

Clasica Chef Extremen

- Fast pressure cookers
- Autocuiseurs rapides
- Panelas de pressão rápidas
- قدور الضغط السريعة



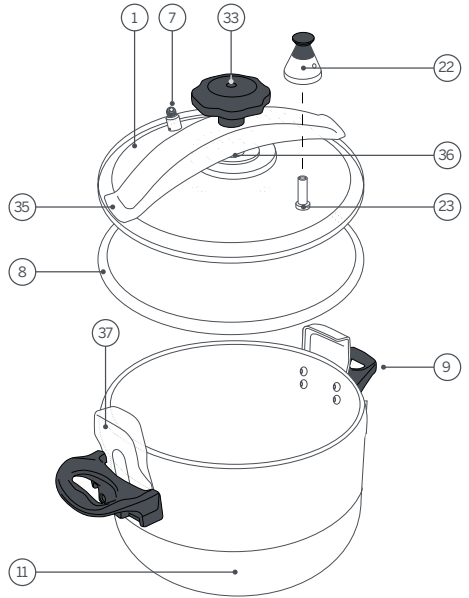
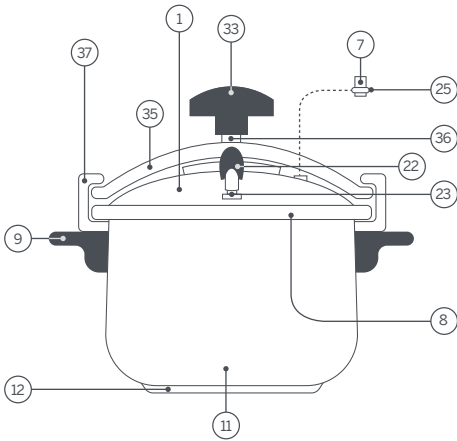
FAGOR

Return Home



Clasica model

Chef Extremen model



- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| 1. Lid | 7. Safety valve | 11. Body |
| 33. Knob | 23. Chimney | 12. Heat-diffusing base |
| 22. Rotary valve | 8. Silicone sealing ring | 25. Silicone safety valve sealing ring |
| 35. Clamp bar | 37. Clamp hooks | |
| 36. Cone + spindle assembly | 9. Side handles | |

Contents

Basic safety precautions	4
Manufacturer's recommendations	5
Components and safety devices	6
Additional features	6
Additional features (Clasica model)	6
Additional features (Chef Extremen model)	7
Cooking with the Fagor pressure cooker	7
Before using the pressure cooker for the first time	7
How to add food and liquids	7
Control of the valves	8
How to close the pot and start cooking	8
How to release the pressure after cooking	10
Cleaning and care	10
Stainless steel (Clasica model)	10
Aluminium (Chef Extremen model)	11
General cleaning and care	11
Troubleshooting	12
The pressure does not rise	12
Steam escapes through the lid	12
The rotary valve does not move	13

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. Do not interfere with any safety component of your pressure cooker beyond the cleaning and maintenance recommended in this manual.
8. In case of any problems or faults in the safety systems, contact a Fagor-authorized technical service centre.

Components and safety devices

This Fagor pressure cooker is designed with multiple safety devices. Please familiarise yourself with these important safety systems and how they work before you use the cooker for the first time:

Rotary valve (22). Once the cooker has reached its working pressure, the valve releases excess steam, keeping the working pressure inside the pot constant. We recommend using caution and protecting your hands when operating the rotary valve (22), as the valve may be hot due to the characteristic escape of steam.

Safety valve (7). If the rotary valve (22) becomes clogged or does not work for any reason, and there is an increase in pressure inside the pot, this safety valve (7) would come into operation, allowing the steam to escape to balance the pressure. If this happens, you will need to gently remove the pot from the heat source, wait for the pressure to fall to open it, and clean the rotary valve (22) with plenty of water, mild soap and a fine rod.

MODEL	WORKING / SAFETY PRESSURES
Clasica	55 kPa / 130 kPa
Chef Extremen	50 kPa / 80 kPa

Silicone safety valve sealing ring (25) (Clasica model). If the safety valve (7) is blocked as well, the safety sealing ring (25) detaches, allowing steam to escape through the valve opening, located under the clamp bar (35).

Clamp bar (35). If the safety systems mentioned above were to stop working, the clamp bar (35) will allow the lid (1) of the pressure cooker to open enough to release excess pressure inside. In this case, take the cooker to a Fagor-authorized technical service centre for servicing. Do not use the pressure cooker until the problem has been remedied.

Additional features

1 The pressure cooker releases steam when it is working, so use the appropriate amount of water during cooking. With the right amount of heat, the pressure cooker works on its own.

2 Cooking with this pressure cooker preserves a higher proportion of minerals and vitamins than in traditional cooking.

Additional features (Clasica model)

1 The heat-diffusing base (12) of the pressure cooker is specially designed to provide greater resistance and ensure even heat distribution.

2 The pressure cooker base is thicker than common pots, giving it extra heat distribution capacity.

NOTE (CLASICA MODEL): this pressure cooker is made from thick 18/10 stainless steel, with heat diffuser base incorporated in the bottom. Your pressure cooker is compatible with all heat sources, including induction.

NOTE (CLASICA MODEL): this pressure cooker is for use in domestic kitchens. It is not suitable for use in industrial kitchens.

Additional features (Chef Extremen model)

1 The pressure cooker is made of extra-strong aluminium and its use is recommended in kitchens that use gas as a heat source. It is not suitable for working on induction hobs.

Cooking with the Fagor pressure cooker

Before using it for the first time

Before using the pressure cooker for the first time, remove any stickers there may be on it. If adhesive residues remain, they can be removed with a cloth or paper soaked in alcohol.

Wash the part thoroughly with mild soap and warm water, using a sponge or soft cloth to remove any traces of oils, lubricants, manufacturing and polishing 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 it working pressure. After this time, remove it from the heat source and let the pressure drop completely before opening it. Dispose of the liquid with care.

Wash it again with warm water and mild soap. Rinse well with plenty of warm water and dry immediately with a soft cloth to avoid scale stains.

Depending on the hardness of the water or of the food and seasoning used for cooking, it is normal for the part covered by the liquid or in contact with the food to take on a darker colour. This will not affect the food or the operation of your Fagor pressure cooker.

How to add food and liquids

1 Never fill the pot to over two thirds (2/3) of its capacity, including the liquids and the solid ingredients added to it (Fig. 1). Water, broth, wine or any other type of cooking liquid, except oil, can be used as the liquid. Oil can be used to brown the meat or lightly fry the onion before adding the water and the rest of the ingredients and closing the pot. **OIL MUST NOT BE THE ONLY LIQUID USED FOR COOKING.**

2 When preparing foods that swell up during the cooking process, such as rice, cereals or dehydrated foods, do not fill to over the "1/2" level of the cooker body (11) (Fig. 2). If you exceed the pot filling levels, the safety devices could be impaired, increasing the risk of burns.

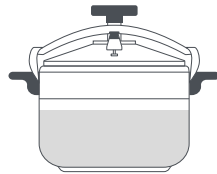


Fig. 1

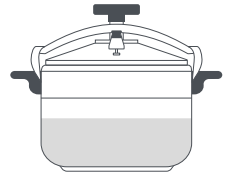


Fig. 2

3 ALWAYS ADD LIQUID TO THE PRESSURE COOKER. You always need to add a minimum amount of liquid for any type of cooking in the pressure cooker. This will prevent the pot from running out of liquid and the ingredients from burning or sticking to it.

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

For pressure cookers of up to 10 L capacity: for short cooking times of 15 minutes or less, we recommend adding at least 350 mL. For longer cooking of over 25 minutes, the minimum recommended amount is 500 mL.

For pressure cookers of over 10 L capacity: a minimum of 1,000 mL is recommended for short cooking times. For cooking times over 15 minutes, increasing the minimum amount of liquid to 1,500 mL is recommended.

Using less liquid can damage or overheat the pressure cooker (Fig. 3).

4 When using your pot to steam, add broth or water without surpassing the bottom of the basket (sold separately) (Fig. 4). You can find further information, recipes and tips on steaming by visiting the Fagor website at www.fagorcookware.com.

5 Note that some foods, such as barley, fruits and pasta, produce foam and could block the pressure release systems (rotary valves (22) and safety valves (7)) during cooking. These foods must not be cooked in a pressure cooker.

6 To prevent damage to the inside of the pot, it is important to add salt once the contents start to boil. This will help it dissolve completely. After the cooking time has passed, avoid leaving the food in the cooker for a long time as the acidic components of the food and salt can cause corrosion if they remain in it for an extended period.

CAUTION: do not use the pot as a storage container.

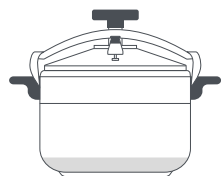


Fig. 3

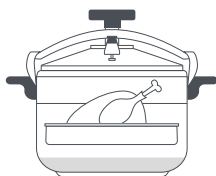


Fig. 4

Control of the valves

The valves are safety devices. Before using your pressure cooker, always check that the safety valves are not blocked as this could defeat their operation.

1. Chimney (23). Remove the lid (1) and the rotary valve (22). Check from the inside of the lid (1) that the chimney (23) is completely clean. Otherwise, clean it with a fine rod (Fig. 5).

2. Safety valve (7). Check that the safety valve (7) operates correctly by pressing the valve with a fine rod from inside the lid (1) (Fig. 6). To operate properly, it should slide freely from top to bottom. If it is blocked, do not use the pressure cooker. It must be taken to a Fagor-authorized technical service centre for servicing.

How to close the pot and start cooking

1 Make sure that the silicone sealing ring (8) is fully seated in place inside the inner ring around the lid (1).

2 With the knob (33) in its lower position (by turning it anticlockwise) (Fig. 7), fit the lid (1) to the body (11) (Fig. 8) by engaging the ends of the clamp bar (35) with each clamp hook and make sure it is properly seated by running your fingers around it.

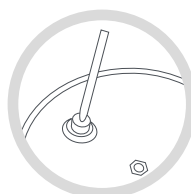


Fig. 5



Fig. 6

3 Turn the knob (33) clockwise (Fig. 9). Close it completely by turning the knob (33) between 1½ and 2 turns, until the clamp bar (35) remains fixed under the clamp hooks (37) and the lid (1) is fully closed.

4 Place the pot centrally on the heat source. If you are using a gas or electric hob, choose the ring that best fits the diameter of your pot.

