



# LUX™ MULTI-COOKER

OLLA ELÉCTRICA MULTIFUNCIONAL  
MULTI-CUISEUR ÉLECTRIQUE



**User's Manual**  
**Manual del Usuario**  
**Manuel d'utilisation**



Scan here to download a free  
recipe book with more than 100  
delicious recipes to use in your  
Fagor LUX™ Multi-Cooker.



# Contents

---

Introduction .....	2
Important Safeguards .....	3
Features and Functions.....	5
Getting Started.....	7
Operating Functions .....	8
Pressure Cooking Program .....	10
Pressure Cooking Charts .....	12
Rice Cooking Programs.....	16
Slow Cooking Program.....	18
Yogurt Program.....	19
Greek Yogurt .....	22
Brown Function .....	22
Sauté Function.....	23
Simmer Function .....	23
Steam Function.....	24
Keep Warm Function .....	24
Time Delay Function.....	25
Cleaning and Maintenance .....	26
Troubleshooting .....	28
Español.....	29
Français .....	57
Limited Warranty .....	86

# Introduction

---

Thank you for purchasing this state of the art Fagor LUX™ Multi-Cooker! The Fagor LUX™ can be used to steam, simmer, brown, sauté, cook white rice, brown rice, risotto, yogurt, pressure cook and slow cook foods to perfection. The user friendly electronic controls are simple and straightforward, allowing you to set recipe times with ease. Plus, the convenient TIME DELAY and KEEP WARM settings provide you with cooking flexibility that meets your busy schedule.

This Fagor LUX™ Multi-Cooker user's manual contains information on the use and care of this product. Please read this manual carefully before operating the Fagor LUX™ Multi-Cooker to ensure proper usage and maintenance of the unit. Carefully following the directions in this manual will enable you to optimize the performance and lifespan of the cooker.

**Note:** This manual applies to all colors and sizes of the LUX™ Multi-Cooker.



## IMPORTANT SAFEGUARDS



The product you have purchased is a state of the art appliance. It adheres to all of the latest safety and technology standards; however, as with any electric appliance, there are some potential risks. Only operate this cooker in accordance with the instructions provided and only for its intended household use.

### **PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.**

- Read all of the instructions contained in this manual before using the appliance.
- This product is not intended for commercial or outdoor use; it is only for household and indoor use.
- Do not operate the unit if the electric cord or plug is damaged. If the appliance is not working properly, has been dropped or damaged, left outdoors or submerged in water, discontinue use immediately and contact our customer service department at 1-800-207-0806.
- The Multi-cooker has a NEMA 5-15P, 3 pins plug and a 47.24 inch power cord.
- Attach plug to the Multi-cooker base first, then insert the power plug into a power outlet. Always ensure that the power cord is completely dry.
- Do not let the electric cord hang over the edge of the table or counter.
- Do not let the electric cord touch hot surfaces.
- If using an extension cord to connect the Multi-cooker, please note that a damaged extension cord can cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage. For safety, be sure to arrange the cord so that it can't be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Do not place the Multi-cooker near heat-emitting devices such as heaters, gas cooktops or electric burners. Do not place the cooker in a heated oven.
- Always use the Multi-cooker in a well-ventilated area.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the Multi-cooker or personal injury.
- Children need close adult supervision at all times when they are in or around the kitchen. Keep this appliance out of the reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- While in operation, do not cover the appliance or position it near flammable materials including curtains, draperies, walls, and fabric upholstered furniture.
- 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. Any pressure in the cooker can be hazardous.

- Always cook in the removable cooking pot of the Multi-cooker. Cooking without the removable cooking pot may cause an electric shock or damage to the unit.
- Never deep fry or pressure fry in the cooker. It is dangerous and may cause a fire and serious damage.
- Never cover or block the pressure valve with anything. This may cause over pressurizing and lead to serious accidents.
- While you're cooking, the lid and the outer stainless steel surface of the cooker might get hot. Handle with care and carry or move the cooker using only the side handles. Be very cautious when moving any appliance containing hot food or liquids.
- Keep hands and face away from pressure regulator knob when releasing pressure from the cooker to avoid being scalded by hot steam.
- After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from residual steam escaping from inside the unit. Lift the lid facing away from you and allow the drops of water to trickle back from the lid into the cooker.
- Always unplug and let cool before cleaning and removing parts. Never attempt to unplug the unit by pulling on the power cable. Keep unplugged when not in use.
- To reduce the risk of an electric shock, never immerse the plug, power cable or housing in water or any other liquid. Only the removable cooking pot can be placed in the dishwasher.
- Only qualified experts may repair and perform maintenance work on the electric Multi-cooker using authentic FAGOR replacement and accessory parts. Never attempt to disassemble and repair the Multi-cooker yourself.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Pressure Cooker Program".
- Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking with foods that expand such as rice or dried vegetables, do not fill the removable cooking pot more than 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and you will not have enough room for proper building of pressure. See "Operating Functions".
- The following foods tend to foam, froth and/or sputter: applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles/pasta or rhubarb. These items may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure when pressure cooking these items to not fill the removable cooking pot more than half way.
- Always check the pressure release devices for clogging before use.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

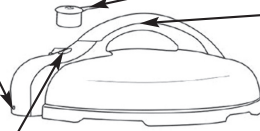
# Features and Functions

## Top of the lid

(2) Self-Locking pin

Pressure regulating knob (1)

Cool-touch handle (3)



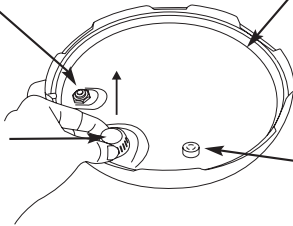
## Bottom of the lid

(4) Floating valve

(5) Silicone gasket

(7) Anti-blocking case  
(pull up to remove)

(6) Safety Pressure Valve



## Body of Multi-cooker

(3) Cool-touch handle

Condensation reservoir (8)  
(can be removed)

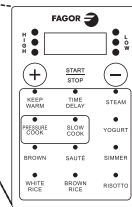
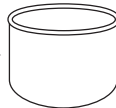
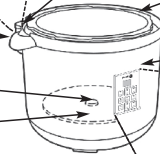
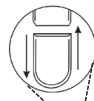
Stationary pot (11)  
(cannot be removed)

(9) Temperature sensor

Control panel (12)

(9) Heating element

(10) Removable cooking pot



- 1. Pressure Regulating Knob:** Turn the regulating knob to the “Pressure” position when cooking under pressure or when using any of the rice cooking functions. Turn the knob to the “Steam” position to release the pressure after pressure cooking or rice cooking and when using the STEAM function. When using the SLOW COOKER or KEEP WARM functions, be sure to turn the pressure regulating knob to the “Steam” position and not to the “Pressure” position.
- 2. Self-Locking Pin:** The lid will lock automatically when it is properly aligned and closed. While cooking under pressure you will not be able to open the lid until all of the pressure is released.
- 3. Cool-Touch Handles:** The cool to the touch handles of the Multi-cooker allows for easy handling and opening of the lid.
- 4. Floating Valve:** The floating valve controls the amount of pressure inside the cooker by allowing excess pressure to be released.
- 5. Silicone Gasket:** Creates an airtight seal needed for the cooker to build pressure. Check the silicone gasket for any tears or cracks before using the Multi-Cooker. To order a new gasket, please contact a Fagor Representative at 1-800-207-0806 or purchase it directly on the Fagor website at [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com).
- 6. Safety Pressure Valve:** The safety pressure valve allows excess pressure to escape from the cooker when it is being used for pressure cooking. It works independently of the floating valve.
- 7. Anti-Blocking Case:** Pull it towards yourself to release the pressure regulator knob for cleaning.
- 8. Condensation Reservoir:** Collects excess condensation during cooking. If there is some liquid in the reservoir after cooking, simply empty it.
- 9. Heating Element and Temperature Sensor:** Both elements regulate the cooking temperature inside the pot.
- 10. Removable Cooking Pot:** Stainless steel pot is dishwasher safe, but hand washing is always recommended.
- 11. Stationary Pot:** This pot cannot be removed from the electric multi-cooker and should NEVER be used for cooking. Before cooking, make sure to place the removable cooking pot into the stationary pot first. All ingredients should be placed into the removable cooking pot ONLY.
- 12. Control Panel:** The easy to use controls allow you to select the different programs available with a touch of a finger. Available for selection are: two pressure cooking settings, two slow cooking settings, white rice, brown rice, risotto, brown, sauté, simmer, steam, yogurt, keep warm, time delay, start/stop and a plus and minus button to adjust cooking time and time delay. Also, on the control panel you will find the HIGH and LOW indicator lights which will blink while pressure or temperature is building. These three lights will go solid once the unit has reached proper pressure or temperature.



## Getting Started: Before First Use

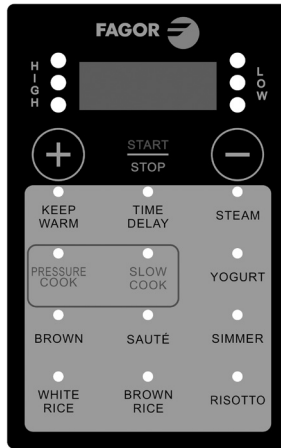
---

Read the safety instructions found in this manual before plugging in and operating the unit. Before using the Multi-cooker for the first time, follow these steps:

1. Remove all packing materials and literature from within the Fagor LUX™ Multi-Cooker. Lift out the removable cooking pot and remove any pieces of paper from under it. Remove the plastic protection from the control panel and any stickers from the lid or stainless steel housing.
2. Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the stainless steel outer housing with a clean damp cloth. NEVER submerge the stainless steel outer housing in water or any other liquid. Only the removable cooking pot is dishwasher safe.
3. To clean the pressure regulator knob, gently push the pressure regulator knob down and at the same time turn the pressure regulator knob counterclockwise past STEAM to CLEAN setting. Once the white dot on CLEAN is aligned with the white dot on the base of the pressure regulator, you can lift the pressure regulator up and off the lid. Look through the holes of the pressure regulator to make sure there is nothing obstructing, and then clean the pressure regulator knob with warm soapy water, allowing the water to run through the pressure regulator to remove all particles.
4. To put the pressure regulator back onto the lid, simply align the CLEAN setting with the white dot on the base, gently push down on the pressure regulator and turn the knob clockwise until it slides back into place.
5. Make sure the silicone gasket is seated properly inside the lid or else the cooker will not function properly.
6. After thorough drying, place the removable cooking pot back into the Multi-cooker before cooking.

# Operating Functions:

## Panel Programs and Functions



## Temperature/Timer Chart

Cooking Function:	Temperature:	Preset Time:	Timer:
Keep Warm	165°F	30 minutes	Up to 12 hours, 30 minute increments
Steam	212°F	5 minutes	1-99 minutes, 1 minute increments
Brown	356°F	30 minutes	1-30 minutes, 1 minute increments
Sauté	284°F	30 minutes	1-30 minutes, 1 minute increments
Simmer	200°F	30 minutes	1-120 minutes, 1 minute increments
High Pressure	240°F-248°F	1 minute	1-99 minutes, 1 minute increments
Low Pressure	226°F-230°F	1 minute	1-99 minutes, 1 minute increments
High Slow Cooker	212°F	2 hours	30 minutes - 10 hours, 30 minute increments
Low Slow Cooker	190°F	2 hours	30 minutes - 10 hours, 30 minute increments
Yogurt	104°F-109°F	8 hours	Up to 24 hours, 30 minute increments
White Rice	226°F-230°F	10 minutes	1-99 minutes, 1 minute increments
Brown Rice	240°F-248°F	20 minutes	1-99 minutes, 1 minute increments
Risotto	240°F-248°F	6 minutes	1-99 minutes, 1 minute increments

1. **Keep Warm:** Used to reheat or keep cooked food warm until ready to serve.
2. **Steam:** This function is used to steam meals such as vegetables and fish. Simply add at least a half a cup of water into the bottom of your removable cooking pot and insert the Fagor Stainless Steel Steamer Basket and Trivet. Make sure that the steamer basket is positioned above the water. The Fagor Stainless Steel Steamer Basket and Trivet can be purchased separately on the Fagor website at [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com).
3. **Brown:** This function is used to seal in flavor and juice by giving the food a golden brown exterior.
4. **Sauté:** This function is used when cooking small pieces of food by preparing them with very little oil at a high heat before using the pressure cooking or slow cooking function.
5. **Simmer:** This function is used to make soup, stew, sauce or other entrees that need to be cooked at a lower heat setting. This function is much gentler than the boiling point of water and will make meat and vegetables very tender.
6. **Pressure Cooking:** HIGH-Use this function to cook at high pressure, 10-13 PSI (pounds per square inch). This pressure setting is more suitable to cook tougher meats and vegetables or other foods that are not so delicate. LOW-Use this function to cook at a low pressure, 4-7 PSI. This pressure setting is more suitable to cook delicate foods such as tender vegetables and certain types of fish.
7. **Slow Cooking:** This program cooks food slowly for up to 10 hours at temperatures of 190°F (LOW) or 212°F (HIGH). Slow cooking helps food retain maximum flavor and tenderness.
8. **Yogurt:** This function is perfect for making traditional homemade yogurt and Greek yogurt.
9. **White Rice:** This function uses low pressure and gives you a preset time of 10 minutes to cook different types of white rice.
10. **Brown Rice:** This function uses high pressure and gives you a preset time of 20 minutes to cook a variety of different rices.
11. **Risotto:** This function uses high pressure and gives you a preset time of 6 minutes to create a gourmet risotto dish.
12. **Start/Stop:** To be used after a cooking selection has been made to begin the cooking process or if you would like to cancel the cooking function.
13. **Time Delay:** Allows you to delay cooking time up to 6 hours. Simply push the time delay button, which will increase by 30 minute increments until you reach the 6 hour maximum time.

## Pressure Cooking Program

---

This program will allow food to cook faster under pressure by reducing cooking time up to 70% compared to traditional cooking methods. Pressure cooking is fast, easy, safe and healthy!

1. Before every use, make sure the silicone gasket and the pressure regulating valves are clean and are properly placed within the cooker.
2. Plug the cord into a wall outlet.
3. Place the removable cooking pot into the cooker, and add the ingredients following the recipe. When cooking foods under pressure, a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid is required.

**NOTE:** Do not fill the pot more than 2/3 full with food and liquid. Do not fill the unit more than 1/2 full when cooking foods that expand during cooking.

**NOTE:** The following foods tend to foam, froth and/or sputter: applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles/pasta or rhubarb. These items may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure when pressure cooking these items to not fill the removable cooking pot more than half way.

4. Place the lid on the cooker; aligning the protruding pin on the handle with the unlocked symbol, and turn your lid counterclockwise until it locks into place. You will know when this unit has been locked once you hear the pin click into place.
5. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE.
6. Choose the desired cooking mode by pressing the PRESSURE COOK button once for HIGH pressure and twice for LOW pressure.
7. Set the desired cooking time by pressing the + or - buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 99 minutes.
8. To set the delay timer, select the TIME DELAY button and use the + or - buttons to adjust when cooking should begin. The delay time goes up in 1/2 hour increments.
9. Press the START/STOP button to begin cooking. The indicator light on the PRESSURE COOK button will flash when the unit has begun to build pressure. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit will beep twice and the digital display will read --:-- after 30 seconds.
10. As the pressure is building, the three circles next to the chosen pressure setting will light up one at a time. The PRESSURE COOK button will also flash until it has reached full pressure. Once pressure has been reached, all three circles will turn solid red, the pressure cooker button indicator light will also turn solid red and then the unit will beep. This is when your cook time begins.
11. The unit will then begin to count down in minutes once the appropriate pressure has been reached. The floating valve which is located in the lid will also rise when pressure has been reached.

