



PRESSURE COOKER

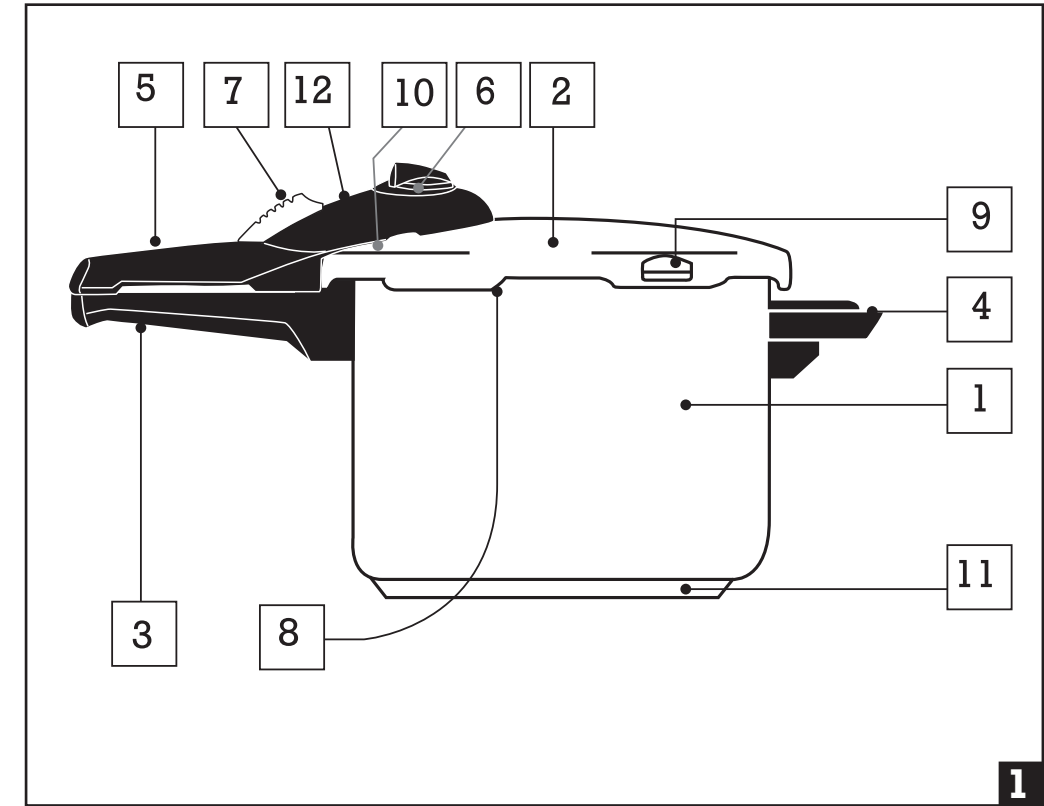
The Single Most Important Piece of Cookware You'll Ever Own

User's Manual




 Shop online for replacement parts and accessories at:
www.fagoramerica.com

Elite
by **FAGOR** 

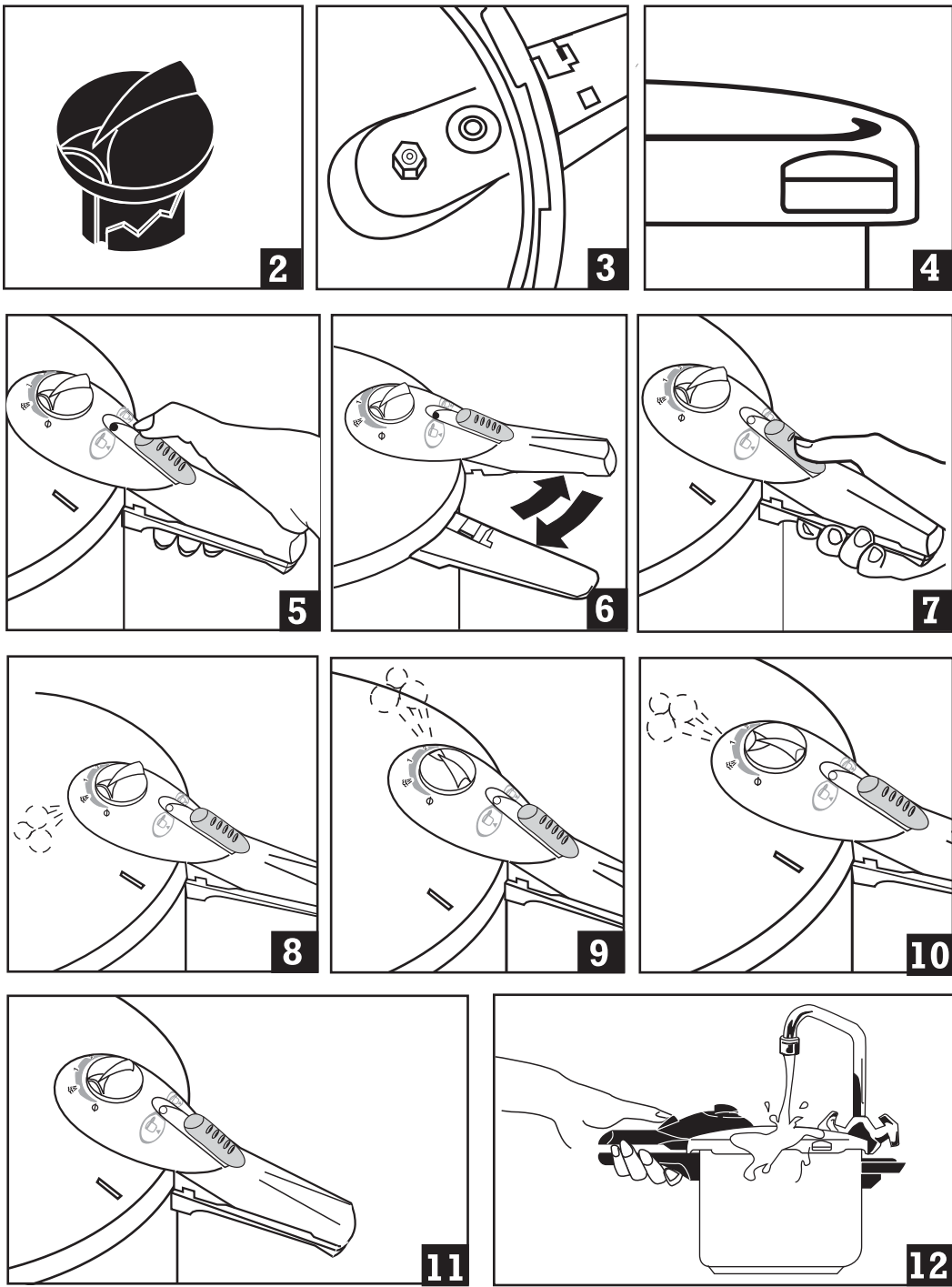


- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. Pressure Cooker Pot | 7. Pressure Safety Lock |
| 2. Lid | 8. Silicone Gasket |
| 3. Base Handle | 9. Safety Vent |
| 4. Support Grip | 10. Automatic Safety Valve |
| 5. Lid Handle | 11. Thermo Heat Conductive Base |
| 6. Operating Valve | 12. Indicator |

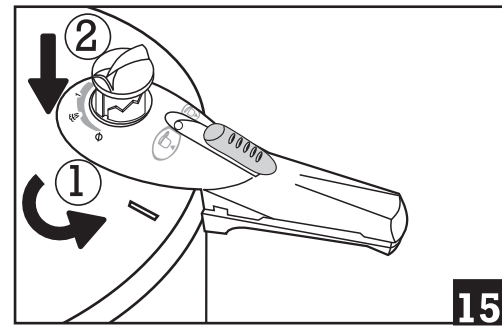
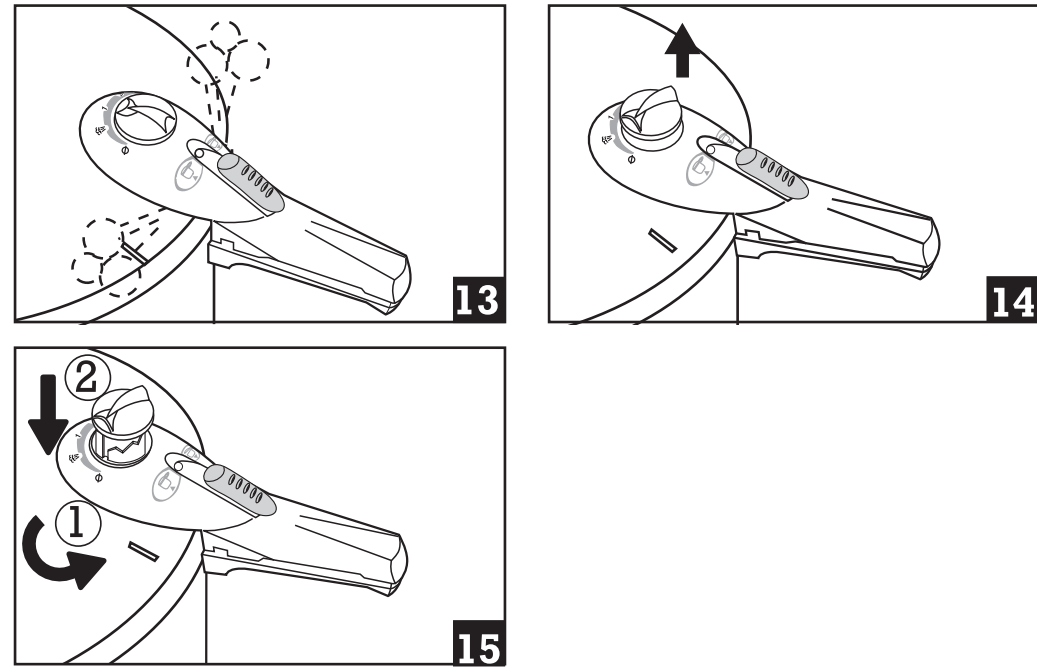
The manufacturer reserves the right to modify the items described in this brochure.
 El fabricante se reserva el derecho de modificar los modelos descritos en el presente libro de instrucciones.
 Le fabricant se reserve le droit de modifier les modèles décrits dans la brochure.

FAGOR AMERICA, INC.
PO BOX 94,
Lyndhurst, N.J. 07071
Web page: www.fagoramerica.com
email: info@fagoramerica.com

Figures 2 - 11 (as discussed in User's Manual)



Figures 12 - 14 (as discussed in User's Manual)



LIMITED WARRANTY

This pressure cooker is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of TEN YEARS from the date of purchase by the first user, provided that the unit is used in accordance with the use and care instructions supplied, and for household use only.

After inspection to confirm that the claim satisfies the warranty conditions, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced free of charge.

Moving and/or perishable parts such as gaskets, internal component parts, etc. which are subject to normal wear and tear are excluded from the warranty.

This warranty is in lieu of all other warranties and representations expressed or implied and all other obligations or liabilities on our part.

Also excluded are all defects resulting from accident, damaged suffered in transit, misuse or negligence (including overheating and boiling dry), normal wear and tear such as scratches, dulling of the polish or staining, etc., and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non-qualified personnel.

Incidental or consequential damages are excluded. Some states do not allow exclusions or limitations on incidental or consequential damages or on implied warranties so the above exclusions or limitations may not apply to you.

If repairs become necessary during the warranty period, please return the unit, postage pre-paid to:

This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

FAGOR AMERICA, INC.
SERVICE DEPARTMENT
745 GOTHAM PARKWAY
CARLSTADT, NJ 07072

For spare parts or assistance not requiring the return of the product itself, please contact our Customer Service Department at 1-800-207-0806.

FAGOR AMERICA, INC.
WARRANTY REGISTRATION CARD

Mr./Mrs./Ms.: _____
 Telephone: _____
 Address: _____
 Email address: _____
 Date of Purchase: _____
 Name of Dealer: _____
 Suggestion: _____

Name of Product: _____
 Model No: _____
 Size: _____

Important Notice: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service. You can also register your pressure cooker online at www.fagoramerica.com

FAGOR ELITE PRESSURE COOKER
USER'S MANUAL

CONTENTS

Important Safeguards	3
Introduction	5
Elite Pressure Cooker line	5
Components and Features	6
Cooking with Elite Pressure Cooker	8
• Before first use	
• Adding Food and Liquid	
• Closing the lid & cooking	
• Releasing Pressure After Cooking	
Care and Cleaning	11
• Cleaning the operating valve	
Basic instructions for cooking	13
• Fresh and frozen vegetables	
• Fresh and dried fruits	
• Dried beans and other legumes	
• Grains	
• Meat	
• Seafood and fish	
Adapting Traditional Recipes to use in the pressure cooker	17
Troubleshooting	18
Español	21
Français	43
Limited Warranty	61

This is a U.L.-listed appliance. The following safeguards are recommended by most portable appliance manufacturers.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
5. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
6. Do not use pressure cooker for other than intended use.
7. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See the "Operating Instructions" section in this manual.
8. Do not fill the unit over two thirds full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over one half full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See the "Food preparation instructions" section in this manual.
9. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and may block clog the pressures release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
10. Always check the pressure release devices for clogging before use.
11. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Remove the pressure regulator and run cold water over the cooker to cool it to reduce the internal pressure. Any pressure in the cooker can be hazardous. See the "Releasing Pressure After Cooking" section in this manual.
12. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
13. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
14. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Manufacturer's Recommendations

To fully enjoy your new Fagor pressure cooker, please read carefully these recommendations before you start using your pressure cooker, and follow them accordingly:

1. Please make sure children do not have access to or reach the pressure cooker while cooking.
2. Never use the pressure cooker with a worn or torn gasket. Inspect the gasket before every use to make sure it is pliable and does not have any cracks or tears. If you need to replace it, see the Care and Cleaning section of this manual for instructions.
3. To reduce the risk of burns or spills, the lid and pot handle should be positioned so that it is turned inward towards the back of the stove, and does not extend over adjacent surface units or overhang over the edge of the stove top.
4. While cooking with the Fagor pressure cooker, please make sure the safety vent points towards the back of the stove and away from you. This will reduce the risk of burns in the event the safety vent is triggered to release excess pressure.
5. It is very important that the pressure cooker is not filled over two thirds of its capacity with food and liquid. If you're cooking grains or foods that expand during cooking, do not fill the cooker more than half full. Too much steam might be produced if the unit is too full with food and liquid.
6. Before cooking make sure that the gasket is in good condition and in place, and that the operating valve is free of food particles that could clog it up. See the instructions found in this manual for more detailed instructions.
7. Make sure the pressure cooker has been properly closed before cooking. The handles should be aligned and the lid should glide easily back and forth. If the lid is not closed and locked securely in place, the pressure cooker will not build pressure.
8. After releasing the pressure from the pressure cooker, open the lid towards the back of your stove since there may be some steam still inside the cooker.
9. Caution: do not use the pressure cooker on an outdoor LP gas burner or commercial ranges. This pressure cooker is for household use ONLY.
10. Pressure cookers are not to be used for medical purposes, such as sterilizers, as pressure cookers are not designed to reach the temperatures necessary for complete sterilization.
11. Do not allow anyone who is not familiar with the instructions to use the cooker.

Introduction

Thank you for purchasing a Fagor Pressure Cooker. We appreciate the confidence you have placed in our company by selecting one of our many pressure cookers. We are confident that the pressure cooker will give you many years of excellent service.

Surrounded by endless myths, pressure cookers are probably the least understood of cookware. This is unfortunate since pressure cookers provide many advantages over traditional cooking. First and foremost, most foods can be cooked in a fraction of the time, in most cases up to one third of the time. Since the food is being cooked for such a shorter period, it is less likely to lose its color and flavor, as well as vital minerals and vitamins that are normally evaporated or diluted when cooking in large quantities of water, for longer periods of time. Made from high-quality, heavy-gauge stainless steel, Fagor pressure cookers are manufactured and designed with a concern for function and safety, meeting all international safety standards. Fagor's easy-to-use pressure regulators make it simpler than ever to determine the proper amount of pressure and how to maintain it. The pressure release valves signal when to lower or raise the burner heat in order to maintain the desired level of pressure. We know that once you begin using your Fagor Pressure Cooker, you'll understand why it is the single most important piece of cookware you'll ever own.

Elite Pressure Cooker line

THE ELITE PRESSURE COOKER LINE CONSISTS OF THE FOLLOWING MODELS:

- 4 QT MODEL INCLUDES - STEAMER BASKET, INSTRUCTION MANUAL WITH COLOR RECIPE BOOK (ITEM # 918010044)
- 6QT MODEL INCLUDES - STEAMER BASKET, INSTRUCTION MANUAL WITH COLOR RECIPE BOOK (ITEM# 918010045)
- 10 QT MODEL (PRESSURE COOKER / CANNER) INCLUDES - STEAMER BASKET, INSTRUCTION MANUAL WITH COLOR RECIPE BOOK (ITEM # 918010046)
- SET MODEL INCLUDES- 8 QUART PRESSURE COOKER, 4 QUART POT (FITS ELITE PRESSURE COOKER LID), TEMPERED GLASS LID (EASILY CONVERTS EITHER POT TO A SAUCEPAN), STAINLESS STEEL PASTA/ STEAMER BASKET WITH TRIVET, INSTRUCTION MANUAL AND COLOR RECIPE BOOK (ITEM# 918010048)

Today people are more conscious of the food and products they consume that affect the environment. Fagor recognizes consumer demand for more eco-friendly products and manufacturing processes. Fagor pressure cookers are made of partially recycled stainless steel and are polished using only mechanical procedures instead of chemical. In addition to being manufactured in a more environmentally respectful way, pressure cookers save you energy in the kitchen too. Compared to traditional cooking methods, cooking with a pressure cooker saves up to 70% cooking time. And less time spent cooking means less energy used, and less heat produced in the kitchen. Also, cooking at high temperatures and high speed retains essential vitamins and nutrients, bringing you healthier meals. Using Fagor pressure cookers will not only make a difference in your health, but a difference in our world. This may be the most efficient piece of cookware in your kitchen.

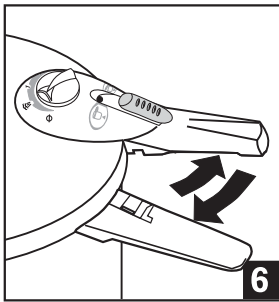
Before you begin cooking, it is important that you read this detailed user's manual and make sure you understand how to operate, care and maintain your Fagor Pressure Cooker so that you will be able to enjoy many years of use.