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. Fit the rotary valve (22) on the chimney (23) (Fig. 10).
2. Turn the heat source up to its maximum power. If using a gas cooker, adjust the flame to prevent it spreading beyond the pot base. This will save energy and prevent deterioration of the side handles (9) and silicone sealing ring (8).
3. After a while, the pressure built up inside the pot will start to turn the rotary valve (22) and steam will start to be ejected. If you notice a small steam leak between the lid (1) and the body (11), turn the knob (33) clockwise

a further half turn until the lid (1) is completely closed and steam only escapes through the rotary valve (22). When the rotary valve (22) starts to rotate ejecting steam, the intensity of the heat source needs to be reduced to maintain a constant but slight release of steam. Cooking times will need to be counted from this moment. It is normal to see small amounts of steam coming out of safety valve (7) during cooking. If the pressure drops and the rotary valve (22) stops turning, increase the heat source intensity until a moderate, constant steam flow is reached once more, generating movement of the rotary valve (22) again.

Note the following:

- Never shake the pressure cooker while it is cooking.
- If you notice any problems during cooking, take the pot off the heat source and let it cool down completely.
- To prevent damage to your pressure cooker, cook with at least the minimum amount of water or liquid recommended. Never leave the pot on the heat source without liquid.
- Never try to open it with pressure inside.
- Never use this pressure cooker to fry with pressurised oil.

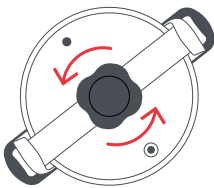


Fig. 7

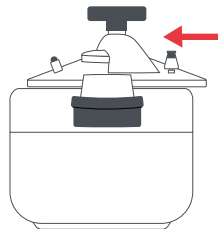


Fig. 8

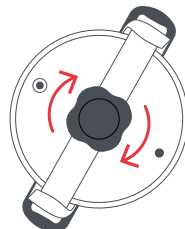


Fig. 9

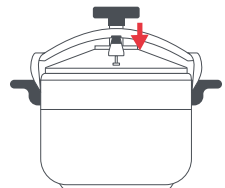


Fig. 10

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 two methods to release the pressure:

1. Releasing the pressure naturally

To use this method, move the pressure cooker off the heat source and let the pressure drop naturally. Depending on the amount of food and liquid, this may take 10 to 15 minutes. When it has cooled down, remove the rotary valve (22) to release the pressure (Fig. 11). If there is still some pressure left inside the pressure cooker, it will be expelled through the chimney (23).

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

With the pot in the sink, let cold water run over the lid (1) and tilt the lid so that cold water runs down the sides, away from the safety systems (Fig. 12).

Once the pressure has dropped, remove the rotary valve (22) (Fig. 11) and wait until the steam has dissipated completely. This method is used when the pressure needs

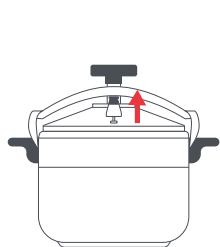


Fig. 11

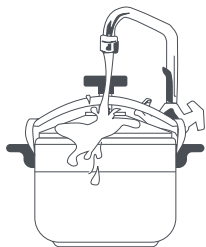


Fig. 12

to be released as soon as possible, mainly when preparing vegetables, seafood or other delicate foods that are easily overcooked.

When the pressure has been released, open the cooker by turning the knob (33) anticlockwise until the clamp bar (35) is at the lowest possible position (Fig. 7). Slide the lid (1) horizontally until removed completely. Open the pressure cooker carefully. Keep your face and body at some distance as hot cooking steam may still remain inside the pot.

NOTE: once the pressure has been fully released, move the pot gently before opening the lid, especially after cooking rice, purée, high-fat foods or sauces. This will prevent these foods from spattering when you open the lid.

CAUTION: never immerse the pressure cooker in water; do not force the pressure cooker lid to open it.

Cleaning and care

Stainless steel (Clasica model)

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

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.

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.

Aluminium (Chef Extremen model)

To ensure that Fagor aluminium products have a long life, we recommend following these simple cleaning and maintenance tips:

Aluminium kitchenware is NOT suitable for washing in automatic dishwashers or industrial dishwashers. The detergents used in them contain chemicals that damage aluminium, causing discolourations and irreversible corrosion.

Let your pots reach room temperature before each wash. Sharp changes in temperature can cause deformation and irreparable damage to the base, which would prevent uniform heat distribution.

After each use, wash the item by hand with mild soap and warm water, using a sponge or soft cloth. Rinse with plenty of water and dry immediately to prevent scale stains.

Never use bleach or products containing chlorine or caustic soda such as oven

cleaners that could damage the aluminium surface finish.

Handle and store aluminium kitchenware with care. Please note that aluminium is not as strong as stainless steel and excessive weight or heavy knocks could deform the part.

General cleaning and care

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 lid (1) or any of its components in a dishwasher. It should be washed with warm water and mild dish washing detergent. Clean the opening of the chimney (23), using a fine rod, and the safety valve (7) by pressing it with the same rod from the inside the lid (1).

Body (11) (Clasica model). 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.

Body (11) (Chef Extremen model). Depending on the food and seasoning used for cooking, as well as the mineral content of the water used in cooking, stains may appear and even darken the base of the pot. This will not affect your food or pressure cooker performance. For cleaning, you can boil a solution of water and vinegar at

a ratio of 4 to 1 in the pot for 10 minutes, then clean with a mild soap and a scourer, rinsing with plenty of water. Never leave tomato sauce, salt water or any other food inside the pressure cooker body (11) as this can cause corrosion.

Silicone sealing ring (8). The sealing ring is made from 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 advisable to replace the silicone safety valve sealing ring (25) (Clasica model) with 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.

Handles (9) and knob (33). If you use the pressure cooker frequently, we recommend checking from time to time that the handles (9) and knob (33) are screwed on properly. 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.

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 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 the pot is at least 350 mL (for pressure cookers of up to 10 L capacity) or at least 1,000 mL (for pressure cookers of over 10 L capacity).

Steam escapes through the lid

REASONS:

The 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.

The rotary valve does not move

REASONS:

The chimney (23) is clogged.

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

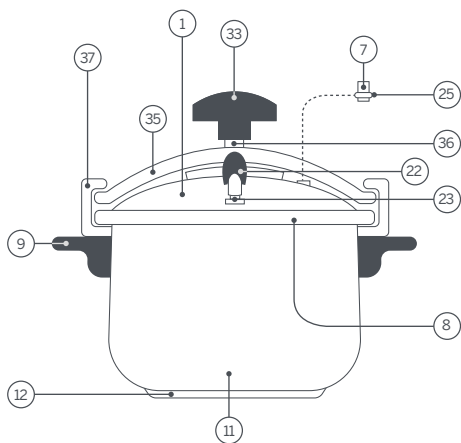
POSSIBLE SOLUTIONS:

Check and clean the chimney (23).

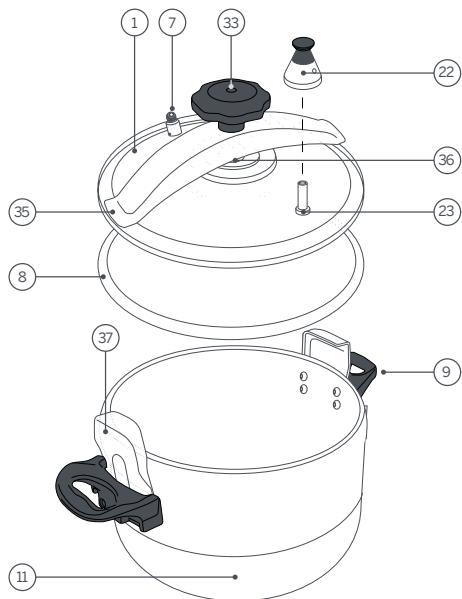
Check that the amount of liquid inside the cooker is at least 300 mL (for pressure cookers of up to 8 L capacity) or at least 500 mL (for pressure cookers of over 8 L capacity).

PRESSURE COOKER CAPACITIES: 4 /
6 / 8 / 10 / 12 / 14 / 15 / 22 L
4.2 / 6.3 / 8.4 / 10.5 / 12.7 / 14.8 / 15.8 /
23.2 Qt

Modèle Clasica



Modèle Chef Extremen



1. Couvercle

33. Bouton de serrage

22. Soupape pivotante

35. Étrier

36. Ensemble cône + vis

7. Soupape de sécurité

23. Conduit d'évacuation de vapeur

8. Joint en silicone

37. Oreillons

9. Poignées latérales.

11. Cuve

12. Fond thermo-diffuseur

25. Joint silicone de la soupape de sécurité

Sommaire

Précautions de sécurité élémentaires	16
Recommandations du fabricant	17
Composants et dispositifs de sécurité	18
Caractéristiques additionnelles	18
Caractéristiques additionnelles (Modèle Clasica)	18
Caractéristiques additionnelles (Modèle Chef Extremen)	19
Cuisiner avec l'autocuiseur Fagor	19
Avant la première utilisation	19
Comment ajouter des aliments et des liquides	19
Vérification des soupapes	20
Comment fermer l'autocuiseur et commencer la cuisson	21
Comment libérer la pression après la cuisson	22
Nettoyage et entretien	23
Acier inoxydable (Modèle Clasica)	23
Aluminium (Modèle Chef Extremen)	24
Nettoyage et entretien	24
Résolution des problèmes	25
La pression n'augmente pas	25
La vapeur s'échappe par le couvercle	25
La soupape pivotante est bloquée	26

Précautions de sécurité élémentaires

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. 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.
8. En cas de problème ou de panne des systèmes de sécurité, prenez contact avec le service technique agréé Fagor.

Composants et dispositifs de sécurité

L'autocuiseur Fagor est doté de nombreux dispositifs de sécurité. Veuillez vous familiariser à ces importants systèmes de sécurité et à leur mode de fonctionnement avant la première utilisation de l'autocuiseur :

Soupape pivotante (22). Lorsque l'autocuiseur a atteint la pression de travail, cette soupape libère l'excès de vapeur en maintenant la pression de travail constante à l'intérieur. Soyez prudent et protégez vos mains lorsque vous manipulez la soupape pivotante (22) celle-ci peut être chaude à cause de la libération de vapeur.

Soupape de sécurité (7). Si pour un motif quelconque, la soupape pivotante (22) est obstruée ou ne fonctionne pas, et que la pression monte à l'intérieur de l'autocuiseur, cette soupape de sécurité (7) se mettra en route et libérera la vapeur pour équilibrer la pression. Si cela se produit, vous devez retirer calmement l'autocuiseur de la source de chaleur, attendre que l'autocuiseur évacue toute la pression pour pouvoir l'ouvrir et nettoyer la soupape pivotante (22) avec de l'eau, un savon neutre et une tige fine.

MODÈLE	PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT/ SÉCURITÉ
Clasica	55 kPa / 130 kPa
Chef Extremen	50 kPa / 80 kPa

Joint en silicone soupape de sécurité (25) (modèle Clasica). Si la soupape de sécurité (7) est également bouchée, le joint de sécurité (25) de détache pour permettre la

sortie de la vapeur par le trou de la soupape, située sous l'étrier (35).