**WARNING: NEVER TRY TO FORCE THE LID OPEN WHILE YOU ARE COOKING UNDER PRESSURE. THIS CAN RESULT IN A SERIOUS ACCIDENT.**

**WARNING: NEVER DEEP FRY OR PRESSURE FRY IN THE MULTI-COOKER. IT IS DANGEROUS AND MAY CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.**

12. The cooker will beep once the cooking time ends. It will turn the automatic KEEP WARM function on and this function will blink until you press the START/STOP button to cancel the program. After pressing the START/STOP button, release the pressure. You have two options for releasing the pressure:

a. **Quick Release Method:** Release the pressure immediately by turning the pressure regulator knob to STEAM.

**CAUTION:** THE STEAM COMING OUT OF THE COOKER WILL BE HOT, AND MIGHT CONTAIN DROPLETS OF HOT LIQUID. ALWAYS TURN THE JET OF STEAM AWAY FROM YOUR FACE AND HANDS. BE SURE TO USE POTHOLDERS WHEN RELEASING PRESSURE.

b. **Natural Release Method:** Allows the pressure to drop naturally without turning the pressure regulator knob to STEAM. This will take several minutes, during which the food inside will continue cooking. Some recipes (such as risotto) benefit from this extra cooking time. You will know when the pressure has been released because the floating valve will drop and you will be able to open the lid.

**NOTE:** If you do not press the START/STOP button at the end of the cooking time, the Multi-cooker will switch to KEEP WARM and will beep periodically to remind you that cooking has ended.

13. Once all the pressure is released, remove the lid by turning it clockwise, lifting it up and tilting the lid away from you to avoid being scalded by some remaining steam or hot water condensation dripping from the inner portion of the lid.

**WARNING: AFTER COOKING, THE REMOVABLE COOKING POT WILL BE HOT. USE POTHOLDERS TO HANDLE IT OR LET IT COOL DOWN BEFORE REMOVING.**

## Pressure Cooking Charts

Pressure cooking times are approximate times. Use these cooking times as a general guideline. Size and variety will alter cooking times.

**Pressure Cooking Vegetables (Fresh & Frozen):** To achieve best results when pressure cooking fresh or frozen vegetables, please refer to the below tips and hints:

1. Use the STEAM function when making steamed vegetable dishes.
2. Use the quick release method when pressure cooking vegetables so they do not overcook.
3. Use a minimum of 1 cup of liquid when cooking vegetables.
4. When steaming vegetables, use the Fagor Stainless Steel Steamer Basket and Trivet, which can be purchased at the Fagor website at [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com) or by calling a Fagor Representative at 1-800-207-0806.

### Vegetable Pressure Cooking Chart:

Vegetable	Pressure Setting	Fresh (Cooking Time)	Frozen (Cooking Time)
Acorn Squash, chunks	High	6-7 minutes	8-9 minutes
Artichoke, 4 medium – large	High	8-10 minutes	10-12 minutes
Asparagus	High	1-2 minutes	2-3 minutes
Whole Beets, medium – large	High	20-25 minutes	25-30 minutes
Broccoli, Florets	High	2-3 minutes	3-4 minutes
Brussel Sprouts	High	3-4 minutes	4-5 minutes
Butternut Squash, chunks	High	8-10 minutes	10-13 minutes
Cabbage, Quartered	High	3-4 minutes	4-5 minutes
Carrots, whole or chunk	High	2-3 minutes	3-4 minutes
Cauliflower, florets	High	2-4 minutes	3-5 minutes
Celery, chunks	High	2 minutes	3 minutes
Collard Greens	High	4-5 minutes	5-6 minutes
Corn on the Cob	High	3-5 minutes	4-6 minutes
Edamame, in pod	High	4-5 minutes	5-6 minutes
Eggplant	High	2 minutes	3 minutes
Endive	High	1-2 minutes	2-3 minutes
Kale, coarsely chopped	High	1-2 minutes	2-3 minutes
Leeks	High	2-4 minutes	3-5 minutes
Onions, sliced	High	2 minutes	3 minutes
Potatoes, whole, small	High	5-8 minutes	6-9 minutes
Potatoes, whole, large	High	10-12 minutes	11-13 minutes
Potatoes, sliced or cubed	High	5-8 minutes	6-9 minutes
Pumpkin, chunks	High	4-8 minutes	6-12 minutes
Spinach	High	1-2 minutes	3-5 minutes

Sweet Potatoes, cubed	High	7-9 minutes	9-11 minutes
Sweet Potatoes, whole	High	10-15 minutes	12-19 minutes
Tomatoes, quartered	High	2 minutes	4 minutes
Zucchini	High	2 minutes	3 minutes

**Pressure Cooking Fresh or Dried Fruits:** To achieve best results when pressure cooking dried or fresh fruit, please refer to the below tips and hints:

1. Quick release method is recommended when pressure cooking fruit to prevent from overcooking.
2. One half cup of water is sufficient for cooking any quantity of fruit because the cooking time is very short.
3. Add sugar to fruit only after it is cooked, not before.

#### Fruit Pressure Cooking Chart:

Fruit	Pressure Setting	Fresh (Cooking Time)	Dried (Cooking Time)
Apples (Slices or Chunks)	High	2 minutes	3 minutes
Apples (Whole)	High	3 minutes	4 minutes
Apricots, whole or halved	High	2-3 minutes	3-4 minutes
Peaches	High	2-3 minutes	4-5 minutes
Pears	High	2-4 minutes	3-5 minutes
Plums/Prunes	High	2-4 minutes	3-5 minutes
Grapes/Raisins	High	1-2 minutes	4-5 minutes

**Pressure Cooking Beans/Legumes (Dry & Soaked):** To achieve best results when cooking with dried or soaked beans/legumes, please refer to the below tips and hints:

1. Rinse dried beans/legumes under cold water and drain; discard any pebbles or other debris in batch.
2. Do not fill cooker more than half full to allow for beans/legumes to expand in size.
3. Use enough liquid to cover the beans/legumes
4. Do not salt beans/legumes. Using salt while cooking the beans/legumes will prevent them from cooking properly.
5. Add 1-2 tablespoons of oil to beans/legumes to minimize frothing.
6. Release pressure when cooking dried beans/legumes by using the natural release method for best results.

**Beans/Legumes Pressure Cooking Chart:**

Beans/Legumes	Pressure Setting	Cooking Time (Dried 180ml Cups)	Cooking Time (Soaked Overnight)
Adzuki Beans	High	20-25 minutes	10-15 minutes
Black Beans	High	20-25 minutes	10-15 minutes
Black-Eyed Peas	High	20-25 minutes	10-15 minutes
Cannellini Beans	High	35-40 minutes	20-25 minutes
Chestnuts, pierced	High	7-10 minutes	5-7 minutes
Chickpeas (Garbanzo Beans)	High	34-40 minutes	20-25 minutes
Great Northern Beans	High	28-30 minutes	23-25 minutes
Kidney Beans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Lentils (Brown)	High	15-20 minutes	N/A
Lentils (Green)	High	15-20 minutes	N/A
Lentils (Red)	High	15-17 minutes	N/A
Lima Beans	High	20-24 minutes	10-15 minutes
Navy Beans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Pinto Beans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Red Beans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Soybeans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Split Peas (Green)	High	15-20 minutes	10-15 minutes
Split Peas (Yellow)	High	15-20 minutes	10-15 minutes

**Pressure Cooking Rice/Grains:** To achieve best results when pressure cooking rice/grains, please refer to the below tips and hints:

1. Add 1-2 tablespoons of oil to the dried grains to minimize frothing.
2. Do not fill removable cooking pot more than half way to allow rice/grain to expand in size.
3. Do not use the quick release method to release pressure; Use the natural release method instead to release pressure from the cooker.
4. Pearl Barley tends to froth, foam and sputter which may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure to not fill the removable cooking pot more than half way.

**Rice/Grain Pressure Cooking Chart:**

Rice/Grain	Grain : Water Ratio (180ml Cups)	Cooking Function & Cooking Times
Arborio	1:3	Risotto, 6 minutes
Barley	1:3 – 1:4	Brown Rice, 25-30 minutes
Basmati	1:1½	White Rice, 6-9 minutes
Brown	1:1¼	Brown Rice, 25-30 minutes
Couscous	1:2	Brown Rice, 5-8 minutes
Jasmine	1:1	White Rice, 8-9 minutes



Long Grain	1:1½	White Rice, 10 minutes
Millet	2:3	Brown Rice, 10-12 minutes
Pearl Barley	1:4	Risotto, 25-30 minutes
Quick Cooking Oats	1:1 ⅓	Risotto, 5-6 minutes
Quinoa	1:2	Brown Rice, 8-10 minutes
Short Grain Rice	1:1½	White Rice, 8-9 minutes
Steel Cut Oats	1:1 ⅓	Risotto, 10 minutes
Sushi Rice	1:1½	White Rice, 9 minutes
Wheat Berries	1:3	Brown Rice, 25-30 minutes
Wild Rice	1:3	Brown Rice, 25-30 minutes

**Pressure Cooking Meat/Poultry:** To achieve best results when cooking meat/poultry, please refer to the below tips and hints:

1. Cut meat/poultry into pieces of uniform size for even cooking.
2. When mixing meats, cut those that cook more quickly into larger pieces and those that cook more slowly into smaller pieces.
3. Brown meat in small batches – overcrowding the cooker can result in the meat becoming tough and flavorless.

### Meat/Poultry Pressure Cooking Chart:

Meat/Poultry	Pressure Setting	Cooking Time
Beef Brisket, whole	High	40-50 minutes
Oxtail	High	40-50 minutes
Beef Short Ribs	High	35-40 minutes
Boneless Chicken Strips	High	10-12 minutes
Chicken Breast	High	8-10 minutes
Chicken Legs	High	10-12 minutes
Chicken Wings	High	10-12 minutes
Chicken (Whole)	High	20-25 minutes
Cornish Hen	High	10-15 minutes
Duck (Whole)	High	25-30 minutes
Ham (Uncooked)	High	26-30 minutes
Lamb, Cubes	High	10-13 minutes
Pork Spareribs	High	20-25 minutes
Pork Chops	High	8-10 minutes
Pork (Baby Back Ribs)	High	19-24 minutes
Pork Loin	High	45-50 minutes
Pork Shoulder	High	45-50 minutes
Turkey (Drumsticks)	High	15-20 minutes
Veal Chops	High	5-8 minutes
Beef Cubes	High	18-23 minutes
Chicken Cubes	High	10-12 minutes

**Pressure Cooking Seafood:** To achieve best results when cooking seafood, please refer to the below tips and hints:

1. Always leave at least 2 inches from the top rim to prevent overflowing.
2. Smaller types of seafood, such as clams and shrimp, do not take long to cook, therefore, it's best to add these types of seafood to a dish during the last few minutes of cooking.

### Seafood Pressure Cooking Chart:

Fish/Shellfish	Pressure Setting	Cooking Time (Fresh)	Cooking Time (Frozen)
Fish, whole	Low	5-6 minutes	7-10 minutes
Fish Filet	Low	2-3 minutes	3-4 minutes
Fish Steak	Low	3-4 minutes	4-6 minutes
Crab Legs	Low	3-4 minutes	5-6 minutes
Lobster Tail	Low	2-3 minutes	3-4 minutes
Lobster (Whole)	Low	3-4 minutes	4-6 minutes
Mussels	Low	2-3 minutes	4-5 minutes
Scallops (Small)	Low	1 minute	2 minutes
Scallops (Large)	Low	2 minutes	3 minutes
Shrimp, shell	Low	2-3 minutes	3-4 minutes
Shrimp (Med/Large)	Low	1-2 minutes	2-3 minutes
Shrimp (Jumbo)	Low	2-3 minutes	3-4 minutes

## Rice Cooking Programs

**White Rice:** Cook rice to perfection every time with the WHITE RICE function. This function is programmable to ensure rice is soft and composed of just the right cooking temperatures. Rice will be fluffy and delicious while eliminating any cooking hassle.

1. Place the removable cooking pot into the Multi-cooker.
2. Place about 1-2 tablespoons of oil into the removable cooking pot.
3. Add the water and rice ratios needed and any other desired ingredients into the removable cooking pot.
4. Close and lock the lid of the Multi-cooker by properly aligning the handles and turning the lid counterclockwise. Set pressure regulator knob to PRESSURE.
5. Press the WHITE RICE function which will show a preset time of 10 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons to adjust timing and then press the START/STOP button once to begin cooking.
6. As the pressure is building, the WHITE RICE function will blink. Once pressure has been reached, the light will turn solid red and the unit will beep. This is when your cook time begins and the Multi-cooker will start counting down by minutes on the cookers digital screen.

7. Once cook time is over, the Multi-cooker will automatically go to KEEP WARM function until you press the START/STOP button to cancel the program.

**Brown Rice:** The BROWN RICE function ensures your rice is cooked entirely while maintaining all of its richness and nutrients. This function transforms your rice flawlessly by utilizing a specialized cooking cycle.

1. Place the removable cooking pot into the Multi-cooker.
2. Place about 1-2 tablespoons of oil into the removable cooking pot.
3. Add the water and rice ratios needed and any other desired ingredients into the removable cooking pot.
4. Close and lock the lid of the Multi-cooker by properly aligning the handles and turning the lid counterclockwise. Set pressure regulator knob to PRESSURE.
5. Press the BROWN RICE function, which will show a preset time of 20 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons to adjust timing and then press the START/STOP button once to begin building pressure.
6. As the pressure is building, the BROWN RICE function will blink. Once pressure has been reached, the indicator light will turn solid red and the unit will beep. This is when your cook time begins and the Multi-cooker will start counting down by minutes on the Multi-cookers digital screen.
7. Once cook time is over, the Multi-cooker will automatically go to KEEP WARM function until you press the START/STOP button to cancel the program.

**Risotto:** The RISOTTO function ensures the temperature is perfectly precise. Create Risotto that has the perfect blend of timing, temperature and taste!

1. Place the removable cooking pot into the Multi-cooker.
2. Place about 1 tablespoon of vegetable or olive oil into the removable cooking pot and choose SAUTÉ function to sauté the Arborio rice and other ingredients with the lid off first for about 1-2 minutes.
3. Add water or stock and any seasoning or ingredients needed. Once the liquid comes to a rapid boil, properly close and lock the pressure cooker lid.
4. Choose the RISOTTO function, which will be preset to 6 minutes. If you need to adjust the time for the recipe, press the + or – buttons to do so.
5. Press the START/STOP button once to begin building pressure. The RISOTTO function will blink as its building pressure.
6. Once pressure has been built, the red blinking light on the RISOTTO function will go solid red, the unit will beep and that's when your cook time will begin and the unit will count down by minutes.
7. After your cooking time over, the Multi-cooker will automatically switch to the KEEP WARM function.

## Slow Cooking Program

---

Prepare slow cooker classics such as pot roasts, soups and stews in up to 10 hours with this function. Load your ingredients in the morning and dinner will be waiting for you in the evening.

1. Place the removable cooking pot into the Multi-cooker.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot.
3. Place the lid on the cooker; align the protruding pin on the handle with the condensation collector (open lock symbol), and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM when using the slow cooking program.
4. Choose the desired cooking mode by pressing the SLOW COOK button on the control panel once for HIGH slow cooking or twice for LOW slow cooking.
5. Set the desired cooking time by pressing the + or – buttons or to fast advance, hold the + or - button down till you reach the desired cooking time. The longest cooking time, when slow cooking, is 10 hours at either 190°F (LOW) or 212°F (HIGH).
6. To set the delay timer, select the TIME DELAY button and use the + or – buttons to adjust when it should begin cooking.
7. Press the START/STOP button to set the Multi-cooker. The circles on either the HIGH or LOW option, whichever has been chosen on the panel, will begin to light up one at a time, indicating that heat is beginning to form. When the indicator light on the slow cook button goes solid red and all three circles go solid red, this means proper temperature has been reached and cook time begins. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit will beep twice and the digital display will read --:-- after 30 seconds.
8. The unit will begin to count down in one minute increments after the temperature reaches either 190°F (LOW) or 212°F (HIGH).
9. When the cooking time is up, the unit will beep and automatically go into KEEP WARM mode until you press the START/STOP button to cancel the program.