If you would like to learn more about our other products, please visit our website at www.fagoramerica.com

Components and Features

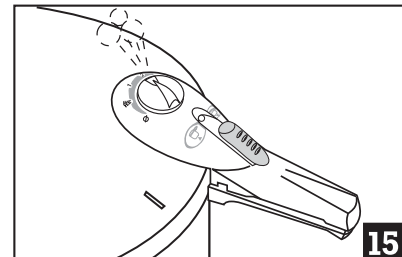
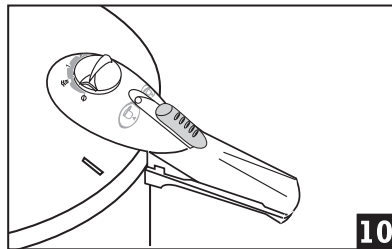
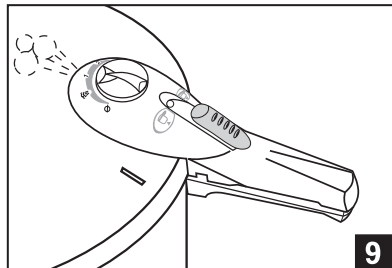
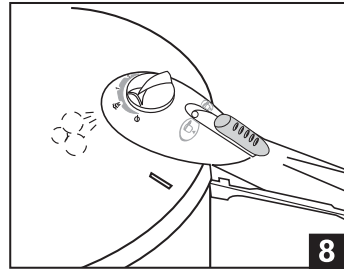
1. **Pressure Cooker Pot:** Made of high-quality, heavy-gauge, stainless steel. All cooking takes place in the pressure cooker pot.
2. **Lid:** Made of high-quality, heavy-gauge stainless steel. The lid must be properly locked in position in order to build sufficient pressure for cooking. The raised indentation on top of the lid, located to the left of the handle, allows you to easily align the lid to the cutout on top of the base handle when closing the pressure cooker (Fig. 6)

WARNING: NEVER FORCE THE PRESSURE COOKER OPEN



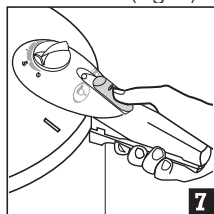
3. **Pot Handle:** Besides being used to move and carry the pressure cooker, the pot handle interlocks with the lid handle when the lid is turned clockwise. (Fig. 6)
4. **Lid Handle:** Used to remove the lid from the pressure cooker, the lid handle contains important components vital to the use of the pressure cooker. To reduce the risk of burns or spills, the lid and pot handle should be positioned so that it is turned inward towards the back of the stove, and does not extend over adjacent surface units or overhang over the edge of the stove top.
5. **Support Grip Handle:** The support grip handle provides greater stability when moving or carrying the pressure cooker.

6. **Operating Valve:** This operating valve features a pressure setting (either 1 or 2), a steam release position (with a picture of steam), and an unlock position (picture of a circle with a line through it) (Figures 8-9-10-15). Note that the operating valve will not simply turn to the unlock position. See the Care and Cleaning section of this manual for instructions on how to turn the valve to the unlock position to remove it.



Selector's Position	Pounds of Pressure per Square Inch (psi)	Pressure level
∅	0	Position selected to remove the valve to be cleaned
☄	0	Steam release position - no pressure
1	8	Low
2	15	High

7. **Pressure Lock:** The gray pressure lock allows you to lock the pressure cooker in order to build pressure when the lid is closed. To lock the pressure cooker, slide the pressure lock button up towards the lid. (Fig. 7).

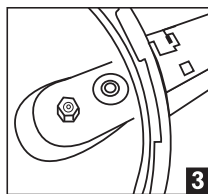


To unlock, slide the lock down towards the end of the handle.

For safety reasons, the unit will not build pressure if the pressure lock has not been pushed to the closed position. This measure guarantees that the cooker will never open while it's under pressure.

8. **Silicone Gasket:** In order to provide an air-tight seal, a silicone gasket is positioned around the underside of the lid. Never use the pressure cooker without the silicone gasket properly positioned. Do not use the pressure cooker with a worn or torn gasket, which should be replaced immediately. Contact the Fagor Customer Service Department at: 1-800-207-0806 or email at: info@fagoramerica.com. You can also purchase a gasket online at www.fagoramerica.com.
9. **Safety valve:** Located under the lid, the safety valve is activated in case of an excess pressure buildup (Fig. 3). The

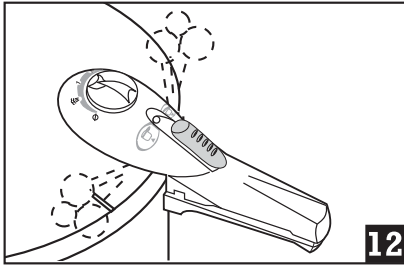
pressure cooker cannot be opened if there is still pressure inside the cooker.



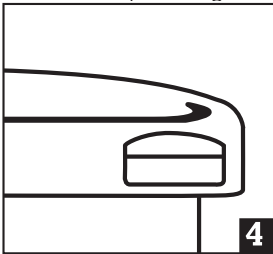
10. **Thermo Heat Conductive Base:**

Since the objective of a pressure cooker is rapid cooking, the bottom of the pressure cooker pot has a thermo heat conductive base, comprised of three layers of metal. The first layer is stainless steel, which is safe for contact with food. In view of the fact that aluminum should not be in contact with food and it does not have magnetic properties, the aluminum middle layer is sandwiched between the two outer layers. Aluminum is the best heat conductor and therefore provides faster and more even heat distribution. The last layer is stainless steel with magnetic properties, making the pressure cooker compatible with induction cooking.

11. **Pressure Indicator:** The pressure indicator is the yellow tipped rod, located on top of the lid handle. It indicates whether there is pressure inside the cooker. As the pressure cooker heats and pressure builds, the pressure indicator will rise automatically producing a slight amount of steam that escapes from the lid handle. (Fig. 12) If the pressure indicator is raised, there is pressure inside the cooker and the pressure cooker cannot be opened. The pressure lock on the lid will be blocked and will not slide to the open position. If the pressure indicator is not raised, there is no pressure inside the cooker, and you can safely open the lid.



12. **Safety Vent:** In case of high-pressure buildup, steam will be released through the safety vent cutout located in the rim of the lid (Fig. 4). The cutout in the handle of the pressure cooker is an emergency pressure release mechanism that should never become operative under normal use. If both pressure release valves become blocked due to over filling, for example, the pressure will tear the gasket and escape through this hole.



WARNING: Excess steam escaping through the hole will be very hot and might cause serious injuries. In the event the safety vent is triggered to release excess pressure, always place the pressure cooker on the stove in such a position that the Safety Vent is not facing towards you or towards anything that could get damaged by the steam and sputtering liquid.

13. **Stainless Steel Steamer Basket:** The Fagor Elite Pressure Cooker comes with a stainless steel steamer basket. The basket is used for steaming foods under pressure without placing them directly in the cooking liquid.
14. **Support trivet:** For use with the steamer basket. The support rack

is placed below the steamer basket in the pressure cooker, to keep the contents of the steamer basket out of the cooking liquid.

Cooking with the Fagor Elite Pressure Cooker

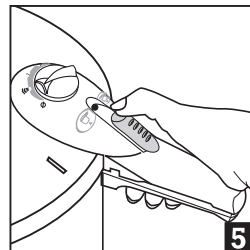
NOTE: FAGOR PRESSURE COOKERS ARE INTENDED FOR HOUSEHOLD DOMESTIC COOKING SURFACES ONLY.

Before the First Use

To open the pressure cooker, pull the pressure lock towards the end of the handle (Fig. 5) and slide the lid handle to the right (counterclockwise) holding the base handle with your left hand, and lifting the lid.

Before using the Elite Pressure Cooker for the first time, wash all the parts and components with warm water and mild dishwashing soap. Rinse well and towel dry. The pressure cooker pot is dishwasher safe. Fagor America recommends hand washing the pressure cooker lid and all its components.

Always remove the gasket when washing the lid. Wash the gasket with warm, soapy water; rinse well and towel dry. Cover the gasket with a thin coat of cooking oil (e.g., vegetable, olive, canola, etc.). Follow this procedure every time you wash the pressure cooker in order to extend the life of the gasket and to facilitate locking the lid in place.



Adding Food and Liquid

1. To cook with the Elite pressure cooker, it is very important to use at least 1/2 a cup of liquid if you're cooking for 10 minutes or less, or 2 cups of water if you're cooking for more than 10 minutes; NEVER USE LESS.

It is important to always use some cooking liquid in a pressure cooker since it is the liquid that creates the steam necessary to build the pressure. Without liquid the pressure cooker cannot build any pressure. You can use water, broth, wine or any other kind of liquid to cook, except oil. You can use oil to brown meat or soften onions directly in your pressure cooker before adding the rest of the ingredients, but the oil should never be the ONLY cooking liquid.

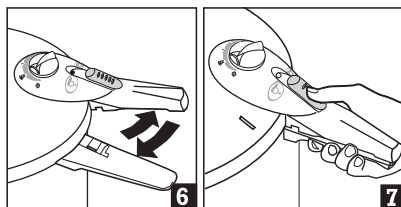
WARNING: Pressure cookers are NOT pressure fryers.

WARNING: Do not fill the pressure cooker more than two thirds full with liquid and food, or half full if you're cooking foods that expand during cooking (for example rice or other grains).

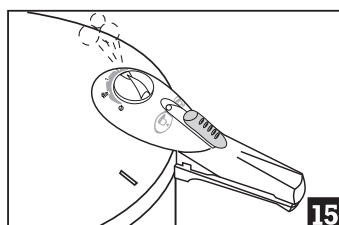
2. Never fill the pressure cooker more than two thirds full. It is necessary to leave enough space in the cooker for it to be able to build pressure. Fill only halfway when cooking with foods that will either expand in size and/or produce foam as they cook, such as dried beans or other legumes and grains. Also fill only halfway when preparing soups or stock.
3. You can add food and liquid directly into the pressure cooker, or, optionally, you can steam your food in the stainless steel steamer basket. To use the stainless steel steamer basket, place the metal support trivet on the bottom of the pressure cooker, add at least half a cup of liquid, and place the steamer basket containing the food on top.

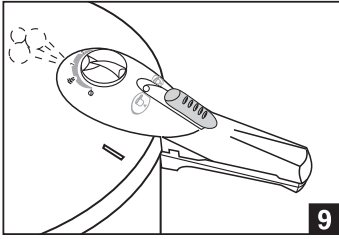
Closing the Lid and Cooking

1. When you're ready to start cooking, place the lid on the pressure cooker pot by aligning the mark on the lid with the mark on the top of the pot handle (Fig. 6). Once these two marks are aligned, press the lid down lightly, then slide the lid handle to the left (clockwise), bringing the pot and lid handles together. Push the pressure lock button up towards the center of the lid to lock it (Fig. 7). If you don't push the lock to the closed position, the cooker will not build any pressure. This is a safety measure designed to prevent accidental opening of the cooker while under pressure. The lock will block automatically as soon as the pressure indicator has risen, and will unblock only when the pressure indicator has dropped again.



2. Once the pressure cooker is locked, turn the operating valve to the pressure setting if you cook with the operating valve turned to the picture of the steam, the pressure cooker will not build pressure. The level of pressure reached is a high pressure, equivalent to 15 psi (15 pounds of pressure per square inch (Fig. 15)) or low pressure, equivalent to 8psi when on 1 (8 pounds of pressure per square inch (Fig. 9)).





3. Position the pressure cooker on the center of the stove burner. The Elite Pressure Cooker can be used on all types of burners including gas, electric, ceramic and induction. As to not discolor the sides of the pot, always adjust the burner so that when using gas, the flames remain under the base and do not extend up the sides. When cooking on an electric burner, select a burner the same diameter as the base or smaller.
4. Begin heating with the burner set on high heat (ELECTRIC STOVE USERS –SEE BELOW). When the pressure indicator has risen and steam starts to come out of the operating valve for first time, lower the heat to maintain a gentle, steady stream of steam. At this moment, the COOKING TIME STARTS and you have to start timing you recipe. It is recommended that a kitchen timer be used to monitor the exact cooking time.
5. If at any time during cooking an excessive amount of steam is released by the operating valve, lower the burner heat to adjust and maintain the proper level of pressure. The steam should come out in a gentle, steady flow. If the steam is gushing or very forceful, lower the heat.
6. If the pressure drops or there is no steam coming out of the operating valve, raise the burner heat just until a gentle, steady stream of steam is released and can be maintained.

7. While cooking, never inadvertently shake the pressure cooker. This can cause the automatic valve to release steam, which will create a drop in pressure.

NOTE TO ELECTRIC STOVE USERS

Since the coils on an electric stove retain heat for a long time, food often becomes overcooked when the burner is turned down for simmering (when cooking time is started). To compensate for that, you have two options:

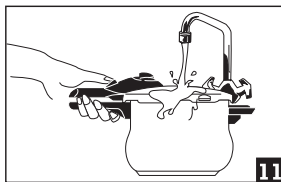
1. **Two Burner Method:** Turn on two electric stove burners, one on high and other on low. Place your pressure cooker on the burner set to high, and bring to pressure. Once pressure has been achieved, move your cooker over to the burner set on low and start your pressure cooking time. Make sure the burner is not too low; there should always be some steam coming out of the operating valve. If there is no more steam coming out of the operating valve and/or the pressure indicator drops, raise the heat until steam starts coming out of the operating valve, and adjust the cooking time by 1 or 2 minutes.
2. **One Burner Method:** Turn on one burner to medium heat and bring your cooker to pressure. Once pressure has been achieved and steam starts to come out of the operating valve, turn your burner to low and start your pressure cooking time. Make sure you don't lower your heat too much; there should always be some steam coming out of the operating valve. If there is no more steam coming out of the operating valve and/or the pressure indicator drops, raise the heat until steam starts coming out of the operating valve, and adjust the cooking time by 1 or 2 minutes.

Releasing Pressure After Cooking

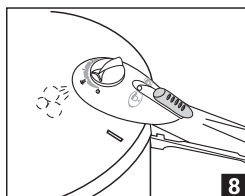
Always check your recipe to determine if the pressure cooker should be cooled down naturally or whether the quick release method should be used. The Elite pressure cooker also features an automatic release position on the automatic valve that can be used for releasing pressure automatically when cooking foods such as stews, meats, poultry, soups. Do not use for vegetables or tender foods as this will result in overcooking.

1. **Natural Release Method:** To use this method, remove the pressure cooker from the hot burner and let the pressure drop and cool down naturally. Depending on the amount of food and liquid in the cooker, this method can take from 10 to 15 minutes. Once the pressure has been released completely and the pressure indicator has dropped, go to step # 4 in this section.

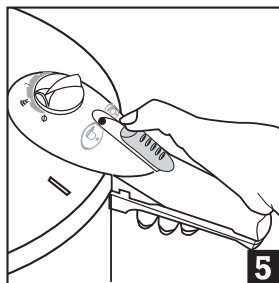
2. **Cold Water Release Method:** this method is used to release pressure as quickly as possible, and is primarily used for vegetables, seafood and other tender foods that can quickly overcook. To use this method, remove the pressure cooker from the burner, place in the sink and run cold tap water gently over the lid until steam dissipates and the pressure indicator is lowered (Fig 11). When putting the cooker in the sink, tilt it so the cold water will run down the sides of the cooker. Once the pressure has been released completely and the pressure indicator has dropped, go to step # 4 in this section. **NEVER IMMERSE THE PRESSURE COOKER IN WATER.**



3. **Automatic Release Method:** When using the automatic release method, turn the dial on the operating valve to the steam release position (steam drawing position, fig. 8), and the steam will be released automatically. Once the steam has totally been released and the pressure indicator has dropped, go to #4 in this section (below).



4. After all the pressure has been released and the yellow pressure indicator has dropped, slide the pressure cooker lock down towards the end of the handle (fig. 5). Hold the pot handle with your left hand and slide the lid handle to the right with your right hand. **Even though you have already released the pressure, never open the pressure cooker towards your face since there may be intense cooking steam still inside the unit.** To avoid the risk of scalding, let the droplets of condensed water drip back from the lid into the cooker.



5. Opening during cooking. If you should

need to open the pressure cooker during the cooking process, it must be depressurized first as described in this section. We recommend using the automatic release method for this purpose, as this method will cool down your pressure cooker the least, hence aiding to build pressure again faster to continue cooking. The lid will be hot, so be careful when opening and closing it; to reduce the risk of burns, only touch the handles. Remember that you are interrupting the cooking process by opening the cooker; when you continue cooking, you must adjust the remaining cooking time and set the timer accordingly.

6. Never force the cooker open. It may only be opened if the pressure indicator has dropped into its socket completely and no more steam escapes when the safety lock is moved to the open position.

Care and Cleaning

1. The Fagor Elite Pressure Cooker is made of high-quality, heavy gauge, stainless steel.
2. The pressure cooker pot is dishwasher safe, but the lid should be washed by hand with warm water, mild, dishwashing soap and a nonabrasive cleaning pad. Since the exterior of the pressure cooker has a mirror finish, if you wash it by hand do not use metal scouring pads or abrasive cleaners, which will scratch and possibly ruin the finish.
3. To remove stubborn stains and any discoloration in the interior of the pressure cooker, try adding the juice of half a lemon and 1 to 2 cups of water to the pressure cooker pot. Cook at high pressure for 15 minutes, then remove from heat. Let pressure release naturally, then wash as usual.
4. After cleaning, towel dry with a

clean, soft kitchen cloth to retain the polished mirror finish.

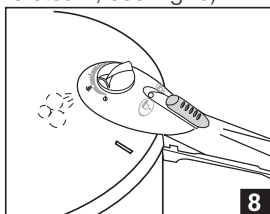
5. In order to extend the life of the silicone gasket, remove after every use and wash with warm water and mild, dish washing soap. Rinse and dry well, then cover with a thin coat of vegetable oil before replacing. For increased safety and best results, the silicone gasket should be replaced approximately every 12-15 months, depending on the usage. You can order a new gasket by calling Fagor Customer Service Number at: 1-800-207-0806, or by going to the online shop section of our website: www.fagoramerica.com.
6. To store, DO NOT LOCK THE LID IN PLACE. Simply place the lid upside down on top of the pressure cooker pot. This will avoid the risk of a vacuum forming inside the cooker during storage, which would make the opening of the lid difficult. It will also prevent stale odors from forming inside the cooker.
7. Before using the Fagor Elite pressure cooker, always check the handles, the base handle, support grip, and the lid handle to make sure that they are securely screwed in place. If not, tighten the handle screws with a screwdriver.
8. **Replacement Parts:** Only use authentic replacement parts manufactured and distributed by Fagor America, Inc. The use of any unauthorized parts and or attachments may cause unit failure and will void any warranty protection provided by the manufacturer. You can order spare parts by calling Fagor Customer Service Number at: 1-800-207-0806, or by going to the online shop section of our website: www.fagoramerica.com.

Cleaning the Operating Valve

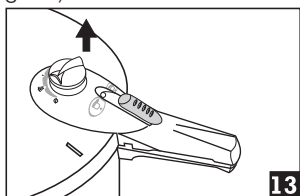
After every use, check to make sure that the operating valve is clear of any built-up particles. To do so, move the operating valve to the position shown in Fig. 8 and remove the valve (see detailed instructions below). Clean it by running water through it. Next, lift the lid up to the light and look through the hole under the operating valve. Make sure you can see through it and there are no food particles blocking it. If necessary, clean it with a small brush or pipe cleaner.

TO REMOVE THE OPERATING VALVE FOR CLEANING PURPOSES:

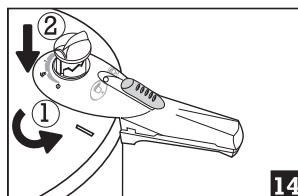
1. Turn the operating valve to the release pressure position (picture of the steam, see Fig. 8).