Étrier (35). Si les systèmes de sécurité mentionnés précédemment cessent de fonctionner, l'étrier (35) permettra d'ouvrir suffisamment le couvercle (1) de l'autocuiseur pour libérer l'excès de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Si cela se produit, portez l'autocuiseur au service après-vente Fagor agréé, pour une révision. N'utilisez pas l'autocuiseur tant que le problème n'a pas été corrigé.

Caractéristiques additionnelles

1 L'autocuiseur libère de la vapeur ; vous devez donc utiliser la quantité de liquide adéquate pendant la cuisson. Avec l'apport de chaleur adéquat, l'autocuiseur fonctionne seul.

2 En cuisinant avec cet autocuiseur, les aliments conservent mieux leurs minéraux et vitamines qu'avec une cuisson traditionnelle.

Caractéristiques additionnelles (Modèle Clasica)

1 Le fond thermo-diffuseur (12) de l'autocuiseur est spécialement conçu pour offrir une meilleure résistance et garantir une répartition homogène de la chaleur.

2 La base de l'autocuiseur est plus épaisse que les casseroles, pour une meilleure répartition de la chaleur.

NOTE (MODÈLE CLASICA) : cet autocuiseur est fabriqué en acier inoxydable 18/10 très épais, avec un fond qui diffuse la chaleur incorporé sur sa base. Votre autocuiseur est compatible avec toutes les sources de chaleur y compris l'induction.

NOTE (MODÈLE CLASICA) : cet autocuiseur est réservé à un usage domestique. Il n'est pas indiqué pour être utilisé dans des cuisines collectives.

Caractéristiques additionnelles (Modèle Chef Extremen)

1 L'autocuiseur est fabriqué en aluminium extra fort ; nous vous recommandons de l'utiliser sur des cuisinières à gaz. Il n'est pas apte pour l'induction.

Cuisiner avec l'autocuiseur Fagor

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, retirez les autocollants. Les éventuels restes d'autocollants peuvent être retirés avec un chiffon ou du papier absorbant imbibé d'alcool.

Lavez bien la pièce avec de l'eau tiède et du savon neutre, en utilisant une éponge ou un chiffon doux pour éliminer d'éventuels restes de graisses, lubrifiants et composés de fabrication et ponçage. 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 la pièce avec de l'eau tiède et un savon neutre. Rincez abondamment à l'eau tiède et séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches de calcaire.

En fonction de la dureté de l'eau ou des aliments et des condiments utilisés pour cuisiner, il est normal que la partie recouverte de liquide ou en contact avec les aliments se teinte d'une couleur plus foncée. Cela n'affecte pas les aliments et ne nuit pas au fonctionnement de votre autocuiseur Fagor.

Comment ajouter des aliments et des liquides

1 Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des deux tiers (2/3) de sa capacité. Cette consigne s'applique aux liquides et aux ingrédients solides ajoutés dans l'appareil (Fig. 1). Vous pouvez utiliser les liquides suivants : eau, bouillon, vin ou tout autre liquide pour cuisiner, sauf de l'huile. Vous pouvez utiliser de l'huile pour saisir la viande ou faire revenir les oignons avant d'ajouter le liquide, les autres ingrédients et fermer l'autocuiseur. **L'HUILE NE DOIT JAMAIS ÊTRE LE SEUL LIQUIDE DE CUISSON.**

2 Si vous préparez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les céréales ou les aliments déshydratés, ne remplissez pas ou ne dépassez pas la marque de niveau « 1/2 » gravée à l'intérieur de la cuve de l'autocuiseur (11) (Fig. 2). En dépassant les niveaux de remplissage de l'autocuiseur, vous risquez d'endommager les dispositifs de sécurité et d'augmenter le risque de brûlures.

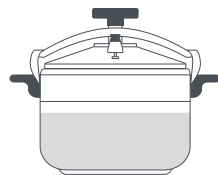


Fig. 1

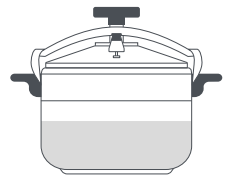


Fig. 2

3 AJOUTEZ TOUJOURS DU LIQUIDE DANS L'AUTOCUISEUR. Il faut toujours ajouter un minimum de liquide dans l'autocuiseur, quel que soit le type de cuisson utilisé. Vous éviterez ainsi que l'autocuiseur ne contienne plus de liquide et que les ingrédients brûlent ou restent collés au fond de la cuve.

ATTENTION : les autocuiseurs ne sont pas des friteuses ; n'essayez pas de frire des aliments à pression.

Autocuiseurs jusqu'à 10 l : pour les temps de cuisson courts, de 15 minutes ou moins, nous recommandons d'ajouter au moins 350 ml. Pour des temps de cuisson plus longs, de plus de 25 minutes, la quantité minimum recommandée est de 500 ml.

Autocuiseurs de plus de 10 l : il est recommandé de verser au moins 1 000 ml pour les cuissons courtes. Pour les temps de cuisson supérieurs à 15 minutes, il est recommandé d'augmenter cette quantité de liquide minimum à 1 500 ml.

En utilisant une quantité insuffisante de liquide, vous risquez d'endommager ou de surchauffer l'autocuiseur (Fig. 3).

4 Si vous utilisez votre autocuiseur pour cuire à la vapeur, ajoutez du bouillon ou de l'eau, mais sans dépasser le fond du

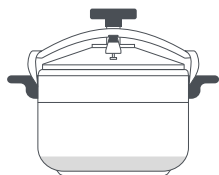


Fig. 3

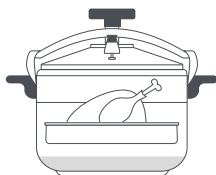


Fig. 4

panier (accessoire vendu séparément) (Fig. 4). Vous trouverez des informations complémentaires, des recettes et des conseils pour cuisiner à la vapeur sur le site Web de Fagor : www.fagorcookware.com.

5 Certains aliments comme l'orge, les fruits et les pâtes forment de l'écume pendant la cuisson et peuvent bloquer les systèmes de libération de pression (soupapes pivotante (22) et de sécurité (7)) ; ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.

6 Pour ne pas abîmer l'intérieur de l'autocuiseur, vous devez ajouter du sel lorsque le contenu de l'autocuiseur commence à bouillir ; ainsi il se dissoudra complètement. À la fin de la cuisson, évitez de laisser les aliments dans l'autocuiseur trop longtemps car leurs composants acides et le sel peuvent provoquer la corrosion lorsqu'ils restent à l'intérieur de façon prolongée.

ATTENTION : n'utilisez pas l'autocuiseur pour conserver des produits.

Vérification des soupapes

Les soupapes sont des dispositifs de sécurité. Avant d'utiliser votre autocuiseur, vérifiez toujours que les soupapes de sécurité ne sont pas bouchées, car cela peut annuler leur fonction.

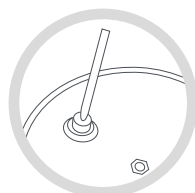


Fig. 5



Fig. 6

1. Conduit d'évacuation de vapeur (23). Retirez le couvercle (1) et la soupape pivotante (22). Vérifiez depuis la partie interne du couvercle (1) que le conduit d'évacuation de vapeur (23) est bien propre. Si ce n'est pas le cas, nettoyez-le avec une tige fine (Fig. 5).

2. Soupape de sécurité (7). Assurez-vous que la soupape de sécurité (7) fonctionne correctement en appuyant sur celle-ci à l'aide d'une tige fine, depuis l'intérieur du couvercle (1) (Fig. 6). Pour un bon fonctionnement, elle devrait coulisser librement de haut en bas. Si elle est bloquée, n'utilisez pas l'autocuiseur et portez-le au service après-vente agréé Fagor, pour une révision.

Comment fermer l'autocuiseur et commencer la cuisson

1 Assurez-vous que le joint en silicone (8) est parfaitement emboîté, dans l'anneau intérieur qui borde le couvercle (1).

2 Avec le bouton de serrage (33) placé sur la position inférieure (tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre) (Fig. 7), posez le couvercle (1) sur la cuve (11) (Fig. 8) en emboîtant les extrémités de l'étrier (35) dans les oreillons et assurez-vous que tout s'emboîte correctement en passant vos doigts tout autour.

3 Tournez le bouton de serrage (33) dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 9). Fermez l'autocuiseur en tournant le bouton de serrage (33) entre 1, 1/2 et 2 tours, jusqu'à ce que l'étrier (35) soit fixé sous les oreillons (37) et que le couvercle (1) soit complètement fermé.

4 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.

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. Placez la soupape pivotante (22) sur le conduit d'évacuation de vapeur (23) (Fig. 10).
2. Augmentez l'intensité de la source de chaleur jusqu'à sa puissance maximale. Si vous utilisez une cuisinière au gaz, réglez les flammes afin d'éviter qu'elles 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).

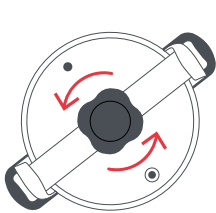


Fig. 7

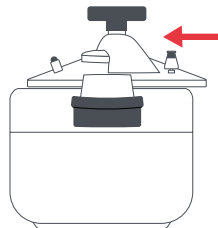


Fig. 8

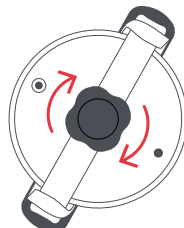


Fig. 9

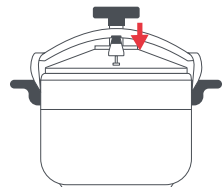


Fig. 10

3. Au bout d'un certain temps, la pression accumulée à l'intérieur de l'autocuiseur fera pivoter la soupape (22) et la vapeur commencera à s'échapper de l'appareil. Si vous détectez une petite fuite de vapeur entre le couvercle (1) et la cuve (11), tournez le bouton de serrage (33) d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle (1) soit parfaitement fermé et que la vapeur s'échappe uniquement par la soupape pivotante (22). Lorsque la soupape pivotante (22) commence à tourner en expulsant de la vapeur, baissez l'intensité de la source de chaleur afin de pouvoir maintenir une libération de vapeur faible mais constante. Commencez alors à compter le temps de cuisson. Pendant la cuisson, un léger échappement de vapeur est normal au niveau de la soupape de sécurité (7). Si la pression diminue et que la soupape pivotante (22) s'arrête, augmentez l'intensité de la source de chaleur jusqu'à ce que le flux de vapeur soit modéré et constant et fasse à nouveau tourner la soupape pivotante (22).