# Yogurt Program

---

You only need two ingredients to make yogurt at home: any type of milk and plain store-bought yogurt (with live active cultures) or starter yogurt.

## Choosing the Milk:

The following types of milk may be used:

1. Pasteurized milk of any fat content (full, 2%, 1% or skim milk)
2. Powdered milk
3. Long-life UHT sterilized milk
4. Soy Milk. Be sure to use UHT soy milk, which contains one of the following ingredients: fructose, honey or malt. These ingredients are necessary for fermentation and you will not succeed if none are available in the milk.

## Live Active Cultures-Unflavored Yogurt:

All you need is a small amount of plain, unflavored yogurt with live active cultures, often called probiotics. The plain yogurt can either be purchased from a store or used from a previous batch of homemade yogurt. Homemade yogurt can only be used a maximum of 2 times as starter yogurt. If you use the store bought yogurt and prefer a particular brand, try using that one as a starter.

The Live & Active Culture seal, from the National Yogurt Association (NYA), helps you recognize those products containing significant amounts of live and active cultures. The seal is a voluntary identification available to all manufacturers of yogurt whose products contain at least 100 million cultures per gram at the time of manufacture. Since the seal program is voluntary, some yogurt products may have some live cultures but not carry the seal.



**NOTE:** For 5 cups of milk use  $\frac{1}{2}$  cup of plain yogurt or 1 packet starter culture. For 1 cup of milk use about one tablespoon of plain yogurt.

**NOTE:** You can make yogurt either directly in the removable cooking pot or using glass jars in the removable cooking pot by placing them on a steamer.

**Yogurt Making Process:**

1. Take the starter yogurt from the refrigerator so that it has time to get closer to room temperature while you heat the milk.
2. Place the amount of milk desired in the removable cooking pot. Leave the lid off and heat the milk to 180-185°F by pressing the SLOW COOK LOW function. Use a thermometer to make sure that proper temperature has been reached.
3. Remove the removable cooking pot from heat and allow the milk to cool to anywhere between (100°F-110°F). To accelerate the cooling down process, place the removable cooking pot in cold water. Do not let it cool below 90°F.
4. Stir in the plain yogurt or starter culture packet and use a silicone whisk to mix it with the milk until the consistency is smooth with no lumps remaining. Do NOT use a metal whisk as it will scratch the non-stick surface of the removable cooking pot.
5. Place the lid on the Multi-Cooker; align the handle with the open lock symbol, and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM when using the yogurt program. Press the YOGURT button. The preset cooking time is 8 hours. Depending on the flavor of yogurt you like best, you can choose how long to cook the yogurt for by pressing the + or - button once for each additional half hour or to decrease by a half hour. To fast advance, hold the button down until you reach the desired cooking time. The longest cooking time is 24 hours. The preparation time impacts the yogurt taste. With longer cooking time, the yogurt will have a more tart flavor. With shorter time, the yogurt will have a milder flavor.
6. Press the START/STOP button to begin the yogurt function. The unit will begin to count down in 1 minute increments once the correct temperature has been reached.
7. When the yogurt is ready, remove the lid. There may be some yellowish liquid, whey, on top of the yogurt. This is normal, whey contains nutrients and protein. Mix it back into the yogurt.
8. If you prefer regular yogurt, cover and place in the refrigerator for 2 to 3 hours before serving, or until yogurt cools down. If you prefer making Greek yogurt, please refer to page 22.

**NOTE:** THE MULTI-COOKER SHOULD REMAIN PERFECTLY STILL DURING THE COOKING PROCESS. DO NOT MOVE THE APPLIANCE; DO NOT REMOVE THE REMOVABLE COOKING POT OR THE LID AS THIS WILL AFFECT THE FIRMNESS OF THE YOGURT. DO NOT ADD ANY FLAVORING BEFORE COMPLETING THE YOGURT MAKING PROCESS.

**Yogurt Making in Glass Jars:**

1. Take the starter yogurt from the refrigerator so that it has time to get closer to room temperature while you heat the milk.

2. When you heat the milk in glass jars, add 1 cup of water into the removable cooking pot, then insert a yogurt making rack and place your glass jars on top of the rack. Place the lid on the Multi-cooker; align the protruding pin on the handle with the condensation collector (open lock symbol), and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM. Select the SLOW COOK function to heat the milk to 180-185°F. Once the process is over, use the Natural Release Method to release the steam.
3. The second step after heating the milk is allowing the milk to cool to lukewarm (100-110°F). To accelerate the cooling down process, take out the jars with the help of a jar lifter. Do not let it cool below 90°F.
4. Stir in the plain yogurt with live active culture and use a spoon to mix it with the milk until the consistency is smooth with no lumps remaining.
5. Place the lid on the Multi-Cooker; align the protruding pin on the handle with the condensation collector (open lock symbol), and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM. Press the YOGURT function. The preset cooking time is 8 hours. Depending on the flavor of yogurt you like best, you can choose how long to cook the yogurt for by pressing the + or – button once for each additional half hour or to decrease by a half hour. To fast advance, hold the button down until you reach the desired cooking time. The longest cooking time is 24 hours. The preparation time impacts the yogurt taste. With longer cooking time, the yogurt will have a more tart flavor. With shorter time, the yogurt will have a milder flavor.
6. Press the START/STOP button to begin the yogurt function. The unit will begin to count down in minutes once the correct temperature has been reached.
7. When the yogurt is ready, remove the lid. There may be some yellowish liquid, whey, on top of the yogurt. This is normal, whey contains nutrients and protein. Mix it back into the yogurt.
8. If you prefer regular yogurt, cover and place in the refrigerator for 2 to 3 hours before serving, or until yogurt cools. If you prefer making Greek yogurt, please refer to page 22.

### Helpful Hints and Tips:

- The probiotics and live active cultures are strongest when the yogurt is fresh. For the best results, only repeat the same starter yogurt 2 times max. After a few days, the probiotics in the previous batch can weaken and the yogurt may contain a liquid consistency.
- You may choose to make flavored yogurt and add sugar, honey, flavorings, fruit, or other ingredients to taste just prior to eating.
- For best results and ease of preparation, use whole or semi-skimmed UHT milk or reconstituted milk powder. They don't need to be heated or cooled down.
- The best before-date for natural yogurts will be the date the yogurts were made plus 7 days, depending on the freshness of the milk. When in doubt, use the expiration date on your milk as a guideline.

## Greek Yogurt

---

1. Place the strainer or a cheese cloth inside a container so the strainer doesn't touch the bottom of the container to allow for better drainage.
2. Pour the homemade yogurt into the the strainer or cheese cloth and cover with the lid. Put it in the refrigerator to strain and chill for at least 2 hours. The longer the time, the thicker the yogurt becomes.
3. Gently remove yogurt from strainer or cheese cloth by turning the strainer or cheese cloth upside down on a plate or container.
4. Put it back in the refrigerator to chill for another few hours before serving.

## Brown Function

---

This program allows you to brown food such as meat or poultry, to help bring forth the best flavor and texture before cooking.

Pat food dry with a paper towel before browning. For best results, make sure the oil is hot before adding your meat or poultry. Brown the food in batches to keep the correct oil temperature for even browning.

1. Place the removable cooking pot into the Multi-Cooker.
2. Add the appropriate amount of oil into the removable cooking pot as indicated in the recipe.
3. Press the BROWN button. The light on the BROWN button will flash and the display will read 00:30. Adjust timing with + or - buttons. The lid should remain off when browning.
4. Press the START/STOP button. When the BROWN button light goes solid, that means that the cooker has reached proper temperature and the cooker will begin heating the oil.
5. After about one minute of heating the oil, add food and begin browning in batches.
6. Once you are done browning, press the START/STOP button to cancel the BROWN function. You can now use any of the cooking programs to continue preparing the recipe. Follow the instructions for each program.

**NOTE:** When using the BROWN function do not place the lid on the multi-cooker. The multi-cooker will beep every 10 seconds if the lid is on to alert you that it should be removed when using the BROWN function.



## Sauté Function

---

This program allows you to sauté food before cooking. Sauté small amounts of food on high heat with very little oil before cooking.

Pat food dry with a paper towel before sautéing. For best results, make sure the oil is hot before adding your food. Brown the food in batches to keep the correct oil temperature for even sautéing.

1. Place the removable cooking pot into the Multi-Cooker.
2. Add the appropriate amount of oil into the removable cooking pot as indicated in the recipe.
3. Press the SAUTÉ function. The light on the SAUTÉ button will flash and the display will read 00:30. Adjust timing with + or - buttons. The lid should remain off when using the sauté function.
4. Press the START/STOP button. Once the cooker reaches the appropriate temperature, the indicator light will stop flashing and the cooker will start heating the oil.
5. After about one minute of heating the oil, add food and begin sautéing.
6. Once you are done sautéing, press the START/STOP button to cancel the SAUTÉ function. You can now use any of the cooking programs to continue preparing the recipe. Follow the instructions for each program.

## Simmer Function

---

Prepare your foods with this fantastic technique used to make soups, stocks, sauces and other wonderful creations. The SIMMER function ensures your food stays just below the boiling point while still being heated.

1. Place the removable cooking pot into the Multi-Cooker and add the ingredients.
2. With the lid off, press the SIMMER function once and then press the + or - buttons to adjust the cooking time. Press the START/STOP button to begin cooking.
3. When done simmering, press the START/STOP button to cancel the program.

## Steam Function

---

This program allows you to steam delicate foods such as fish and vegetables.

1. Place the removable cooking pot into the Multi-cooker.
2. Place about 1-2 cups of water into the bottom of the removable cooking pot. Then add the steamer basket\* making sure that the water sits a little bit below the steamer basket.
3. Place ingredients into the steamer basket and close the lid of the cooker.
4. Turn the pressure regulating knob to STEAM.
5. Press the STEAM function and then press the + or – buttons to adjust the cooking time. Press the START/STOP button to begin cooking.
6. When done steaming, press the START/STOP button to cancel the program.

\*Please note that the Fagor Stainless Steel Steamer Basket and Trivet can be purchased separately. To purchase this item, please go to the Fagor website at [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com) or contact a Fagor Representative at 1-800-207-0806.

**NOTE:** If the STEAM function is selected, but the regulator valve is turned to PRESSURE the unit will beep every 10 seconds to alert you that you are either using the wrong function or the regulator knob is not turned to the correct position. When using the STEAM function the regulator knob must be turned to STEAM.

**NOTE:** If using the STEAM function but there isn't enough liquid in the removable cooking pot, the multi-cooker will beep every 5 seconds to alert you that more liquid needs to be added.

## Keep Warm Function

---

The KEEP WARM program allows for reheating of food or can keep cooked food warm for up to 12 hours.

1. Place the removable cooking pot into the Multi-cooker. Then place the food into the removable cooking pot to reheat.
2. Place the lid on the Multi-cooker; align the pin on the handle with the condensation collector, and turn it counterclockwise until it locks into place. The locking pin will click when it's in place.
3. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
4. Press the KEEP WARM button. The light on the keep warm button will flash and the digital display will read 00:30.
5. Press the START/STOP button to begin the program. The indicator light will stop flashing once the proper temperature has been reached.

6. Since pressure is not being built when warming food, you can open the lid to check on your food as needed. To turn the program off, simply press the START/STOP button once.

**NOTE:** When using the pressure cooking, rice cooking or slow cooking programs, the KEEP WARM setting will automatically start after the cooking time ends. The selected program's light will turn off, and the KEEP WARM function light will turn on. The food will stay warm until you press the START/STOP button to cancel the program.

## Time Delay Function

---

This function allows you to delay the cooking process up to 6 hours. You can use the delay time setting after choosing a cooking program: Pressure Cook HIGH and LOW, Slow Cook HIGH and LOW, White Rice, Brown Rice and Risotto functions.

**CAUTION:** DO NOT LEAVE PERISHABLE FOODS SUCH AS MEAT, POULTRY, FISH, CHEESE AND DAIRY PRODUCTS AT ROOM TEMPERATURE FOR MORE THAN 2 HOURS (OR MORE THAN 1 HOUR WHEN THE ROOM TEMPERATURE IS ABOVE 90°F). WHEN COOKING WITH THESE FOODS, DO NOT SET THE DELAY FUNCTION FOR MORE THAN 1-2 HOURS.

1. Select the desired cooking program by choosing the correct program button (Pressure Cook, Slow Cook, White Rice, Brown Rice, and Risotto) and adjusting the time as needed.
2. Press the TIME DELAY button. The button will blink and the panel will read "00:30" meaning half an hour of delay. Press the + or – buttons to adjust the desired delay time needed.
3. Press the START/STOP button. The Multi-cooker will begin cooking after the delay time has elapsed.

**FOR EXAMPLE:** It is 11:30 a.m. and you want your dinner to be ready by 6 p.m. Your recipe calls for 12 minutes of high pressure cooking. You can program your delay time for 6 hours and then the pressure cooking program for 12 minutes. You do this by pressing the pressure cook function once and then adjusting the time with the + or – buttons until it reads 00:12 minutes and then pressing the TIME DELAY button once and then the + or – buttons until the panel reads 06:00 hours. Next, you press the START/STOP button, and you're all set! The cooker will start cooking at 5:30 p.m. and your dinner will be ready at 5:42 p.m. The automatic warm function will ensure that it doesn't get cold.

## Cleaning and Maintenance

---

Do not wash any parts of the Multi-cooker in the dishwasher except for the removable cooking pot. Always wash the removable cooking pot thoroughly after every use, or if it has not been used for an extended period of time.

1. Unplug the Multi-Cooker and let the unit cool before cleaning.
2. Remove the removable cooking pot and wash with warm soapy water or in the dishwasher. Hand washing is always recommended. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the outer housing with a clean damp cloth and rinse the lid with warm water and soap. Do not submerge the Multi-cooker or the lid in water.

**NOTE:** To remove an odor from the inside part of the lid, clean it with water and vinegar (1:1 ratio).

4. Remove the condensation reservoir by pulling it down. Wash with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace by pushing it back into place.
5. Turn the lid upside down; grip the silicone gasket and pull up to remove. Clean the silicone gasket with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by positioning it inside the edge of the lid and pushing it down. Make sure the groove in the center of the gasket is positioned around the metal ring on the inside edge of the lid.

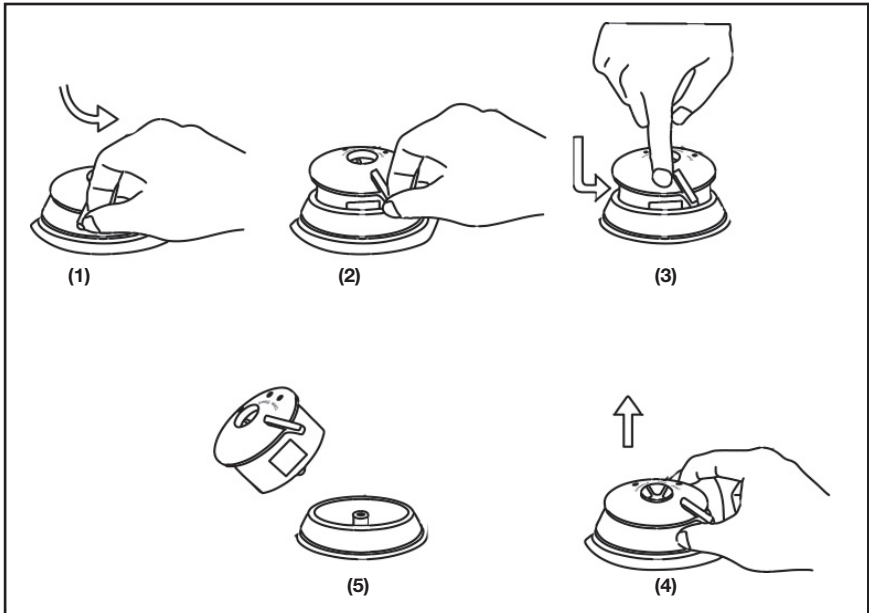
**NOTE:** The silicone gasket must always be properly positioned on the underside of the lid; otherwise the unit will not work. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn. (See “Getting Started” section in this manual.)