2. Gently lift the operating valve upward, not more than a quarter of an inch (Fig. 13).



3. As you are pulling the valve up, keep trying to turn it to the left, counterclockwise, toward the picture of the circle with the line through it. You are looking for a groove, once you find this groove the valve will allow you to turn to the unlock position (picture of the circle with the line through it, see Fig. 14).



4. Lift the valve upwards and out. Clean as instructed above.

TO REPLACE THE VALVE AFTER CLEANING

Point the vent in the valve to the unlock position. Place the valve in its socket and turn it to the right towards the steam release position. You will hear it click back into place as you turn it to the steam release position.

Basic instructions for cooking

In this section you will find basic instructions for cooking foods which are most commonly prepared in pressure cookers.

Do not chop or cut food inside the cooker with a knife or other sharp utensil to avoid scratching the bottom.

For soups and stocks, do not fill pressure cooker over 1/2 full!

Remember to ALWAYS use some cooking liquid. Operating the cooker without any cooking liquid or allowing the cooker to boil dry will damage the cooker and will not allow it to build pressure for proper functioning.

Fresh and frozen vegetables

- Wash all fresh vegetables thoroughly.
- Peel all root vegetables, such as red beets, carrots, potatoes and turnips.
- Whole winter pumpkin should be pierced several times with a fork before cooking.
- When you steam vegetables in the steamer basket on the support trivet

you should use at least half a cup of water.

- If the approximate cooking time is more than 10 minutes you should use two cups of water.
- Never fill the pressure cooker to more than two thirds of its capacity.
- When you cook frozen vegetables you must extend the total cooking time by between 1 and 2 minutes.
- If possible, use the cold water release method when the cooking time is completed. This is the fastest way to release the steam and will avoid overcooking tender vegetables. You can also use the automatic release method.

VEGETABLES	APPROXIMATE COOKING TIME
Artichoke, large, without leaves	9-11 minutes
Artichoke, medium, without leaves	6-8 minutes
Asparagus, fine, whole	1-1½ minutes
Asparagus, thick, whole	1-2 minutes
Beans, in the pod	4 minutes
Beans, white, in the pod	8 minutes
Broccoli	2-3 minutes
Brussels sprouts, whole	4 minutes
Cabbage, red or green, ¼-inch slices	1 minute
Cabbage, red or green, in quarters	3-4 minutes
Carrots, ¼-inch slices	1 minute
Carrots, 1-inch slices	4 minutes
Cauliflower, flower heads	2-3 minutes
Common cabbage, thickly cut	1-2 minutes
Corn, on the cob	3 minutes
Endive, thickly cut	1-2 minutes
Green beans, whole	2-3 minutes
Green curly kale, thickly cut	5 minutes
Okra, small pods	2-3 minutes
Onions, whole, 1½-inch diameter	2 minutes
Peas, in the pod	1 minute
Potatoes, red, 1½-inch slices	6 minutes
Potatoes, red, new, small, whole	5 minutes
Potatoes, white, 1½-inch slices	6 minutes
Potatoes, white, new, small, whole	5 minutes
Pumpkin, 2-inch slices	3-4 minutes

Red beet, in ¼-inch slices	4 minutes
Red beet, large, whole	20 minutes
Red beet, small, whole	12 minutes
Spinach, fresh, thickly cut	2 minutes
Spinach, frozen	4 minutes
Swede (yellow turnip), 1-inch slices	7 minutes
Sweet potato, 1½-inch slices	5 minutes
Swiss chard, thickly cut	2 minutes
Tomatoes, in quarters	2 minutes
Turnip, in 1½-inch slices	3 minutes
Turnip, small, in quarters	3 minutes
Zucchini, Acorn, half	7 minutes
Zucchini, Summer, 1-inch slices	8 minutes

Fresh and dried fruit

Fresh fruit:

- Wash and pit or core fruit. If you prefer, peel and slice it.
- Cook fruit in the steamer or pasta basket on the support trivet and add at least ½ a cup of water or fruit juice.
- Never fill the pressure cooker to more than two thirds of its capacity.
- If you prefer, add sugar and/or seasoning to the fruit before or after cooking.
- When you cook whole or halved fruit, use the cold water or automatic release method. When you cook fruit in slices or pieces to make purée or conserve use the natural release method.
- Cooking times can vary depending on the ripeness of the fruit.

Dried fruit:

- Put dried fruit in the pressure cooker with 1 cup of water or fruit juice for each cup of dried fruit.
- If you prefer, you can add seasoning or other flavoring. Use the cold water or automatic release method when the cooking period is complete. If after the cooking period the fruit is still hard, let it simmer in the cooker with the lid removed until it is ready. Add water if necessary.

FRUIT	APPROXIMATE COOKING TIME
Apples, dried	3 minutes
Apples, fresh in slices or pieces	2-3 minutes
Apricots, dried	4 minutes
Apricots, fresh, whole or in halves	2-3 minutes
Blueberries	8-10 minutes
Peaches, dried	4-5 minutes
Peaches, fresh, in halves	3 minutes
Pears, dried	4-5 minutes
Pears, fresh in halves	3-4 minutes
Prunes	4-5 minutes
Raisins	4-5 minutes

Dried beans and other legumes

- **WARNING: Never fill the pressure cooker to more than half its capacity with beans and legumes, as these foods tend to expand and froth during cooking.**

- Clean out any foreign particles. Rinse them with warm water.
- Soak beans in four times their volume of warm water for at least four hours before cooking, or if you prefer, leave them to soak overnight. Do not add salt to the water as this hardens the beans and prevents absorption of water.
- Do not soak dried split lentils.
- After soaking, remove floating beans and shell.
- Strain the water off the beans.
- Rinse in warm water (this also applies to dried split lentils).
- Put the beans or legumes in the pressure cooker. Add three cups of water for each cup of beans or legumes. Do not add salt; beans and legumes should be seasoned after cooking.
- Add a tablespoon of vegetable oil for each cup of water to eliminate the foam they produce.
- To add more flavor, cook beans or lentils with some bay leaves and a small peeled onion embedded with two cloves of spice.

- After the cooking time is up, use the natural release method to allow the pressure to decrease naturally.
- Cooking times may vary depending on the quality of the beans or other legumes. If after the recommended cooking time the beans are still hard, continue cooking them with the lid off. If necessary, add water.
- A cup of beans or other legumes yields approximately two cups when cooked.

BEANS AND LEGUMES	APPROXIMATE COOKING TIME
Azuki beans	4-5 minutes
Beans, white	5-7 minutes
Beans, scarlet, red	10-12 minutes
Beans, black	8-10 minutes
Beans, colored	4-6 minutes
Pigeon peas	7-9 minutes
Chick peas	10-12 minutes
Lentils, red	7-9 minutes
Lentil soup	8-10 minutes
Lentils, green	8-10 minutes

Grains

- **WARNING: Never fill the pressure cooker to more than half its capacity with grains, as these foods tend to expand and froth during cooking.**
- Clean out any foreign particles. Rinse them with warm water. Soak grains, in four times their volume of warm water for at least four hours before cooking them, or if you prefer, leave them to soak overnight. Do not add salt for this will harden grains and prevent them from absorbing water.
- Do not leave rice to soak.
- After soaking remove floating grains or shells.
- Drain the water off the grains.
- Rinse grains in warm water (this also applies to rice.)
- Cook each cup of grain in the quantity of water indicated in the recipe or on the package.
- If you prefer, add salt to taste.

- After the cooking time is up, use the natural release method to allow the pressure to decrease naturally.
- Cooking times may vary depending on the quality of the grains. If after the recommended cooking time the grains are still hard, continue cooking them with the lid off. If necessary, add water.
- A cup of grains expands to approximately two cupfuls when cooked.

GRAINS (1 cup)	APPROXIMATE WATER QUANTITY	COOKING TIME
Rice, basmati	1 ½ cups	5-7 minutes
Rice, brown	1 ½ cups	15-20 minutes
Rice, long grain	1 ½ cups	5-7 minutes
Rice, wild	3 cups	22-25 minutes

Meat and Poultry

- Remove all the visible fat from the meat or poultry. If you are preparing a complete cut of meat or poultry, such as a roast, cut it in such a way that it fits in the cooker without touching the sides.
 - Meat and poultry cut up into small pieces cooks faster.
 - To achieve best results, brown the meat or poultry with 2 to 3 tablespoons of vegetable or olive oil in the pressure cooker with the lid off and before adding the other ingredients. Do not overload the pressure cooker (never more than two thirds full). Brown the meat in batches, if necessary. Drain the excess fat and begin cooking as indicated in the recipe.
 - Always cook meat and poultry with at least 1/2 a cup of liquid. If the cooking time exceeds 15 minutes, use two cups of liquid. Meats with preservatives or salted meats should be covered by the water.
 - Never fill the pressure cooker more than 2/3 full.
 - When you prepare a concentrated stock or soup, put all the ingredients in the pressure cooker and add water to half its capacity.
- Exact cooking times vary depending on the quality and quantity of the meat which is cooked. Unless the recipe indicates otherwise, the cooking times given are for 3 lbs of meat or poultry. Also, the larger the cut of meat, the longer the cooking time will be.
 - After the cooking time is up, use the natural release method to allow the pressure to decrease naturally.
 - When you cook beef or poultry with vegetables, begin by cooking the meat in stock or another liquid. Subtract from the cooking time recommended for the meat the cooking time of the vegetable ingredient which takes longest to cook. Pressure cook the meat for this time. Release the pressure from the cooker using the automatic release method. Open the cooker and add the vegetables. Check the seasoning. Bring the pressure cooker up to pressure again and continue pressure cooking for the cooking time recommended for the vegetables. If you want to add vegetables which cook rapidly, such as peas or mushrooms, do not pressure cook them at the same time as the other vegetables that take longer to cook. Add them to the cooker right before serving and boil them in the pressure cooker with the lid off until they are ready.

Example: if you are cooking a beef brisket (cooking time 35 minutes) with potatoes (cooking time 6 minutes) and sliced carrots (cooking time 1 minute), you should first cook the meat by itself for 29 minutes, then release the pressure, add the potatoes and cook for an additional 6 minutes. Finally, add the carrots and let them simmer for a couple more minutes until they are cooked.

MEAT AND POULTRY	APPROXIMATE COOKING TIME
Beef/veal, roast or brisket	35-40 minutes
Beef/veal, (shanks) 1 ½-inch wide	25-30 minutes
Beef/veal, 1-inch cubes, 1 ½-pounds	10-15 minutes
Beef/veal, roast or brisket	35-40 minutes
Beef, dressed, 2 pounds	10-15 minutes
Meatballs, 1-2 pounds	5-10 minutes
Beef, cured	50-60 minutes
Pork, roast	40-45 minutes
Pork, ribs, 2 pounds	15 minutes
Pork leg, smoked, 2 pounds	20-25 minutes
Pork, ham, pieces	20-25 minutes
Lamb, leg	35-40 minutes
Lamb, 1-inch cubes, 1 ½-pounds	10-18 minutes
Chicken, whole, 2 to 3 pounds	12-18 minutes
Chicken, in pieces, 2 to 3 pounds	8-10 minutes
Spring chickens, two	8-10 minutes
Soup or concentrated stock of beef or owl	10-15 minutes

Seafood and fish

- Clean and gut fish. Take out all the visible bone.
- Scrub and rinse shellfish in cold water. Soak clams and mussels in a container of cold water with the juice of one lemon, for an hour, to remove sand from them.
- Cooking times can vary depending on the seafood which is cooked.
- Cook seafood in the steamer basket on the support trivet with at least $\frac{3}{4}$ of a cup of liquid. Apply a fine layer of vegetable oil to the steamer basket when you cook fish to avoid sticking.
- If you prefer, add seasoning or flavoring to the cooking liquid.
- Never fill the pressure cooker to more than two thirds of its capacity.
- When you prepare concentrated stock or soup put all the ingredients in the pressure cooker and add water to half of its capacity.
- Use the automatic or cold water release method when cooking time is up.

SEAFOOD AND FISH	APPROXIMATE COOKING TIME
Crab	2-3 minutes
Fish fillet, 1 ½-to 2 pounds thick	2-3 minutes
Fish soup or concentrated fish stock	5-6 minutes
Fish, whole, gutted	5-6 minutes
Lobster, 1 ½-to 2 pounds	2-3 minutes
Mussels	2-3 minutes
Prawns (shrimp)	1-2 minutes

Adapting Traditional Recipes to Use in the Pressure Cooker

It is easy to adapt your favorite recipe for use in a pressure cooker. For the most part, soups, stews, braised and slow-roasted meats and poultry, and slow-simmered recipes, such as tomato sauce and fruit preserves provide the best results.

Meats and Poultry: When preparing meats and poultry, brown well in the pressure cooker pot using at least 2 tablespoons of vegetable or olive oil. Drain any excess fat and sauté onions, garlic or any other vegetables as called for in the recipe. Add the remaining ingredients and at least a 1/2 cup of cooking liquid such as broth, diluted tomato puree or wine.

Soups: Soups are quick and easy to prepare. Add meat, poultry or seafood to the pressure cooker along with any desired vegetables, herbs and spices. Add liquid ingredients, filling pressure cooker only halfway.

Tomato Sauce and Fruit Preserves:

When preparing tomato sauce, sauté minced onion and/or garlic. Add and brown the meats as specified in the recipe. Add the strained or pureed tomatoes, filling the pressure cooker only halfway. Position lid and lock in place. Cook for 20 minutes. Remove from heat and let pressure drop naturally. Season with salt and pepper to taste. To make fruit preserves, place the fruit in the pressure cooker with the desired quantity of sugar. Let sit one hour to release natural juices of fruit. Bring to a boil, uncovered. Stir well and add other ingredients as indicated in your recipe. Position lid and lock in place. Cook for 8 minutes. Remove from heat and use the natural release method to let the pressure drop naturally.

Troubleshooting

In order to ensure best results when using the Fagor Elite pressure cooker, be certain to read all of the instructions and safety tips contained in this owner's manual and all other printed materials provided by the manufacturer. The following are practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the Fagor Elite pressure cooker.

PROBLEM:	The lid got jammed while trying to slide it closed, and will not open or close.
REASON:	If the instructions in the "Closing the Lid and Cooking" section of this manual were not followed carefully, the lid might get jammed while trying to close it.
SOLUTION:	If there is some resistance when attempting to slide the lid closed, do not force it. Stop, slide it back, lift the lid and try aligning the marks again as described in the "Closing the Lid and Cooking" section of this manual. If the lid jams, never try to force it closed. To un-jam try sliding the lid open again. If you cannot open it, please contact the Fagor Customer Service Department at: 1-800-207-0806 or email at: info@fagorameric.com .
PROBLEM:	There is water leaking from the lower handle while the cooker is building pressure.
REASON:	While the pressure cooker is building pressure, a little water might drip from around the area of the pressure lock on the pot handle. The water comes from steam condensed on the inside of the lid. The dripping will stop when the pressure cooker reaches full pressure. However, if it's a continuous leak, or does not stop after pressure has been reached, it might be for one of the following reasons: 1. The nuts and screws on the handle have loosened. 2. The gasket has not been oiled.
SOLUTION:	1. Make sure the lower handle is screwed tight to the pot before using the pressure cooker or after the all pressure has been released. Tighten the screws with a screwdriver if necessary. 2. Make sure you wash and dry your gasket after every use, and oil it regularly.
PROBLEM:	Pressure does not build up (the visual pressure indicator does not pop up after more than 5 minutes on high heat).
REASON:	1. There is not enough liquid. 2. The pressure cooker was not properly closed. 3. The valve is dirty and/or obstructed. 4. The silicone gasket is not in place, or is dirty or worn. 5. The operating valve is not in the correct position.
SOLUTION:	1. Always use the appropriate amount of liquid called for in the recipe. This amount should never be less than ½ cup. However, never fill the pressure cooker more than half full with liquids. 2. Following the instructions given in this manual, close the pressure cooker so that a tight seal is created, which will allow for adequate pressure build-up. 3. The valve can become dirty when cooking foods such as dried beans which have a tendency to foam. Clean the valve periodically. 4. Make sure the silicone gasket is clean and well positioned before using the pressure cooker. After continued use, the silicone gasket will begin to wear and should be replaced at least once a year if the pressure cooker is used frequently. 5. Make sure the operating valve has been turned to the pressure setting (the picture of a pot). The pressure cooker will not build up pressure if the operating valve is turned to the steam release position (the picture of the steam).

PROBLEM:	The visual pressure indicator has popped up, but there is no steam released by the operating valve.
REASON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. There is not enough liquid in the cooker. 2. The valve is dirty and/or obstructed. 3. The burner heat is not high enough.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure there is enough liquid. There should always be at least half a cup of liquid in the pressure cooker, or 2 cups if the cooking time is over 10 minutes. 2. The valve can become dirty when cooking foods such as dried beans which have a tendency to foam. Clean the valve periodically. See the Care and Cleaning section in this manual for instructions on how to remove the valve for cleaning. 3. Turn up the heat to medium high until a gentle, steady stream of steam is released from the operating valve.

PROBLEM:	A gentle, steady stream of steam is released from the operating valve and small drops of water condensation collect on the lid.
REASON:	When used properly, the operating valve will release a gentle steady stream of steam as well as some drops of condensed water on the lid.
SOLUTION:	This is normal operation. If there is a lot of water gushing out of the operating valve with the steam, see below.

PROBLEM:	A strong, forceful, gushing jet of steam is escaping from the operating valve with or without drops of condensation.
REASON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. The burner heat is too high. 2. The valve is dirty. 3. The safety valve is malfunctioning.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lower the heat so that only a gentle, steady stream of steam is released. 2. Check the valve to see if there are any remaining food particles. Remove with a toothpick. 3. The safety valve must be replaced. Contact the Fagor Customer Service Department at: 1-800-207-0806 or email at: info@fagoramerica.com.

PROBLEM:	Steam is escaping around the edge of the lid.
REASON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. The pressure cooker is too full. 2. The pressure cooker was not closed properly. 3. The silicone gasket is not in place, or it is dirty or worn.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Never fill the pressure cooker more than half or $\frac{2}{3}$ full or $\frac{1}{2}$ full when cooking liquids or foods that froth and expand during cooking. 2. Following the instructions given in this manual, close the pressure cooker so that a tight seal is created which will allow for adequate pressure build-up. 3. Make sure the silicone gasket is clean and well positioned before using the pressure cooker. After continued use, the silicone gasket will begin to wear and should be replaced at least once a year if the pressure cooker is used frequently.

PROBLEM:	The pressure cooker cannot be opened after cooking.
REASON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. There is still pressure built-up in the pressure cooker. 2. If the pressure indicator has dropped but you still cannot open the lid, it might be because the the pressure lock has not been moved to the open position.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use the automatic or the cold water release method to release any remaining pressure. Make sure the pressure indicator has dropped. Try opening again. 2. Move the pressure lock down towards the end of the handle to the open position. Try opening again.

PROBLEM:	Foods are under-cooked.
REASON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking time is too short. 2. The automatic or cold water release method was inadequately used to release the pressure.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Always check the cooking time in your recipe. If still under-cooked, extend cooking time by approx. 1 to 2 minutes and cook under pressure, or simmer without lid until desired texture is achieved. 2. Use natural release method so that food has benefit of additional cooking time as pressure drops.

