمام التنفيس/منظم الضغط (3)، سيبدأ نظام السلامة هذا في العمل ويطلق البخار لتقليل الضغط الزائد داخل القدر. إذا اشتغل صمام الأمان (7) في أي وقت، فقم بإزالة القدر من مصدر الحرارة واترك الضغط ينخفض تماماً. تحقق من نظافة وتشغيل صمام التنفيس/منظم الضغط (3) (الشكل 10). إذا استمرت المشكلة، فاذهب إلى مركز خدمة فنية معتمد من Fagor للشروع بفحص القدر الخاص بك.



الشكل 10

نافذة الأمان (6). تشكل جزء من أنظمة الأمان التي يحتوي عليها قدر Fagor الخاص بك. إذا تعرض صمام التنفيس/منظم الضغط (3) وصمام الأمان (7) للانسداد بسبب، على سبيل المثال، ملء القدر الزائد ووجود ضغط زائد بداخله، فسيتم تحرير البخار من خلال نافذة الأمان (6) الموجودة في حافة الغطاء (1) (الشكل 11).

الطراز	ضغوط التشغيل / الأمان
Duo	60 و 100 كيلو باسكال / 160 كيلو باسكال
Rapid Xpress	60 و 100 كيلو باسكال / 160 كيلو باسكال
Dual Xpress	من 30 إلى 90 كيلو باسكال / 150 كيلو باسكال
Level	90 كيلو باسكال / 150 كيلو باسكال

نافذة الأمان (6). ترتبط بنافذة الحماية (6) حشية الإحكام السيليكونية (8)، وكلاهما جزء من نظام السلامة النهائي هذا الذي يعمل عندما يتم قفل أو انسداد الأنظمة الموصوفة أعلاه. سيؤدي الضغط الزائد في داخل القدر إلى تمدد حشية الإحكام السيليكونية (8) وبروزها من خلال نافذة الأمان (6) مما يؤدي إلى تفريغ الضغط الزائد بسرعة. إذا حدث هذا في أي وقت، فقم بإزالة القدر بحذر من مصدر الحرارة واتركه يرتاح حتى ينخفض مستشعر الضغط (2). خذ القدر إلى مركز خدمة فنية معتمد من Fagor لعمل فحص لجميع أنظمة السلامة.

الطهي بقدر الضغط Fagor

قبل استخدامه لأول مرة

قبل استخدام قدر الضغط للمرة الأولى، قم بإزالة المواد اللاصقة التي قد يحملها، واغسل جميع الأجزاء والمكونات بالماء الدافئ والصابون المحايد، باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة لإزالة البقايا المحتملة من الزيوت والمزلقات ومركبات التصنيع. املأ القدر بالماء إلى 3/2 من سعته وأغلقه ثم ضعه على مصدر الحرارة. اتركه يعمل لمدة 10 أو 15 دقيقة من لحظة وصوله إلى ضغط التشغيل. بعد مرور هذا الوقت، أخرجه من مصدر الحرارة واترك الضغط يخرج تماماً قبل الفتح. تخلص من السائل بحذر. اغسل القدر مرة أخرى بالماء البارد والصابون المحايد، واشطفه وجففه بقطعة قماش.

ملاحظة: يجب استخدام قدر الضغط Fagor الخاص بك في المطابخ المنزلية. ليس مناسباً للاستخدام في المطابخ الصناعية.

كيفية إضافة الطعام والسوائل لأول مرة

1 في قدر الضغط Fagor الخاص بك يمكنك تنفيذ جميع الخطوات السابقة التي تتطلبها الوصفة؛ القلي والتشويح والتحمير والتقليب إلخ. ويمكن صنع هذه التحضيرات باستخدام الزيت أو الدهون الأخرى فقط ودائماً مع فتح الغطاء (1). عند الطهي تحت الضغط، من الضروري دائماً دمج كمية قليلة على الأقل من السائل لتوليد البخار. **يجب ألا يكون الزيت هو السائل الوحيد الذي يتم طهيه.** لأوقات الطهي القصيرة لمدة 15 دقيقة أو أقل نوصي بإضافة 300 مل على الأقل. لأوقات الطهي الطويلة لأكثر من 25 دقيقة فالحد الأدنى للكمية الموصى بها هو 500 مل. **لا تطبخ أبداً بكمية قليلة من السوائل.** كسائل يمكنك استخدام الماء أو المرق أو النبيذ أو أي نوع آخر من سوائل الطهي.