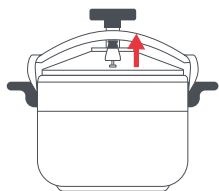


Fig. 11

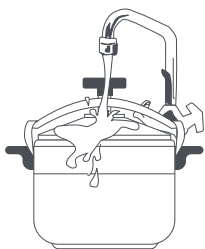


Fig. 12

Tenez compte de ce qui suit :

- Ne secouez jamais l'autocuiseur pendant la cuisson.
- Si vous détectez un problème pendant la cuisson, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir complètement.
- Pour éviter d'abîmer votre autocuiseur, ne cuisinez jamais avec moins de la quantité d'eau ou de liquide minimum recommandé. Ne laissez jamais l'autocuiseur vide sur une source de chaleur.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur pour frire à pression des aliments avec de l'huile.

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 entre l'une de ces deux 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 attendez que la pression diminue naturellement. Cela peut durer 10 à 15 minutes, en fonction de la quantité d'aliments et de liquide. Une fois l'autocuiseur refroidi, retirez la soupape pivotante (22) pour libérer la pression (Fig. 11). S'il reste de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur, elle sera expulsée par le conduit d'évacuation (23).

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

Lorsque l'autocuiseur est dans l'évier, faites couler de l'eau froide sur le couvercle (1) incliné, afin qu'elle coule sur les côtés de l'autocuiseur, loin des systèmes de sécurité (Fig. 12).

Lorsque la pression a baissé, retirez la soupape pivotante (22) (Fig. 11) et attendez que la vapeur se soit entièrement dissipée. 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.

Une fois la pression libérée, ouvrez l'autocuiseur en faisant pivoter le bouton de serrage (33) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'étrier (35) soit sur sa position la plus basse (Fig. 7). Faites glisser le couvercle (1) horizontalement pour le retirer complètement. Ouvrez l'autocuiseur avec précaution. Gardez une certaine distance entre votre corps, votre visage et l'appareil, car celui-ci peut encore contenir de la vapeur chaude.

AVERTISSEMENT : une fois la pression entièrement expulsée, remuez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, en particulier après la cuisson de riz, purées, aliments gras ou sauces. Il y a un risque de projection au moment de l'ouverture du couvercle.

ATTENTION : ne plongez jamais l'autocuiseur dans l'eau et ne forcez pas son couvercle pour l'ouvrir.

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable (Modèle Clasica)

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.

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.

Aluminium (Modèle Chef Extremen)

Pour prolonger la durée de vie des produits en aluminium de Fagor, nous vous recommandons de suivre les conseils de nettoyage et d'entretien suivants.

Les ustensiles en aluminium NE SONT PAS adaptés pour aller au lave-vaisselle, ni dans les plonges industrielles. Les détergents de ces machines contiennent des produits chimiques qui abîment l'aluminium, provoquant des problèmes de décoloration et de corrosion irréversibles.

Laissez refroidir votre autocuiseur avant de le laver. Les changements brusques de températures peuvent provoquer des déformations et des dommages irréparables sur la base, ce qui empêcherait par la suite la distribution homogène de la chaleur.

Lavez la pièce à la main après chaque utilisation, avec un savon neutre, de l'eau tiède et une éponge ou une lingette en microfibre douces. Rincez abondamment à l'eau et séchez la pièce immédiatement pour éviter la formation de taches de calcaire.

N'utilisez jamais de javel ni de produits contenant du chlore ou de la soude, comme c'est le cas des nettoyants pour fours, qui peuvent endommager la finition de la surface en aluminium.

Les ustensiles de cuisine en aluminium doivent être manipulés et conservés avec précaution. L'aluminium n'est pas aussi résistant que l'acier inoxydable et un excès de poids ou de forts chocs peuvent endommager la pièce.

Nettoyage et entretien

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 (1) de l'autocuiseur ni ses composants au lave-vaisselle. Lavez-le à l'eau tiède avec un produit vaisselle doux. Nettoyez le trou du conduit d'évacuation (23) avec une tige fine et la soupape de sécurité (7) en exerçant une pression dessus avec la même tige, depuis l'intérieur du couvercle (1).

Cuve (11) (modèle Clasica). 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.

Cuve (11) (modèle Chef Extremen). Des tâches peuvent apparaître dans le fond, ou celui-ci peut prendre une couleur foncée selon les aliments et condiments employés pour cuisiner, ou la teneur en minéraux de l'eau de cuisson, mais cela n'affecte pas les aliments ni le bon fonctionnement de l'autocuiseur. Il vous suffira de faire bouillir un mélange d'eau additionnée de jus de citron (un quart de la solution) pendant 10 minutes, puis de nettoyer l'autocuiseur avec un savon neutre et une éponge et de rincer abondamment. Pour éviter la formation de corrosion, ne laissez jamais de la sauce tomate, de l'eau salée ou tout autre aliment dans la cuve de l'autocuiseur (11).

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. Nous vous recommandons de changer le joint en silicone de la soupape de sécurité (25) (modèle Clasica) 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.

Poignées (9) et bouton de serrage (33). Si vous utilisez l'autocuiseur régulièrement, nous vous recommandons de vérifier fréquemment que les poignées (9) et le bouton de serrage (33) 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.

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) 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 qu'il y a au moins 350 ml de liquide à l'intérieur (pour les autocuiseurs d'une capacité maximum de 10 l) ou au moins 1 000 ml (pour les autocuiseurs de plus de 10 l).

La vapeur s'échappe par le couvercle

MOTIFS :

Le couvercle (1) 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.

La soupape pivotante est bloquée

MOTIFS :

Le conduit d'évacuation (23) est bouché.

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

POSSIBLES SOLUTIONS :

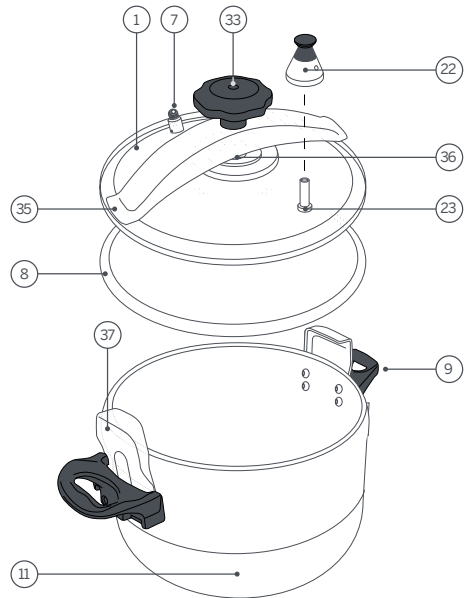
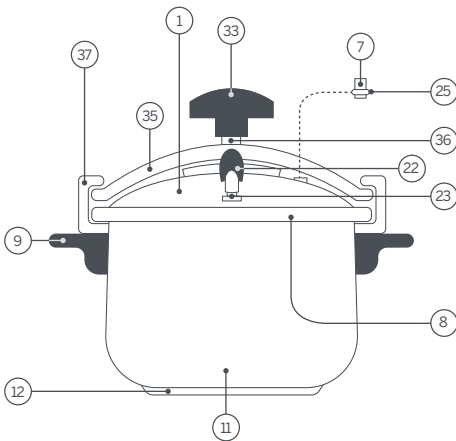
Réviser et nettoyez le conduit d'évacuation (23).

Assurez-vous qu'il y a au moins 300 ml de liquide à l'intérieur (pour les autocuiseurs d'une capacité maximum de 8 l) ou au moins 500 ml (pour les autocuiseurs de plus de 8 l).

**CAPACITÉS DES AUTOCUISEURS : 4 /
6 / 8 / 10 / 12 / 14 / 15 / 22 L
4.2 / 6.3 / 8.4 / 10.5 / 12.7 / 14.8 / 15.8 /
23.2 Qt**

Modelo Clasica

Modelo Chef Extremen



1. Tampa

33. Botão de aperto

22. Válvula rotativa

35. Travessão

36. Conjunto cone + parafuso central

7. Válvula de segurança

23. Ponto de exaustão

8. Junta de silicone

37. Garras

9. Asas laterais

11. Corpo

12. Fundo térmico difusor

25. Junta de silicone da válvula de segurança

Índice

Precauções básicas de segurança	29
Recomendações do fabricante	30
Componentes e dispositivos de segurança	31
Características adicionais	31
Características adicionais (modelo Clasica)	31
Características adicionais (modelo Chef Extremen)	32
Cozinhar com a panela de pressão da Fagor	32
Antes de utilizar pela primeira vez	32
Como adicionar alimentos e líquidos	32
Controlo das válvulas	34
Como fechar a panela e começar a cozinhar	34
Como libertar a pressão depois de cozinhar	35
Limpeza e cuidado	36
Aço inoxidável (modelo Clasica)	36
Alumínio (modelo Chef Extremen)	37
Limpeza e cuidados gerais	37
Resolução de problemas	38
A pressão não aumenta	38
O vapor escapa-se pela tampa	38
A válvula rotativa não se move	39

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.**

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. Não intervenha em qualquer componente de segurança da sua panela de pressão além da limpeza e manutenção aconselhadas neste manual.
8. Perante qualquer problema ou avaria nos sistemas de segurança, entre em contacto com um Serviço Técnico Autorizado da Fagor.

Componentes e dispositivos de segurança

A panela de pressão Fagor foi concebida com múltiplos dispositivos de segurança. Familiarize-se com estes sistemas de segurança importantes e a forma como funcionam antes de utilizar a panela de pressão pela primeira vez:

Válvula rotativa (22). Quando a panela atinge a pressão de funcionamento, a referida válvula liberta o excesso de vapor mantendo constante a pressão ideal no interior. Sugerimos que tenha o devido cuidado e que proteja as mãos quando manusear a válvula rotativa (22), dado que esta pode estar quente devido à saída de vapor característica.

Válvula de segurança (7). Se, por alguma circunstância, a válvula rotativa (22) ficar obstruída ou não funcionar e, assim, se produza um aumento de pressão na panela, esta válvula de segurança (7) entrará em funcionamento, libertando o vapor e equilibrando a pressão. Se esta situação ocorrer, deverá retirar a panela de pressão da fonte de calor com calma, esperar que perca a pressão para abrir a tampa e proceder à limpeza da válvula rotativa (22) com água abundante, detergente neutro e uma vareta fina.

Junta de silicone da válvula de segurança (25) (modelo Clásica). Se a válvula de segurança (7) também estiver entupida, a junta de segurança (25) é removida, permitindo que o vapor saia pelo orifício da válvula, localizada por baixo do travessão (35).

Travessão (35). Na eventualidade dos sistemas de segurança anteriores terem deixado de funcionar, o travessão (35) permitirá que a tampa (1) da panela se abra o suficiente para libertar o excesso de pressão dentro da panela. Neste caso, leve a panela a um Serviço Técnico Autorizado Fagor para proceder a uma inspeção. Não utilize a panela de pressão enquanto o problema não for resolvido.

Características adicionais

1 A panela liberta vapor durante o funcionamento, pelo que deve usar a quantidade certa de água durante a cozedura. Com a utilização adequada de calor, a panela de pressão funciona por si só.