PROBLEM:	Food is over-cooked.
REASON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking time is too long. 2. The natural release method was inadequately used to release pressure.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Always check the cooking times in your recipe. If food is overcooked, shorten the cooking time by at least 1 to 2 minutes. 2. Use the automatic or cold water release method so that pressure drops immediately.

OLLA A PRESIÓN DE ELITE
MANUAL DEL USUARIO

ÍNDICE

Precauciones básicas de seguridad	23
Introducción	25
Línea de ollas Elite	25
Componentes y características	26
Cocinando con la olla a Presión Elite de Fagor	28
• Antes de utilizarla por primera vez	
• Cómo agregar alimentos y líquidos	
• Cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar	
• Cómo eliminar la presión después de cocinar	
Limpeza y Cuidado	32
• Cómo sacar la válvula para limpiarla	
Instrucciones básicas para cocinar	33
• Vegetales frescos y congelados	
• Frutas frescas y secas	
• Legumbres	
• Granos	
• Carne de res y de ave	
• Mariscos y pescados	
Adaptando recetas tradicionales para ser usadas con la olla a presión Elite de Fagor	38
Problemas y soluciones	39
Garantía	77

Este es un producto certificado U.L. La mayoría de los fabricantes de artefactos portátiles para uso doméstico recomienda la puesta en práctica de las siguientes medidas de seguridad.

PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

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

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

Recomendaciones del Fabricante

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

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

Introducción

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

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

Hoy en día, se tiene en cuenta que la comida y los productos que se consumen afectan al medioambiente. Fagor reconoce una demanda de productos y procesos de producción respetables con el medioambiente. Las ollas a presión de Fagor están fabricadas, en parte, con acero inoxidable reciclado, y el acabado final en brillo se consigue a través de procesos mecánicos en lugar de químicos. Además de estar fabricadas de una manera respetuosa con el medioambiente, las ollas a presión ahorran energía. Cocinar con una olla a presión le ahorrará hasta un 70% del tiempo de cocinado, en comparación con los métodos tradicionales. Al cocinar en menos tiempo se consume menos energía. Además el cocinar a altas temperaturas y con tanta velocidad, retiene mejor las vitaminas y minerales de los alimentos, haciendo sus comidas más saludables. Utilizando las ollas a presión de Fagor, además de marcar la diferencia en su salud, lo hará en el Mundo. Esta será probablemente la pieza más eficiente en su cocina.

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

Para conocer más acerca de nuestros productos, por favor visite nuestra Web www.fagor-america.com

Línea de ollas Elite

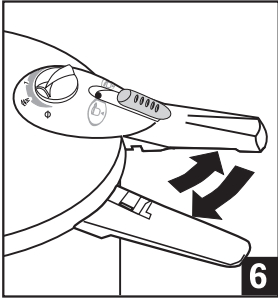
LA LINEA DE OLLAS ELITE INCLUYE LOS SIGUIENTES MODELOS:

- MODELO DE 4 QT- INCLUYE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS A TODO COLOR (REFERENCIA # 918010044)
- MODELO DE 6 QT – INCLUYE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS A TODO COLOR (REFERENCIA # 918010045)
- MODELO DE 10 QT – INCLUYE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS A TODO COLOR (REFERENCIA # 918010046)
- SET INCLUYE- OLLA DE 8 QT, CUERPO DE LA OLLA DE 4 QT, TAPA DE CRISTAL, CESTO DE PASTA Y VEGETALES DE ACERO INOXIDABLE CON SOPORTE, MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS A TODO COLOR (REFERENCIA # 918010048)

Componentes y características

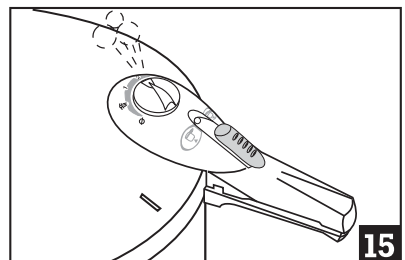
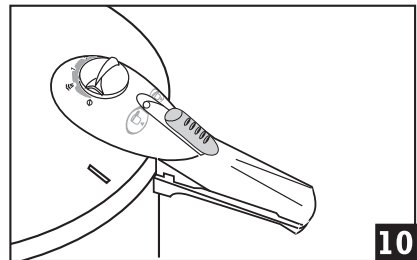
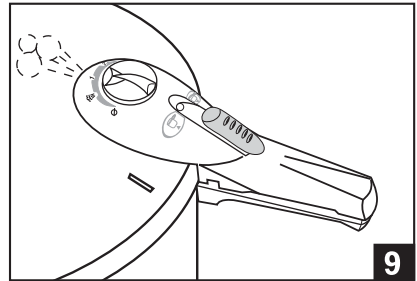
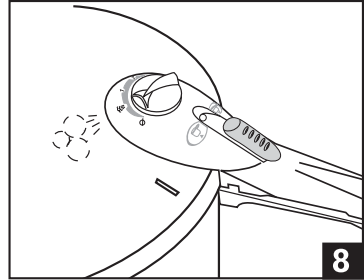
1. **Olla a presión:** Cuerpo fabricado en acero inoxidable de alta calidad y grueso calibre, toda la cocción se lleva a cabo en la olla a presión.
2. **Tapa:** Fabricada de acero inoxidable de alta calidad y grueso calibre. Es necesario que la tapa esté trabada correctamente y con la presión de funcionamiento correctamente seleccionada para que la olla alcance la presión suficiente. Para colocar fácilmente la tapa, alinee la marca que está al lado izquierdo del mango, en la parte superior de la tapa, con la marca de la parte superior del mango de la olla. (Fig. 6)

ATENCIÓN: NO FORZAR NUNCA LA TAPA



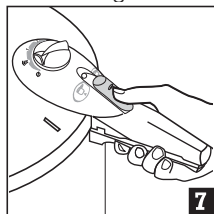
3. **Mango de la olla:** Además de ser usado para transportar la olla, el mango de la olla se traba con el mango de la tapa cuando se gira la tapa en sentido de las agujas del reloj. (Fig. 6)
4. **Mango de la tapa:** Se usa para sacar la tapa de la olla a presión y contiene componentes vitales para el funcionamiento de la misma. Para reducir el riesgo de quemaduras y accidentes, el asa de la olla debe estar situada de tal manera que quede orientada hacia dentro y que no sobresalga sobre el borde de la cocina ni sobre las superficies adyacentes.
5. **Asa lateral:** El asa lateral proporciona mayor estabilidad en el momento de transportar la olla a presión.
6. **Válvula de funcionamiento:** La válvula de funcionamiento tiene dos posiciones para cocinar (marcado con uno y dos), una posición para expulsar el vapor (dibujo de una nube de vapor) y una

posición de apertura (dibujo de un círculo atravesado por una línea) que sirve para extraer la válvula para su limpieza (Fig. 8-9-10-15). Notará que la válvula de funcionamiento no se puede girar a la posición de apertura de la misma manera que se gira a las posiciones de presión y de expulsión de presión. Lea las instrucciones sobre cómo girar la válvula a la posición de apertura en la sección de Limpieza y Mantenimiento de este manual.



Selector de posición	(psi)	Nivel de presión
∅	0	Posición seleccionada para quitar la válvula para limpiar
☞	0	Posición de expulsión del vapor- sin presión
1	8	Baja
2	15	Alta

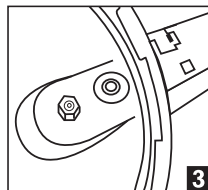
7. **Pulsador:** Para trabar la tapa de la olla a presión debe deslizarse el pulsador gris HACIA ARRIBA (HACIA EL CENTRO DE LA TAPA), tal y como se indica en la Fig. 7.



Para abrir la tapa, deslizar el pulsador HACIA ABAJO (HACIA EL EXTREMO DEL MANGO). Por razones de seguridad, la olla no generará presión si el pulsador no está en la posición de cierre. Esta medida garantiza que la olla no se podrá abrir por descuido mientras haya presión en su interior.

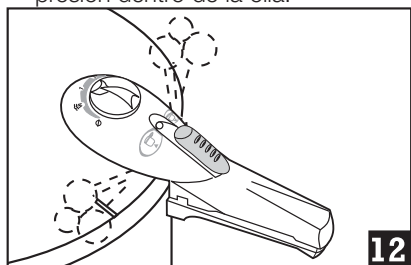
8. **Junta de Cierre:** Para proporcionar sellado al vacío, se coloca una junta de silicona alrededor del borde inferior de la tapa. Nunca debe usar la olla a presión si la junta de silicona no está puesta correctamente en su lugar o si está gastada o rota. Para adquirir una junta nueva póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Fagor en el 1-800-207-0806 o a través del correo electrónico: info@fagoramerica.com. También puede comprarla on-line en nuestra página Web www.fagoramerica.com.
9. **Válvula de Seguridad:** Alojada en el interior del asa y con acceso para su verificación y montaje desde el interior

de la olla, actúa cuando se genera un aumento excesivo de presión y provoca una salida constante de vapor del interior del mango de la olla (Fig. 3). Además impide la apertura de la olla mientras exista presión en el interior de la misma.

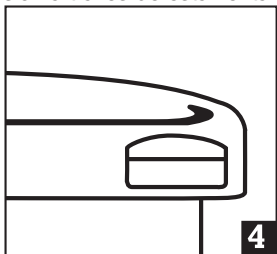


10. **Placa difusora térmica:** Debido a que el objetivo de las ollas a presión es un cocimiento rápido, la base de las mismas tiene un fondo difusor térmico compuesto de tres capas de metal. El aluminio, uno de los metales de más rápida conducción de calor y que lo reparte de forma equitativa, está comprimido como un “sandwich” entre dos capas de acero inoxidable. Ya que el aluminio no debe entrar en contacto con los alimentos. La capa superior de acero inoxidable evita el contacto del aluminio con los alimentos y la inferior, la cual entra en contacto con el quemador, tiene propiedades magnéticas. Esta característica permite cocinar en placas de inducción.
11. **Indicador de presión:** Permite visualizar la existencia de presión en el interior de la olla. A medida que se calienta la olla a presión y se va generando presión en el interior, el indicador de presión (la barra de color amarillo ubicada sobre el mango de la tapa) se irá levantando automáticamente. Mientras esto ocurra debe observarse una salida de vapor lateral por el mango de la tapa (Fig. 12). Si el indicador está levantado, existe presión en el interior de la olla e impide la apertura de

la olla. El cierre de seguridad de la olla estará bloqueado y no se podrá mover a la posición de abierto. Si el indicador no está levantado, no existe presión dentro de la olla.



12. **Ventana de Seguridad:** En caso de que se produzca excesiva presión, el vapor saldrá a través del corte de la ventana de seguridad ubicada en el borde de la tapa (Fig. 4). Este es un mecanismo de seguridad que sólo se activará en caso de uso anormal. Si las dos válvulas de presión se bloquearan debido a, por ejemplo, un llenado excesivo de la olla, la presión romperá la junta de silicona y dejará escapar la presión a través de esta ventana.



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

13. **Cesta para cocinar al vapor de acero inoxidable:** La olla a presión Elite trae una cesta para cocinar al vapor de acero inoxidable. Esta cesta se usa para cocinar al vapor a presión sin necesidad de poner los alimentos en contacto con el líquido en que se cocinan.
14. **Soporte:** Se coloca debajo de la cesta, dentro de la olla, para mantener la cesta fuera del líquido con el que se cocina a vapor.

Cocinando con la olla a Presión Elite de Fagor

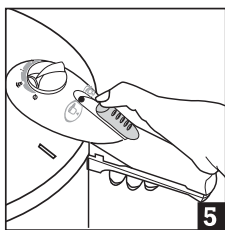
NOTA: LAS OLLAS A PRESIÓN FAGOR TIENEN QUE UTILIZARSE EN COCINAS DOMÉSTICAS. NO ESTÁN HECHAS PARA USO EN COCINAS COMERCIALES.

Antes de utilizarla por primera vez

Para abrir la olla a presión, tire del cierre hacia el final del asa (Fig.5) y deslice la tapa hacia la derecha (en sentido contrario a las agujas del reloj), sujetando el asa de la olla con la mano izquierda y levantando la tapa.

Antes de utilizar la Olla a Presión Elite por primera vez, lave todas las partes y componentes con agua tibia y un jabón para vajilla. Enjuague y séquela bien. El cuerpo de la olla se puede meter en el lavaplatos, pero recomendamos lavar a mano la tapa y sus componentes.

Extraiga siempre la junta de silicona cuando lave la tapa. Lave la junta con agua tibia y jabonosa, aclárela y séquela bien. Cubra la junta con una fina capa de aceite de cocinar (oliva, girasol, etc.). Siga este procedimiento cada vez que lave la olla a presión, para alargar la vida útil de la junta y para facilitar el cierre de la olla.



Como agregar alimentos y líquido

1. Para cocinar es imprescindible introducir en la olla como mínimo media taza de líquido que permita la vaporización, para 10 minutos o menos de cocción, o 2 tazas de agua si se va a cocinar durante más de 10 minutos. **NUNCA COCINE CON MENOS AGUA.** Es importante utilizar siempre algún tipo de líquido para cocinar en la olla a presión, ya que el líquido tiene que generar el vapor para crear la presión. Sin líquido la olla a presión no puede generar presión. Como líquido puede usar: agua, caldo, vino o cualquier otro tipo de líquido para cocinar, excepto aceite. Puede utilizar aceite para dorar la carne o pochar la cebolla antes de añadir el resto de los ingredientes, pero el **ACEITE NO DEBE SER EL ÚNICO LÍQUIDO** en el que se cocine.

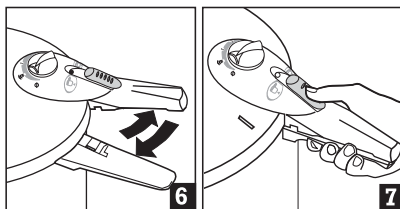
ATENCIÓN: Las ollas a presión NO son freidoras; no intente freír bajo presión.

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

cocinar al vapor poniendo los alimentos en la cesta de acero inoxidable ubicada sobre el soporte de metal, cuando las instrucciones o su propia receta lo requieran. Para ello coloque el soporte en el fondo de la olla, añada al menos media taza de líquido y coloque la cesta con los alimentos encima.

Cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar

1. Cuando quiera empezar a cocinar, coloque la tapa sobre la olla a presión, alineando la pequeña marca en la superficie metálica de la tapa con la marca que se encuentra en la parte de arriba del asa de la olla. (Fig.6). Una vez que las dos marcas estén perfectamente alineadas, empuje la tapa hacia abajo suavemente. Después deslice el asa de la tapa hacia la izquierda (en el sentido de las agujas del reloj), hasta que se junten una sobre la otra las asas de la tapa y de la base. Empuje del botón de cierre hacia el centro de la tapa. (Fig.7). Si no empuja este botón, la olla no generará presión alguna. Esta es una medida de seguridad, diseñada para prevenir una apertura accidental de la olla cuando hay presión en su interior. El cierre se bloqueará automáticamente en cuanto el indicador de presión se haya elevado, y sólo se desbloqueará cuando el indicador de presión haya vuelto a su posición original.



2. Una vez la olla a presión esté cerrada, gire la válvula de funcionamiento

hacia (el dibujo de una olla) el nivel de presión con el que desee cocinar, 1 bajo o 2 alto. Si usted pone la olla a cocinar con la válvula girada hacia la posición de soltar vapor (el dibujo de una nube de vapor), la olla no generará presión.

El nivel de presión que se alcanza en esta olla es de 15 psi (psi viene de las siglas en inglés “pounds of pressure per square inch” - libras de presión por pulgada cuadrada) o de 8 psi (nivel bajo de presión).

3. Coloque la olla en el centro del quemador o zona de cocinado. La Olla a Presión Elite, se puede utilizar en todo tipo de cocinas: de gas, eléctricas, de cerámica e inducción. Si utiliza una cocina de gas, ajuste el quemador de tal modo que la llama quede enteramente debajo de la base de la olla, de esta forma no se decolorarán los laterales de la olla. Cuando cocine en una placa eléctrica, seleccione una zona de cocinado que tenga el mismo diámetro que la base de la olla o en su defecto una que tenga un diámetro menor.
4. Empezar cocinando a fuego fuerte (INSTRUCCIONES PARA COCINAS ELÉCTRICAS – VEA MÁS ABAJO). Cuando el indicador de presión se eleve y el vapor comience a salir por la válvula, disminuya la intensidad del fuego, manteniendo un constante y ligero chorro de vapor. En ese momento COMIENZA EL TIEMPO DE COCCIÓN y es entonces cuando tiene que empezar a contar el tiempo que necesita su receta. Recomendamos que utilice un temporizador de cocina para controlar el tiempo exacto de cocinado.
5. Si en algún momento durante el periodo de cocción la válvula de funcionamiento despiden un flujo excesivo de vapor, debe disminuir la

fuerza de calor a un nivel más bajo para ajustar y mantener el nivel de presión adecuado. El vapor debe salir en un chorro ligero y constante.

6. Si la presión disminuye o la válvula no despiden vapor debe aumentar la potencia de su fuente de calor, hasta que el flujo de vapor que salga sea moderado y constante y pueda ser mantenido.
7. **NUNCA DEBE SACUDIR** la olla a presión **MIENTRAS ESTÉ EN PROCESO DE COCCIÓN**. Esto provocará que la válvula de funcionamiento despiden vapor y consecuentemente disminuirá la presión.

INDICACIONES PARA COCINAS ELÉCTRICAS.

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

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

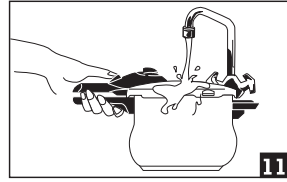
olla sobre ella. Cuando el vapor comience a salir, disminuya la potencia y comience a contar el tiempo de cocinado. Asegúrese de que la potencia no es demasiado baja: debe observar siempre un ligero chorro de vapor saliendo de la válvula de funcionamiento. Si no sale vapor y/o el indicador de presión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

Cómo eliminar la presión después de cocinar

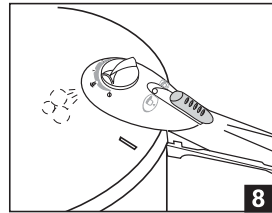
Compruebe siempre la receta del plato en preparación, para determinar si la olla a presión se debe enfriar naturalmente o se debe usar un método de enfriado rápido. Puede elegir entre uno de estos tres métodos para liberar la presión:

1. **Eliminar la presión de forma natural:** Para utilizar este método, retire la olla a presión del quemador y deje que la presión disminuya naturalmente. Dependiendo de la cantidad de comida y de líquido, esto le puede llevar entre 10 y 15 minutos. Una vez se haya liberado la presión y el indicador de presión haya vuelto a su posición original, pase al punto número 4 de esta sección.
2. **Eliminar la presión enfriando la olla con agua fría:** Este método se usa para disminuir la presión de la olla lo más rápido posible, como sucede cuando se cocina la mayoría de los vegetales y mariscos. Esto se logra llevando la olla a presión al fregadero y dejando correr agua del grifo sobre la tapa, hasta que desaparezca el vapor y descienda el indicador de presión (Fig. 11). Cuando coloque la olla en el fregadero, inclínela para que el agua fría descienda por los laterales de la olla, lejos del mango de la tapa. Una vez se haya eliminado la presión y el indicador de presión haya descendido, pase al punto número 4

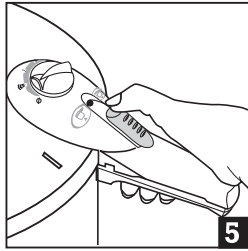
de esta sección. **NUNCA SUMERJA LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA.**



3. **Eliminar la presión de manera automática:** Para utilizar la opción automática, gire la válvula de funcionamiento a la posición de expulsar el vapor (fig. 8), y el vapor se expulsará automáticamente. Una vez que el vapor haya sido totalmente expulsado y el indicador de presión haya descendido, pase al punto número 4 de esta sección.