تنبيه: قدور الضغط ليست مقالي؛ فلا تحاول القلي تحت الضغط.

AR

مستشعر الضغط (2). عندما يتم وضع قدر الضغط على مصدر حرارة ويبدأ في أخذ درجة الحرارة، يكتشف نظام السلامة هذا أدنى ضغط داخلي ويقفل فتح القدر تلقائياً. وبمجرد إزالة القدر من مصدر الحرارة، وعلى الرغم من مرور بضع دقائق، إذا كان مستشعر الضغط (2) مرتفعاً فهذا يشير إلى أن القدر لا يزال يحتوي على ضغط بداخله. لا يجب أن نستعمل القوة في فتح قدر الضغط أبداً.

صمام تنظيم الضغط (3) (الطرازات Duo و Rapid Xpress). هو أحد أنظمة السلامة الرئيسية للقدر. ينظم الضغط داخل القدر ويحافظ على ثباته عند الوضع المحدد. لهذا من الضروري بمجرد أن تبدأ كمية كبيرة من البخار في الخروج من خلال صمام تنظيم الضغط (3)، قم بتخفيض شدة مصدر الحرارة إلى قوة متوسطة منخفضة. إذا نستمر بسبب الغفلة في الحفاظ على شدة الحرارة إلى الحد الأقصى، فإن صمام تنظيم الضغط (3) سيستمر بترك البخار يتسرب لتنظيم الضغط الزائد الداخلي. حافظ على نظام السلامة هذا نظيفاً وتحقق من تشغيله بشكل منتظم.

صمام تنظيم الضغط (3) (الطراز Dual Xpress). هو أحد أنظمة السلامة الرئيسية للقدر. ينظم الضغط داخل القدر ويحافظ على ثباته عند القيمة المحددة. لهذا من الضروري بمجرد ما نرى ظهور حلقة مؤشر الضغط (16) المحددة من خلال منظم الضغط (15)، نخفض شدة الحرارة إلى طاقة متوسطة منخفضة. إذا بسبب الغفلة بعد أن تظهر الحلقة الرابعة (ذات اللون الأحمر) على مؤشر الضغط (16) نستمر في الحفاظ على شدة الحرارة عند الحد الأقصى، سيسمح نظام تحرير الضغط (17) بتسرب البخار لتنظيم الضغط الزائد بالداخل. حافظ على نظام السلامة هذا نظيفاً وتحقق من تشغيله بشكل منتظم.

صمام التنفيس (3) (الطراز Level). هو أحد أنظمة السلامة الرئيسية للقدر. ينظم الضغط داخل القدر ويحافظ على ثباته عند النطاقات المحددة. لهذا من الضروري بمجرد أن نرى ظهور الحلقة الثانية، نخفض شدة الحرارة إلى قوة متوسطة منخفضة. إذا بسبب الغفلة بعد أن تظهر الحلقة الثانية، نستمر بالحفاظ على شدة الحرارة عند الحد الأقصى، سيحرر صمام التنفيس (3) البخار الزائد لتنظيم الضغط الزائد بالداخل. حافظ على نظام الأمان هذا نظيفاً وافحص عمله بشكل منتظم (راجع تنظيف صمام التنفيس (3) في قسم "التنظيف والعناية").

صمام الأمان (7). يشتغل صمام الأمان (7) عندما يكون هناك ضغط زائد داخل القدر وبسبب بعض الظروف، مثل الأوساخ أو الانسداد بسبب الإفراط في الملء، لم يعمل صمام التنفيس/تنظيم الضغط (3) مسبقاً. وإذا وقع هذا الحادث، فلا تقلق، قم بإزالة القدر من مصدر الحرارة واتركه يرتاح حتى ينخفض مستشعر الضغط (2) ويسمح لك بفتح القدر. تأكد من أن صمام التنفيس/ تنظيم الضغط (3) نظيف ويعمل بالشكل الصحيح وأنه لم يتم تجاوز مستوى الملء الحد الأقصى الموصى به. إذا استمرت المشكلة، فخذ القدر إلى مركز خدمة فنية معتمد من Fagor.