2 Ao cozinhar com esta panela de pressão, preserva-se uma maior percentagem de minerais e vitaminas que na cozinha tradicional.

Características adicionais (modelo Clásica)

1 O fundo térmico difusor (12) da panela de pressão está especialmente concebido para proporcionar maior resistência e garantir uma distribuição uniforme de calor.

2 A espessura da base da panela de pressão é maior que a de panelas comuns, proporcionando uma capacidade extra para a distribuição de calor.

MODELO	PRESSÕES DE TRABALHO/SEGURANÇA
Clásica	55 kPa / 130 kPa
Chef Extremen	50 kPa / 80 kPa

NOTA (MODELO CLASICA): esta panela de pressão é fabricada em aço inoxidável 18/10 de grande espessura, com o fundo difusor de calor integrado na base. A sua panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo as de indução.

NOTA (MODELO CLASICA): esta panela de pressão deve ser utilizada em cozinhas domésticas. Não é indicada para utilizar em cozinhas industriais.

Características adicionais (modelo Chef Extremen)

1 A panela de pressão é fabricada em alumínio extraforte, recomendado para o uso em fogões que utilizem o gás como fonte de calor. Não é adequada para funcionar em fontes de indução.

Cozinhar com a panela de pressão da Fagor

Antes de utilizar pela primeira vez

Antes de usar a panela de pressão pela primeira vez, retire os autocolantes que possam estar aplicados. Se restarem resíduos do produto adesivo, podem ser eliminados com um pano ou papel embebido em álcool.

Lave bem a peça com detergente neutro e água tépida, usando uma esponja ou pano suave para eliminar os possíveis resíduos de óleos, lubrificantes e compostos de fabrico e polimento. Encha a panela com água até 2/3 da sua capacidade, feche e coloque-a sobre a fonte de calor. Deixe a funcionar durante 10 ou 15 minutos a contar desde o momento em que é obtida a

pressão de regulação. 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 de novo a peça com água morna e detergente neutro. Passe por água morna abundante e seque imediatamente com um pano suave para evitar manchas de calcário.

Dependendo da dureza da água ou dos alimentos e condimentos utilizados para cozinhar, é normal que a parte que fique coberta pelo líquido ou em contacto com os alimentos adquira uma coloração mais escura. Isto não produz qualquer efeito nos alimentos nem no funcionamento da sua panela de pressão da Fagor.

Como adicionar alimentos e líquidos

1 Nunca encha a panela mais de dois terços (2/3) da sua capacidade. Isto inclui os líquidos e ingredientes sólidos acrescentados na panela (Fig. 1). Como líquido, pode usar: água, caldo, vinho ou qualquer outro tipo de líquido para cozinhar, exceto óleo. Pode utilizar óleo para dourar a carne ou escalfar a cebola antes de acrescentar a água, os restantes ingredientes e fechar a panela. **O ÓLEO NÃO DEVE SER O ÚNICO LÍQUIDO UTILIZADO PARA COZINHAR.**

2 Quando preparar alimentos que se expandam durante o processo de cozedura, como o arroz, cereais ou alimentos desidratados, nunca encha nem ultrapasse o nível "1/2" no corpo da panela (11) (Fig. 2). Se forem excedidos os níveis de enchimento da panela de pressão, os dispositivos de segurança podem ficar deteriorados, aumentando o risco de ocorrência de queimaduras.

3 ACRESCENTE SEMPRE LÍQUIDO NA PAINELA DE PRESSÃO. Para qualquer tipo de cozedura na painela de pressão, é sempre necessário acrescentar um mínimo de líquido. Desta forma, evita-se que a painela fique sem líquido e que os ingredientes fiquem queimados ou "colados" à painela de pressão.

ATENÇÃO: as painelas de pressão não são fritadeiras. Não tente fritar sob pressão.

Para painelas de pressão até 10 L de capacidade: para períodos de cozedura curtos de 15 minutos ou menos, recomendamos a adição de pelo menos 350 ml. Para períodos de cozedura de mais de 25 minutos, a quantidade mínima recomendada é de 500 ml.

Para painelas de pressão com mais de 10 L de capacidade, é recomendado um mínimo de 1000 ml. em períodos de cozedura curtos. Para períodos de cozedura superiores a 15 minutos, é recomendado aumentar a quantidade mínima de líquido para 1500 ml.

A utilização de uma menor quantidade de líquido pode danificar ou sobreaquecer a painela de pressão (Fig. 3).

4 Quando utilizar a sua painela de pressão para cozinhar a vapor, adicione caldo ou água sem chegar a ultrapassar o fundo do cesto (vendido em separado) (Fig. 4). Pode encontrar mais informações, receitas e conselhos sobre a cozedura a vapor visitando a página de internet da Fagor www.fagorcookware.com.

5 Recorde que alguns alimentos como a cevada, frutas e massas produzem espuma e, durante a cozedura, podem bloquear os sistemas de libertação da pressão (válvula rotativa (22) e de segurança (7)). Estes alimentos não devem ser cozinhados em painelas de pressão.

6 Para impedir danos no interior da painela, é importante acrescentar o sal quando o conteúdo começar a ferver, o que ajudará a que se dissolva completamente. Depois de decorrido o tempo de cozedura, evite que os alimentos permaneçam muito tempo na painela de pressão, dado que os componentes ácidos dos alimentos e o sal podem causar corrosão se permanecerem no interior durante um período prolongado de tempo.

ATENÇÃO: não utilize a painela como recipiente de armazenamento.

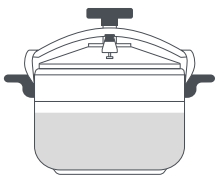


Fig. 1

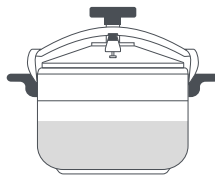


Fig. 2

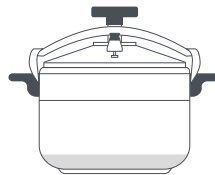


Fig. 3

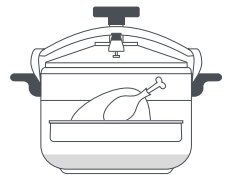


Fig. 4

Controlo das válvulas

As válvulas são dispositivos de segurança. Antes de usar a sua panela, verifique sempre se as válvulas de segurança estão entupidas, dado que pode impossibilitar a respetiva função.

1. Ponto de exaustão (23). Retire a tampa (1) e a válvula rotativa (22). Verifique no interior da tampa (1) se o ponto de exaustão (23) está completamente limpo. Caso contrário, limpe com uma vareta fina (Fig. 5).

2. Válvula de segurança (7). Verifique se a válvula de segurança (7) funciona corretamente, pressionando a válvula com uma vareta fina do lado de dentro da tampa (1) (Fig. 6). Para um funcionamento adequado, deverá deslizar livremente de cima para baixo. Se a válvula estiver bloqueada, não use a panela e leve-a a um Serviço Técnico Autorizado Fagor para inspeção.

Como fechar a panela e começar a cozinhar

1 Certifique-se de que a junta de silicone (8) fica perfeitamente encaixada na devida posição, dentro do aro interior que rodeia a tampa (1).

2 Com o botão de aperto (33) na sua posição inferior (rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) (Fig. 7), coloque a tampa (1) sobre o corpo (11) (Fig. 8) ligando os extremos do travessão

(35) a cada uma das garras e certifique-se de que fica bem encaixada, deslizando os dedos em redor da tampa.

3 Rode o botão de aperto (33) no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 9). Proceda ao fecho definitivo rodando o botão de aperto (33) entre 1 e 1/2 e 2 voltas, até o travessão (35) ficar bem fixo por baixo das garras (37) e a tampa (1) ficar completamente fechada.

4 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.

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

1. Coloque a válvula rotativa (22) sobre o ponto de exaustão (23) (Fig. 10).
2. Aumente a intensidade da fonte de calor para a potência máxima. Se usar um fogão a gás, ajuste a chama 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).

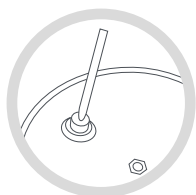


Fig. 5



Fig. 6

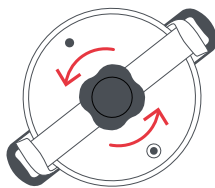


Fig. 7

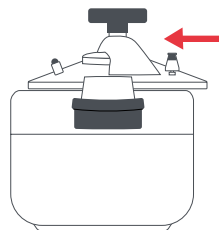


Fig. 8

3. Depois de um tempo, a pressão acumulada no interior da panela começa a fazer rodar a válvula rotativa (22) e o vapor começa a ser libertado. Se detectar uma pequena fuga de vapor entre a tampa (1) e o corpo (11), rode o botão de aperto (33) no sentido dos ponteiros do relógio em meia volta até a tampa (1) ficar perfeitamente fechada e o vapor se libertar apenas através da válvula rotativa (22). Quando a válvula rotativa (22) começar a rodar e a expelir vapor, deve ser reduzida a intensidade da fonte de calor, para manter uma libertação constante mas ligeira de vapor. A partir deste momento, deve começar a contar os tempos de cozedura. Durante a cozedura, é normal observar pequenas quantidades de vapor que saem da válvula de segurança (7). Se a pressão diminuir e a válvula rotativa (22) parar, aumente a intensidade da fonte de calor até atingir novamente um fluxo de vapor moderado e constante para voltar a gerar o movimento da válvula rotativa (22).

Tenha em devida consideração o seguinte:

- **Nunca deve agitar a panela de pressão enquanto estiver em processo de cozedura.**

- Se for observado algum problema durante a cozedura, retire a panela de pressão da fonte de calor e deixe arrefecer completamente.
- Para evitar danos na sua panela de pressão, cozinhe com, pelo menos, a quantidade mínima de água ou líquido recomendada. Nunca deixe a panela sobre a fonte de calor sem líquido.
- Nunca tente abrir a panela com pressão no interior.
- Nunca utilize a panela para fritar com óleo sob pressão.

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 dois métodos para libertar a pressão:

1. Libertar a pressão de forma natural

Para utilizar este método, retire a panela de pressão da fonte de calor e deixe que a pressão diminua naturalmente. Dependendo da quantidade de comida e líquido, pode demorar entre 10 e 15 minutos. Depois da panela arrefecer, remova a válvula rotativa (22) para libertar a pressão (Fig. 11). Se ainda permanecer alguma pressão dentro da panela, será libertada pelo ponto de exaustão (23).

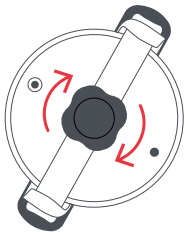


Fig. 9

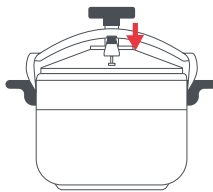


Fig. 10

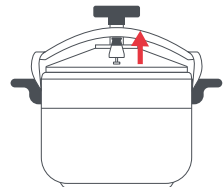


Fig. 11

2. Libertar a pressão arrefecendo a panela com água fria

Com a panela na banca, deixe correr água fria sobre a tampa (1) e incline-a, para que a água fria desça pelos lados da panela, longe dos sistemas de segurança (Fig. 12).