4. Después de haber liberado la presión, cuando el indicador de presión haya descendido, desplace el cierre hacia el final del asa (fig. 5). Sostenga el asa de la olla con la mano izquierda y deslice la tapa hacia la derecha con su mano derecha. Aunque ya se haya liberado toda la presión, nunca abra la olla a presión hacia su cara, ya que puede haber todavía vapor muy caliente en el interior de la olla. Para evitar el riesgo de quemaduras, deje que las gotas de agua condensada caigan de la tapa a la olla.



5. **Apertura durante la cocción:** Si necesita abrir la olla mientras cocina, esta tiene que despresurizarse primero, como se describe en lo apartados anteriores. Le recomendamos que use el método automático, ya que esto ayudará a generar más rápido la presión después para seguir cocinando. La tapa estará caliente, por lo que debe tener cuidado al abrir y cerrar la olla. Para reducir el riesgo de quemaduras, no toque más que las asas. Recuerde que está interrumpiendo la cocción abriendo la olla, con lo cual cuando continúe cocinando, debe ajustar el tiempo de cocción según el tiempo que haya estado la olla sin presión.
6. No fuerce la apertura de la olla. Sólo se abrirá si el indicador de presión ha descendido y no expulsa más vapor: sólo entonces podrá mover el cierre de seguridad a la posición de abierto.

Limpeza y cuidado

1. La olla a presión Elite de Fagor está fabricada de acero inoxidable de alta calidad y grueso calibre.
2. Después de cada uso, la olla a presión debe lavarse. La base puede meterse en el lavaplatos, pero la tapa debe lavarse con agua tibia y detergente suave para lavar vajilla. Si lava la olla a mano, no lo haga con esponjas de metal o limpiadores que la raspen, ya que estos pueden rayar el acabado en espejo del exterior.
3. Para eliminar manchas rebeldes

o alguna decoloración del interior, pruebe vertiendo el jugo de medio limón disuelto en 1 a 2 tazas de agua en la olla. Póngala a calentar con la tapa puesta durante 15 minutos, sáquela del quemador y deje que la presión se disminuya naturalmente. Lávela como de costumbre.

4. Siempre seque la olla limpia con un paño seco, limpio y suave después de haberla lavado, para que retenga el brillo de la terminación en espejo.
5. Para aumentar la vida útil de la junta de silicona, sáquela cada vez después que la haya usado y lávela con agua tibia y jabón suave para lavar vajilla. Enjuáguela y séquela completamente, y aplíquela una capa de aceite vegetal antes de volverla a poner en su lugar. Para aumentar la seguridad y los resultados, la junta de silicona debe ser repuesta cada 10 ó 15 meses aproximadamente, dependiendo de la frecuencia de uso. Puede solicitar una nueva junta de silicona llamando al servicio de atención al cliente de Fagor en el número de teléfono: 1-800-207-0806, o a través de nuestra página web: www.fagoramerica.com
6. No guarde la olla con la tapa puesta. Sólo ponga la tapa invertida sobre la olla a presión. Así elimina el riesgo de que se cree un vacío en el interior mientras no esté en uso, lo que dificultaría la posterior apertura de la olla. También se previenen así la formación de malos olores en el interior.
7. Antes de usar la olla a presión Elite de Fagor, siempre verifique que los mangos (mango de la olla, asa lateral y mango de la tapa) están atornillados correctamente en su lugar. De lo contrario, apriete los tornillos con un destornillador.
8. **Piezas de repuesto:** Use solamente piezas de repuesto originales, distribuidas por Fagor América, Inc. El uso de piezas no autorizadas o

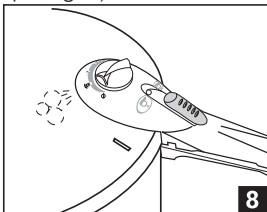
adherencias puede provocar un mal funcionamiento de la unidad y anulará cualquier protección de garantía proporcionada por el fabricante. Puede solicitar una nueva junta de silicona llamando al servicio de atención al cliente de Fagor al: 1-800-207-0806, o a través de Internet en www.fagoramerica.com

Limpieza de la válvula de funcionamiento

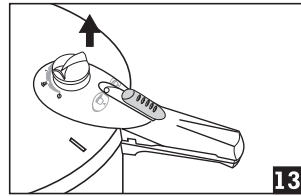
Después de cada uso, revise la válvula de funcionamiento para comprobar que no hay restos de ningún tipo en ella. Para ello, mueva la válvula a la posición que se muestra en la figura 8 y retire la válvula (instrucciones detalladas más abajo). Límpiela dejando correr agua a través de ella. Después, poniendo la tapa al trasluz, mire a través del agujero que hay debajo de la válvula y asegúrese de que no hay ninguna partícula de comida obstruyéndolo. Si fuera necesario, limpie el agujero con un cepillo pequeño.

CÓMO RETIRAR LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO PARA SU LIMPIEZA:

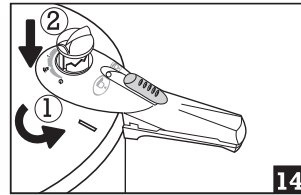
1. Coloque la válvula en la posición de expulsión de vapor (dibujo de nube de vapor fig. 8).



2. Tire de la válvula hacia arriba con cuidado, no más de un cuarto de pulgada (Fig. 13).



3. A la vez que levanta la válvula, trate de girarla hacia la izquierda, hacia el dibujo del círculo atravesado por una línea. Notará que hay una ranura, cuando la válvula llegue a esa ranura le permitirá girarla del todo hasta la posición de apertura (dibujo del círculo atravesado por una línea, Fig.14).



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

CÓMO RECOLOCARLA TRAS LA LIMPIEZA

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

Instrucciones básicas para cocinar

En esta sección encontrará las instrucciones básicas para cocinar los alimentos que más comúnmente se preparan en ollas a presión.

No corte, ni pique comida en el interior de la olla con un cuchillo u otro utensilio afilado para evitar rayar el fondo de la olla.

Para sopas y guisos, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.

Recuerde que SIEMPRE debe utilizar algún tipo de líquido para cocinar. Si pone en funcionamiento la olla sin líquido alguno o con líquido insuficiente, de tal manera que

se evapore antes de terminar la cocción, estropeará la olla y no se generará presión para su correcto funcionamiento.

Vegetales frescos y congelados

- Lave minuciosamente todos los vegetales frescos.
- Pele todos los tubérculos, como remolacha, zanahorias, papas y nabos.
- La calabaza de invierno entera debe ser pinchada con un tenedor varias veces antes de ponerla a cocer.
- Cuando cocine al vapor vegetales en la cesta para cocinar sobre el soporte debe usar al menos ½ taza de agua.
- Si el tiempo aproximado de cocción es mayor de 10 minutos debe usar 2 tazas de agua.
- Nunca debe llenar la olla a presión más de dos tercios de su capacidad.
- Cuando cocine vegetales congelados debe extender el tiempo total de cocción entre 1 y 2 minutos.
- Use el método de enfriado con agua fría, al finalizar el tiempo de cocción. Esta es la manera más rápida de liberar la presión y evita que los vegetales se cocinen demasiado. También puede utilizar el método automático.

VEGETALES	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
Acelga Suiza, picada gruesa	2 minutos
Alcachofa, grande, deshojada	9-11 minutos
Alcachofa, mediana, deshojada	6-8 minutos
Arvejas, en la vaina	1 minuto
Brócoli, brotes	2 minutos
Brócoli, tallos	3 minutos
Calabacín, Acorn, mitad	7 minutos
Calabacín, Butternut, trozos de 1 pulgada	4 minutos
Calabacín, Pattypan, entero de 2 libras	11 minutos
Calabacín, Summer, rodajas de 1 pulgada	2 minutos
Calabaza, trozos de 2 pulgadas	3 - 4 minutos

Cebollas, enteras de 1 pulgada y media	2 minutos
Col común, picada gruesa	1 - 2 minutos
Col rizada verde, picada gruesa	5 minutos
Coliflor, florecimientos	2 - 3 minutos
Escarola, picada gruesa	1 - 2 minutos
Espárrago, entero delgado	1 - 1 1/2 minutos
Espárrago, entero grueso	1 - 2 minutos
Espinaca, congelada	4 minutos
Espinaca, fresca, picada gruesa	2 minutos
Frijoles (habichuelas) blancos, en la vaina	2 minutos
Frijoles (habichuelas) fava, en la vaina	4 minutos
Frijoles (habichuelas) verdes, enteros	2 - 3 minutos
Maíz, en la mazorca	3 minutos
Nabo de Suecia, trozos de 1 pulgada	7 minutos
Nabo, pequeño, en cuartos	3 minutos
Nabos, en trozos de 1 pulgada y media	3 minutos
Okra, vainas pequeñas	2 - 3 minutos
Papa dulce, trozos de 1 pulgada y media	5 minutos
Papas, blancas, nuevas, pequeñas enteras	5 minutos
Papas, blancas, trozos de 1 pulgada y media	6 minutos
Papas, rojas, nuevas, pequeñas enteras	5 minutos
Papas, rojas, trozos de 1 pulgada y media	6 minutos
Remolacha, en rodajas de un ¼ de pulgada	4 minutos
Remolacha, grande, entera	20 minutos
Remolacha, pequeña, entera	12 minutos
Repollitos de Bruselas, enteros	4 minutos
Repollo, rojo o verde, en cuartos	3 - 4 minutos
Repollo, rojo o verde, tajadas de ¼ de pulgada	1 minuto
Tomates, en cuartos	2 minutos
Zanahorias, rodajas de ¼ de pulgada	1 minuto
Zanahorias, trozos de 1 pulgada	4 minutos

Frutas frescas y secas

Fruta fresca:

- Lave y deshuese o saque el corazón de las frutas. Si lo desea pélelas y

córtelas en rodajas.

- Cocine la fruta en la cesta para cocinar sobre el soporte y ponga al menos 1/2 taza de agua o jugo de fruta.
- Nunca debe llenar la olla a presión más de dos tercios de su capacidad.
- Si lo desea, ponga azúcar y/o aliños a las frutas antes o después de cocinarlas.
- Cuando cocine frutas enteras o en mitades, utilice el método de enfriado con agua fría o el automático.
- Cuando cocine fruta en rodajas o en trozos, para hacer puré o para conservas, use el método de enfriado natural.
- Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo al estado de madurez de la fruta.

Frutas secas:

- Ponga las frutas secas en la olla a presión con 1 taza de agua o jugo de fruta por cada taza de fruta seca.
- Si lo desea, puede agregar aliños u otros saborizantes. Use el método de enfriado con agua fría o el automático al final del período de cocción. Si luego del período de cocción la fruta todavía está dura, hiérvala a fuego lento, sin cubrir la olla con la tapa, hasta que esté lista. Agregue agua si es necesario.

FRUTAS	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
Arándanos	8-10 minutos
Ciruelas	4 - 5 minutos
Damascos, frescos, enteros o en mitades	2 -3 minutos
Damascos, secos	4 minutos
Duraznos, frescos, en mitades	3 minutos
Duraznos, secos	4 - 5 minutos
Manzanas, frescas, en rodajas o trozos	2 - 3 minutos
Manzanas, secas	3 minutos
Pasas	4 - 5 minutos
Peras, frescas, en mitades	3 - 4 minutos
Peras, secas	4 - 5 minutos

Frijoles (habichuelas) secos y otras legumbres

• **ATENCIÓN: Nunca llene la olla a presión a más de la mitad de su capacidad con frijoles y legumbres, ya que estos alimentos tienden a expandirse y a formar espuma mientras se cocinan.**

- Límpielos de cualquier partícula extraña. Enjuáguelos con agua tibia.
- Ponga los frijoles (habichuelas) a remojar en una cantidad de agua tibia cuatro veces mayor que su volumen, por lo menos cuatro horas antes de cocinarlos, o si lo prefiere, déjelos remojando la noche anterior. No agregue sal al agua, ya que esto endurecerá los frijoles (habichuelas) y evitará que absorban agua.
- No remoje las lentejas secas.
- Luego del remojo, saque los frijoles (habichuelas) y ollejos que estén flotando.
- Deje escurrir los frijoles (habichuelas) y deshágase del agua.
- Enjuáguelos en agua tibia (esto también se aplica a las lentejas secas.)
- Ponga los frijoles (habichuelas) o legumbres en la olla a presión. Agregue tres tazas de agua por cada taza de frijoles (habichuelas) o legumbres.
- No les agregue sal los frijoles (habichuelas) o legumbres deben ser sazonados después de su cocción.
- Agregue una cucharada de aceite vegetal por cada taza de agua para eliminar la espuma que producen.
- Para lograr más sabor, cocine los frijoles (habichuelas) y las lentejas con unas hojas de laurel y una cebolla pequeña, pelada y con dos clavos de especia enteros incrustados en el interior.
- Después del tiempo de cocción, deje que la presión disminuya naturalmente.
- Los tiempos de cocción pueden variar

de acuerdo a la calidad de los frijoles (habichuelas) u otras legumbres.

Si luego del período de cocción recomendado las legumbres todavía están duras, continúe su cocción sin cubrir la olla con la tapa. Si es necesario, agregue agua.

- Una taza de frijoles (habichuelas) u otras legumbres aumenta aproximadamente a dos tazas una vez cocidas.
- Cuando prepare sopa de lentejas, siga los tiempos de cocción proporcionados para una olla convencional.

FRÍJOLE Y LEGUMBRES	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
Arándanos	8-10 minutos
Azuki	4 - 5 minutos
Frijoles (habichuelas) blancos	5 - 7 minutos
Frijoles (habichuelas) escarlata, rojos	10 - 12 minutos
Frijoles (habichuelas) negros	8 - 10 minutos
Frijoles (habichuelas) pintos	4 - 6 minutos
Gandules	7 - 9 minutos
Garbanzos	10 - 12 minutos
Lentejas, rojas	7 - 9 minutos
Lentejas, sopa	8 - 10 minutos
Lentejas, verdes	8 - 10 minutos

Granos

- **ATENCIÓN: Nunca llene la olla a presión a más de la mitad de su capacidad con arroz u otros granos, ya que estos alimentos tienden a expandirse y a formar espuma mientras se cocinan.**
- Limpielos de cualquier partícula extraña. Enjuáguelos con agua tibia.
- Ponga los granos, a remojar en una cantidad de agua tibia cuatro veces mayor que su volumen, por lo menos cuatro horas antes de cocinarlos, o si lo prefiere, déjelos remojando la noche anterior. No les agregue sal, ya que esto endurecerá los granos y evitará que absorban agua.
- No remoje el arroz.
- Luego del remojo, saque los granos u ollejos que estén flotando.

- Deje escurrir los granos y deshágase del agua.
- Enjuáguelos en agua tibia (esto también se aplica al arroz.)
- Cocine cada taza de granos en la cantidad de agua indicada.
- Si lo desea, agregue sal a gusto.
- Después del tiempo de cocción, deje que la presión disminuya naturalmente.
- Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo a la calidad de los granos. Si luego del período de cocción recomendado los granos todavía están duros, continúe su cocción sin cubrir la olla con la tapa. Si es necesario, agregue agua.
- Una taza de granos aumenta aproximadamente a dos tazas una vez cocidos.

GRANOS (1 taza)	CANTIDAD DE AGUA APROX.	TIEMPO DE COCCIÓN
Arroz, basmati	1 ½ tazas	5 - 7 minutos
Arroz, grano largo	1 ½ tazas	5 - 7 minutos
Arroz, intergral	1 ½ tazas	15 - 20 minutos
Arroz, silvestre	3 tazas	22 - 25 minutos

Carne de res y de ave

- Saque toda la grasa visible de la carne de res o de ave. Si prepara un trozo completo de carne, como un asado, córtelo de manera que quepa en la olla sin tocar los costados. La carne cortada en pedazos pequeños se cocina más rápido.
- Para obtener mejores resultados, dore la carne de res o de ave en 2 a 3 cucharadas de aceite vegetal o de oliva, en la olla a presión, sin poner la tapa y antes de agregar los otros ingredientes. No sobrecargue la olla (nunca más de dos terceras partes de su capacidad) dore la carne en grupos si es necesario. Deje escurrir el exceso de grasa y comience según lo indica la receta.
- Siempre cocine la carne de res o de ave con al menos 1/2 taza de líquido. Si el tiempo de cocción excede los 15 minutos, use 2 tazas de líquido.

Las carnes con conservantes o saladas deben quedar cubiertas por el agua.

- Nunca llene la olla a presión más de dos terceras partes de su capacidad.
- Cuando prepare caldo concentrado o sopa, ponga todos los ingredientes en la olla a presión y agregue agua hasta la mitad de su capacidad.
- Los tiempos exactos de cocción, varían de acuerdo con la calidad y con la cantidad de carne de res o de ave que se cocina. A menos que la receta indique algo diferente, los tiempos de cocción proporcionados son para 3 libras de carne de res o de ave. Asimismo, mientras más grueso sea el corte de carne, más largo será el tiempo de cocción.
- Después del tiempo de cocción, utilice el método de natural para liberar la presión.
- Cuando cocine carne de res o de ave con vegetales, comience por cocinar la carne en caldo u otro líquido. Reste del tiempo de cocción recomendado para la carne de res o de ave, el tiempo de cocción del vegetal que demora más en cocinarse. Cocine la carne a presión durante ese tiempo. Elimine la presión de la olla usando el método automático. Abra la olla y agregue los vegetales. Verifique los aliños. Deje que la olla genere otra vez presión y continúe cocinando a presión por el tiempo de cocción recomendado para los vegetales. Elimine la presión de la olla usando el método de enfriado rápido. Si desea agregar vegetales de cocimiento rápido, como arvejas u hongos, no los cocine a presión con los otros vegetales. Agréguelos a la olla antes de servir y hiévalos sin cubrir la olla con la tapa hasta que estén listos. Por ejemplo, si va a cocinar la falda de la ternera (tiempo de cocinado 35min.) con patata (tiempo de cocinado 6 min.) y añadir zanahorias (tiempo de cocinado 1min.), cocine la carne por separado 29

minutos, entonces elimine la presión, y añada las patatas, vuelva a cerrar la tapa de la olla para obtener presión y cocínelo todo durante 6 minutos. Finalmente, vuelva a soltar la presión, abra la olla y añada las zanahorias. Déjelas cocer a fuego lento sin presión durante un par de minutos, hasta que estén cocinadas.