1. تحديد الضغط.

(الطرازات Duo و Rapid Xpress) ضع صمام تنظيم الضغط (3) في وضع التشغيل المطلوب: 1 أو 2.

(الطراز Dual Xpress) أدر منظم الضغط (15) حتى تحديد ضغط التشغيل المطلوب.

2. ارفع شدة مصدر الحرارة إلى القوة الكاملة.

3. بعد بضع دقائق سيرتفع مستشعر الضغط (2)، مشيراً إلى أن القدر بدأ يأخذ الضغط. استمر في الحفاظ على القوة القصوى.

4. بلوغ ضغط التشغيل.

(الطرازات Duo و Rapid Xpress) عندما يكون التدفق الخارج من خلال صمام تنظيم الضغط (3) مرتفعاً، سيكون القدر قد وصل إلى ضغط التشغيل.

(الطراز Dual Xpress) عندما تظهر الحلقة المقابلة على مؤشر الضغط (16)، سيكون القدر قد وصل إلى ضغط التشغيل.

(الطراز Level) عندما تظهر الحلقة الثانية على مؤشر الضغط (3)، سيكون القدر قد وصل إلى ضغط التشغيل.

5. قم بتخفيض شدة مصدر الحرارة إلى قوة متوسطة منخفضة. في تلك اللحظة ابدأ في حساب وقت الطهي المقابل للوصفة التي يتم تحضيرها.

5 إذا كان الجهاز المسؤول عن تنظيم الضغط في أي وقت أثناء الطهي يقوم بطرد البخار بطريقة مكثفة وغير متوقعة فلا تقلق، قلل شدة الحرارة بشكل أكبر حتى تحافظ على مستوى ضغط التشغيل المناسب.

اعتماداً على طراز القدر الخاص بك، عند حدوث ضغط زائد، سيتم طرد البخار من خلال الجهاز المسؤول عن تنظيم الضغط:

- الطرازات Duo و Rapid Xpress: سيتم طرد البخار من خلال صمام تنظيم الضغط (3).
- الطراز Dual Xpress: سيتم طرد البخار من خلال نظام تحرير البخار (17)، بالإضافة إلى مؤشر الضغط (16) سيظهر حلقة حمراء.
- الطراز Level: سيتم طرد البخار من خلال صمام التنفيس (3).

اعتماداً على طراز القدر الذي اشتريته، ستتمكن من الرؤية بطريقة مختلفة عندما يكون للقدر الخاص بك ضغط التشغيل المناسب:

- الطرازات Duo و Rapid Xpress: سيكون تدفق البخار معتدلاً وثابتاً.
- الطراز Dual Xpress: سيظهر مؤشر الضغط (16) الحلقة التي حددتها باستخدام منظم الضغط (15).
- الطراز Level: سيظهر صمام التنفيس (3) الحلقة الثانية.

6 انتبه إلى المؤشرات التالية للتحقق مما إذا كان ضغط التشغيل منخفضاً:

- الطرازات Duo و Rapid Xpress: تدفق البخار لا يعود ثابتاً.
- الطراز Dual Xpress: تختفي حلقة مؤشر الضغط (16) المقابلة لمستوى الضغط المحدد.
- الطراز Level: تختفي الحلقة الثانية من صمام التنفيس (3).

عندما تلاحظ أن الضغط أقل من الضغط المناسب، فقم بزيادة شدة مصدر الحرارة حتى تصل إلى ضغط التشغيل الطبيعي.

2 لا تملأ القدر أبداً بأكثر من 3/2 حجمه الكلي، فهذا يشير إلى المكونات الصلبة والسائلة. عند طهي الأطعمة التي قد تزداد في الحجم و/أو تعمل رغوة أثناء الطهي، مثل الأرز أو البقوليات أو الحبوب، املأ حتى نصف سعته فقط.

3 للطهي بالبخار داخل قدر الضغط، نوصي بدمج ما لا يقل عن 500 و 750 مل من السائل. ثم أدخل **سلة*** ثم ضع المكونات عليها. يمكنك العثور على مزيد من المعلومات والوصفات والنصائح حول الطهي باستخدام البخار من خلال زيارة موقع Fagor الإلكتروني **www.fagorcookware.com**.