6. If the silicone gasket appears damaged, cracked or torn, do not use the unit and contact Fagor Customer Service Department at 1-800-207-0806 or visit the Fagor website to purchase a new silicone gasket at [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com).
7. For optimal performance, the bottom of the cooker, in the area under the removable cooking pot where the temperature sensor and heating pad are located must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
8. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.

### Cleaning the Pressure Regular Knob

ALWAYS check that the pressure regulator knob and the pressure safety valves are in good working order before each use.

1. After the unit has cooled, remove the lid from the Multi-cooker.
2. Press down and at the same time turn the pressure regulator knob counterclockwise past STEAM to CLEAN setting and carefully lift to remove. Look through the holes to make sure there is no particle build-up, and put it under running water to clean.



3. Turn the lid over and place it on a table top. Pull out the anti-locking case. Using a brush or toothpick, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the floating valve. Replace the anti-locking case by pressing down.
4. Replace the pressure regulator knob by lining the CLEAN dot with the dot on the lid of the unit and turning clockwise until it goes into place. The white dot on the base of the pressure regulator should line up with the PRESSURE or STEAM setting on the pressure regulator knob. If it doesn't, remove the knob again and try realigning the dots the other way around.

# Troubleshooting

If the LUX™ detects an internal error or a wrong connection, it will display an error message with a code on the display panel and will stop functioning. These codes will allow you to identify the cause of the error and help you find the solution to the problem. If the error persists, please call our customer service department for assistance at 1-800-207-0806.

E1:	Internal circuits have disconnected.
Self-help:	Call our customers service department for assistance.
E2:	The internal sensor has short-circuited and the current is insufficient or the unit is overheating.
Self-help:	Try to cool the unit by turning it off and unplugging as well as removing the cooking pot.
E3:	Unit is overheating.
Self-help:	Try to cool the unit by turning it off and unplugging as well as removing the cooking pot. If the E3 message persists, the cooking pot or heating plate may be deformed. You will need to contact our customer service department.
E4:	Pressure switch has malfunctioned.
Self-help:	Check the cooking pot for warping. Check the heating plate for any food residue.

# Contenidos

---

Introducción.....	30
Precauciones Importantes.....	31
Características y Funciones.....	33
Antes del Primer Uso.....	35
Funciones de Operación.....	36
Programa de Cocinado a Presión .....	38
Tablas de Cocinado a Presión.....	40
Programas de Arroz .....	44
Función de Cocción Lenta.....	46
Función de Yogur.....	47
Yogur Griego .....	50
Función de Dorar .....	50
Función de Saltear .....	51
Función de Hervir a Fuego Lento .....	51
Función de Vapor.....	52
Programa para Mantener Caliente .....	52
Función de Aplazamiento de la Cocción .....	53
Limpieza y Mantenimiento.....	54
Solución de Problemas .....	56

# Introducción

---

¡Gracias por comprar esta Olla Eléctrica LUX™ Multifuncional de Fagor!

La Olla Eléctrica LUX™ Multifuncional de Fagor puede usarse para cocinar a presión, al vapor, para dorar, hacer arroz blanco, hacer arroz integral, hacer risotto, hacer yogur y cocinar lento comidas a la perfección. Sus mandos, fáciles de usar, son simples y sencillos, permitiéndole seleccionar los tiempos de cada receta con facilidad. Además, las prácticas funciones de “aplazar la cocción” y “mantener caliente” le proporcionan una flexibilidad para cocinar acorde a su apretada agenda.

Este manual de uso contiene información vital para la utilización y cuidado de este producto. Lea por favor este manual detenidamente antes de poner en funcionamiento la Olla Eléctrica Multifuncional LUX™ de Fagor para asegurar un uso y mantenimiento adecuado. Siga cuidadosamente las siguientes instrucciones de este folleto para optimizar el resultado y el período de vida útil de su electrodoméstico.

**Nota:** este manual es válido para todos los tamaños y colores de la olla LUX™ Multifuncional.





## PRECAUCIONES IMPORTANTES



El producto que usted ha comprado es un electrodoméstico de tecnología punta. Cumple todas las últimas medidas de seguridad y estándares tecnológicos; sin embargo, al igual que con cualquier electrodoméstico, existen algunos riesgos potenciales. Sólo opere esta Olla Eléctrica Multifuncional LUX™ de acuerdo con las instrucciones facilitadas y sólo para su uso previsto en el hogar.

### LEA POR FAVOR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ.

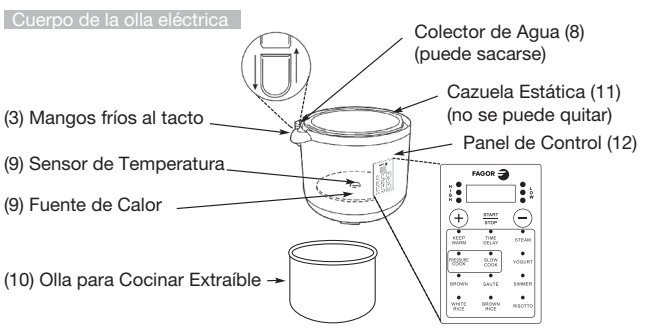
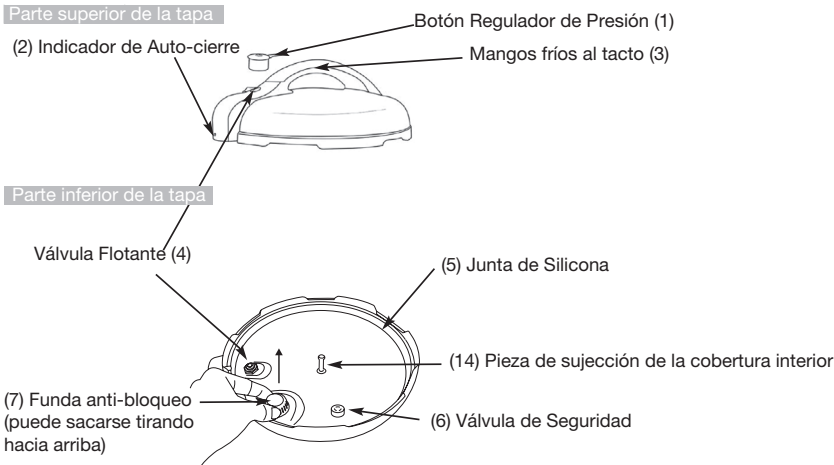
- Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de usar el electrodoméstico.
- Este producto no está concebido para uso industrial o al aire libre; es sólo para uso interior y en el hogar.
- No ponga a funcionar esta unidad si el cable o el enchufe están dañados. Si el electrodoméstico no está funcionando correctamente, se ha caído o se ha dañado, se ha dejado al aire libre o sumergido en agua, deje de usarlo inmediatamente y contacte con nuestro servicio de asistencia al cliente en el número de teléfono (800) 207 0806.
- La Olla Eléctrica Multifuncional tiene un NEMA 5-15P, 3 clavijas de enchufe y un cable de 47.24 pulgadas.
- En primer lugar conecte el cable a la base de la Olla Eléctrica Multifuncional. A continuación, inserte el enchufe en una toma de corriente. Asegúrese siempre de que el cable esté completamente seco.
- No deje el cable suelto colgando sobre el borde de la mesa o encimera.
- No deje que el cable toque superficies calientes.
- Si usa una alargadera para conectar la Olla Eléctrica Multifuncional, tenga en cuenta por favor que una alargadera dañada puede causar un mal funcionamiento del producto. Compruebe siempre su alargadera para asegurarse que no está dañada y que es del voltaje que la unidad requiere. Por razones de seguridad, asegúrese de colocar el cable de manera que no puede ser jalado por niños o causar tropiezos accidentales
- No coloque la Olla Eléctrica Multifuncional cerca de ningún aparato que emita calor como podrían ser estufas, cocinas de gas o quemadores eléctricos.
- Use siempre la Olla Eléctrica Multifuncional en una zona bien ventilada.
- Usar accesorios o repuestos que no son los recomendados o vendidos por el fabricante puede causar daño a la Olla Eléctrica Multifuncional o daños personales.
- Los niños requieren vigilancia de un adulto en todo momento mientras estén en la cocina o alrededor. Mantenga este electrodoméstico fuera del alcance de los niños.
- Este producto no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como por personas con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que la persona responsable de su seguridad supervise o dé las instrucciones necesarias sobre el uso del producto.
- Mientras esté en funcionamiento, no cubra el electrodoméstico ni lo coloque cerca de materiales inflamables como cortinas, visillos, paredes, o mobiliario tapizado con tela.

- Cocine siempre en el cazo extraíble de la Olla Eléctrica Multifuncional. Cocinar sin el cazo extraíble puede causar una descarga eléctrica.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna ha sido liberada. Si las asas son difíciles de abrir, esto indica que la olla está todavía bajo presión - ¡no lo fuerce. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.
- Nunca fría o fría a presión en la Olla Eléctrica Multifuncional. Es peligroso y podría causar un incendio y daños severos.
- Nunca cubra o bloquee la válvula de presión con nada. Esto puede causar sobre-presurización y llevar a accidentes graves.
- Mientras está cocinando, la tapa y la superficie de acero inoxidable de la Olla Eléctrica Multifuncional pueden calentarse. Manéjela con cuidado y lleve o mueva la Olla Eléctrica Multifuncional usando sólo las asas laterales. Tenga mucho cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga comida o líquidos calientes.
- Mantenga las manos y la cara alejadas del botón regulador de presión cuando libere la presión de la Olla Eléctrica Multifuncional para evitar quemarse con vapor caliente.
- Después de cocinar, emplee cuidado extremo cuando quite la tapa. Puede resultar gravemente quemado a causa del vapor residual escapando de dentro de la unidad. Eleve la tapa de tal forma que el vapor escape por el lado más alejado de usted y deje que las gotas de agua escurran desde el interior de la tapa adentro de la Olla Eléctrica Multifuncional.
- Asegúrese de que la Olla Eléctrica Multifuncional esté apagada antes de desenchufarla de la toma de corriente. Desenchufe siempre y deje que se enfríe antes de limpiar o de quitar algún componente. No intente nunca desenchufar la unidad tirando del cable. Manténgala desenchufada cuando no esté en uso.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, nunca meta el enchufe, el cable o el cuerpo en agua u otro líquido. Sólo el cazo extraíble puede colocarse en el lavavajillas.
- Sólo expertos cualificados deben reparar y llevar a cabo trabajos de mantenimiento en la Olla Eléctrica Multifuncional usando repuestos y accesorios auténticos de FAGOR. No intente nunca desarmar y reparar la Olla Eléctrica Multifuncional usted mismo.
- Este aparato cocina bajo presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras u otras lesiones. Asegúrese de que la unidad está bien cerrada antes de operar. Consulte <<**Programa de Cocinado a Presión**>>.
- No llene la Olla Eléctrica Multifuncional mas de 2 tercios de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden como el arroz o verduras secas no llene el cazo extraíble mas de la mitad de su capacidad. Si lo llena en exceso se puede bloquear la válvula y crear exceso de presión. Consulte <<**Funciones de Operación**>>.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, arándanos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes secos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden formar espuma y chisporrotear, y obstruir el dispositivo de liberación de presión. Estos alimentos no se deben cocinar en una olla a presión.
- Compruebe siempre antes del uso que el dispositivo de liberación de presión no este obstruido.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# Características y Funciones

ESPAÑOL



- 1. Botón Regulador de Presión:** Gire el botón hacia la posición de “Pressure” (Presión) cuando cocine a presión o use la función de arrozera. Gire el botón a la posición de “STEAM” (Vapor) para liberar la presión cuando cocine a presión o cuando use las funciones de cocinado lento o de mantener caliente.
- 2. Indicador de Auto-cierre:** La tapa se cerrará automáticamente cuando la gire hasta su tope. Mientras esté cocinando a presión no podrá abrir la tapa mientras haya presión dentro.
- 3. Mangos fríos al tacto:** los mangos le permitirán abrir, cerrar y mover la Olla Eléctrica LUX™ con facilidad.
- 4. Válvula Flotante:** La válvula de seguridad-válvula flotante controla la cantidad de presión dentro de la Olla Eléctrica Multifuncional permitiendo que el exceso de presión se libere.
- 5. Junta de Silicona:** Crea un sellado hermético para que su Olla Eléctrica Multifuncional pueda acumular la presión necesaria. Compruebe que la junta no esté rajada ni agrietada antes de cocinar a presión. Si necesita comprar una nueva junta de silicona visite la página web: [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com) o llame al número de Servicio al Cliente: 1-800-207-0806.
- 6. Válvula de Seguridad:** La válvula de seguridad permite que el exceso de presión escape de la Olla Eléctrica Multifuncional cuando está siendo usada como olla a presión. Funciona independientemente de la válvula flotante.
- 7. Funda anti-bloqueo:** tire hacia usted para sacar el botón regulador de presión para su limpiado.
- 8. Colector de Agua:** Recoge el exceso de vapor condensado en agua durante el proceso de cocinado. Si hay algo de líquido en el colector después de cocinar, simplemente vacíelo.
- 9. Sensor de Temperatura y Fuente de Calor:** estos dos elementos regulan la temperatura de cocción.
- 10. Olla para Cocinar Extraíble:** La olla de acero inoxidable es apta para lavavajillas, pero siempre se recomienda el lavado a mano.
- 11. Cazuela Estática:** Esta parte no se puede sacar de la olla. NUNCA se debe cocinar directamente en esta cazuela estática. Antes de cocinar, asegúrese de colocar la olla extraíble en el bote estacionario primero. Todos los ingredientes se deben colocar en la olla de cocción extraíble SOLAMENTE.
- 12. Panel de Control:** Los controles fáciles de usar permiten seleccionar los programas disponibles con un toque. Disponible para la selección son: dos ajustes de cocción a presión, dos configuraciones de cocción lenta, arroz blanco, arroz integral, risotto, dorar, saltar, hervir a fuego lento, vapor, yogur, mantener el calor, **aplazamiento de la cocción**, Start/Stop y un botón de más o menos para ajustar tiempo de cocción y **aplazamiento** de tiempo. Además, en el panel de control encontrará las luces indicadoras HIGH y LOW cuales parpadean mientras que la presión o la temperatura esta creciendo. Estas tres luces se iluminaran una vez que el equipo haya alcanzado la presión o la temperatura adecuada.

## Antes del Primer Uso

---

Lea las instrucciones de seguridad que encontrará en este manual antes de enchufar y poner en funcionamiento su Olla Eléctrica LUX™ Multifuncional. Antes de usar la Olla Eléctrica Multifuncional por primera vez, siga estos pasos:

1. Quite todos los materiales de empaquetado y los folletos de dentro de la Olla Eléctrica Multifuncional. Levante el cazo extraíble y retire cualquier trozo de papel de debajo. Quite el plástico de protección del panel de control y cualquier pegatina de la tapa o del cuerpo de acero inoxidable.
2. Lave todos los componentes desmontables y extraíbles con agua y jabón. Enjuague y seque todos los componentes cuidadosamente. Pase un paño húmedo por el exterior del cuerpo de acero inoxidable. NUNCA sumerja el cuerpo de acero inoxidable en agua o cualquier otro líquido. Sólo la olla extraíble es apto para lavar en lavavajillas.
3. Para limpiar el botón regulador de presión, empújelo suavemente hacia abajo y al mismo tiempo gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición CLEAN. Una vez que el punto blanco en CLEAN está alineado con el punto blanco de la base del regulador de presión, puede levantar y sacar el regulador de presión de la tapa. Mire a través de los orificios del regulador de presión para asegurarse de que no hay nada que obstruye, y luego límpielo con agua tibia y jabón, permitiendo que el agua corra a través del regulador de presión para eliminar todas las partículas.
4. Para poner el regulador de presión de nuevo en la tapa, simplemente aliñe el punto blanco de CLEAN con el punto blanco en la base, empuje el regulador de presión suavemente hacia abajo y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta que se deslice en su lugar.
5. Asegúrese que la junta de silicona está colocada adecuadamente en la tapa, si no, la olla eléctrica no funcionara
6. Después de secar completamente, coloque la olla extraíble de nuevo en la olla eléctrica antes de cocinar.