CARNE DE RES Y AVE	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
Carne de res/ternera, asado o (brisket)	35 - 40 minutos
Carne de res/ternera, (shanks) de 1 pulgada y media de ancho	25 - 30 minutos
Carne de res/ternera, cubos de 1 pulgada, 1 libra y media	10 - 15 minutos
Carne de res, carne mechada, 2 libras	10 - 15 minutos
Carne de res, albóndigas, 1-2 libras	5 - 10 minutos
Carne de res, cecina	50 - 60 minutos
Cerdo, asado	40 - 45 minutos
Cerdo, costillas, 2 libras	15 minutos
Cerdo, pierna ahumada, 2 libras	20 - 25 minutos
Cerdo, jamón, trozos	20 - 25 minutos
Cordero, pierna	35 - 40 minutos
Cordero, cubos de 1 pulgada, 1 libra y media	10 - 15 minutos
Pollo, entero, 2-3 libras	12 - 15 minutos
Pollo, en presas, 2-3 libras	8 - 10 minutos
Gallinas de Cornualles, dos	8 - 10 minutos
Sopa o caldo concentrado de carne de res o de ave	10 - 15 minutos

Mariscos y pescados

- Limpie y destripe el pescado. Saque toda espina visible.
- Refriegue y enjuague las conchas en agua fría. Ponga las almejas y los mejillones a remojar en una fuente de agua fría con el jugo de un limón, durante una hora, para sacarles la arena.
- Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo a los mariscos que se cocinen.

- Cocine los mariscos en la cesta para cocinar sobre el soporte, con al menos 3/4 de taza de líquido. Aplique una delgada capa de aceite vegetal a la cesta para cocinar cuando cocine pescado, para que no se pegue.
- Si lo desea, agregue aliños o saborizantes al líquido de cocción.
- Nunca llene la olla a presión más de dos tercios de su capacidad.
- Cuando prepare caldo concentrado o sopa, ponga todos los ingredientes en la olla a presión y agregue agua hasta la mitad de su capacidad.
- Use el método de enfriado rápido al final del período de cocción.

MARISCOS Y PESCADOS	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
Almejas	2 - 3 minutos
Camaronos	1 - 2 minutos
Cangrejos	2 - 3 minutos
Langosta, 1 libra y media -2 libras	2 - 3 minutos
Mejillones	2 - 3 minutos
Pescado, entero, destripado	5 - 6 minutos
Pescado, filete de 1 pulgada y media a 2 pulgadas de grosor	2 - 3 minutos
Pescado, sopa o caldo concentrado	5 - 6 minutos

Adaptando recetas tradicionales para ser usadas con la olla a presión Elite de Fagor

Es muy fácil adaptar su receta favorita para ser usada con la olla a presión Elite de Fagor. Por lo general, las sopas, los guisos, las carnes de res y de ave doradas o asadas a fuego lento, y las recetas de cocimiento lento, tales como salsa de tomates y conservas de frutas, logran los mejores resultados. Cuando convierta una receta, siempre verifique las «Instrucciones básicas para cocinar», página 33, para determinar el nivel de presión y tiempo de cocción requeridos.

Carnes de res y de ave: Cuando prepare carnes de res o de ave, dórelas bien en la olla a presión, con al menos 2 cucharadas de aceite vegetal o de oliva. Deje escurrir el exceso de grasa y sofría cebolla, ajo o algún otro vegetal, según

lo requiera la receta. Agregue el resto de los ingredientes y al menos 1/2 taza del líquido con que va a cocinar, tal como caldo, puré de tomates diluido o vino.

Sopas: Las sopas se preparan rápida y fácilmente. Agregue a la olla a presión, carne de res o de ave, o mariscos, junto con vegetales, hierbas o especias que desee. Agregue los ingredientes líquidos, pero asegúrese de no llenar la olla más de la mitad de su capacidad.

Refiérase a las «Instrucciones básicas para cocinar», página 33, para verificar los tiempos aproximados de cocción y las instrucciones.

Salsa de tomates y frutas en conserva:

Debido a que los alimentos como la salsa de tomates y las frutas en conserva tradicionalmente se cocinan muy lentamente, sólo deben ser cocinados usando un nivel mediano de presión. Cuando prepare salsa de tomates, sofría cebolla y/o ajo picados. Agregue la carne dorada de res o de ave, tal como se indica en la receta. Agregue los tomates pasados por cedazo o hechos puré, y llene la olla sólo hasta la mitad de su capacidad. Ponga la tapa y trábela. Cocine a presión media por 20 minutos. Retire la olla del quemador y deje que la presión disminuya naturalmente. Para hacer frutas en conserva, prepare las frutas como se indica en las «Instrucciones básicas para cocinar», en la sección de frutas, página 34. Póngalas en la olla a presión con la cantidad de azúcar que desee. Déjelas reposar por una hora para que la fruta elimine su jugo natural. Póngalas a hervir con la olla descubierta. Revuélvalas bien y agregue el resto de los ingredientes que indica la receta. Ponga la tapa y trábela. Cocine a presión media por 8 minutos. Retire la olla del quemador y deje que la presión se disipe. Con el método de eliminado de la presión natural.

Problemas y soluciones

Para garantizar un óptimo funcionamiento de su olla a presión Fagor, asegúrese de leer con detenimiento todas las instrucciones y notas de atención que encontrará en este manual y en cualquier otro documento que acompañe la olla. En esta sección encontrará causas y soluciones para algunos de los problemas más habituales que puede encontrar a la hora de usar su olla a presión Fagor.

PROBLEMA:	La tapa se ha atascado mientras intentaba cerrarla y ahora ni se abre ni se cierra.
MOTIVO:	No se han seguido debidamente las instrucciones de cierre de la tapa de este manual.
SOLUCIÓN:	Si intentando deslizar la tapa para cerrarla encuentra resistencia, no la fuerce. Deténgase, deslícela hacia atrás. Levante la tapa y vuelva a intentarlo, alineando las marcas como se describe en la sección Cerrar la tapa y Cocinar de este manual. Si se atasca cuando la esté cerrando y no consigue abrirla de nuevo, llame al servicio de atención al cliente de Fagor al: 1-800-207-0806 o mande un e-mail a: info@fagoramericacom.com.
PROBLEMA:	Gotea agua por el mango de la base cuando la olla está generando la presión.
MOTIVO:	Mientras la olla a presión está generando presión, puede que un poco de agua gotee del mango de la olla. El agua proviene del vapor condensado que hay dentro de la tapa. Dejará de gotear cuando la olla alcance la presión suficiente. En el caso de que fuese un escape continuado o no acabase al llegar la olla al nivel de presión, puede ser por cualquiera de estas razones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Algún tornillo del mango esté suelto. 2. La junta no haya sido cubierta con aceite.
SOLUCIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el mango está firmemente atornillado a la base. Apriete los tornillos con un destornillador si fuera necesario, antes de cocinar, o después de haber expulsado la presión. 2. Asegúrese de lavar y secar la junta de silicona después de cada uso, y de darle una fina capa de aceite vegetal a menudo.
PROBLEMA:	La olla no alcanza la presión de funcionamiento (el indicador de presión no se eleva tras más de cinco minutos a fuego fuerte).
MOTIVO:	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay suficiente cantidad de líquido en la olla. 2. El pulsador no está en posición de cerrado. 3. La válvula de funcionamiento está atascada o sucia. 4. La junta de silicona no está bien colocada, está sucia o desgastada. 5. La válvula de funcionamiento no está en la posición correcta.
SOLUCIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use siempre al menos media taza de líquido para cocinar, o dos tazas si va a cocinar durante más de 10 minutos. 2. Cierre la tapa de la olla y coloque el pulsador en posición de cerrado siguiendo las instrucciones que encontrará en este manual; compruebe que ha trabado el pulsador correctamente intentando abrir la tapa; si está bien cerrada, no podrá deslizar las asas para abrir la tapa. 3. La válvula de funcionamiento se puede llegar a obstruir parcialmente al cocinar alimentos que generen mucha espuma (por ejemplo frijoles). Extraiga y lave la válvula periódicamente tal y como se indica en este manual. 4. Asegúrese de que la junta de silicona está limpia y bien colocada antes de empezar a cocinar. Tras un uso prolongado la junta empezará a desgastarse y debe ser sustituida por una junta nueva. Debe reemplazar la junta por lo menos una vez al año si utiliza su olla con cierta frecuencia. 5. Asegúrese de que la válvula de funcionamiento está apuntando hacia la posición de presión (el dibujo de una olla). Si empieza a cocinar con la válvula apuntando hacia la posición de soltar presión (el dibujo de una nube de vapor), la olla no podrá acumular presión para cocinar.

PROBLEMA:	El indicador de presión se ha elevado, pero no hay salida de vapor por la válvula de funcionamiento.
MOTIVO:	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay suficiente líquido. 2. La válvula automática está sucia y/o obstruida. 3. El fuego no está lo suficientemente fuerte.
SOLUCIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siempre use la cantidad apropiada de líquido que se indica en la receta. Esta cantidad nunca debe ser inferior a media taza. 2. La válvula de funcionamiento se puede llegar a ensuciar y obstruir parcialmente al cocinar alimentos que generen mucha espuma (tales como frijoles o habichuelas secas). Extraiga y lave la válvula periódicamente tal y como se indica en este manual. 3. Aumente la potencia de su fuego o quemador a un medio-alto hasta que vea que de la válvula de funcionamiento sale un chorro constante de vapor.

PROBLEMA:	La válvula automática deja salir un flujo constante y moderado de vapor y se acumulan pequeñas gotas de condensación de agua sobre la tapa.
MOTIVO:	Cuando la olla se usa adecuadamente, la válvula automática despiden un flujo constante y moderado de vapor, y se acumulan gotas de agua de condensación sobre la tapa.
SOLUCIÓN:	Funcionamiento normal.

PROBLEMA:	La válvula automática deja salir gran flujo de vapor de manera constante, con o sin acumulación de gotas de agua de condensación sobre la tapa.
MOTIVO:	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fuente de calor es muy alta. 2. La válvula automática está sucia. 3. La válvula de seguridad no funciona correctamente.
SOLUCIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disminuya el nivel de la fuente de calor, de manera que la válvula automática despiden un flujo de vapor constante y moderado. 2. Revise que la válvula automática no tenga partículas de alimento. De ser así, sáquelas con un escarbidentes o un palillo de metal. 3. Debe reemplazar la válvula de seguridad. Llame al servicio de atención al cliente de Fagor al: 1-800-207-0806 o mande un e-mail a: info@fagoramericacom.com.

PROBLEMA:	El vapor sale por los bordes de la tapa.
MOTIVO:	<ol style="list-style-type: none"> 1. La olla a presión está demasiado llena. 2. La olla a presión no está cerrada correctamente. 3. La junta de silicona está mal colocada, sucia o desgastada.
SOLUCIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nunca llene la olla a presión a más de la mitad o más de dos tercios de su capacidad, dependiendo del tipo de alimento que esté preparando. Para mayores detalles, refiérase a la sección de “cómo agregar alimentos y líquidos” de este manual. 2. Siguiendo la sección de “cómo cerrar la tapa y empezar a cocinar” de este manual, cierre la olla a presión de tal forma que se cree un sello hermético, el cual permita la generación de la presión necesaria para cocinar. 3. Asegúrese de siempre sacar y lavar la junta de silicona después de usar la olla a presión, tal como se explica en la sección de “limpieza y cuidados” de este manual. Asegúrese de secarla bien y de untarla con una fina capa de aceite vegetal antes de volver a ponerla en la parte interior del borde de la tapa y de guardar la olla. Verifique que la junta de goma está correctamente colocada antes de usar la olla a presión. Tras un uso continuo, la junta de goma comenzará a desgastarse y deberá ser reemplazada al menos una vez al año. Para más detalles refiérase a la sección de “limpieza y cuidados” de este manual.

PROBLEMA:	Después de cocinar, no se puede abrir la olla a presión.
MOTIVO:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aún queda presión en el interior de la olla. 2. Si el indicador de presión ha descendido, pero aun así no puede abrir la tapa, puede ser que el cierre de la olla no se haya movido a la posición de no-bloqueado.
SOLUCIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice el método automático o el de enfriado con agua fría para eliminar la presión que aún queda en la olla. Trate de abrir la olla nuevamente cuando el indicador de presión haya descendido. 2. Mueva el cierre de la olla a la posición de no-bloqueo e intente abrirla de nuevo.

PROBLEMA:	Los alimentos no quedan bien cocidos.
MOTIVO:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El tiempo de cocción es demasiado corto. 2. Ha utilizado incorrectamente el método de enfriado con agua fría o el automático para sacar la presión de la olla.
SOLUCIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique siempre los tiempos de cocción aproximados que se proporcionan en la sección de “instrucciones básicas para cocinar” de este manual. Si los alimentos siguen quedando crudos o no bien cocidos, aumente el tiempo de cocción entre 1 y 2 minutos y cocine a presión o hierva con la olla descubierta hasta que logre la textura que desee. 2. Utilice el método de enfriado natural de manera que los alimentos tengan un mayor tiempo de cocción a medida que baja la presión.

PROBLEMA:	Los alimentos quedan demasiado cocidos.
MOTIVO:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El tiempo de cocción es demasiado largo. 2. Ha utilizado incorrectamente el método natural para eliminar la presión de la olla.
SOLUCIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique siempre los tiempos de cocción aproximados que se proporcionan en la sección de “instrucciones básicas para cocinar” de este manual. Si los alimentos quedan demasiado cocidos, disminuya el tiempo de cocción entre 1 y 2 minutos. 2. Utilice el método de enfriado con agua fría o el automático, de manera que la presión baje inmediatamente.

AUTOUISEUR ELITE DE FAGOR
NOTICE POUR L'UTILISATEUR

SOMMAIRE

Précautions essentielles de sécurité	45
Introduction	46
Composants et caractéristiques	47
Cuisiner avec l'autocuiseur Elite de Fagor	49
• Préparation	
• Comment rajouter des aliments et des liquides	
• Contrôle du temps de cuisson	
• Comment éliminer la pression après avoir cuisiné	
Nettoyage	51
Entretien pour une utilisation sûre	51
Instructions de base pour cuisiner	52
• Légumes frais et congelés	
• Fruits frais et secs	
• Haricots et autres légumes secs	
• Grains	
• Viandes et volailles	
• Poissons et fruits de mer	
• Adapter des recettes traditionnelles pour les utiliser avec l'autocuiseur Elite de Fagor	
• Problèmes et solutions	
Premiers conseils de cuisine	56
Problèmes et solutions	58
Garantie	61

Ceci est un produit certifié U.L. La majorité des fabricants d'appareils portables à usage ménager recommande le respect des mesures de sécurité suivantes:

PRINCIPALES MESURES DE SÉCURITÉ

Mesures de sécurité à respecter pour une utilisation sûre de l'auto-cuiseur:

1. Lire attentivement les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser manches et poignées.
3. Surveiller l'auto-cuiseur si des enfants se trouvent à proximité.
4. Ne pas placer l'auto-cuiseur dans un four chaud.
5. Déplacer avec beaucoup de précaution un auto-cuiseur contenant des liquides chauds.
6. Ne pas utiliser l'auto-cuiseur à d'autres fins que celles prévues.
7. Cet appareil réalise une cuisson sous pression. Attention aux risques de brûlures par liquide bouillant. S'assurer qu'il est correctement fermé avant de le mettre en marche. Voir les instructions de fonctionnement.
8. Ne pas remplir l'auto-cuiseur au-delà des deux tiers de sa capacité. Pour cuire des aliments qui gonflent (riz, légumes secs), le remplir seulement à la moitié. Trop plein, la soupape de l'appareil peut se boucher et entraîner un excès de pression. Voir les instructions de cuisine.
9. Rappel: certains aliments tels que la compote de pommes, les myrtilles, la farine d'avoine, l'orge perlée et d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti sont source d'écume et de projections qui peuvent bloquer le dispositif de libération de pression (soupape vapeur). Ces aliments ne doivent pas être préparés dans un auto-cuiseur.
10. Vérifier toujours les dispositifs de libération de la pression avant de cuisiner.
11. Ne pas ouvrir l'auto-cuiseur tant qu'il est chaud et qu'il contient de la pression. Si les poignées sont difficiles à ouvrir, cela signifie qu'il est encore sous pression. Ne pas forcer l'ouverture. Ouvrir le régulateur de pression et placer l'auto-cuiseur sous un jet d'eau pour éliminer la pression interne. Toute pression contenue dans l'auto-cuiseur représente un danger. Voir les instructions de fonctionnement.
12. Ne pas utiliser cet appareil pour frire à pression avec de l'huile.
13. Dès que la pression de cuisson est atteinte, réduire le feu afin que le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
14. **CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

Introduction

Les autocuiseurs d'aujourd'hui sont, sans aucun doute, très différents de ceux qu'ont utilisés nos mères et nos grands-mères. Lorsqu'ils furent introduits sur le marché, à la fin des années 1930, les autocuiseurs étaient considérés comme l'un des meilleurs alliés des maîtresses de maison car il leur permettait de préparer des repas délicieux, bons pour la santé, économiques et de gagner du temps par rapport aux méthodes traditionnelles. Si les arguments concernant la santé et la cuisson rapide sont encore valables, la conception et l'ingénierie des autocuiseurs ont subi une évolution significative.

Comme ils sont entourés d'innombrables mythes, les autocuiseurs sont certainement les ustensiles de cuisine les moins bien compris. Ceci est réellement lamentable car les autocuiseurs présentent de nombreux avantages par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles. Et l'un des arguments majeurs est que les aliments peuvent être préparés en un tiers du temps normalement requis. Comme les aliments sont cuits sur un laps de temps plus court, ils perdent moins de leur couleur et de leur saveur. Ils retiennent davantage les minéraux et les vitamines qui sont, normalement, lavés par la préparation dans de grandes

quantités d'eau, des récipients ouverts et une cuisson longue.

Les autocuiseurs Fagor, fabriqués en acier inoxydable 18/10 de haute qualité et gros calibre, sont conçus pour leur fonctionnalité et leur sécurité, car ils remplissent toutes les normes internationales de sécurité. Si vous savez ce que signifie cuisiner avec un autocuiseur, vous constaterez que la soupape tournante des anciens autocuiseurs a été éliminée. Vous ne devrez plus penser à vérifier si elle fonctionne correctement ou s'il y a trop de pression dans l'autocuiseur puisque quatre soupapes de sortie de pression et un régulateur de pression ont été incorporées au couvercle. Ce régulateur de pression Fagor, simple à utiliser, fait qu'il est plus facile que jamais de déterminer la pression correcte et de la maintenir puisque ces soupapes indiquent quand il faut réduire ou augmenter la source de chaleur pour avoir le niveau de pression souhaité.

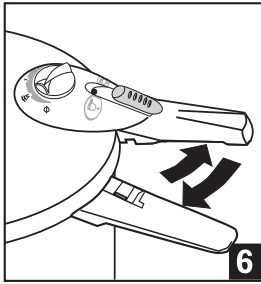
Avec une utilisation et un entretien appropriés, votre autocuiseur Fagor vous assurera de nombreuses années d'usage sans soucis et de délicieux repas rapides et faciles à préparer.