كيفية إغلاق القدر والبدء في الطهي

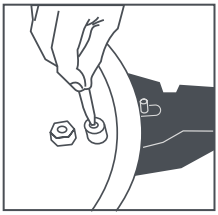
1 قم بإجراء فحص روتيني لأنظمة السلامة الرئيسية للتأكد من أن جميعها تعمل بالشكل الصحيح.

مستشعر الضغط (2). بالنظر إلى الجزء الداخلي من مقبض الغطاء (5) سترى مصد، اضغط برفق بأداة حادة، في تلك اللحظة سيتراجع مفتاح الفتح/الإغلاق التلقائي (4). تأكد من أن مستشعر الضغط (2) يتحرك بحرية.

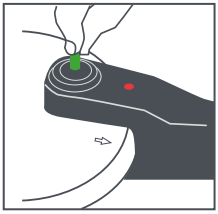
صمام الأمان (7). مدمج في مستشعر الضغط (2) هو صمام الأمان (7)، اضغط عليه بجسم حاد (الشكل 12) وتحقق من أن الزنبرك غير مقفل، ستلاحظ مقاومة صغيرة من الزنبرك الداخلي.

صمام التنفيس (3) (الطراز Level). هو المكبس الأخضر ذو الحلقات، أمسكه واسحبه للخارج، ستلاحظ مقاومة صغيرة وسترى حلقات مؤشر الضغط تخرج، عند تحريره، سيستعيد المكبس وضعه الأولي بسرعة (الشكل 13).

حشية الإحكام السيليكونية (8). قم بإزالة حشية الإحكام السيليكونية (8) وافحصها بحثاً عن تصدعات أو شقوق، وتحقق أيضاً من أنها نظيفة تماماً. أعد وضعها بالشكل الصحيح.



الشكل 12



الشكل 13

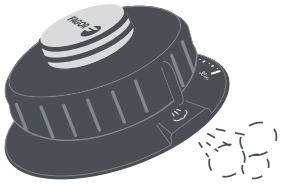
2 بعد إجراء الفحص الروتيني، أغلق القدر وذلك بمطابقة العلامة ▼ / ● الموجودة على الجانب الأيسر من مقبض الغطاء (5)، مع العلامة ● المحفورة على مقبض الهيكل (10) (الشكل 1)، أدر مقبض الغطاء (5) في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "نقرة"، وفي تلك اللحظة سيتراجع زر الفتح/الإغلاق التلقائي (4) وسيتم إغلاق الغطاء (1) بالشكل الصحيح.

3 إن طراز قدر الضغط Fagor الذي اشتريته مناسب لجميع أنواع الطباخات؛ الغازية والكهربائية والسيراميكية والحثية. رتب قدر الضغط في المنتصف فوق مصدر الحرارة. إذا كنت تستخدم طباخاً غازياً أو كهربائياً، فاختر الشعلة الأنسب لقطر القدر الخاص بك. في الطباخات الغازية، امنع ألسنة اللهب من الارتفاع لهيكل القدر (11) أو ملامسة المقبض الجانبي (9) أو المقابض (5 و 10). بالإضافة إلى توفير الطاقة، فإنه سيمنع تغير لون الفولاذ المقاوم للصدأ وتلف الأجزاء الحديدية.

4 تذكر أنه يمكنك تنفيذ جميع الخطوات السابقة التي تراها ضرورية قبل إغلاق القدر: القلي والتشويح والتحمير والتقليب إلخ. بعد ذلك، بمجرد دمج سائل الطهي وإغلاق القدر، اتبع عادة الخطوات التالية:

*تباع بشكل منفصل.

(الطراز Dual Xpress) لاستخدام الخيار التلقائي، أدر منظم الضغط (15) في اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى وضع تفريغ البخار (≡) (الشكل 15).



الشكل 15

هام (الطراز: DUAL XPRESS): أدر منظم الضغط ببطء وبشكل تدريجي لتجنب فك الضغط المفاجئ الذي قد يقذف جزء من سائل الطهي عبر مخرج البخار.

فتح القدر

تأكد من نزول مستشعر الضغط (2)، وحرك زر الفتح/الإغلاق التلقائي (4) إلى الأمام وأدر مقبض الغطاء (5) عكس اتجاه عقارب الساعة. لا تفتح أبداً قدر الضغط وهو موجه نحو وجهك، لأنه قد يحتوي على بخار ساخن جداً في داخله. ولتجنب خطر الإصابة بحروق، اترك قطرات الماء المكثف تسقط من الغطاء (1) في داخل القدر.