Quando a pressão baixar, remova a válvula rotativa (22) (Fig. 11) e aguarde que o vapor se dissipe completamente. 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.

Depois da pressão ser libertada, abra a panela rodando o botão de aperto (33) no sentido anti-horário até que o travessão (35) fique na posição mais baixa possível (Fig. 7). Deslize a tampa (1) horizontalmente até a retirar completamente. Abra a panela de pressão com cuidado. Mantenha o rosto e o corpo afastados, dado que ainda pode permanecer algum volume de vapor quente dentro da panela.

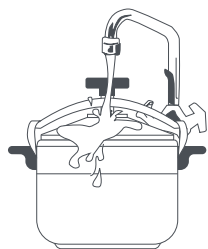


Fig. 12

NOTA: depois da pressão ter sido completamente libertada, mova a panela suavemente antes de abrir a tampa, especialmente depois de cozinhar arroz, purés, alimentos com elevado teor de gordura ou molhos. Isto impedirá que esses alimentos salpiquem quando abrir a tampa.

ATENÇÃO: Nunca deve mergulhar a panela de pressão em água, nem forçar a abertura da tampa da panela de pressão.

Limpeza e cuidado

Aço inoxidável (modelo Clásica)

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.

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.

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.

Alumínio (modelo Chef Extremen)

Para garantir uma longa vida útil dos produtos de alumínio da Fagor, recomendamos que siga estes conselhos simples para limpeza e manutenção:

Os utensílios de alumínio **NÃO** são adequados para lavagem em máquinas de lavar louça automáticas ou industriais. Os detergentes aí usados contêm produtos químicos que danificam o alumínio, causando descolorações irreversíveis e corrosão.

Deixe a panela arrefecer antes de cada lavagem. As mudanças repentinas de temperatura podem causar deformações e danos irreparáveis na base, o que fará com que o calor deixe de se distribuir uniformemente.

Depois de cada utilização, lave a peça à mão com um detergente neutro e água morna, usando uma esponja ou um pano macio. Passe por água abundante e seque a peça imediatamente para evitar o aparecimento de manchas de calcário.

Nunca utilize lixívia nem produtos que contenham cloro ou soda, como os produtos de limpeza de fornos que podem danificar o acabamento da superfície de alumínio.

Manuseie e guarde os utensílios de alumínio com cuidado. Recorde que o alumínio não é tão resistente quanto o aço inoxidável e o excesso de peso ou pancadas fortes podem deformar a peça.

Limpeza e cuidados gerais

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 (1) da panela ou qualquer um dos seus componentes na máquina de lavar louça. Deve lavar com água morna e um detergente suave para lavagem de louça. Limpe o orifício do ponto de exaustão (23) com uma vareta fina e a válvula de segurança (7), pressionando-a com a mesma vareta por dentro da tampa (1).

Corpo (11) (modelo Clasica). 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.

Corpo (11) (modelo Chef Extremen). Dependendo dos alimentos e condimentos usados para cozinhar, bem como do teor mineral da água usada na cozedura, podem aparecer manchas e até o escurecimento do fundo da panela, o que não afeta os alimentos nem o funcionamento da panela de pressão. Para a limpeza, pode ferver na panela durante 10 minutos uma solução de água e vinagre numa proporção de 4 para 1 e proceder depois à limpeza com um detergente neutro e uma esponja de aço, enxaguando com bastante água. Nunca deixe dentro do corpo da panela (11) restos de molho de tomate, água salgada ou qualquer outro alimento, pois isso pode causar corrosão.

Junta de silicone (8). A junta é de 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. É aconselhável substituir a junta de silicone da válvula de segurança (25) (modelo Clasica) com a mesma frequência.

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.

Asas (9) e botão de aperto (33). Se utiliza a panela frequentemente, recomendamos que verifique pontualmente se as asas laterais (9) e o botão de aperto (33) da sua panela estão corretamente aparafusados 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.

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 (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 350 ml (para panelas de pressão até 10 L de capacidade) ou pelo menos 1000 ml (para panelas de pressão com mais de 10 L de capacidade).

O vapor escapa-se pela tampa

RAZÕES:

A tampa (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.

A válvula rotativa não se move

RAZÕES:

O ponto de exaustão (23) está obstruído.

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

POSSÍVEIS SOLUÇÕES:

Examine e limpe o ponto de exaustão (23).

Examine se a quantidade de líquido dentro da panela é de pelo menos 300 ml (para panelas de pressão até 8 L de capacidade) ou pelo menos 500 ml (para panelas de pressão com mais de 8 L de capacidade).

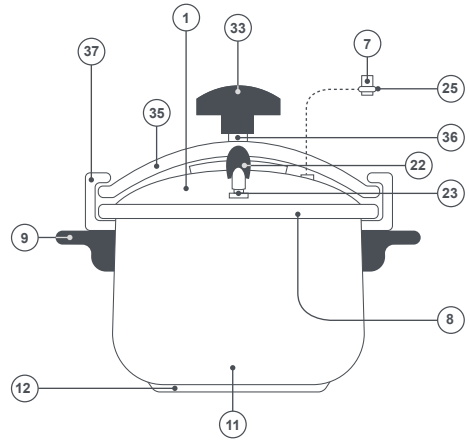
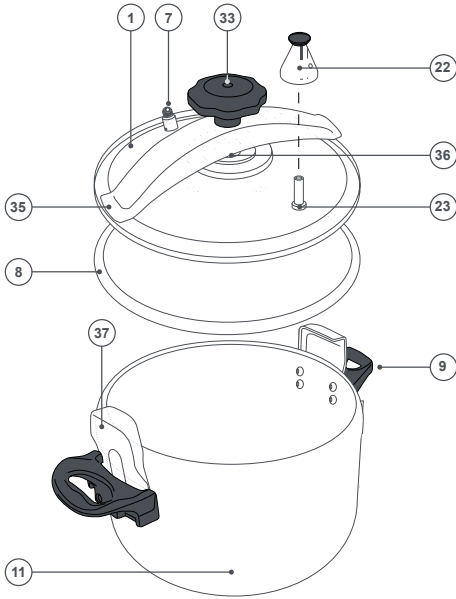
CAPACIDADES DAS PANELAS DE PRESSÃO: 4 / 6 / 8 / 10 / 12 / 14 / 15 / 22 L
4.2 / 6.3 / 8.4 / 10.5 / 12.7 / 14.8 / 15.8 / 23.2 Qt

الفهرس

42	الاحتياطات الأساسية للسلامة
43	توصيات الشركة المصنعة
44	مكونات وأجهزة السلامة
44	الخصائص الإضافية
44	الخصائص الإضافية (الطراز Clasica)
45	الخصائص الإضافية (الطراز Chef Extremen)
45	الطهي بقدر الضغط Fagor
45	قبل استخدامه لأول مرة
45	كيفية إضافة الطعام والسوائل
46	مراقبة الصمامات
47	كيفية إغلاق القدر والبدء في الطهي
48	كيفية تفريغ الضغط بعد الطهي
49	التنظيف والعناية
49	الفولاذ المقاوم للصدأ (الطراز Clasica)
49	الألمنيوم (الطراز Chef Extremen)
49	التنظيف والعناية العامة
50	حل المشاكل
50	الضغط لا يزيد
51	البخار يتسرب من الغطاء
51	الصمام الدوار لا يتحرك

الطراز Chef Extremen

الطراز Clasica



.11 الهيكل

.12 قعر ناشر للحرارة

.25 حشية سيليكون صمام الأمان

.7 صمام الأمان

.23 فتحة التنفيس

.8 حشية الإحكام من السيليكون

.37 الأذان

.9 المقابض الجانبية

.1 الغطاء

.33 المقبض

.22 الصمام الدوار

.35 القوس

.36 طقم مخروط + محور

16. استخدم مصادر الحرارة المناسبة حسب تعليمات الاستخدام.

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.

20. احتفظ بهذه الإرشادات.

توصيات الشركة المصنعة

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

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

2. إذا كنت تستخدم طباقاً 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 قذور الضغط للأغراض الطبية، على سبيل المثال للتعقيم. فهذه القذور غير مصممة للوصول إلى درجة الحرارة اللازمة للتعقيم الكامل.

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

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

8. في حالة وجود أي مشكلة أو عطل في أنظمة السلامة، اتصل بمركز خدمة فنية معتمد من 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.

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. اعمل أن بعض الأطعمة، مثل عصير التفاح، والتوت البري، والشعير اللؤلؤي، ودقيق الشوفان أو غيره من الحبوب، والبازلاء المقسومة، والشعيرية، والمعرونة، 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 تظهو 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، فافراً بعناية قسم "كيفية تفرغ الضغط بعد الطهي" المتضمن في هذا الدليل.
15. لا تستخدم هذا القدر للقلي بالزيت تحت الضغط.

اعتماداً على درجة عسر الماء أو الأطعمة والتوابل المستخدمة في الطهي، من الطبيعي أن يكتسب الجزء المغطى بالسائل أو الملابس للطعام لوناً داكناً. ولن يؤثر ذلك على الطعام أو تشغيل قدر الضغط **Fagor**.

ملاحظة (الطراز **CLASICA**): يجب استخدام قدر الضغط هذا في المطابخ المنزلية. ليس مناسباً للاستخدام في المطابخ الصناعية.

الخصائص الإضافية

(الطراز **Chef Extremen**)

1 قدر الضغط مصنوع من الألمنيوم شديد المتانة، ويوصى باستخدامه في الطباخات التي تستخدم الغاز كمصدر للحرارة. إنه غير مناسب للتشغيل على محاور الحث.

الطهي بقدر الضغط **Fagor**

قبل استخدامه لأول مرة

قبل استخدام القدر للمرة الأولى، قم بإزالة أي ملصقات قد يحملها. يمكن إزالة أي بقايا لاصقة متبقية بقطعة قماش أو ورق مبلل بالكحول.

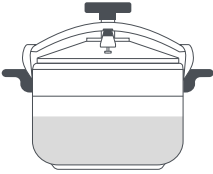
اغسل القطعة جيداً بالصابون المحايد والماء الدافئ، باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة لإزالة أي آثار للزيوت ومواد التشحيم ومركبات التصنيع والتلميع. امأ القدر بالماء إلى $3/2$ من سعته، وأغلقه ثم ضعه على مصدر الحرارة. اتركه يعمل لمدة **10** أو **15** دقيقة من لحظة وصوله إلى ضغط التشغيل. بعد مرور هذا الوقت، أخرجه من مصدر الحرارة وارتك الضغط يخرج تماماً قبل فتح القدر. تخلص من السائل بحذر.