Autocuiseur Elite de FAGOR

Composants et caractéristiques

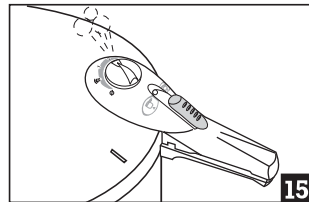
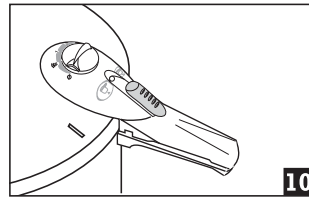
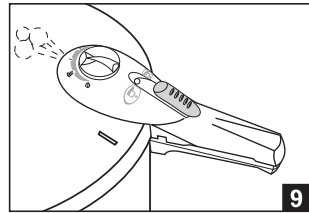
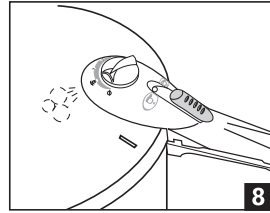
1. **Autocuiseur:** Corps et couvercle fabriqués en acier inoxydable de haute qualité et gros calibre; toute la cuisson se déroule dans l'autocuiseur.
2. **Couvercle:** Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et gros calibre. Ce couvercle doit être correctement fermé et la pression de fonctionnement correctement sélectionnée pour que le récipient atteigne la pression nécessaire. Pour placer facilement le couvercle, le placer sur le corps et faire pression sur le manche du couvercle pour l'emboîter sur le corps (Fig. 6)

NE JAMAIS FORCER LE COUVERCLE



3. **Poignées latérales:** Les poignées latérales servent à transporter l'autocuiseur.
4. **Manche du couvercle:** Il sert à retirer le couvercle de l'autocuiseur et contient des composants essentiels au fonctionnement de celui-ci.
5. **Manche du récipient:** En plus de servir à transporter le récipient, le manche du récipient se bloque avec le manche du couvercle quand on tourne le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. **Soupape de fonctionnement:** L'autocuiseur Elite de Fagor permet de sélectionner entre deux niveau de pression de cuisson (Haut: 15 livres

de pression et bas: 8lbs), la position pour libérer la pression automatiquement et la position qui permet de retirer la soupape pour son nettoyage. (Figures 8-9-10-15)

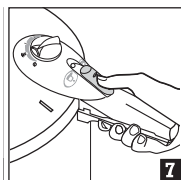


POSITION DU SELECTEUR	PRESSION Livres/Pouces	NIVEAU DE PRESSION
☺	0	
1	8.5	Moyen
2	15.5	Haut

Lorsque la pression se crée, l'excès de pression (vapeur) peut commencer à sortir par la soupape de fonctionnement (cette soupape de fonctionnement est l'un des composants de

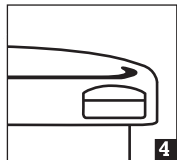
sécurité de l'autocuiseur). Quand cela se produit, vous devez régler la température de cuisson en réduisant la source de chaleur jusqu'à ce que le jet de vapeur soit constant et modéré. Quelques gouttes d'eau produites par la condensation de la vapeur peuvent également sortir de la soupape de fonctionnement et s'accumuler sur le couvercle. Ceci est normal, ainsi que l'émission d'un doux sifflement.

7. **Poussoir:** Il permet d'ouvrir l'autocuiseur, une fois qu'il ne reste plus de pression à l'intérieur.



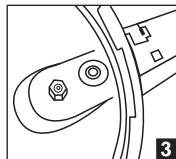
8. **Joint de fermeture:** Pour empêcher que l'air ne s'échappe, un joint caoutchouc est disposé sur le pourtour inférieur du couvercle. Ne jamais utiliser l'autocuiseur si le joint de fermeture ne se trouve pas correctement en place. Ne pas utiliser l'autocuiseur si le joint est usé ou cassé. Le joint peut être remplacé par la pièce référencée 009 de Fagor en appelant le numéro 1-800-2070806 ou en visitant notre site à l'adresse Internet: www.fagoramerica.com

9. **Fenêtre de sécurité:** Si la pression est excessive, la vapeur sortira par la découpe de la fenêtre de sécurité située sur le bord du couvercle. (fig. 4)



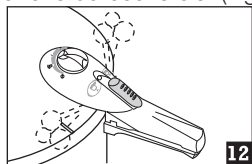
10. **Soupape de sécurité:** Logée à l'intérieur de la poignée et accessible pour sa vérification et son montage de l'intérieur

du récipient, elle intervient quand il se produit une génération excessive de pression en provoquant une sortie constante de vapeur de l'intérieur du manche du récipient. De plus, elle empêche l'ouverture du récipient tant qu'il existe de la pression en son intérieur.



11. **Fond diffuseur thermique:** Dans la mesure où l'objectif des récipients à pression est une cuisson rapide, leur base comporte un fond diffuseur thermique composé de 3 couches de métal. L'aluminium, l'un des métaux qui conduit le mieux la chaleur, est pris en sandwich entre deux couches d'acier; ainsi le fond qui entre en contact avec le brûleur ne contient aucun élément magnétique. Cette caractéristique permet de cuisiner sur des plaques à induction.

12. **Indicateur de pression:** Il permet de visualiser l'existence de pression à l'intérieur du récipient. A mesure que l'autocuiseur s'échauffe et que de la pression se crée à l'intérieur, l'indicateur de pression s'élève peu à peu. En même temps, une sortie latérale de vapeur doit se produire par le manche du couvercle. (Figure 12)

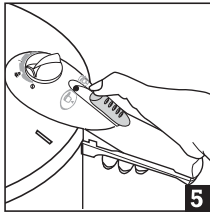


Si l'indicateur est soulevé, cela indique qu'il existe de la pression à l'intérieur du récipient et l'ouverture du récipient est impossible. Si l'indicateur disparaît dans son logement, cela veut dire qu'il n'existe plus de pression à l'intérieur du récipient.

La cuisine avec l'autocuiseur Elite Fagor

Préparation

1. Sélectionner avec la soupape de fonctionnement la position du niveau de pression. Appuyer sur le poussoir et déplacer vers le haut le manche du couvercle (Fig. 5.) en tenant le manche du corps avec la main gauche.



2. Avant d'utiliser le récipient pour la première fois, bien nettoyer toutes les pièces avec de l'eau chaude, rincer et sécher. Ne jamais mettre aucun élément ou pièce du récipient dans un lave-vaisselle.
3. Retirer le joint étanche chaque fois que le couvercle est lavé. Le laver avec de l'eau tiède et du détergent, bien rincer et sécher avec un chiffon. Appliquer ensuite une couche d'huile végétale. Répéter cette opération à chaque lavage de l'autocuiseur pour prolonger la durée de vie utile du joint et faciliter la fermeture du couvercle.

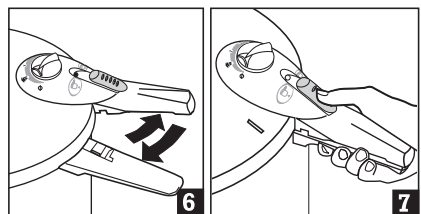
Comment ajouter aliments et liquides

1. Pour cuisiner, il est indispensable d'introduire dans le récipient au minimum une tasse de liquide pour permettre la vaporisation. Ne jamais remplir le récipient au-delà des 2/3 de sa capacité (eau et ingrédients compris) car de l'espace doit rester libre à l'intérieur pour que se crée de la pression.

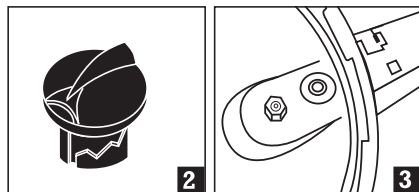
2. Remplir le récipient uniquement jusqu'à la moitié de sa capacité lorsque il s'agit de cuisiner des aliments qui augmentent de volume et/ou qui produisent de l'écume en cours de cuisson, comme les pois secs et autres légumes secs ou grains. Dans le cas de soupes ou de bouillons concentrés, ne remplir qu'à la moitié de la capacité.
3. Pour cuisiner des SAUCES, surveiller que celles-ci ne soient pas trop épaisses et agiter le récipient avant de l'ouvrir, EN VÉRIFIANT TOUJOURS AVANT QU'IL N'EXISTE PLUS DE PRESSION À L'INTÉRIEUR DU RÉCIPIENT, pour faire disparaître les éventuels foyers de chaleur ou dépressions qui pourraient se créer à l'intérieur. CETTE MESURE EST INDISPENSABLE DANS LA CUISSON DE SOUPES OU DE LEGUMES SECS, TELS QUE CRÈME DE LENTILLES, POIS CHICHES, etc... Comme mesure de sécurité, il convient de respecter les capacités indiquées plus haut pour éviter une évaporation totale du liquide.

Contrôle du temps de cuisson

1. Pour fermer l'autocuiseur, aligner le repère du couvercle avec celui du manche. Appuyer sur le couvercle et le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux manches coïncident et s'emboîtent. (Fig 6 & 7).



- Avant de fermer le récipient, vérifier toujours que la soupape de fonctionnement (Figure 2) et la soupape de sécurité (Figure 3) soient propres. Sélectionner la position de la jauge de pression.



- Placer le récipient au centre du brûleur. L'autocuiseur Elite de Fagor peut être utilisé sur tous les types de brûleurs dont: à gaz, plaques électriques, céramiques et induction. Au moment de cuisiner sur un brûleur à gaz, commencer avec une puissance de chaleur forte ; sur un autre type de brûleur, commencer avec une puissance de chaleur moyenne.. Pour que les flancs du récipient ne changent pas de couleur, régler toujours le brûleur de façon à ce que avec le gaz les flammes ne remontent pas sur les côtés du récipient. Avec une plaque électrique, choisir un brûleur de diamètre inférieur ou égal à celui de la base du récipient.
- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper un jet de vapeur continu, baisser la source de chaleur à une puissance suffisante pour maintenir la pression sans faire sortir trop de vapeur. Ainsi, la cuisson s'effectuera parfaitement sans gaspiller l'énergie et en respectant les apports vitaminiques. **C'EST À CE MOMENT QUE COMMENCE LE TEMPS DE CUISSON.** Nous recommandons l'utilisation d'un chronomètre de cuisine pour contrôler le temps exact de cuisson.
- Si, au cours de la période de cuisson, la soupape de fonctionnement

laisse échapper un jet trop important de vapeur, la source de chaleur doit être abaissée pour régler et maintenir le degré de pression approprié.

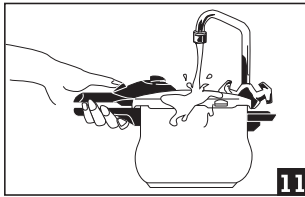
- Si la pression diminue et que la soupape de fonctionnement laisse échapper très peu ou pas du tout de vapeur, la source de chaleur doit être augmentée jusqu'à ce que le jet de vapeur sorte de façon modérée et constante.
- NE JAMAIS SECOUER L'AUTOCUISEUR PENDANT LA PÉRIODE DE CUISSON.** Ceci entraînera une sortie de vapeur par la soupape de fonctionnement et donc une diminution de la pression.

Comment éliminer la pression en fin de cuisson

Vérifier toujours avec la recette de l'aliment en cours de préparation si l'autocuiseur doit être refroidi naturellement ou si la méthode de refroidissement rapide peut être utilisée. Il existe 3 méthodes pour libérer la pression:

- Dans le cas du **refroidissement naturel**, retirer l'autocuiseur du brûleur et laisser la pression descendre naturellement. Cette méthode peut prendre de 10 à 15 minutes, selon la quantité de liquide et d'aliment introduite dans le récipient. Le système du refroidissement naturel s'utilise pour cuire des aliments comme les viandes ou les haricots secs, auxquels un temps supplémentaire de cuisson est profitable, même si le degré de pression s'abaisse peu à peu. Ouvrir l'autocuiseur dès qu'il n'existe plus de pression (l'indicateur de pression disparaît dans son logement) et que la soupape de fonctionnement n'émet plus de vapeur. Appuyer sur le poussoir et tirer vers le haut le manche du couvercle pour que le récipient s'ouvre.

2. La méthode du refroidissement rapide s'utilise pour abaisser la pression du récipient le plus rapidement possible, comme le demande la cuisson de la plupart des légumes et des fruits de mer. Pour cela, on retirera l'autocuiseur du brûleur pour le mettre dans l'évier et on laissera couler l'eau du robinet sur le couvercle (Fig. 11).



Au moment de placer le récipient dans l'évier, l'incliner de façon à ce que l'eau s'écoule vers le bas, loin du manche du couvercle.

Dès qu'il n'existe plus de pression (l'indicateur de pression disparaît dans son logement) et que la soupape de fonctionnement n'émet plus de vapeur, le récipient peut être ouvert en appuyant sur le poussoir.

NE JAMAIS PLONGER L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU.

3. Si vous utilisez la **méthode de libération de la pression avec la soupape de fonctionnement**, placez la soupape sur la position de décompression (Fig. 8) et laissez sortir la vapeur. Une fois qu'il n'existe plus de pression à l'intérieur du récipient et que la soupape n'émet plus de vapeur, passer au point 4.
4. Dès que toute la pression a disparu (l'indicateur de pression rentre dans son logement), appuyer sur le poussoir (Fig. 5) et déplacer vers le haut le manche du couvercle) en tenant le manche du corps avec la main gauche. Ne jamais ouvrir le récipient en direction du visage, même si toute la pression a disparu, car il peut encore contenir de la vapeur chaude.

Nettoyage et entretien

1. L'autocuiseur Elite de Fagor est fabriqué en acier inoxydable 18/10 de haute qualité et gros calibre.
2. Après chaque utilisation, l'autocuiseur doit être lavé avec de l'eau tiède et un détergent doux pour vaisselle. Laver le récipient à la main uniquement, car l'acier inoxydable peut changer de couleur dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'éponges métalliques ni de grattoirs pour ne pas endommager la finition miroir extérieure. Le couvercle doit être lavé uniquement à l'eau et séché immédiatement après.
3. Pour éliminer des taches rebelles ou la décoloration de l'intérieur, verser le jus d'un demi citron dilué dans 1 ou 2 tasses d'eau dans le récipient, faire chauffer avec le couvercle en place pendant 15 minutes, retirer l'autocuiseur du brûleur et laisser descendre la pression naturellement. Laver comme d'habitude.
4. Toujours sécher le récipient propre avec un chiffon sec, propre et doux après l'avoir lavé pour préserver sa finition miroir.
5. Pour augmenter la durée de vie utile du joint caoutchouc, le retirer après chaque utilisation et le laver à l'eau tiède avec un détergent doux pour vaisselle. Le rincer et le sécher complètement et lui appliquer une couche d'huile végétale avant de le remettre en place.
6. Ne pas garder le récipient avec le couvercle en place. Déposer simplement le couvercle renversé sur l'autocuiseur.

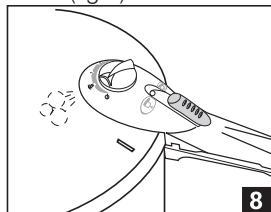
Maintenance pour assurer une utilisation sûre

1. Avant d'utiliser votre autocuiseur Elite, vérifiez toujours que les orifices de sortie du jet de vapeur sont propres et que le conduit n'est pas

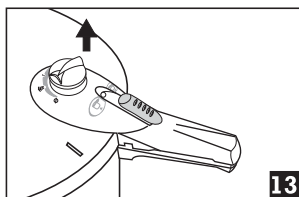
obstrué.

Un nettoyage correct de la soupape de fonctionnement est important. On procédera de la façon suivante:

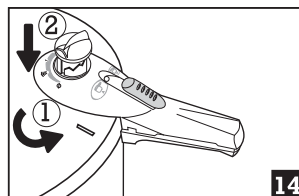
- Déplacer la soupape de fonctionnement jusqu'à la position de décompression (fig 8).



- Lever la soupape de fonctionnement (Fig. 13).



- Déplacer la soupape de fonctionnement en effectuant un mouvement descendant vers la position (Fig. 14) et retirer la soupape. Nettoyer l'orifice avec de l'eau à pression.



2. Pour plus de sécurité et de meilleures performances, il convient de remplacer le joint caoutchouc tous les 12 mois au moins. Le numéro de pièce correspondant au joint caoutchouc est Fagor 009.
3. Avant d'utiliser l'autocuiseur Elite de Fagor, vérifier toujours que les manches (manche du récipient, poignée latérale et manche du couvercle)

soient bien vissés à leur place. Sinon, resserrer les vis à l'aide d'un tourne-vis.

4. Pièces de rechange : Utiliser uniquement des pièces de rechange originales, distribuées par Fagor América, Inc. L'utilisation de pièces non autorisées ou de pièces rapportées peut entraîner un mauvais fonctionnement de l'unité et annule toutes les garanties fournies par le fabricant.

Premiers conseils de cuisine

Instructions de base pour cuisiner les aliments les plus habituellement préparés en autocuiseur.

Légumes frais et congelés

- Laver minutieusement les légumes.
- Peler les tubercules comme les betteraves, les carottes, les pommes de terre et les navets.
- Les courges entières doivent être piquées avec une fourchette plusieurs fois avant de les faire cuire.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 10 minutes, mettre 2 tasses d'eau.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa contenance.
- Lorsqu'on prépare des légumes congelés, il faut rallonger le temps total de cuisson de 1 à 2 minutes.
- Utiliser la méthode de refroidissement rapide à la fin du temps de cuisson.

LEGUMES

TEMPS DE CUISSON

APPROXIMATIF

Bette coupée	2 minutes
Artichaut, grand, effeuillé	9-11 minutes
Artichaut, moyen, effeuillé	6-8 minutes
Petits pois en cosse	1 minute
Brocolis, pousses	2 minutes
Brocolis, tiges	3 minutes
Courgette Acorn, 1/2	7 minutes
Courgette Butternut, morceaux 2 cm	4 minutes
Courgette Pattypan entière 1 kg	11 minutes
Courgette Spaghetti entière 1 kg	10 minutes

Courgette Summer rondelles 2 cm	2 minutes
Courge, morceaux 5 cm	3-4 minutes
Oignon entier 3 cm de diamètre	2 minutes
Chou, coupé	1-2 minutes
Chou vert frisé coupé	5 minutes
Chou-fleur	2-3 minutes
Scarole coupée	1-2 minutes
Asperge entière fine	1-11/2 minutes
Asperge entière grosse	1-2 minutes
Épinards congelés	4 minutes
Épinards frais coupés	2 minutes
Haricots blancs en cosse	2 minutes
Fèves en cosse	4 minutes
Flageolets	2-3 minutes
Mais en épi	3 minutes
Navet de Suède morceaux 2 cm	7 minutes
Navet petit, en quarts	3 minutes
Navet en morceaux de 3 cm	3 minutes
Petits haricots verts	2-3 minutes
Patate douce morceaux 3 cm	5 minutes
Pommes de terre nouvelles petites	5 minutes
Pommes de terre morceaux 3 cm	6 minutes
Pommes de terre rouges nouvelles petites	5 minutes
Pommes de terre rouges morceaux 3 cm	6 minutes
Betterave en rondelles 1/2 cm	4 minutes
Betterave grande entière	20 minutes
Betterave petite entière	12 minutes
Choux de Bruxelles entiers	4 minutes
Chou rouge ou vert en quarts	3-4 minutes
Chou rouge ou vert, rondelles de 1/2 cm	1 minute
Tomates en quarts	2 minutes
Carottes rondelles 1/2 cm	1 minute
Carottes en morceaux de 2 cm	4 minutes

Fruits frais et secs

Fruits frais:

- Laver et dénoyauter ou retirer le cœur des fruits. Les peler si nécessaire et les couper en rondelles.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité.
- Ajouter aux fruits du sucre et/ou les condiments voulus avant ou après la cuisson.
- Lorsqu'on fait cuire des fruits entiers ou par moitiés, il faut utiliser la métho-

de de refroidissement rapide. Si l'on fait cuire des fruits coupés en rondelles ou en morceaux, pour faire des compotes ou pour les mettre en conserve, utiliser la méthode de refroidissement naturel.