التنظيف والعناية

اتبع التوصيات التالية لضمان الصيانة الصحيحة لقدر الضغط المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ 10/18:

يمكن وضع هيكل القدر (11) في غسالة الصحون ولكن يجب غسل الغطاء (1) يدوياً بالماء الدافئ والصابون المحايد.

يجب غسل قدر الضغط بعد كل استخدام. جفف القدر بقطعة قماش ناعمة على الفور بعد غسله للحفاظ على مظهره ولمعانه الأصلي بمرور الوقت.

لا تقم بتخزين القدر مع وضع الغطاء (1). ضع الغطاء (1) إلى الأعلى فوق القدر. سيضمن ذلك عدم احتفاظ القدر بالرطوبة ويطيل عمر المكونات (خاصة حشية الإحكام السيليكونية (8)) ويمنع تكوّن الروائح الكريهة في الداخل.

الغطاء (1). لا تغسل غطاء قدر الضغط (1) أو أي من مكوناته في غسالة الصحون. يجب غسله بالماء الدافئ والصابون المحايد. نظف صمام الأمان (7) بعود رفيع، واضغط عليه من داخل الغطاء (1).

الهيكل (11). يمكن وضع هيكل القدر (11) في غسالة الصحون. إذا كنت تغسل القدر يدوياً، فلا تستخدم الإسفنج المعدني أو المنظفات الكاشطة، لأنها يمكن أن تخدش السطح الخارجي. يمكن أن تتسبب المكونات الغذائية الحمضية والملح في حدوث تآكل إذا تُركت بالداخل لفترة طويلة من الزمن. لا تستخدم القدر كحاوية للتخزين.

حشية الإحكام السيليكونية (8). الحشية مصنوعة من السيليكون عالي المقاومة. اغسلها بالماء الدافئ والصابون، واشطفها وجففها كلما تغسل الغطاء (1). لضمان الإحكام الصحيح للقدر، يُنصح بتغيير حشية الإحكام السيليكونية (8) كل 12-18 شهراً حسب تكرار الاستخدام. كما ينصح باستبدال حشية الإحكام السيليكونية لمستشعر الضغط بنفس الانتظام.

AR

7 لا يجب عليكِ رج قدر الضغط أبداً أثناء عملية الطهي. سيؤدي ذلك إلى قيام صمام التنفيس/منظم الضغط (3) بطرد البخار وبالتالي سينخفض الضغط.

8 عند طهي الأطعمة السميكة أو الغنية بالدهون (المهروس، الكريمات، البقوليات)، توخ الحذر الشديد عند فتح قدر الضغط. اتبع الإجراء الموضح في قسم "فتح القدر" لتجنب تناثر فقاعات البخار المحتملة عند فتح الغطاء (1) والتي قد تسبب لك الحروق. لا تحاول أبداً فتح القدر باستعمال القوة بينما لا يزال فيه ضغط.

تنبيه: لا تستخدم القوة أبداً لفتح القدر أو غلقه.

كيفية تفريغ الضغط بعد الطهي

اعتماداً على المكون الرئيسي للطبق الذي يتم تحضيره سيتعين عليك تحديد ما إذا كان يجب تبريد قدر الضغط بشكل طبيعي أم يجب استخدام طريقة التبريد السريع. يمكنك الاختيار من بين واحدة من هذه الطرق لتفريغ الضغط:

1. تفريغ الضغط بشكل طبيعي

لاستخدام هذه الطريقة، ارفع القدر عن مصدر الحرارة واتركه يرتاح حتى ينخفض الضغط بشكل طبيعي.

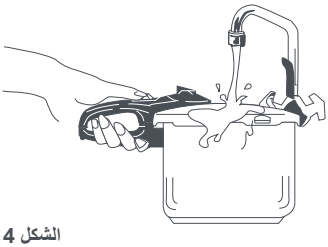
(الطراز Dual Xpress) أثناء هذه العملية، سيبدأ مؤشر الضغط (16) في الانخفاض وستختفي الحلقات السوداء تدريجياً. بمجرد نزول مستشعر الضغط (2)، يمكننا الشروع في فتح القدر بكل أمان.