اغسل القطعة مرة أخرى بالماء الدافئ والصابون المحايد. اشطفها جيداً بكمية كبيرة من الماء الدافئ وجففها على الفور بقطعة قماش ناعمة لتجنب البقع الكلسية.

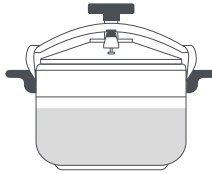
كيفية إضافة الطعام والسوائل

1 لا تملأ القدر أبداً أكثر من الثلثين ($3/2$) من سعته، وهذا يشمل السوائل والمكونات الصلبة المضافة إلى القدر (الشكل 1). كسائل يمكنك استخدام: الماء أو المرق أو النبيذ أو أي نوع آخر من سوائل الطهي، باستثناء الزيت. ويمكن استخدام الزيت لتحمير اللحم أو البصل قبل إضافة الماء وباقي المكونات وإغلاق القدر. يجب ألا يكون الزيت هو السائل الوحيد الذي يتم طهيته.

2 عند تحضير الأطعمة التي تتمدد أثناء عملية الطهي، مثل الأرز أو الحبوب أو الأطعمة المجففة، فلا تملأ أو



الشكل 2



الشكل 1

تتجاوز مستوى "2/1" من هيكل القدر (11) (الشكل 2). إذا تجاوزت مستويات مء القدر، قد تتلف أنظمة السلامة، مما يزيد خطر الإصابة بالحروق.

مكونات وأجهزة السلامة

تم تصميم قدر الضغط Fagor بأجهزة سلامة متعددة. يرجى التعرف على هذه الأنظمة الهامة للسلامة وكيفية عملها قبل استخدام القدر لأول مرة:

الصمام الدوار (22). بمجرد ما يصل القدر إلى ضغط التشغيل، يقوم هذا الصمام بتفريغ البخار الزائد بحيث يحافظ على ضغط التشغيل ثابتاً في الداخل. نقترح عليك توكي الحذر وحماية يديك عند تشغيل الصمام الدوار (22)، فقد يكون ساخناً بسبب خاصية إطلاق البخار.

صمام الأمان (7). إذا تعرض الصمام الدوار (22) لسبب ما للانسداد أو لم يعد يعمل، وحصلت زيادة في الضغط في القدر، فإن صمام الأمان هذا (7) سيشتغل، مما يسمح للبخار بالخروج لموازنة الضغط. إذا حدث هذا، فيجب عليك إزالة القدر بهدوء من مصدر الحرارة، وانتظر حتى يفقد القدر الضغط لفتحه ثم اشرح بتنظيف الصمام الدوار (22) بالكثير من الماء والصابون المحايد وعود رفيف.

الطرّاز	الضغط التشغيل / الأمان
Clasica	55 كيلو باسكال / 130 كيلو باسكال
Chef Extremen	50 كيلو باسكال / 80 كيلو باسكال

حشية سيليكون صمام الأمان (25) (الطرّاز Clasica). إذا كان صمام الأمان (7) مسدوداً أيضاً، تتحرر حلقة الأمان (25)، مما يسمح للبخار بالخروج من خلال فتحة الصمام الموجود أسفل القوس (35).

القوس (35). في حالة توقف أنظمة الأمان السابقة عن العمل، فسيسمح القوس (35) بفتح غطاء القدر (1) بما يكفي لتحرير الضغط الزائد داخل القدر. وفي هذه الحالة، خذ القدر إلى مركز خدمة فنية معتمد من Fagor لفحصه. لا تستخدم القدر حتى يتم حل المشكلة.

الخصائص الإضافية

1 يحرر القدر البخار أثناء التشغيل، لذا استخدم الكمية المناسبة من الماء أثناء الطهي. مع المقدار المناسب من الحرارة، يعمل قدر الضغط من تلقاء نفسه.

2 يحافظ الطبخ باستخدام قدر الضغط هذا على نسبة عالية من المعادن والفيتامينات مقارنة بالطبخ التقليدي.

الخصائص الإضافية

(الطرّاز Clasica)

1 صمم القعر الناشر للحرارة (12) لقدر الضغط خصيصاً لتوفير مقاومة أكبر وضمان توزيع متساوٍ للحرارة.

2 سماكة قاعدة قدر الضغط أكبر من تلك الموجودة في القدر العادية، مما يمنحه سعة توزيع حرارة إضافية.

ملاحظة (الطرّاز CLASICA): قدر الضغط هذا مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ 10/18 بسماكة كبيرة، مع قعر ناشر للحرارة مدمج في القاعدة. القدر الخاص بك متوافق مع جميع مصادر الحرارة، بما في ذلك الحث الحراري.

ضع الصمام الدوار (22) على فتحة التنفيس (23) (الشكل 10).

ارفع شدة مصدر الحرارة إلى القوة الكاملة. إذا كنت تستخدم طبخاً غازياً، فاضبط الشعلة لمنع انتشارها خارج قاعدة القدر. وبهذه الطريقة، سيتم توفير الطاقة ومنع تلف المقابض الجانبية (9) وحشية الإحكام السيليكونية (8).

بعد فترة من الوقت، سيبدأ الضغط المتراكم في داخل القدر بتدوير الصمام الدوار (22) وسيبدأ الضغط بالنبث. إذا لاحظت تسرباً صغيراً للبخار بين الغطاء (1) والهيك (11)، أدر المقبض (33) نصف دورة في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إغلاق الغطاء (1) تماماً ويخرج البخار فقط من خلال الصمام الدوار (22). عندما يبدأ الصمام الدوار (22) في تدوير البخار المطرود، يجب تقليل شدة مصدر الحرارة، من أجل الحفاظ على إطلاق بخار ثابت بل وطفيف. ابتداءً من هذه اللحظة يجب أن يبدأ حساب وقت الطهي. أثناء الطهي من الطبيعي أن نلاحظ كميات صغيرة من البخار تخرج من صمام الأمان (7). إذا انخفض الضغط وتوقف الصمام الدوار

1. تستخدم القدر، يجب عليك أخذه إلى مركز خدمة فنية معتمد من Fagor لفحصه.

2. كيفية إغلاق القدر والبدء في الطهي

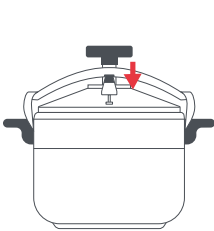
1 تأكد من حشية الإحكام السيليكونية (8) مثبتة تماماً في مكانها، في الحلقة الداخلية التي تحيط بالغطاء (1).

2 مع المقبض (33) الواقع في وضعه السفلي (وذلك بتدويره بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة) (الشكل 7) ضع الغطاء (1) على الهيكل (11) (الشكل 8) عن طريق ربط نهايات القوس (35) بكل أذن وتأكد من أنها مثبتة بالشكل الصحيح عن طريق تحريك أصابعك حولها.

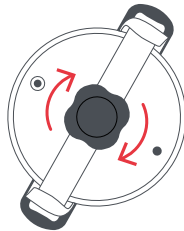
3 أدر المقبض (33) باتجاه عقارب الساعة (الشكل 9).
بأشـر بالإغلاق النهائي من خلال تدوير المقبض (33) بين 1 و 2/1 و 2 لفات حتى يبقى القوس (35) ثابتاً تحت الأذان (37) ويبقى الغطاء (1) مغلقاً تماماً.

4 رتب قدر الضغط في المنتصف فوق مصدر الحرارة. إذا كنت تستخدم طبخاً غازياً أو كهربائياً، فاختر الشعلة الأنسب لقطر القدر الخاص بك.

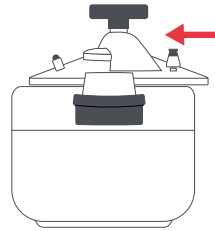
تذكر أنه يمكنك تنفيذ جميع الخطوات السابقة التي تراها ضرورية قبل إغلاق القدر: القلي والتشويح والتحمير والتقليب إلخ. بعد ذلك، بمجرد دمج سائل الطهي وإغلاق القدر، اتبع عادة الخطوات التالية:



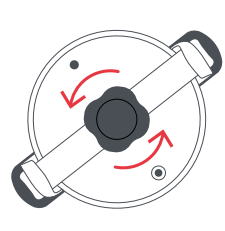
الشكل 10



الشكل 9



الشكل 8



الشكل 7

5 خذ بعين الاعتبار أن بعض الأطعمة مثل الشعير والفواكه والمعكرونة تنتج رغوة وأثناء الطهي يمكن أن تقفل أنظمة تفريغ الضغط (الصمامات دوارة (22) وصمامات الأمان ((7))، ولا ينبغي طهي هذه الأطعمة في قدر الضغط.

تنبيه: لا تستخدم القدر كحاوية للتخزين.

6 لمنع الأضرار التي تلحق في داخل القدر، من المهم إضافة الملح بمجرد ما تبدأ المحتويات في الغليان، وهذا سوف يساعد على تحللها تماماً. بمجرد انقضاء وقت الطهي، تجنب أن يبقى الطعام في القدر لفترة طويلة من الوقت لأن المكونات الحمضية في الأطعمة والملح يمكن أن تسبب التآكل إذا بقيت في الداخل لفترة طويلة من الوقت.

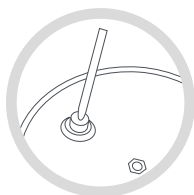
مراقبة الصمامات

الصمامات هي أجهزة سلامة. قبل استعمال القدر الخاص بك تحقق دائماً من أن الصمامات غير مسدودة لأن هذا قد يلغي وظيفتها.

1. فتحة التنفيس (23). اسحب الغطاء (1) والصمام الدوار (22). تأكد من داخل الغطاء (1) أن تكون فتحة التنفيس (23) نظيفة تماماً. خلاف ذلك، نظفها بعود رفيع (الشكل 5).
2. صمام الأمان (7). تأكد من أن صمام الأمان (7) يعمل بالشكل الصحيح من خلال الضغط على هذا الصمام بعود رفيع من الجزء الداخلي للغطاء (1) (الشكل 6). للتشغيل الصحيح، ينبغي أن ينزلق بحرية صعوداً وهبوطاً. في حالة انسداده فلا



الشكل 6



الشكل 5

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

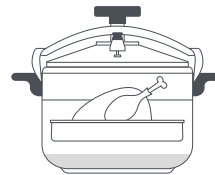
3 قم دائماً بإضافة سائل إلى قدر الضغط. لأي نوع من أنواع الطهي في قدر الضغط، يلزم دائماً إضافة الحد الأدنى من السائل. وبهذا الشكل سوف نتجنب بقاء القدر بدون سوائل واحتراق المكونات أو التصاقها بالقدر.