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la maturité des fruits.

Fruits secs:

- Placer les fruits secs dans l'autocuiseur avec 1 tasse d'eau ou de jus de fruit pour chaque tasse de fruits secs.
- Si on le souhaite, on peut ajouter des condiments. Utiliser la méthode de refroidissement rapide à la fin de la cuisson. Si à la fin du temps de cuisson, les fruits sont encore fermes, faire bouillir à feux doux sans recouvrir l'autocuiseur avec le couvercle, jusqu'au point souhaité. Ajouter de l'eau si nécessaire.

FRUITS	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Prunes	4-5 minutes
Abricots frais entiers ou 1/2	2-3 minutes
Abricots séchés	4 minutes
Pêches fraîches moitiés	3 minute
Pêches séchées	4-5 minutes
Pommes fraîches en rondelles ou morceaux	2-3 minutes
Pommes séchées	3 minutes
Raisins secs	4-5 minutes
Poires fraîches en moitiés	3-4 minutes
Poires séchées	4-5 minutes

Haricots secs et autres légumes secs

- Les nettoyer et les rincer à l'eau tiède.
- Mettre les haricots à tremper dans une quantité d'eau tiède quatre fois supérieure à leur volume au moins quatre heures avant de les faire cuire, ou même les laisser tremper la nuit précédente. Ne pas ajouter de sel à

l'eau car cela durcirait les haricots et éviterait qu'ils n'absorbent l'eau.

- Ne pas faire tremper les lentilles ni les petits pois cassés.
- Après les avoir fait tremper, sortir les haricots et peaux flottant.
- Egoutter les haricots et jeter l'eau.
- Rincer les haricots à l'eau tiède (ceci s'applique également aux lentilles et aux petits pois cassés).
- Mettre les haricots ou les légumes secs dans l'autocuiseur. Ajouter trois tasses d'eau pour chaque tasse de haricots. Ne pas ajouter de sel aux haricots. Ils doivent être assaisonnés après la cuisson.
- Ajouter une cuillerée d'huile végétale pour chaque tasse d'eau pour éliminer l'écume.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité.
- Pour améliorer le goût, faire cuire les haricots et les lentilles avec quelques feuilles de laurier et un petit oignon où on aura piqué deux clous de girofle.
- Après le temps de cuisson, laisser que la pression diminue naturellement.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité des haricots ou autres légumes secs. Si après la période de cuisson recommandée, les légumes sont encore fermes, poursuivre la cuisson sans recouvrir l'autocuiseur avec le couvercle. Si nécessaire, ajouter de l'eau.
- Une tasse de haricots ou autres légumes secs double de volume à la cuisson.
- Lorsqu'on prépare une soupe aux lentilles ou aux petits pois cassés, suivre les temps donnés pour un récipient conventionnel.

LEGUMES	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Airelles	8-10 minutes
Petits pois, soupe	10 minutes
Petits pois	8-10 minutes
Azuki	4-5 minute

Haricots blancs	5-7 minutes
Haricots rouges	10-12 minutes
Haricots noirs	8-10 minutes
Haricots blancs et noirs	4-6 minutes
"Gandules"	7-9 minutes
Pois chiches	10-12 minutes
Lentilles rouges	7-9 minutes
Lentilles, soupe	8-10 minutes
Lentilles, vertes	8-10 minutes

Grains

- Les nettoyer et les rincer à l'eau tiède.
- Mettre les grains comme le blé ou l'orge perlé à tremper dans une quantité d'eau tiède quatre fois supérieure à leur volume au moins quatre heures avant de les faire cuire, ou même les laisser tremper la nuit précédente. Ne pas ajouter de sel à l'eau car cela durcirait les haricots et éviterait qu'ils n'absorbent l'eau.
- Ne pas faire tremper le riz.
- Après les avoir fait tremper, sortir les grains et peaux flottant.
- Egoutter les grains et jeter l'eau.
- Rincer les haricots à l'eau tiède (ceci s'applique également au riz).
- Faire cuire chaque tasse de grains avec la quantité d'eau indiquée.
- Saler.
- Lorsqu'on fait cuire du blé ou de l'orge, ajouter une cuillerée d'huile végétale pour chaque tasse d'eau pour éliminer l'écume.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité.
- Après le temps de cuisson, laisser que la pression diminue naturellement.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité des grains. Si après la période de cuisson recommandée, les grains sont encore fermes, poursuivre la cuisson sans recouvrir l'autocuiseur avec le couvercle. Si nécessaire, ajouter de l'eau.
- Une tasse de grains double de volu-

me à la cuisson.

- Lorsqu'on prépare une soupe aux lentilles ou aux petits pois cassés, suivre les temps donnés pour un récipient conventionnel.

GRAINS (1 tasse)	QUANTITE D'EAU APPROXIMATIVE	TEMPS DE CUISSON
Riz bastami	1 1/2 tasses	5-7 minutes
Riz grain long	1 1/2 tasses	5-7 minutes
Riz complet	1 1/2 tasses	15-20 minutes
Riz sauvage	3 tasses	22-25 minutes
Orge perlé	3 tasses	15-20 minutes
Blé	3 tasses	15 minutes

Viandes et volailles

- Retirer toute la graisse visible de la viande ou des volailles. Si on prépare un morceau entier de viande, le couper de manière qu'il entre dans l'autocuiseur sans toucher les parois. La viande coupée en petits morceaux cuit plus vite.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, dorer la viande ou la volaille dans 2 à 3 cuillerées d'huile végétale ou d'olive, dans l'autocuiseur, sans mettre le couvercle et avant d'ajouter les autres ingrédients. Ne pas surcharger l'autocuiseur, dorer la viande par groupes si nécessaire. Laisser égoutter l'excès de graisse et commencer la recette.
- Toujours préparer la viande ou la volaille avec au moins 1/2 tasse de liquide. Si le temps de cuisson dépasse 15 minutes, mettre 2 tasses de liquide. Les viandes avec des conservants ou des salades doivent être recouvertes d'eau.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité.
- Lorsqu'on prépare un bouillon concentré ou un potage, mettre tous les ingrédients dans l'autocuiseur et ajouter de l'eau à la moitié de sa con-

tenance.

- Les temps exacts de cuisson varient en fonction de la qualité et de la quantité de viande ou de volaille à cuisiner. A moins que la recette indique autre chose, les temps de cuisson donnés le sont pour 1,5 kg de viande ou de volaille. De même, plus le morceau de viande est gros, plus le temps de cuisson est long.
- Après la cuisson, laisser que la pression diminue naturellement.
- Lorsqu'on prépare de la viande ou de la volaille avec des légumes, il faut commencer par préparer la viande dans du bouillon ou autre liquide. Déduire du temps de cuisson recommandé pour la viande ou la volaille le temps de cuisson des légumes qui mettent le plus longtemps à cuire. Cuisiner la viande sous pression pendant ce temps. Éliminer la pression de l'autocuiseur en utilisant la méthode de refroidissement rapide. Ouvrir l'autocuiseur et ajouter les légumes. Poursuivre la cuisson sous pression pendant le temps recommandé pour les légumes. Éliminer la pression de l'autocuiseur en utilisant la méthode de refroidissement rapide. Vérifier l'assaisonnement. Si on souhaite ajouter des légumes à cuisson rapide comme les petits pois ou des ceps, ne pas les cuire sous pression avec les autres légumes. Les ajouter dans l'autocuiseur avant de servir et faire bouillir sans recouvrir l'autocuiseur avec le couvercle jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

VIANDES ET VOLAILLES	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Boeuf/veau, rôti	35-40 minutes
Boeuf/veau 3 cm de large	25-30 minutes
Boeuf/veau, cubes de 2 cm 700 g	10-15 minutes
Boeuf, viande lardée 900 g	10-15 minutes
Boeuf, boulettes 450 à 900 g	5-10 minutes
Boeuf, viande séchée	50-60 minutes
Porc, rôti	40-45 minutes

Porc, côtes 900 g	15 minutes
Porc, jambon fumé	20-25 minutes
Porc, jambon, morceaux	20-25 minutes
Mouton, gigot	35-40 minutes
Mouton, cubes de 2 cm 700 g	10-15 minutes
Poulet entier, 900 à 1300 g	12-15 minutes
Poulet en morceaux 900 à 1300 g	8-10 minutes
Cailles, deux	8-10 minutes
Potage ou bouillon concentré de viande de boeuf ou de volaille	10-15 minutes

Moules	2-3 minutes
Poisson entier vidé	5-6 minutes
Poisson filets de 3 à 5 cm d'épaisseur	2-3 minutes
Poisson, soupe ou bouillon concentré	5-6 minutes

Poissons et fruits de mer

- Nettoyer et vider le poisson. Retirer toute arête visible.
- Laver et rincer les coquillages à l'eau froide. Mettre les clovisses et les moules à tremper à l'eau froide avec le jus d'un citron pendant une heure, pour en faire sortir le sable.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des fruits de mer qu'on prépare.
- Préparer les fruits de mer dans le panier sur le support, avec au moins æ de tasse de liquide. Mettre une mince couche d'huile végétale sur le panier pour faire cuire le poisson.
- Si on le souhaite, on peut ajouter un assaisonnement au liquide de cuisson.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité.
- Lorsqu'on prépare un bouillon ou un potage, mettre tous les ingrédients dans l'autocuiseur et ajouter de l'eau jusqu'à la moitié de sa contenance.
- Utiliser la méthode de refroidissement rapide à la fin de la période de cuisson.

FRUITS DE MER ET POISSONS	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Clovisses	2-3 minutes
Crevettes	1-2 minutes
Crabe	2-3 minutes
Langouste 700 à 900 g.	2-3 minutes

Adapter des recettes traditionnelles pour les utiliser avec l'autocuiseur Elite de Fagor

Il est très facile d'adapter une recette à la cuisson avec l'autocuiseur Elite de Fagor. En général, les soupes, ragoûts, viandes de boeuf et volailles dorées ou rôties à feu doux, ainsi que les recettes à cuisson lente comme les sauces tomate et les conserves de fruits, obtiennent les meilleurs résultats. Lorsqu'on adapte une recette, toujours se référer aux "Instructions de base pour cuisiner", page 33, afin de déterminer le niveau de pression et le temps de cuisson requis.

Viandes et volailles: Lorsqu'on prépare des viandes ou des volailles, il faut bien les dorer dans l'autocuiseur, avec au moins 2 cuillerées d'huile végétale ou d'olive. Il faut égoutter l'excès de graisse et faire revenir de l'oignon, de l'ail ou autre, en fonction de la recette. Ajouter le reste des ingrédients et au moins 1/2 tasse du liquide avec lequel on va cuisiner, comme un bouillon, de la purée de tomates diluée ou du vin.

Soupes: Les soupes se préparent facilement et rapidement. Ajouter dans l'autocuiseur, de la viande, de la volaille ou des fruits de mer aux légumes, herbes ou épices voulus. Ajouter les ingrédients liquides mais s'assurer de ne pas remplir l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité. Voir les "Instructions de base pour cuisiner", page 33, pour vérifier les temps de cuisson et les instructions.

Sauce tomate et fruits en conserve:

Etant donné que les aliments comme la sauce tomate et les fruits en conserve se préparent traditionnellement à feu très doux, il faut les préparer en utilisant un niveau moyen de pression.

Lorsqu'on prépare une sauce tomate, faire revenir de l'oignon et/ou de l'ail hachés. Ajouter la viande ou la volaille dorées, comme indiqué à la recette. Ajouter les tomates en purée ou écrasées et passées à la passoire. Ne remplir l'autocuiseur que jusqu'à la moitié de sa capacité. Mettre le couvercle et le verrouiller. Faire cuire sous pression moyenne pendant 20 minutes. Retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et laisser la pression diminuer naturellement.

Pour faire des fruits en conserve, préparer les fruits comme indiqué aux "Instructions de base pour cuisiner", au paragraphe fruits, page 34. Les mettre dans l'autocuiseur avec la quantité de sucre souhaitée. Laisser reposer une heure pour que les fruits éliminent leur jus naturel. Les mettre à bouillir dans l'autocuiseur sans couvercle. Bien mélanger et ajouter le reste des ingrédients indiqués par la recette. Mettre le couvercle et le verrouiller. Faire cuire à pression moyenne pendant 8 minutes. Retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et laisser que la pression baisse naturellement.

Problèmes et solutions

PROBLEME:	Il n'y a pas de sortie de vapeur par la soupape de fonctionnement.
RAISON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le poussoir n'est pas en position fermée. 2. Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur. 3. Le joint de fermeture est sale ou détérioré. 4. La source de chaleur n'est pas suffisante. 5. Les conduit est bouché.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placer le poussoir en position de fermeture. 2. Vérifier et introduire la quantité conseillée. 3. Nettoyer ou remplacer. 4. Augmenter la puissance de la source de chaleur. 5. Vérifier si le conduit est propre.

PROBLEME:	La pression ne monte pas.
RAISON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas assez de liquide. 2. L'autocuiseur n'est pas bien fermé. 3. La soupape automatique est sale et/ou bouchée. 4. Le joint en caoutchouc est: <ol style="list-style-type: none"> a) Mal mis en place. b) Sale. c) Usé.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser toujours la quantité appropriée de liquide indiquée dans la recette. Cette quantité ne doit jamais être inférieure à 1/2 tasse. Mais ne jamais remplir l'autocuiseur avec du liquide à plus des 2/3 de sa capacité. 2. En suivant les instructions du point 1, page 31 de cette notice, fermer l'autocuiseur de manière à avoir une fermeture hermétique permettant de créer la pression nécessaire. 3. Il est possible que la soupape automatique se salisse lorsqu'on cuisine des aliments tendant à former de l'écume, comme les haricots secs. Nettoyer souvent la soupape automatique, comme indiqué au point 1 de la page 32. 4. <ol style="list-style-type: none"> a) Il faut toujours retirer et laver le joint en caoutchouc après avoir utilisé l'autocuiseur, comme indiqué au point 5, page 32. S'assurer de bien l'essuyer et de le remettre en place à l'intérieur du bord du couvercle avant de ranger l'autocuiseur. b) Vérifier que le joint en caoutchouc est en place, chaque fois, avant d'utiliser l'autocuiseur. c) Avec une utilisation continue, le joint en caoutchouc commence à s'user. Il faut le remplacer au moins au bout d'un an si l'autocuiseur a été fréquemment utilisé (voir les points 2 et 4, pages 32-33).

PROBLEME:	<ol style="list-style-type: none"> 1. La soupape automatique laisse sortir un jet constant et modéré de vapeur et de petites gouttes d'eau condensée s'accumulent sur le couvercle. 2. La soupape automatique laisse échapper un grand jet de vapeur constant, avec ou sans accumulation de gouttes d'eau condensée sur le couvercle.
RAISON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lorsque l'autocuiseur est utilisé correctement, la soupape automatique laisse passer un jet constant et modéré de vapeur et des gouttes d'eau condensée s'accumulent sur le couvercle. 2. <ol style="list-style-type: none"> a) La source de chaleur est trop forte. b) La soupape automatique est sale. c) La soupape de sécurité ne fonctionne pas correctement
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fonctionnement normal. 2. <ol style="list-style-type: none"> a) Réduire la puissance de la source de chaleur de manière que la soupape automatique laisse échapper un jet de vapeur constant et modéré. b) Vérifier que la soupape automatique n'a pas de particules d'aliments. Si tel est le cas, les sortir avec un cure-dents ou une fine tige métallique. c) Il faut remplacer la soupape automatique. Contacter le SAV Fagor, à l'adresse et au téléphone indiqués sur la garantie.

PROBLEME:	La vapeur sort par les bords du couvercle.
RAISON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'autocuiseur est trop plein. 2. L'autocuiseur n'est pas bien fermé. 3. Le joint en caoutchouc est: <ol style="list-style-type: none"> a) Mal mis en place. b) Sale. c) Usé.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de la moitié ou des 2/3 de sa capacité, en fonction de l'aliment à préparer. Pour plus de détails, voir les "Instructions de base pour cuisiner" commençant à la page 33. 2. En suivant les instructions du point 1 de la page 31, fermer l'autocuiseur de manière à avoir une fermeture hermétique permettant de créer la pression nécessaire. 3. <ol style="list-style-type: none"> a) Toujours sortir et laver le joint en caoutchouc après avoir utilisé l'autocuiseur, comme indiqué au point 5 page 32. S'assurer de bien l'essuyer et de la remettre en place dans la partie intérieure du bord du couvercle avant de ranger l'autocuiseur. b) Vérifier que le joint en caoutchouc est en place chaque fois qu'on utilise l'autocuiseur. c) Avec une utilisation continue, le joint en caoutchouc commence à s'user. Il faut le remplacer au moins au bout d'un an si l'autocuiseur a été fréquemment utilisé (voir les points 2 et 4, pages 32-33).

PROBLEME:	Après la cuisson, on ne peut pas ouvrir l'autocuiseur.
RAISON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il reste encore de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser la méthode de refroidissement rapide pour éliminer la pression restant dans l'autocuiseur. Essayer à nouveau de l'ouvrir. 2. Retirer la soupape de fonctionnement

PROBLEME:	Après la cuisson, on ne peut pas ouvrir l'autocuiseur.
RAISON:	Il reste encore de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser la méthode de refroidissement rapide pour éliminer la pression restant dans l'autocuiseur. Essayer à nouveau de l'ouvrir. 2. Sortir la soupape automatique. Mettre en position de décompression.
PROBLEME:	Les aliments ne sont pas bien cuits
RAISON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le temps de cuisson est trop court. 2. On a Utiliser la méthode de refroidissement rapide pour éliminer la pression de l'autocuiseur.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toujours vérifier les temps de cuisson donnés dans les "Instructions de base pour cuisiner" de cette notice (page 33). Si les aliments sont toujours crus ou trop peu cuits, augmenter le temps de cuisson de 1 à 2 minutes et cuire sous pression, ou faire bouillir avec l'autocuiseur sans couvercle jusqu'au résultat souhaité. 2. Utiliser la méthode de refroidissement naturelle de manière que les aliments disposent d'un temps de cuisson plus long pendant que la pression descend.
PROBLEME:	1. Les aliments sont trop cuits.
SOLUTION:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toujours vérifier les temps de cuisson donnés dans les "Instructions de base pour cuisiner" de cette notice (page 33). Si les aliments sont trop cuits, réduire le temps de cuisson de 1 à 2 minutes. 2. Utiliser la méthode de refroidissement rapide de manière que la pression tombe immédiatement.