# Funciones de Operación:

## Programas y Funciones del Panel de Control



### Tabla de Temperatura / Tiempo

Función de Cocina:	Temperatura:	Tiempo Pre-Ajustado:	Temporizador:
Mantener Caliente	165°F	30 minutos	Hasta 24 horas, en incrementos de 30 minutos
Vapor	212°F	5 minutos	1-99 minutos, incrementos de 1 minuto
Dorar	356°F	30 minutos	1-30 minutos, incrementos de 1 minuto
Saltear	284°F	30 minutos	1-30 minutos, incrementos de 1 minuto
Hervir a Fuego Lento	200°F	30 minutos	1-120 minutos, incrementos de 1 minuto
Alta Presión	240°F-248°F	1 minuto	1-99 minutos, incrementos de 1 minuto
Baja Presión	226°F-230°F	1 minuto	1-99 minutos, incrementos de 1 minuto
Cocción Lenta Alta	212°F	2 horas	30 minutos - 10 horas, incrementos de 30 minutos
Cocción Lenta Baja	190°F	2 horas	30 minutos - 10 horas, incrementos de 30 minutos
Yogur	104°F-109°F	8 horas	Hasta 24 horas, en incrementos de 30 minutos
Arroz Blanco	226°F-230°F	10 minutos	1-99 minutos, incrementos de 1 minuto
Arroz Integral	240°F-248°F	20 minutos	1-99 minutos, incrementos de 1 minuto
Risotto	240°F-248°F	6 minutos	1-99 minutos, incrementos de 1 minuto

- 1. Mantener Caliente (KEEP WARM):** Se utiliza para calentar o mantener calientes los alimentos hasta que esté listo para servir.
- 2 Vapor (STEAM):** Esta función se utiliza para cocinar al vapor las comidas como verduras y pescado. Agregue al menos la mitad de una taza de agua en el fondo de la olla de cocción extraíble e inserte la cesta de vapor de acero inoxidable y el soporte de Fagor. Coloque la cesta de vapor por encima del agua. La cesta de vapor y el soporte de Fagor se pueden comprar por separado en el sitio web de Fagor en [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com).
- 3. Dorar (BROWN):** Esta función se utiliza para conservar el sabor y el jugo de los alimentos y para dorar el exterior.
- 4. Saltee (SAUTE):** Esta función se utiliza cuando se cocina pequeños trozos de alimentos preparándolos con muy poco aceite a un alto calor antes de la cocción a presión o cocción lenta.
- 5. Cocine a Fuego Lento (SIMMER):** Esta función se utiliza para hacer sopa, guiso, salsa u otros platos que necesitan ser cocinados en un ajuste de calor bajo. Esta función es mucho más suave que el punto de ebullición del agua y ablandará las carnes y las verduras.
- 6. Cocinar a Presión (PRESSURE COOK):** Alto- Use esta función para cocinar a alta presión, 10-13 PSI. Este ajuste de presión es más adecuado para cocinar carnes más duras y otros alimentos que no son delicados. Bajo- Use esta función para cocinar a baja presión, 4-7 PSI. Este ajuste de presión es más adecuado para cocinar comidas delicadas como son las verduras blandas o ciertos tipos de pescado.
- 7. Cocción Lenta (SLOW COOK):** Este programa cocina los alimentos lentamente durante un máximo de 10 horas a una temperatura de 190°F (BAJO) o 212°F (ALTO). La cocción lenta ayuda a la comida a retener el máximo sabor y ternura.
- 8. Yogur (YOGURT):** Esta función es perfecta para hacer yogur casero tradicional y yogur griego.
- 9. Arroz Blanco (WHITE RICE):** Esta función utiliza baja presión y da un tiempo preestablecido de 10 minutos para cocinar diferentes tipos de arroz blanco.
- 10. Arroz Integral (BROWN RICE):** Esta función utiliza alta presión y da un tiempo preestablecido de 20 minutos para cocinar una variedad de diferentes arroces.
- 11. Risotto:** Esta función utiliza alta presión y da un tiempo preestablecido de 6 minutos para crear un risotto gourmet.
- 12. Inicio/Parar (START/STOP):** Para ser utilizado después de que una selección de cocina se ha hecho para comenzar el proceso de cocción, o si desea para cancelar la función de cocción.
- 13. Aplazar la Cocción (TIME DELAY):** Le permite retrasar el tiempo de cocción hasta 6 horas. Simplemente presione el botón TIME DELAY, lo que aumentará por incrementos de 30 minutos hasta llegar al tiempo máximo de 6 horas.

## Programa de Cocinado a Presión

Este programa le permitirá cocinar alimentos bajo presión en menos tiempo, ya que el tiempo de cocción se reduce hasta un 70% comparado con métodos tradicionales. ¡Cocinar a presión es Rápido, Fácil y Sano!

1. Antes de cada uso, asegúrese de que la junta de silicona y las válvulas reguladoras de presión estén limpias y bien colocadas.
2. Conecte el cable en un enchufe de pared.
3. Coloque la olla extraíble en la olla Multifuncional, y añada los ingredientes siguiendo la receta. Cuando cocine comidas a presión, es necesario añadir al menos 1 taza (8 oz.) de líquido.

NOTA: No llene la olla extraíble más 2/3 de su capacidad con líquido. No llene la unidad más de 1/2 de su capacidad cuando cocine comidas que se expanden cuando están cocinándose.

NOTA: Las siguientes comidas no deben ser cocinadas a presión: salsa de manzana, arándanos, cebada perla, harina de avena, arvejas partidas, fideos, pasta o ruibarbo. Estas comidas tienden a producir espuma y barbotear, y pueden bloquear la válvula de presión.

4. Coloque la tapa de la Olla Eléctrica Multifuncional alineando la parte protuberante del mango con la imagen del candado abierto, y gírela hacia el candado cerrado. Oirá el clic del cierre automático.
5. Gire el botón regulador de presión a PRESSURE.
6. Elija el modo de cocinado deseado presionando el botón de PRESSURE COOK una vez para alta presión y dos veces para baja presión.
7. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción a presión es 99 minutos.
8. Para establecer el tiempo de aplazamiento, seleccione el botón TIME DELAY y utilice los botones + o - para ajustar cuando la hora de cocinar debe comenzar. El tiempo de aplazamiento sube en incrementos de 1/2 hora (30 minutos).
9. Pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar. La luz indicadora en el botón PRESSURE COOK parpadeará cuando la unidad ha comenzado a acumular presión. Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá dos pitidos y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
10. A medida que la presión está aumentando, los tres círculos próximos al ajuste de presión seleccionado se encenderán uno a la vez. El botón PRESSURE COOK también parpadeará hasta que se haya alcanzado la máxima presión. Una vez que se ha alcanzado la presión, los tres círculos se mantendrán rojos, la luz indicadora del botón también se iluminará en color rojo y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando comienza el tiempo de cocción.



11. La unidad empezará a contar hacia atrás los minutos una vez que se haya alcanzado la presión adecuada. La válvula flotante se elevará cuando se haya alcanzado la presión.

**ATENCIÓN: NUNCA FUERCE LA TAPA PARA INTENTAR ABRIRLA CUANDO ESTÉ COCINANDO A PRESIÓN. ESTO PUEDE DAR LUGAR A UN ACCIDENTE GRAVE.**

**ATENCIÓN: NUNCA FRÍA O FRÍA A PRESIÓN EN LA OLLA ELÉCTRICA MULTIFUNCIONAL. ES PELIGROSO Y PUEDE CAUSAR UN INCENDIO Y DAÑOS SEVEROS.**

12. La Olla Eléctrica Multifuncional pitará una vez cuando el tiempo de cocinado acabe. Empezará a funcionar automáticamente bajo la función de KEEP WARM hasta que pulse el botón START/STOP para cancelar el programa. Después de presionar el botón START/STOP, libere la presión. Tiene dos opciones para liberar la presión:

a. **Método Rápido:** Libere la presión inmediatamente girando el botón regulador de presión a STEAM. Toda la presión será liberada en segundos.

**PRECAUCIÓN:** EL VAPOR QUE SALE DE LA OLLA ESTARÁ CALIENTE, Y PUEDE LANZAR GOTAS DE LÍQUIDO CALIENTE. NO ACERQUE SU CARA O MANOS AL CHORRO DE VAPOR Y GIRE LA OLLA DE TAL MODO QUE EL CHORRO SE ALEJE DE USTED.

b. **Método Natural:** Deje que la presión baje naturalmente sin girar el botón regulador de presión a STEAM. Esto le llevará varios minutos, durante los cuales la comida continuará cocinándose. Algunas recetas (por ejemplo un risotto) se benefician de este tiempo extra de cocción. Sabrá cuando se ha liberado la presión porque la válvula flotante bajará y usted podrá girar la tapa para abrirla.

**NOTA:** Si no pulsa el botón START/STOP al final del tiempo de cocción, la Olla Eléctrica Multifuncional pitará periódicamente para recordarle que el cocinado ha acabado.

13. Una vez que la presión ha sido liberada, quite la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj, y levántela inclinándola hacia el lado más alejado de usted para evitar quemarse con los restos de vapor y el agua caliente condensada que gotea desde la parte interior de la tapa.

**ATENCIÓN: DESPUÉS DE COCINAR, LA OLLA EXTRAÍBLE INTERIOR ESTARÁ MUY CALIENTE. USE AGARRADORES PARA MOVERLA O DEJE QUE SE ENFRÍE ANTES DE SACARLA.**

## Tablas de Cocinado a Presión

Los tiempos de cocción de presión son tiempos aproximados. Utilice estos tiempos de cocción como una guía general. El tamaño y la variedad alterarán los tiempos de cocción.

**Cocinando Verduras a Presión (Frescas y Congeladas):** Para lograr mejores resultados al cocinar verduras frescas o congeladas a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Utilice la función STEAM al hacer platos de verduras al vapor.
2. Use el método rápido de liberación al cocinar verduras a presión para que no se cocinen de mas.
3. Use un mínimo de 1 taza de líquido al cocinar verduras.
4. Al cocer las verduras al vapor, utilice el cesto de vapor de acero inoxidable que se puede comprar en el sitio web de Fagor en [www.fagoramericacom.com](http://www.fagoramericacom.com) llamando a un representante de Fagor al 1-800-207-0806.

### Tabla de Cocinar Verduras a Presión:

Vegetal	Ajuste de Presión	Fresco (Tiempo de Cocción)	Congelado (Tiempo de Cocción)
Bellota Calabaza	Alta	6-7 minutos	8-9 minutos
Alcachofa, 4 mediana – grande	Alta	8-10 minutos	10-12 minutos
Espárragos	Alta	1-2 minutos	2-3 minutos
Remolachas Enteras, medianas–grandes	Alta	20-25 minutos	25-30 minutos
Brócoli, Floretes	Alta	2-3 minutos	3-4 minutos
Coles de Bruselas	Alta	3-4 minutos	4-5 minutos
Calabaza Butternut, trozos	Alta	8-10 minutos	10-13 minutos
Repollo, cuarteado	Alta	3-4 minutos	4-5 minutos
Zanahorias, entero o trozos	Alta	2-3 minutos	3-4 minutos
Coliflor, floretes	Alta	2-4 minutos	3-5 minutos
Apio, trozos	Alta	2 minutos	3 minutos
Berza	Alta	4-5 minutos	5-6 minutos
Maíz en la Mazorca	Alta	3-5 minutos	4-6 minutos
Edamame, en la vaina	Alta	4-5 minutos	5-6 minutos
Berenjena	Alta	2 minutos	3 minutos
Endibia	Alta	1-2 minutos	2-3 minutos
Col Rizada, en trozos grandes	Alta	1-2 minutos	2-3 minutos
Puerros	Alta	2-4 minutos	3-5 minutos
Cebollas, en rodajas	Alta	2 minutos	3 minutos
Patatas, entera, pequeña	Alta	5-8 minutos	6-9 minutos
Patatas, entera, grande	Alta	10-12 minutos	11-13 minutos
Patatas, en rodajas o en cubos	Alta	5-8 minutos	6-9 minutos
Calabaza, trozos	Alta	4-8 minutos	6-12 minutos

Espinacas	Alta	1-2 minutos	3-5 minutos
Camotes, en cubos	Alta	7-9 minutos	9-11 minutos
Camotes, enteros	Alta	10-15 minutos	12-19 minutos
Tomates, cuarteado	Alta	2 minutos	4 minutos
Calabacín	Alta	2 minutos	3 minutos

**Cocinando Frutas a Presión (Frescas y Congeladas):** Para lograr mejores resultados al cocinar frutas frescas o congeladas a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Use el método rápido de liberación al cocinar verduras a presión para que no se cocinen de mas.
2. Una media taza de agua es suficiente para cocinar cualquier cantidad de fruta debido a que el tiempo de cocción es muy corto.
3. Agregue azúcar a la fruta sólo después de que se cocina, no antes.

**Gráfico de Cocinar Fruta a Presión:**

Fruta	Ajuste de Presión	Fresca	Seca
Manzanas (Rodajas o Trozos)	Alta	2 minutos	3 minutos
Manzanas (Entera)	Alta	3 minutos	4 minutos
Albaricoques, entero o cortado por la mitad	Alta	2-3 minutos	3-4 minutos
Duraznos	Alta	2-3 minutos	4-5 minutos
Peras	Alta	2-4 minutos	3-5 minutos
Ciruelas/Ciruelas Pasas	Alta	2-4 minutos	3-5 minutos
Uvas/Pasas	Alta	1-2 minutos	4-5 minutos

**Cocinando Frijoles/Legumbres a Presión (Secos y Empapados):** Para lograr mejores resultados al cocinar con frijoles / legumbres secas o empapadas, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Enjuague los frijoles secos / legumbres con agua fría y desagüe; descartar los guijarros u otros desechos.
2. No llene la olla a más de la mitad para permitir que los frijoles/legumbres se expandan.
3. Use suficiente líquido para cubrir los frijoles / legumbres.
4. No agregue sal a los frijoles / legumbres. El uso de la sal durante la cocción de los granos / legumbres les impedirá cocinar correctamente.
5. Agregue 1-2 cucharadas de aceite a los frijoles / legumbres para minimizar la formación de espuma.
6. Libere la presión al cocinar frijoles secos / leguminosas utilizando el método natural de liberación para obtener mejores resultados.

**Tabla de Cocinar Frijoles/Legumbres a Presión:**

Frijoles/Legumbres	Ajuste de Presión	Tiempo de Cocción (1 taza seca)	Tiempo de Cocción (Remojadas durante la Noche)
Azuki	Alta	20-25 minutos	10-15 minutos
Frijoles Negros	Alta	20-25 minutos	10-15 minutos
Black-Eyed Peas	Alta	20-25 minutos	10-15 minutos
Frijoles Cannellini	Alta	35-40 minutos	20-25 minutos
Castañas, perforadas	Alta	7-10 minutos	5-7 minutos
Garbanzos	Alta	34-40 minutos	20-25 minutos
Frijoles Grandes del Norte	Alta	28-30 minutos	23-25 minutos
Frijoles	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Lentejas (Marrónes)	Alta	15-20 minutos	N/A
Lentejas (Verdes)	Alta	15-20 minutos	N/A
Lentejas (Rojas)	Alta	15-17 minutos	N/A
Habas	Alta	20-24 minutos	10-15 minutos
Frijoles de la Armada	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Frijoles Pintos	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Frijoles Rojos	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Soya	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Arvejas (Verdes)	Alta	15-20 minutos	10-15 minutos
Arvejas (Amarillas)	Alta	15-20 minutos	10-15 minutos

**Cocinando Arroz / Granos a Presión:** Para lograr mejores resultados al cocinar arroz/granos a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Agregue 1-2 cucharadas de aceite a granos secos para minimizar la formación de espuma.
2. No llene la olla a más de la mitad para permitir que el arroz/granos se expandan.
3. No utilice el método rápido para liberar la presión, utilice el método natural para liberar la presión de la olla.
4. Nota: La cebada perla tiende a formar espuma y chisporrotear, y puede bloquear la válvula de presión si se llena demasiado la olla de cocción. Por favor, asegúrese de no llenar la olla extraíble más de la mitad de su capacidad.