(الطراز Level) أثناء هذه العملية، سيبدأ صمام التنفيس (3) في الانخفاض وستختفي الحلقات البيضاء تدريجياً. بمجرد نزول مستشعر الضغط (2)، يمكننا الشروع في فتح القدر بكل أمان.

واعتماداً على حجم ملء القدر، قد تستغرق هذه العملية ما بين 10 و15 دقيقة.

2. تفريغ الضغط عن طريق تبريد القدر بالماء البارد

تستخدم هذه الطريقة عند الحاجة إلى تفريغ الضغط في أسرع وقت ممكن، خاصة عند تحضير الخضار أو المأكولات البحرية أو غيرها من الأطعمة الحساسة التي يسهل طهيها كثيراً. ويتم ذلك عن طريق أخذ قدر الضغط إلى حوض المغسلة وفتح الماء البارد من الصنبور على الغطاء (1) حتى يختفي البخار وينخفض مستشعر الضغط (2). عند ذلك يمكنك الشروع بفتح القدر بشكل آمن. عند وضع القدر في حوض المغسلة، قم بإمالته لكي يتدفق الماء البارد على جانبي القدر، بعيداً عن مقبض الغطاء (5) وأنظمة السلامة (الشكل 14).



الشكل 14

ملاحظة: توخ الحذر الشديد عند تحريك قدر الضغط. لا تلمس سطح الفولاذ المقاوم للصدأ، استخدم المقابض، واستخدم حماية إذا لزم الأمر.

3. تفريغ الضغط بشكل تلقائي

(الطرازات Duo و Rapid Xpress) لاستخدام الخيار التلقائي، أدر صمام تنظيم الضغط (3) حتى الوصول إلى وضع تفريغ البخار (≡ وسيتم طرد البخار تلقائياً.

تنبيه: في بعض المناسبات، قد تتسبب زيادة تسخين القطعة في ظهور تقزحات والتي لا تمثل بأي حال من الأحوال عائقاً لمواصلة الطهي ولا خطراً على الصحة. يمكن أن يؤثر عسر الماء المستخدم في طهي الطعام بشكل كبير على ظهور البقع البيضاء أو رواسب الكلس التي تلتصق في قعر القدر. لإزالة البقع العنيدة أو بقايا الطعام أو أي تغير في اللون من الداخل، قم ببساطة بغلي مقدار من الخل المذاب في أربعة مقادير من الماء لمدة 4 أو 5 دقائق دون وضع الغطاء (1). ثم اغسل بالطريقة التقليدية. في حالة التصاق الطعام أو احتراقه، فلا تستخدم الكاشطات أو الأدوات الحادة أو الإسفنج المعدني الذي يمكن أن يخدش القعر.

حل المشاكل

تذكر أنه يجب عليك قراءة دليل التعليمات هذا قبل استخدامه لأول مرة ويمكنك الرجوع إليه متى كان لديك أي استفسار حول تشغيل قدر الطهي الخاص بك. إذا كان قدر الطهي الخاص بك لا يعمل بالشكل الصحيح في أي مناسبة، فيمكنك العثور على بعض المشاكل الشائعة والحلول الممكنة لها:

الضغط لا يزيد

الأسباب:

لم يتم إغلاق غطاء قدر الضغط (1) بالشكل الصحيح.

لم يتم وضع حشية الإحكام السيليكونية (8) بالشكل الصحيح.

السائل الموجود في داخل القدر لا يكفي لبلوغ ضغط التشغيل.

الحلول الممكنة:

تأكد من أن حشية الإحكام السيليكونية (8) في حالة جيدة وموضوعة في مكانها بالشكل الصحيح.

تأكد من أن كمية السائل في داخل القدر لا تقل عن 300 مل.

البخار يتسرب من الغطاء

الأسباب:

لم يتم إغلاق غطاء قدر الضغط (1) بالشكل الصحيح.

لم يتم وضع حشية الإحكام السيليكونية (8) بالشكل الصحيح.

السائل في داخل القدر زائد.

الحلول الممكنة:

تأكد من أن حشية الإحكام السيليكونية (8) في حالة جيدة وموضوعة في مكانها بالشكل الصحيح.