بالنسبة لقدور الضغط التي تصل سعتها إلى 10 لتر: لأوقات الطهي القصيرة التي تبلغ 15 دقيقة أو أقل نوصي بإضافة 350 مل على الأقل. لأوقات الطهي الطويلة لأكثر من 25 دقيقة فالحد الأدنى للكمية الموصى بها هو 500 مل.

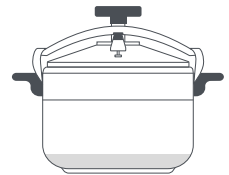
بالنسبة لقدور الضغط التي تصل سعتها لأكثر من 10 لتر: يوصى بالحد الأدنى من 1000 مل في الطهي القصير. بالنسبة لأوقات الطهي التي تتجاوز 15 دقيقة يوصى بزيادة الحد الأدنى من كمية السائل إلى 1500 مل.

إن استخدام كمية قليلة من السوائل قد يلحق الضرر أو يزيد سخونة قدر الضغط (الشكل 3).

4 عند استخدام قدر الضغط الخاص بك للطهي بالبخار، أضف مرق أو ماء دون تجاوز قعر السلة (تباع بشكل منفصل) (الشكل 4). يمكنك العثور على مزيد من المعلومات والوصفات والنصائح حول الطهي باستخدام البخار من خلال زيارة موقع Fagor الإلكتروني www.fagorcookware.com



الشكل 4



الشكل 3



الأجهزة المنزلية المصنوعة من الألمنيوم غير مناسبة للغسل في غسالات الصحون الأوتوماتيكية أو في غسالات الصحون الصناعية. تحتوي المنظفات المستخدمة هنا على مواد كيميائية تلحق الضرر بالألمنيوم، مما يؤدي إلى تغير لونه وتآكله بشكل لا رجعة فيه.

اترك قدورك تبرد قبل كل غسل. يمكن أن تتسبب التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة في حدوث تشوه وتلف لا يمكن إصلاحه للقاعدة، مما يؤدي إلى توقف توزيع الحرارة بالتساوي. بعد كل استخدام اغسل القطعة يدوياً بالصابون المحايد والماء الدافئ، باستخدام إسفنج أو قطعة قماش ناعمة. اشطفها بكمية كبيرة من الماء وجفف القطعة على الفور لتجنب ظهور بقع الكلس.

لا تستخدم أبداً المبيضات ولا المنتجات التي تحتوي على الكلور أو الصودا، مثل منظفات الأفران التي يمكن أن تلحق الضرر بسطح سطح الألمنيوم.

تعامل واخزن الأجهزة المنزلية المصنوعة من الألمنيوم بعناية. خذ بعين الاعتبار أن الألمنيوم ليس مقاوماً مثل الفولاذ المقاوم للصدأ والوزن الزائد أو الضربات الشديدة يمكن أن تشوه القطعة.

التنظيف والعناية العامة

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 الأحكام السيليكونية (8)) ويمنع تكوّن الروائح الكريهة في الداخل.

الغطاء (1). لا تغسل غطاء القدر (1) أو أي من مكوناته في غسالة الصحون. يجب الغسل بماء فاتر ومنظف خفيف لغسل الأطباق. نظف فتحة التنفيس (23) بعود رفيع وصمام الأمان (7)، مع الضغط عليه بنفس العود من داخل الغطاء (1).

تنبيه: لا تغطس أبداً قدر الضغط في الماء، ولا تستخدم القوة لفتح غطاء قدر الضغط.

التنظيف والعناية

الفولاذ المقاوم للصدأ (الطراز Clasica)

اتباع 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.

الألمنيوم (الطراز Chef Extremen)

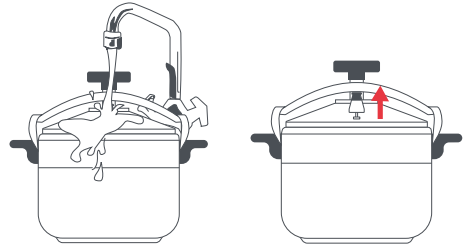
لضمان العمر الطويل لمنتجات الألمنيوم Fagor، نوصي باتباع هذه النصائح البسيطة للتنظيف والصيانة:

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 راسب 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 المعدي الذي يمكن أن يخدش القعر.

(22)، فقم بزيادة شدة مصدر الحرارة حتى يتم الوصول إلى تدفق بخار معتدل وثابت من جديد مما يولد مرة أخرى حركة الصمام الدوار (22).

قم بمراعاة ما يلي:

- لا يجب عليك رج قدر الضغط أبداً أثناء عملية الطهي.
- إذا لاحظت أي مشكلة أثناء الطهي، قم برفع القدر من مصدر الحرارة واتركه يبرد تماماً.
- لتجنب تلف قدر الضغط الخاص بك، اطبخ على الأقل بالكمية الأدنى من الماء أو السائل الموصى بها. لا تترك أبداً القدر على مصدر الحرارة بدون سائل.
- لا تحاول أبداً فتح القدر ولا يزال الضغط في داخله.
- لا تستخدم أبداً هذا القدر للقلي بالزيت تحت الضغط.



الشكل 11 الشكل 12

كيفية تفريغ الضغط بعد الطهي

اعتماداً على المكونات 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 هاتين الطريقتين لتفريغ الضغط:

1. تفريغ الضغط بشكل طبيعي

لاستخدام هذه الطريقة، ارفع قدر الضغط عن مصدر الحرارة واتركه حتى ينخفض الضغط بشكل طبيعي. واعتماداً على كمية الطعام والسائل، قد تستغرق هذه العملية ما بين 10 و15 دقيقة. وبمجرد أن يبرد القدر، اسحب الصمام الدوار (22) لتفريغ الضغط (الشكل 11). إذا كان لا يزال هناك بعض الضغط في داخل القدر، فسيتم نفضته من خلال فتحة التنفيس (23).

2. تفريغ الضغط عن طريق تبريد القدر بالماء البارد

مع وجود القدر في حوض المغسلة، قم بفتح الماء البارد على الغطاء (1) وقم بإمالة القدر حتى ينزل الماء البارد على جوانب القدر، بعيداً عن أنظمة السلامة (الشكل 12). بعد انخفاض الضغط، اسحب الصمام الدوار (22) (الشكل 11) وانتظر حتى يتبدد البخار تماماً. 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.

وبعد أن يتم تفريغ الضغط، افتح القدر وذلك بتدوير المقبض (33) عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يبقى القوس (35) في الوضع الأدنى الذي يمكن أن يصل إليه (الشكل 7). زحزح الغطاء (1) أفقياً حتى سحبه بالكامل. افتح قدر الضغط بحذر. حافظ على وجهك وجسمك على مسافة معينة لأنه يمكن أن يبقى بخار الطهي ساخناً داخل القدر.

تنبيه: بعد تفريغ الضغط تماماً، حرك القدر برفق قبل فتح الغطاء، وخصوصاً بعد طهي الأرز والمهروس والأطعمة ذات النسبة العالية بالدهون أو الصلصات. وهذا سوف يمنع تناثر مثل هذه الأطعمة عند فتح الغطاء.

الحلول الممكنة:

الصمام الدوار لا يتحرك

تأكد من أن حشية الإحكام السيليكونية (8) في حالة جيدة

الأسباب:

وموضوعة في مكانها بالشكل الصحيح.

فتحة التنفيس (23) مسدودة.

السانل الموجود في داخل القدر لا يكفي لبلوغ ضغط التشغيل.

تأكد من أن كمية السائل في داخل القدر لا تقل عن 350 مل

(لقدر الضغط التي تصل سعتها إلى 10 لتر) أو لا تقل عن

1000 مل (لقدر الضغط التي تزيد سعتها عن 10 لتر).

البخار يتسرب من الغطاء

الأسباب:

لم يتم إغلاق غطاء القدر (1) بالشكل الصحيح.

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

السانل في داخل القدر زائد.

الحلول الممكنة:

افحص ونظف فتحة التنفيس (23).

تأكد من أن كمية السائل في داخل القدر لا تقل عن 350 مل

(لقدر الضغط التي تصل سعتها إلى 10 لتر) أو لا تقل عن

1000 مل (لقدر الضغط التي تزيد سعتها عن 10 لتر).

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.

ساعات قدور الضغط: 15 / 14 / 12 / 10 / 8 / 6 / 4

22 لتر /

/ 15.8 / 14.8 / 12.7 / 10.5 / 8.4 / 6.3 / 4.2

23.2 ربع غالون

الحلول الممكنة:

الهيكل (11) (الطراز Clasica). 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.

الهيكل (11) (الطراز Chef Extremen). اعتماداً على الأطعمة والتوابل المستخدمة في الطهي، وكذلك المحتوى المعدني للمياه المستخدمة في الطهي، قد تظهر بقع وقد يتحول لون قاع القدر إلى اللون الداكن، ولن يؤثر ذلك على طعامك ولا على تشغيل قدر الضغط. لتنظيفه يمكنك غلي محلول من الماء والخل بنسبة 4 إلى 1 في القدر لمدة 10 دقائق ومن ثم الشروع في التنظيف باستخدام صابون محايد وجلاية تنظيف، وشطفه بكمية كبيرة من الماء. لا تترك أبداً صلصة الطماطم ولا الماء المالح ولا أي طعام آخر في داخل هيكل القدر (11)، لأن هذا يمكن أن يسبب التآكل.

تشغيل القدر (9) والمقبض (33). إذا كنت تستخدم القدر بشكل متكرر، فإننا نوصيك بالتحقق من وقت لآخر من أن المقابض (9) والمقبض (33) للمقدّر الخاص بك مثبتة بالشكل الصحيح في مكانها. خلاف ذلك، شد البراغي باستخدام مفك. افحص هذه المكونات ما إذا تعرضت الباكلت 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.

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 القدر (1) بالشكل الصحيح.

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

الوسائل الموجودة في داخل القدر لا يكفي لبلوغ ضغط التشغيل.

يمكن وضع هيكل القدر (11) (الطراز Clasica). 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.

الهيكل (11) (الطراز Chef Extremen). اعتماداً على الأطعمة والتوابل المستخدمة في الطهي، وكذلك المحتوى المعدني للمياه المستخدمة في الطهي، قد تظهر بقع وقد يتحول لون قاع القدر إلى اللون الداكن، ولن يؤثر ذلك على طعامك ولا على تشغيل قدر الضغط. لتنظيفه يمكنك غلي محلول من الماء والخل بنسبة 4 إلى 1 في القدر لمدة 10 دقائق ومن ثم الشروع في التنظيف باستخدام صابون محايد وجلاية تنظيف، وشطفه بكمية كبيرة من الماء. لا تترك أبداً صلصة الطماطم ولا الماء المالح ولا أي طعام آخر في داخل هيكل القدر (11)، لأن هذا يمكن أن يسبب التآكل.

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

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.



Clasica



Chef Extremen