**Tabla de Cocinar Arroz/Granos a Presión:**

Arroz/Grano	Grano : Relación Agua (Tazas)	Función y Tiempo de Cocción
Arborio	1:3	Risotto, 6 minutos
Cebada	1:3-1:4	Brown Rice, 25-30 minutos
Basmati	1: 1 ½	White Rice, 6-9 minutos
Integral	1: 1 ¼	Brown Rice, 25-30 minutos
Cuscús	1:2	Brown Rice, 5-/8 minutos
Jazmín	1:1	White Rice, 8-9 minutos
Arroz de Grano Largo	1: 1 ½	White Rice, 10 minutos

Mijo	2:3	Brown Rice, 10-12 minutos
Cebada Perlada	1:4	Risotto, 25-30 minutos
Avena de Cocción Rápida	1: 1 2/3	Risotto, 5-6 minutos
Quinoa	1: 2	Brown Rice, 8-10 minutos
Arroz de Grano Corto	1: 1 ½	White Rice, 8-9 minutos
Avena Cortada en Máquina	1: 1 2/3	Risotto, 10 minutos
Arroz de Sushi	1: 1 ½	White Rice, 9 minutos
Granos de Trigo	1:3	Brown Rice, 25-30 minutos
Arroz Silvestre	1:3	Brown Rice, 25-30 minutos

**Cocinando Carne / Aves de Corral a Presión:** Para lograr mejores resultados al cocinar la carne / aves de corral, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Corte la carne / aves de corral en trozos de tamaño uniforme para una cocción uniforme.
2. Al mezclar las carnes, corte las que se cocinan más rápidamente en piezas más grandes y las que se cocinan más lentamente en pedazos más pequeños.
3. Dore la carne en pequeños lotes - demasiada comida en la olla puede resultar en carne dura y sin sabor.

### Meat/Poultry Pressure Cooking Chart:

Carne/ Aves de Corral	Ajuste de Presión	Tiempo de Cocción
Pecho de Res, entero	Alta	40-50 minutos
Rabo de Buey	Alta	40-50 minutos
Costillas de Ternera	Alta	35-40 minutos
Tiras de Pollo Deshuesado	Alta	10-12 minutos
Pechuga de Pollo	Alta	8-10 minutos
Piernas de Pollo	Alta	10-12 minutos
Alas de Pollo	Alta	10-12 minutos
Pollo (Entero)	Alta	20-25 minutos
Gallina de Cornualles	Alta	10-12 minutos
Pato (Entero)	Alta	25-30 minutos
Jamón (Sin Cocinar)	Alta	26-30 minutos
Cordero, Cubos	Alta	10-13 minutos
Costillas de Cerdo	Alta	20-25 minutos
Chuletas de Cerdo	Alta	8-10 minutos
Lomo de Cerdo	Alta	45-50 minutos
Hombro de Cerdo	Alta	45-50 minutos
Pavo (Pata)	Alta	15-20 minutos
Chuletas de Ternera	Alta	5-8 minutos
Cubos de Carne	Alta	18-23 minutos
Cubos de Pollo	Alta	10-12 minutos

**Cocinando Mariscos a Presión:** Para lograr mejores resultados al cocinar los mariscos, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Siempre deje por lo menos 2 pulgadas de espacio entre el borde superior para evitar desbordamiento.
2. Mariscos más pequeños, como las almejas y camarones, no toman mucho tiempo para cocinar, por lo tanto, lo mejor es añadir estos tipos de mariscos a su receta durante los últimos minutos de cocción.

**Tabla de Cocinar Mariscos a Presión:**

Pescados / Mariscos	Ajuste de Presión	Tiempo de Cocción (Fresco)	Tiempo de Cocción (Congelado)
Pescado, entero	Baja	5-6 minutos	7-10 minutos
Filete de Pescado	Baja	2-3 minutos	3-4 minutos
Patatas de Cangrejo	Baja	3-4 minutos	5-6 minutos
Cola de Langosta	Baja	2-3 minutos	3-4 minutos
Langosta (Entera)	Baja	3-4 minutos	4-6 minutos
Mejillones	Baja	2-3 minutos	4-5 minutos
Vieiras (Pequeñas)	Baja	1 minuto	2 minutos
Vieiras (Grandes)	Baja	2 minutos	3 minutos
Camarón, con cáscara	Baja	2-3 minutos	3-4 minutos
Camarón (Med/Grande)	Baja	1-2 minutos	2-3 minutos
Camarón (Jumbo)	Baja	2-3 minutos	3-4 minutos

## Programas de Arroz

**Arroz Blanco:** Cocine el arroz a la perfección cada vez con la función WHITE RICE. Esta función se puede programar para garantizar que el arroz esté suave y se compone de sólo las temperaturas de cocción correctas. El arroz estará esponjoso y delicioso y no le costará ninguna molestia.

1. Coloque la olla extraíble en la Olla Eléctrica Multifuncional LUX™
2. Coloque 1-2 cucharadas de aceite en la olla de cocción.
3. Agregue las proporciones de agua y arroz necesarias y cualesquiera otros ingredientes deseados en la olla.
4. Cierre y asegure la tapa de la Olla Eléctrica Multifuncional alineando correctamente las asas y girando la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj. Fije el botón regulador de presión a la posición PRESSURE.
5. Pulse la función WHITE RICE que mostrará un tiempo preestablecido de 10 minutos. Si necesita ajustar la hora, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo y luego presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar.
6. A medida que la presión está aumentando, la función WHITE RICE parpadeará. Una vez que se ha alcanzado la presión, la luz se encenderá en rojo y quedará

fija y la unidad emitirá un pitido. En este momento es cuando el tiempo de cocción se inicia y la Olla Eléctrica Multifuncional empezará la cuenta atrás por minuto en la pantalla digital.

- Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función KEEP WARM hasta que se pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

**Arroz Integral:** La función BROWN RICE asegura que su arroz esté cocido por completo, manteniendo toda su riqueza y nutrientes. Esta función transforma su arroz utilizando un ciclo de cocción especializada.

- Coloque la olla extraíble en la Olla Eléctrica Multifuncional.
- Coloque 1-2 cucharadas de aceite en la olla de cocción.
- Agregue las proporciones de agua y arroz necesarias y cualesquiera otros ingredientes deseados en la olla.
- Cierre y asegure la tapa de la Olla Eléctrica Multifuncional alineando correctamente las asas y girando la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj. Fije el botón regulador de presión a la posición PRESSURE.
- Pulse la función BROWN RICE que mostrará un tiempo preestablecido de 20 minutos. Si necesita ajustar la hora, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo y luego presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar.
- A medida que la presión está aumentando, la función BROWN RICE parpadeará. Una vez que se ha alcanzado la presión, la luz se encenderá en rojo y quedara fija y la unidad emitirá un pitido. En este momento es cuando el tiempo de cocción se inicia y la Olla Eléctrica Multifuncional empezará la cuenta atrás por minuto en la pantalla digital.
- Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función KEEP WARM hasta que se pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

**Risotto:** La función RISOTTO garantiza la temperatura perfecta y precisa. ¡Prepare un risotto que tiene la mezcla perfecta de tiempo, temperatura y sabor!

- Coloque la olla extraíble en la Olla Eléctrica Multifuncional.
- Coloque aproximadamente 1 cucharada de aceite vegetal o de oliva en la olla extraíble y seleccione la función SAUTÉ para saltear el arroz Arborio y otros ingredientes sin la tapa por unos 1-2 minutos.
- Agregue agua o caldo y cualquier aderezo o ingredientes necesarios. Una vez que el líquido empiece a hervir, cierre completamente la tapa de la olla de presión.
- Pulse la función RISOTTO que mostrará un tiempo preestablecido de 6 minutos. Si necesita ajustar la hora, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo.
- Presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, la función RISOTTO parpadeará.
- Una vez que se ha alcanzado la presión, la luz se encenderá en rojo y quedara fija y la unidad emitirá un pitido. En este momento es cuando el tiempo de cocción se inicia y la Olla Eléctrica Multifuncional empezará la cuenta atrás por minuto en la pantalla digital.
- Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función KEEP WARM.

## Función de Cocción Lenta

---

Prepare recetas clásicas como estofados, sopas y guisos en hasta 10 horas con esta función. Ponga sus ingredientes en la olla por la mañana y la cena estará esperando en la tarde.

1. Coloque la olla extraíble en la Olla Eléctrica Multifuncional.
2. Coloque la comida que vaya a cocinar lentamente en la olla extraíble.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mando con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM.
4. Elige el modo de cocción deseado pulsando el botón SLOW COOK en el panel de control una vez para cocción lenta alta o dos veces para cocción lenta baja.
5. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando los botones + o - o, para un avance rápido, mantenga el botón + o - pulsado hasta que llegue al tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo, para la cocción lenta, es de 10 horas, a 190°F (LOW) o 212°F (HIGH).
6. Para configurar el tiempo de aplazamiento, seleccione el botón TIME DELAY y utilice los botones + o - para ajustar cuando debería empezar a cocinar.
7. Pulse el botón START/STOP para ajustar la olla eléctrica. Las luces indicadoras HIGH y LOW, según cual se haya elegido en el panel, comenzarán a iluminarse una a la vez, lo que indica que el calor se empieza a formar. Cuando la luz indicadora en el botón SLOW COOK y las luces indicadoras se mantienen rojas, esto significa que se ha alcanzado la temperatura adecuada y el tiempo de cocción comenzará. Si se olvida de seleccionar un tiempo de cocción o si se olvide de presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá dos pitidos y la pantalla digital leerá --:-- después de 30 segundos.
8. La unidad comenzará la cuenta atrás en incrementos de un minuto después de que la temperatura alcanza 190°F (LOW) o 212°F (HIGH).
9. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función KEEP WARM.



# Función de Yogur

Sólo necesita dos ingredientes para hacer yogur en casa: cualquier tipo de leche y yogur sin sabor comprado en tienda (con cultivos activos vivos) o yogur de inicio.

## Eligiendo la Leche:

Los siguientes tipos de leche se pueden utilizar:

1. La leche pasteurizada de cualquier contenido de grasa (completa, 2%, 1% o leche descremada)
2. Leche en polvo.
3. Leche de larga duración esterilizada con temperatura ultra-alta.
4. Leche de Soya. Asegúrese de usar la leche de soja esterilizada con temperatura ultra-alta, que contiene uno de los siguientes ingredientes: fructosa, miel o malta. Estos ingredientes son necesarios para la fermentación, no tendrá éxito si no hay ninguno disponible en la leche.

## Yogur sin Sabor con Cultivos Vivos y Activos:

Todo lo que necesitas es un poco de yogur natural, sin sabor con cultivos vivos y activos, a menudo llamados probióticos. El yogur natural se puede comprar en una tienda o usado de un lote anterior de yogur casero. El yogur casero sólo se puede utilizar un máximo de 2 veces como el yogur de inicio. Si utiliza el yogur comprado y prefiere una marca en particular, trate de usarlo como el yogur de inicio.

El sello Cultura Vivo y Activo, de la Asociación Nacional de Yogur, le ayuda a reconocer los productos que contienen cantidades significativas de cultivos vivos y activos. El sello es una identificación voluntaria disponible para todos los fabricantes de yogur cuyos productos contienen al menos 100 millones de cultivos por gramo en el momento de la fabricación. Dado que el programa de sello es voluntario, algunos yogures pueden tener algunos cultivos vivos pero no llevan el sello.



**NOTA:** Para 5 tazas de leche, use  $\frac{1}{2}$  taza de yogur natural o 1 paquete de yogur de inicio. Para 1 taza de leche, use una cucharada de yogur natural.

**NOTA:** Puede hacer yogur directamente en la olla de cocción extraíble o usar frascos de vidrio en la olla de cocción extraíble.

### Proceso de Hacer Yogur:

1. Retire el yogur de inicio de la nevera para que tenga tiempo para acercarse a la temperatura ambiente mientras se calienta la leche.
2. Coloque la cantidad de leche deseada en la olla de cocción extraíble. Caliente la leche a 180°F-185°F usando la función SLOW COOK baja. Use un termómetro para asegurarse de que se ha alcanzado la temperatura adecuada.
3. Retire la olla de cocción extraíble del calor y deje que la leche se enfríe a tibia (100°F-110°F). Para acelerar el proceso de enfriamiento, coloque la olla extraíble en agua fría. No deje que se enfríe menos de 90°F.
4. Agregue el yogur natural o el paquete de cultivo iniciador y use un batidor de silicona para mezclarlo con la leche hasta que la consistencia esté suave y sin grumos. NO utilice un batidor de metal, ya que pueden rayar la superficie antiadherente de la olla de cocción extraíble.
5. Coloque la tapa en la olla, alinee el mando con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM. Pulse el botón YOGURT. El tiempo de cocción preestablecido es de 8 horas. Dependiendo del sabor de yogur que más te guste, puede elegir cuánto tiempo cocinar el yogur pulsando el botón + o - una vez por cada media hora adicional o disminuya en una media hora. Para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue al tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 24 horas. El tiempo de preparación afecta del sabor yogur. Con más tiempo de cocción, el yogur tendrá un sabor más agrio. Con el tiempo más corto, el yogur tendrá un sabor más suave.
6. Pulse el botón START/STOP para iniciar la función de yogur. La unidad comenzará la cuenta atrás en incrementos de 1 minuto una vez que se ha alcanzado la temperatura correcta.
7. Cuando el yogur está listo, quite la tapa. Puede haber algo de líquido amarillento (suero de leche) en la parte superior del yogur. Esto es normal, el suero de leche contiene nutrientes y proteínas. Mézclelo de nuevo en el yogur.
8. Si prefiere el yogur regular, cúbralo y colóquelo en el refrigerador por 2 a 3 horas antes de servir, o hasta que el yogur se enfríe. Si prefiere hacer yogur griego, por favor consulte la página 50.

**NOTA:** LA UNIDAD DEBE PERMANECER COMPLETAMENTE INMOVIL DURANTE LA COCCION. NO MUEVA EL APARATO; NO quite LA OLLA EXTRAIBLE NI LA TAPA YA QUE ESTA AFECTARA LA FIRMEZA DEL YOGUR. NO AGREGUE NINGUN ALIMENTO PARA DARLE SABOR ANTES DE COMPLETAR EL PROCESO DE HACER YOGUR.

### Hacer Yogur en Frascos de Vidrio:

1. Retire el yogur de inicio de la nevera para que tenga tiempo para acercarse a la temperatura ambiente mientras se calienta la leche.
2. Cuando se calienta la leche en frascos de vidrio, agregar 1 taza de agua en

la olla de cocción extraíble, luego inserte un estante o soporte y coloque los frascos de vidrio en la parte superior del soporte. Coloque la tapa encima de la olla, alinee el mando con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM. Seleccione la función SLOW COOK para calentar la leche a 180°F-185°F. Una vez que el proceso ha terminado, utilice el método natural para liberar el vapor.