تأكد من أن كمية السائل في داخل القدر لا تزيد عن 3/2 من سعته.

سعات قدور الضغط: 3 / 4 / 5 / 6 / 7،5 / 8 / 10 لتر

3،1 / 4،2 / 5،2 / 6،3 / 7،9 / 8،4 / 10،5 ربع غالون

AR

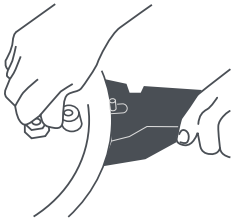
تنبيه: تعتبر حشية الإحكام السيليكونية بالية عندما يبدأ القدر يفقد البخار ولا يتمكن من الحفاظ على الضغط في داخله. يجب استبدال حشية الإحكام السيليكونية تقريباً كل 12-18 لضمان الأداء السليم لقدر الضغط.

المقبض الجانبي (9) ومقبض الهيكل (10). إذا كنت تستخدم القدر بشكل متكرر، فإننا نوصيك بالتحقق من وقت لآخر من أن المقبض الجانبي (9) ومقبض الهيكل (10) للقدر الخاص بك مثبتان بالشكل الصحيح في مكانهما. خلاف ذلك، شد البراغي باستخدام مفك. افحص هذه المكونات ما إذا تعرض الباكليت لأي تآكل. إذا لاحظت أي كسر أو شق، فسيكون من الضروري استبدالها.

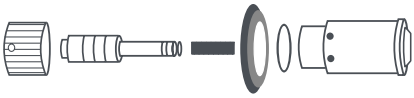
قطع الغيار. استخدم قطع الغيار الأصلية فقط. قد يؤدي استخدام قطع الغيار غير المعتمدة إلى سوء تشغيل الجهاز وإلغاء أي حماية ضمان مقدمة من الشركة المصنعة.

صمام تنظيم الضغط (3) (الطرازات Duo و Rapid Xpress). بعد كل استخدام، افحص صمام تنظيم الضغط (3) للتأكد من عدم وجود بقايا من أي نوع فيه. للقيام بذلك، ضع صمام تنظيم الضغط (3) في وضع تحرير البخار ⦵ واسحب الصمام لأعلى أثناء محاولة تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى وضع الاستخراج ⦶. بعد إزالة الصمام، قم بتنظيفه عن طريق فتح الماء عليه. ثم ضع الغطاء (1) مقابل الضوء المنعكس وانظر عبر فتحة التنفيس حيث يستقر هذا الصمام، وتأكد من عدم وجود جزيئات طعام تسده. لإعادة الصمام إلى مكانه من جديد، ضعه في وضع الاستخراج ⦶ وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع تحرير البخار ⦵. ستلاحظ على الفور أنه مثبت في مكانه ويمكنك تحريكه إلى أي وضع. إذا وجدت بعد فحص الصمام أن القدر لا يعمل بالشكل الصحيح، فلا تستخدمه تحت أي ظرف من الظروف وخذه إلى مركز خدمة فنية معتمد.

صمام التنفيس (3) (الطراز Level). بعد كل استخدام، افحص صمام التنفيس (3) للتأكد من عدم وجود بقايا من أي نوع. من المناسب تنظيف الصمام من الداخل من وقت لآخر وخاصة إذا كان الطعام المطبوخ يعمل رغوة أو كان دهنياً. للقيام بذلك قم بفك الصامولة الرئيسية (الشكل 16) واستخرج الآلية بأكملها. بمجرد الانتهاء من التنظيف، اشرع في تجميعه بنفس الطريقة، مع وضع جميع مكوناته (الشكل 17). عند استخدام القدر بشكل متكرر، نوصي بفك صمام التنفيس (3) والشروع بتنظيفه مرة واحدة على الأقل في الشهر. إذا كنت تفضل عدم فك الصمام فيمكنك الشروع بتنظيفه بوضع القدر مغلقاً مع مصدر الحرارة على الحد الأقصى، وفي داخله 4 أجزاء من الماء وجزء واحد من الخل. بمجرد أن يبدأ البخار في الخروج من الصمام، استمر لمدة 5 دقائق؛ حيث سينتج التنظيف الذاتي لصمام التنفيس (3).



الشكل 16



الشكل 17

Duo

Rapid Xpress

Dual Xpress

Level

FAGOR