3. El segundo paso después de calentar la leche es permitir que la leche se enfríe a tibia (100°F-110°F). Para acelerar el proceso de enfriamiento, coloque la olla extraíble en agua fría. No deje que se enfríe menos de 90°F.
4. Agregue el yogur natural con la cultura viva y activa y use una cuchara para mezclarlo con la leche hasta que la consistencia esté suave y sin grumos.
5. Coloque la tapa en la olla, alinee el mando con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM. Pulse el botón YOGURT. El tiempo de cocción preestablecido es de 8 horas. Dependiendo del sabor de yogur que más te guste, puede elegir cuánto tiempo cocinar el yogur pulsando el botón + o - una vez por cada media hora adicional o disminuya en una media hora. Para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue al tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 24 horas. El tiempo de preparación afecta al sabor del yogur. Con más tiempo de cocción, el yogur tendrá un sabor más agrio. Con el tiempo más corto, el yogur tendrá un sabor más suave.
6. Pulse el botón START/STOP para iniciar la función de yogur. La unidad comenzará la cuenta atrás en incrementos de 1 minuto una vez que se ha alcanzado la temperatura correcta.
7. Cuando el yogur está listo, quite la tapa. Puede haber algo de líquido amarillento (suero de leche) en la parte superior del yogur. Esto es normal, suero de leche contiene nutrientes y proteínas. Mézclelo de nuevo en el yogur.
8. Si prefiere el yogur regular, cubra y colóquelo en el refrigerador por 2 a 3 horas antes de servir, o hasta que el yogur se enfríe. Si prefiere hacer yogur griego, por favor consulte la página 22.

### Sugerencias y Consejos Útiles:

- Los probióticos y la cultura viva y activa son más fuertes cuando el yogur es fresco. Para obtener los mejores resultados, sólo repita el mismo yogur de inicio 2 veces como máximo. Después de unos días, los probióticos en el lote anterior se puede debilitar y el yogur pueden contener una consistencia líquida.
- Usted puede elegir hacer yogur con sabor y añadir el azúcar, la miel, aromas, frutas u otros ingredientes al gusto antes de comer.
- Para obtener los mejores resultados y para facilidad de preparación, use leche entera o semi-desnatada esterilizada con temperatura ultra-alta o leche en polvo reconstituída.
- Es mejor consumir los yogures naturales dentro de 7 días , dependiendo de la frescura de la leche. En caso de duda, utilice la fecha de vencimiento de su leche como una guía.

## Yogur Griego

---

1. Coloque el colador o un paño de queso dentro de un recipiente para que el filtro no toque el fondo del recipiente para permitir un mejor drenaje.
2. Vierta el yogur casero en el colador o paño de queso y cubra con la tapa. Colóquelo en el refrigerador y refrigere por lo menos 2 horas. Más tiempo resultará en yogur más grueso.
3. Retire con cuidado el yogur del colador o paño de queso girando el colador o paño de queso de boca abajo sobre un plato o recipiente.
4. Pongalo de nuevo en el refrigerador para enfriar durante algunas horas antes de servir.

## Función de Dorar

---

Este programa le permite dorar la comida antes de cocinar. Dore carne o pollo para obtener el mayor sabor y textura, a menos que se indique otra cosa en la receta.

Dele palmaditas con papel de cocina a los alimentos que va a dorar para secarlos. Para obtener el mejor resultado, asegúrese de que el aceite esté caliente antes de añadir carne o pollo. Dore la comida en tandas para mantener la temperatura correcta del aceite para un dorado uniforme.

1. Coloque la olla extraíble en su sitio.
2. Añada la cantidad apropiada de aceite indicada en la receta.
3. Pulse el botón BROWN. La luz del botón BROWN parpadeará y en la pantalla aparecerá 00:30. Ajuste el tiempo pulsando los botones + o -. La tapa debe permanecer retirada cuando está dorando.
4. Pulse el botón START/STOP. Cuando la luz del botón BROWN este fija, eso significa que la olla ha alcanzado la temperatura adecuada y la unidad iniciará el calentamiento del aceite.
5. Después de aproximadamente un minuto de calentar el aceite, agregue la comida y empiece a dorar.
6. Una vez que termine de dorar, pulse el botón START/STOP para cancelar la función BROWN. Ahora puede utilizar cualquiera de los programas de cocina para continuar la preparación de la receta. Siga las instrucciones de cada programa.

## **Función de Saltear**

---

Este programa le permite saltear la comida antes de cocinar. Saltee pequeños trozos de comida a fuego alto con muy poco aceite antes de cocinar.

Dele palmaditas con papel de cocina a los alimentos que va a saltear para secarlos. Para obtener el mejor resultado, asegúrese de que el aceite esté caliente antes de añadir carne o pollo. Saltee la comida en tandas para mantener la temperatura correcta del aceite para un dorado uniforme.

1. Coloque la olla extraíble en su sitio.
2. Añada la cantidad apropiada de aceite indicada en la receta.
3. Pulse el botón SAUTÉ. La luz del botón SAUTÉ parpadeará y en la pantalla aparecerá 00:30. Ajuste el tiempo pulsando los botones + o -. La tapa debe permanecer retirada cuando está salteando.
4. Pulse el botón START/STOP. Cuando la luz del botón SAUTÉ este fija, eso significa que la olla ha alcanzado la temperatura adecuada y la unidad iniciará el calentamiento del aceite.
5. Después de aproximadamente un minuto de calentar el aceite, agregue la comida y empiece a saltear.
6. Una vez que termine de saltear, pulse el botón START/STOP para cancelar la función SAUTÉ. Ahora puede utilizar cualquiera de los programas de cocina para continuar la preparación de la receta. Siga las instrucciones de cada programa.

## **Función de Hervir a Fuego Lento**

---

Prepare sus alimentos con esta fantástica técnica utilizada para hacer cremas, caldos, salsas y otras creaciones maravillosas. Con la función de SIMMER, se asegura que su comida se mantiene justo por debajo del punto de ebullición mientras sigue calentándose.

1. Coloque la olla extraíble en su sitio con los ingredientes necesarios.
2. Sin la tapa, pulse la función SIMMER y una vez a continuación, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el botón START / STOP para empezar a cocinar.
3. Cuando termine de cocer a fuego lento, pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

## Función de Vapor

---

Este programa le permite cocinar al vapor los alimentos delicados tales como pescado y verduras.

1. Coloque la olla extraíble en su sitio.
2. Coloque 1-2 tazas de agua en el fondo de la olla de cocción extraíble. A continuación, agregue el cestillo para cocinara al vapor con el soporte asegurándose de que el agua se encuentra un poco por debajo del cestillo. Este cestillo y el soporte se pueden comprar en la pagina web: [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com) o llamando al teléfono: 1-800-2070806
3. Coloque los ingredientes en el cestillo y cierre la tapa de la olla.
4. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM.
5. Presione la función STEAM y luego pulse los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el botón START / STOP para empezar a cocinar.
6. Cuando termine, pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

## Programa para Mantener Caliente

---

Este programa recalienta o mantiene la comida recién cocinada caliente por 12 horas.

1. Coloque la olla extraíble en su sitio. Luego coloque la comida en la olla de cocción extraíble para recalentar.
2. Coloque la tapa en la olla, alinee el mando con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar.
3. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM.
4. Pulse el botón KEEP WARM. La luz del botón KEEP WARM parpadeará y en la pantalla aparecerá 00:30.
5. Pulse el botón START / STOP para empezar el programa. Cuando la luz indicadora en el botón KEEP WARM y se mantiene roja, esto significa que se ha alcanzado la temperatura adecuada.
6. Dado que la presión no se está construyendo al calentar los alimentos, puede abrir la tapa para comprobar su comida según sea necesario. Para activar el programa de apagado, simplemente presione el botón START / STOP una vez.

**NOTA:** Al utilizar los programas de cocción a presión, para cocinar arroz o de cocción lenta, el ajuste KEEP WARM se iniciará automáticamente después de que termine el tiempo de cocción. La luz del programa seleccionado se apagará, y la luz de la función Mantener Caliente se encenderá. La comida se mantendrá caliente hasta que se pulsa el botón START / STOP para cancelar el programa.

## Función de Aplazamiento de la Cocción

---

Esta función le permite posponer el proceso de cocinado hasta 6 horas. Puede usar el aplazamiento de cocción junto con los siguientes programas: cocinado lento alta y baja, cocinado a presión alta y baja, arroz blanco, arroz integral y risotto.

**ATENCIÓN:** NO DEJE COMIDAS PERECEDERAS TAL Y COMO CARNE, POLLO, PESCADO, QUESO Y PRODUCTOS DEL DÍA A TEMPERATURA AMBIENTE POR MÁS DE 2 HORAS (O MÁS DE 1 HORA CUANDO LA TEMPERATURA AMBIENTE ESTÉ POR ENCIMA DE 90° F). CUANDO COCINE CON ESTAS COMIDAS, NO PONGA LA FUNCIÓN DE RETRASO POR MÁS DE 1 O 2 HORAS.

1. Seleccione el programa de cocción deseado seleccionando el botón correcto y ajustando el tiempo como sea necesario.
2. Pulse el botón TIME DELAY. El botón parpadeará y el panel se leerá "00:30", es decir la mitad de una hora de retraso. Pulse los botones + o - para ajustar el tiempo de retraso deseado.
3. Pulse el botón START / STOP. La unidad empezará a cocinar después del tiempo de aplazamiento.

**EJEMPLO DE USO:** Si son las 11:30 de la mañana, usted quiere que la cena esté lista para las 6 de la tarde y su receta requiere un tiempo de cocción a alta presión por 12 minutos, puede programar la olla para que se ponga a cocinar dentro de seis horas y luego cocine a presión durante 12 minutos. (para ello, tendrá que pulsar el botón de aplazamiento de la cocción hasta que aparezca "6.0" y luego pulsar el botón de alta presión doce veces.) Así, la olla multifuncional empezará a cocinar a las 5.30 pm y su cena estará lista faltando 18 minutos para las 6 pm – tiempo durante el cual el programa automático de Mantener Caliente se encargará de que no se le enfríe.

## Limpieza y Mantenimiento

No lave ningún componente de la olla Eléctrica LUX™ Multifuncional en el lavavajillas, con la excepción de la olla extraíble. Lave siempre esta olla extraíble completamente después de cada uso, o si no ha sido usada por un periodo largo de tiempo.

1. Desenchufe la olla Multifuncional y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Saque la olla extraíble y lavela con agua y jabón, o en el lavavajillas. Recomendamos lavarlo a mano. Aclárelo y séquelo muy bien.
3. Pase un paño húmedo por el exterior del cuerpo de la olla Multifuncional. NO la sumerja en agua.

**NOTA:** Para eliminar el olor de la parte interior de la tapa, límpiela con agua y vinagre (proporción 1:1).

4. Quite el colector de agua tirando hacia abajo. Lávelo con agua con jabón templada. Enjuague y seque cuidadosamente. Póngalo de nuevo en su sitio.
5. Dele la vuelta a la tapa, coja la junta de silicona y tire para sacarla. Limpie la junta de silicona con agua templada con jabón. Enjuague y seque completamente. Ponga de nuevo la junta en su sitio colocándola dentro del borde de la tapa y empujando hacia abajo. Asegúrese de que el surco en el centro de la junta está colocado alrededor del anillo de metal en el borde interior de la tapa.

**NOTA:** a junta de silicona debe colocarse siempre adecuadamente en el lado inferior de la tapa; de otro modo la unidad no funcionará. Compruebe periódicamente para asegurarse de que está limpia, flexible, y no está rajada o agrietada (Ver sección de “Antes del primer uso” en este manual).

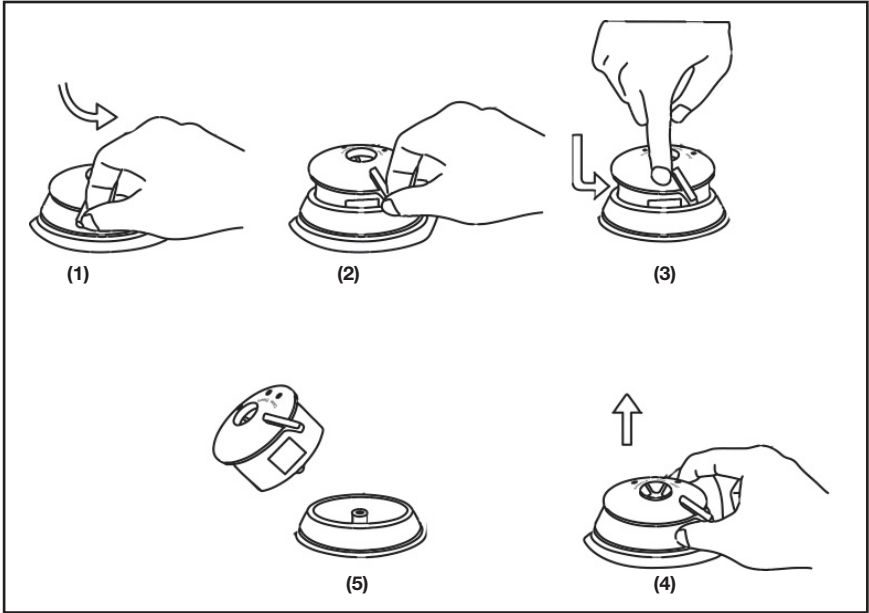
6. Si la junta de silicona parece dañada, rajada o desgastada, no use la unidad y contacte con nuestro departamento de atención al cliente en el número de teléfono (800) 207-0806.
7. Para un funcionamiento óptimo, la fuente de calor y el sensor de temperatura deben limpiarse después de cada uso. Limpie con un paño húmedo y asegúrese de secarlo completamente.
8. Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para frotar para limpiar ninguno de los componentes.

### Limpieza del Botón Regulador de Presión

Compruebe SIEMPRE que el botón regulador de presión y la válvula de seguridad funcionan correctamente antes de cada uso.

1. Después de que la unidad se haya enfriado, quite la tapa.
2. Presione hacia abajo a la vez que gira el botón regulador de presión en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta pasado el indicador de VAPOR (STEAM) hasta llegar a LIMPIAR ( CLEAN). Retire con cuidado. Mire a través de los agujeros del botón para asegurarse de que no está bloqueado. Deje correr un poco de agua a través de la misma.





3. Déle la vuelta a la tapa y colóquela encima de una mesa. Saque la funda anti-bloqueo tirando hacia arriba. Usando un cepillo, compruebe y elimine cualquier resto de comida o de partículas extrañas que puedan estar dentro de la válvula flotante. Vuelva a poner la funda anti-bloqueo empujando hacia abajo hasta que se sujete en su posición.
4. Vuelva a colocar el botón regulador alineando las muescas del botón regulador con las muescas en el hueco del botón en la posición de LIMPIAR (CLEAN), y girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se vuelva a colocar en su posición. Los puntos blancos sobre el botón deberían coincidir con el punto blanco en el cuerpo de la olla. Si no coinciden, vuelva a quitar el botón y gírelo 180 grados para volver a alinear las muescas.

## Solución de Problemas

Si el LUX™ detecta un error interno o una conexión incorrecta, mostrará un código de error en el panel y dejará de funcionar. Estos códigos le permitirán identificar la causa del error y le ayudan a encontrar la solución al problema. Si el error persiste, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-800-207-0806.

E1:	Los circuitos internos se han desconectado.
Autoayuda:	Llame a nuestro departamento de servicio al cliente para obtener ayuda.
E2:	El sensor interno se ha cortocircuitado o la unidad está sobrecalentándose.
Autoayuda:	Trate de enfriar la unidad apagándola y desconectándola, también quite la olla.
E3:	La unidad está sobrecalentándose.
Autoayuda:	Intente enfriar la olla apagándola y desconectándola de la corriente. Quite la olla extraíble. Si el mismo error persiste contacte con nuestro departamento de servicio al cliente: 1-800-207-0806.
E4:	El interruptor de presión ha fallado.
Autoayuda:	Trate de enfriar la unidad apagándola y desconectándola, también quite la olla. Si persiste el mensaje E3, la olla o la placa calefactora podría estar deformada. Tendrá que ponerse en contacto con nuestro departamento de servicio al cliente.

# Table des Matières

---

Introduction .....	58
Importantes Mesures de Protection .....	59
Caractéristiques et Fonctions .....	61
Préparation .....	63
Fonctions de Fonctionnement.....	64
Programme de Cuisson à la Pression .....	66
Tableaux de Cuisson à la Pression .....	68
Programme de Cuisson du Riz .....	72
Programme de Cuisson Lente.....	74
Programme de Yogourt .....	75
Yogourt Grec .....	78
Fonction pour Dorer .....	78
Fonction pour Sauté .....	79
Fonction pour Faire mijoter .....	79
Fonction pour Cuire à la Vapeur .....	80
Fonction pour Garder au Chaud .....	80
Fonction de Temporisation.....	81
Nettoyage et Entretien.....	82
Dépannage.....	84

# Introduction

---

Merci d'avoir acheté ce cuiseur multifonction perfectionné Fagor LUX™! Le Fagor LUX™ peut cuire à la vapeur, faire mijoter, dorer, sauter, cuire du riz blanc, du riz brun, le risotto, le yogourt, cuire à la pression et cuire lentement les aliments à la perfection. Les commandes électroniques conviviales sont simples et directes, vous permettant de facilement régler les temps de cuisson des recettes. De plus, les paramètres pratiques de TIME DELAY (temporisation) et KEEP WARM (garder au chaud) vous fournissent une souplesse de cuisson qui répond à votre horaire chargé.

Ce manuel de l'utilisateur du cuiseur multifonction de Fagor contient tous les renseignements sur l'utilisation et l'entretien de ce produit. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le cuiseur multifonction de Fagor LUX™ afin d'en assurer un usage et un entretien adéquat. Les instructions contenues dans ce manuel vous permettront d'optimiser la performance et la durée de vie de l'autocuiseur.

**Remarque:** Ce manuel est valable pour toutes les couleurs et les tailles du LUX™ Multi-Cooker.



## IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION



Le produit que vous avez acheté est un appareil à la pointe du progrès. Il adhère à tous les standards de sécurité et de technologie les plus récents ; cependant, comme avec tout appareil électrique, il comporte des risques potentiels. N'opérez cet autocuiseur que conformément aux instructions fournies et uniquement selon son utilisation ménagère prévue.

### VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS.

- Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale ou en plein air ; il est uniquement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon électrique ou la fiche est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé, ou a été endommagé, laissé à l'extérieur ou immergé dans l'eau, cessez-en immédiatement l'utilisation et contactez notre service clientèle au 1-800-207-0806.
- Le cuiseur multifonction possède d'un NEMA 5-15P, fiche à 3 broches et un câble de 47.24 pouces.
- Tout d'abord connecter le câble à la base du cuiseur multifonction. Ensuite, insérez la fiche dans une prise de courant. Assurez-vous toujours que le câble est complètement sec.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne mettez pas le cordon électrique au contact de surfaces chaudes.
- Si vous utilisez une rallonge pour brancher l'appareil, sachez qu'un cordon de rallonge endommagé peut causer des dysfonctionnements. Examinez toujours votre rallonge pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée et qu'elle est compatible avec la tension requise. Pour des raisons de sécurité, assurez-vous de placer le câble afin qu'il puisse être tiré par des enfants ou provoquer un déclenchement accidentel.
- Ne placez pas l'appareil près de dispositifs émettant de la chaleur tels que des radiateurs, des tables de cuisson électriques ou à gaz. Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
- Utilisez toujours le cuiseur multifonction dans un endroit bien ventilé.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut endommager l'appareil ou occasionner des blessures corporelles.
- Les enfants doivent en tout temps être sous la surveillance d'un adulte à proximité lorsqu'ils sont dans ou près de la cuisine. Gardez cet appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités réduites physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité.
- Pendant le fonctionnement, ne pas couvrir l'appareil, ni le positionner à proximité, de matériaux inflammables comme rideaux, tentures, murs et meubles recouverts de tissu.

- N'ouvrez pas l'autocuiseur tant qu'il est chaud et sous pression. S'il est difficile de séparer les poignées, c'est qu'il est encore sous pression: N'en forcez pas l'ouverture. Toute pression contenue dans l'autocuiseur présente un danger.
- Faites toujours cuire dans le pot de cuisson amovible du cuiseur multifonction. Une cuisson sans le pot de cuisson amovible peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.
- Ne jamais faire frire ou frire à la pression dans le cuiseur. Ceci est dangereux et peut provoquer un incendie et des dégâts graves.
- Ne jamais couvrir ou bloquer la soupape de pression par quoique ce soit. Cela peut provoquer une surpression et des accidents graves.
- Pendant que vous cuisinez, le couvercle et la surface externe en acier inoxydable du cuiseur peuvent devenir brûlants. Manipulez le cuiseur avec soin et portez-le ou déplacez-le en utilisant uniquement les poignées latérales. Soyez très prudents en déplaçant un appareil contenant des aliments ou des liquides chauds.
- Gardez vos mains et votre visage à bonne distance du bouton de régulateur de pression lorsqu'on relâche la pression du cuiseur afin d'éviter d'être échaudé par la vapeur.
- Après la cuisson, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle. La vapeur résiduelle qui s'échappe de l'intérieur de l'appareil peut causer des brûlures graves. Soulevez le couvercle en détournant votre figure et laissez les gouttes d'eau s'écouler du couvercle dans le cuiseur.
- Toujours débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer et d'en retirer des pièces.
- Ne tentez jamais de débrancher l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation. Il faut le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne jamais plonger la fiche, le câble d'alimentation ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide. Seul le pot de cuisson amovible peut être placé dans le lave-vaisselle.
- Seuls des experts qualifiés peuvent réparer et effectuer des travaux de maintenance sur le cuiseur multifonction électrique en utilisant des pièces de rechange et des accessoires authentiques FAGOR. Ne tentez jamais de démonter ou de réparer le cuiseur multifonction vous-même !
- Cet appareil cuit sous pression. Son utilisation inappropriée peut causer des blessures par brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant de le faire fonctionner. Voir « Programme de l'autocuiseur »
- Ne pas remplir l'appareil à plus des 2/3. Lorsque vous cuisinez avec des aliments qui se dilatent comme du riz ou des légumes secs, ne remplissez pas le pot de cuisson amovible à plus la 1/2. Si l'appareil est trop rempli, la soupape peut se boucher et causer une surpression. Voir « Programme de l'autocuiseur »
- Rappel: certains aliments tels que la compote de pommes, les aïelles, l'orge perlée, l'avoine 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 la pression (soupape vapeur). Ces aliments ne doivent pas être préparés dans l'autocuiseur.
- Vérifiez toujours les dispositifs de libération de la pression avant de cuisiner.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

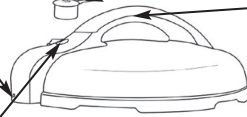
# Caractéristiques et Fonctions

## Dessus du couvercle

(2) Ergot d'auto-verrouillage

Bouton régulateur de pression (1)

Poignées froides au toucher (3)



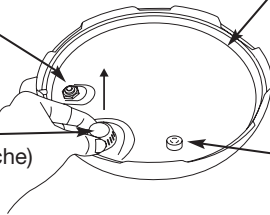
## Dessous du couvercle

(4) Soupape flottante

(5) Joint en silicone

(7) Boîtier antiblocage (se soulève et se détache)

(6) Soupape de surpression de sécurité



## Boîtier de l'autocuiseur

(3) Poignées froides au toucher

Réservoir de condensation (8) (amovible)

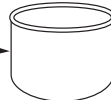
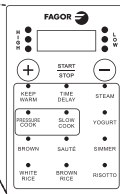
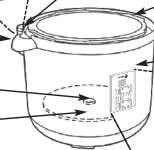
Pot fixe (11) (non amovible)

Panneau de réglages (12)

(9) Capteur de température

(9) Élément de chauffage

(10) Le pot de cuisson amovible



- 1. Bouton régulateur de pression:** Tournez le bouton régulateur en position « Pressure » lors de cuisson à la pression ou lorsque vous utilisez l'une des fonctions de cuisson de riz. Tournez le bouton en position « Steam » pour faire retomber la pression après une cuisson à la pression ou de riz, et lorsque vous utilisez la fonction STEAM (vapeur). Lorsque vous utilisez les fonctions SLOW COOKER (mijoteuse) ou KEEP WARM (garder au chaud), assurez-vous de tourner le bouton régulateur de pression en position « Steam » (vapeur) et non en position « Pressure » (pression).
- 2. Ergot d'auto-verrouillage:** Le couvercle se verrouille automatiquement lorsqu'il est correctement aligné et fermé. Pendant la cuisson à la pression, vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle avant que toute la pression soit retombée.
- 3. Poignées froides au toucher:** Les poignées froides au toucher du cuiseur multifonction permettent de manipuler et d'ouvrir le couvercle facilement.
- 4. Soupape flottante:** La soupape flottante de sécurité contrôle la pression à l'intérieur du cuiseur, et permet de libérer un excès de pression.
- 5. Joint en silicone:** Crée un joint étanche à l'air nécessaire pour faire monter la pression du cuiseur. Vérifiez que le joint en silicone ne présente pas de déchirures ou fissures avant d'utiliser les fonctions de cuisson à la pression, cuisson lente ou l'une des cuissons de riz. Pour commander un nouveau joint, veuillez contacter un représentant Fagor au 1-800-207-0806 ou l'acheter directement sur le site Fagor [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com).
- 6. Soupape de surpression de sécurité:** La soupape de surpression de sécurité permet à un excès de pression de s'échapper de l'appareil de cuisson lorsqu'il est utilisé en cuisson à la pression. Elle fonctionne indépendamment de la soupape flottante.
- 7. Boîtier antiblocage:** Tirez le bouton régulateur de pression vers vous pour le libérer et le nettoyer.
- 8. Réservoir de condensation:** Recueil l'excès de condensation pendant la cuisson. S'il reste un peu de liquide dans le réservoir après la cuisson, il suffit de le vider.
- 9. Élément de chauffage et capteur de température:** Ces deux éléments régulent la température de cuisson à l'intérieur du pot.
- 10. Le pot de cuisson amovible:** Le pot en acier inoxydable peut aller au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est toujours recommandé.
- 11. Pot fixe:** Ce pot ne peut pas être retiré du cuiseur multifonction électrique et ne doit jamais être utilisé pour la cuisson. Avant la cuisson, assurez-vous de placer d'abord le pot de cuisson amovible dans le pot fixe. Tous les ingrédients doivent être placés UNIQUEMENT dans le pot de cuisson amovible.
- 12. Panneau de réglages:** Les commandes faciles d'utilisation vous permettent de sélectionner du bout du doigt les différents programmes disponibles. Deux réglages de cuisson à la pression, deux réglages de cuisson lente, riz blanc, riz brun, risotto, dorer, faire sauter, mijoter, vapeur, yogourt, garder au chaud, temporisation, marche/arrêt et un bouton plus / moins pour ajuster le temps de cuisson et la temporisation. En outre, sur le panneau de commande, vous trouverez les voyants indicateurs HIGH (haute) et LOW (basse) qui clignotent pendant que la pression ou la température augmente. Ces trois voyants seront continuellement allumés lorsque l'appareil aura atteint la pression ou la température appropriée.



## Préparation: Avant la première utilisation

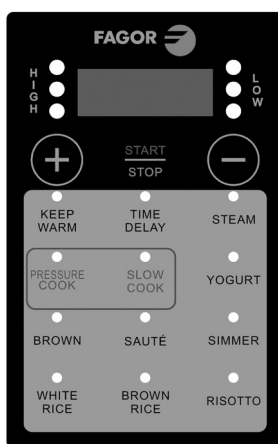
---

Lire les instructions de sécurité contenues dans ce manuel avant l'emploi. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, suivez les étapes suivantes:

1. Retirez tous les emballages et la littérature du cuiseur multi-fonction Fagor LUX™. Soulevez le pot de cuisson amovible et retirez les morceaux de papier qui se trouvent sous lui. Retirez la protection en plastique du panneau de commande et les autocollants du couvercle ou boîtier en acier inoxydable.
2. Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement toutes les pièces. Essuyez le boîtier externe en acier inoxydable avec un chiffon propre et humide. Ne jamais submerger le boîtier externe en acier inoxydable dans l'eau ou tout autre liquide. L'autocuiseur peut aller au lave-vaisselle.
3. Pour nettoyer le bouton régulateur de pression, enfoncez-le doucement et faites-le tourner en même temps dans le sens antihoraire au-delà du réglage STEAM to CLEAN (vapeur pour nettoyer). Une fois que le point blanc de CLEAN est aligné avec le point blanc à la base du régulateur de pression, vous pouvez soulever le régulateur de pression et le retirer du couvercle. Mirez les trous du régulateur de pression pour vous assurer que rien ne les obstrue, puis nettoyez le bouton régulateur de pression à l'eau chaude savonneuse, en laissant l'eau s'écouler au travers du régulateur de pression pour en retirer toutes les particules.
4. Pour replacer le régulateur de pression sur le couvercle, alignez simplement le réglage CLEAN avec le point blanc de la base, appuyez doucement sur le régulateur de pression et faites tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il glisse en place.
5. Assurez-vous que le joint en silicone est correctement positionné dans le couvercle sinon le cuiseur ne fonctionnera pas correctement.
6. Après un séchage complet, remplacez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction avant la cuisson.

# Fonctions de Fonctionnement:

## Programmes et fonctions du panneau



### Tableau de température/minuterie

Fonction de cuisson:	Température:	Temps pré-réglé:	Minuterie:
Garder au chaud	165°F	30 minutes	Jusqu'à 12 heures, par paliers de 30 min
Vapeur	212°F	5 minutes	1-99 minutes, par paliers de 1 minute
Dorer	356°F	30 minutes	1-30 minutes, par paliers de 1 minute
Sauter	284°F	30 minutes	1-30 minutes, par paliers de 1 minute
Faire mijoter	200°F	30 minutes	1-120 minutes, par paliers de 1 minute
Haute pression	240°F-248°F	1 minutes	1-99 minutes, par paliers de 1 minute
Basse pression	226°F-230°F	1 minutes	1-99 minutes, par paliers de 1 minute
Autocuiseur lent haute température	212°F	2 heures	30 minutes - 10 heures, en 30 min d'intervalle
Autocuiseur lent basse température	190°F	2 heures	30 minutes - 10 heures, en 30 min d'intervalle
Yaourt	104°F-109°F	8 heures	Jusqu'à 24 heures, par paliers de 30 min
Riz blanc	226°F-230°F	10 minutes	1-99 minutes, par paliers de 1 minute
Riz brun	240°F-248°F	20 minutes	1-99 minutes, par paliers de 1 minute
Risotto	240°F-248°F	6 minutes	1-99 minutes, par paliers de 1 minute

- 1. Garder au chaud:** Utilisée pour réchauffer ou garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- 2. Vapeur:** Cette fonction est utilisée pour les repas cuits à la vapeur tels que les légumes et les poissons. Il suffit d'ajouter au moins une demi-tasse d'eau dans le fond de votre pot de cuisson amovible et d'insérer le panier à vapeur et le trépied en acier inoxydable Fagor. Veillez à positionner le panier à vapeur au-dessus du niveau de l'eau. Le panier à vapeur et le trépied Fagor en acier inoxydable peuvent s'acheter séparément sur le site Fagor [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com).
- 3. Dorer:** Cette fonction est utilisée pour conserver la saveur et le jus en donnant à la nourriture un aspect brun doré.
- 4. Sauté:** Cette fonction est utilisée pour préparer de petits morceaux de nourriture dans très peu d'huile à feu vif, avant d'utiliser la fonction de cuisson à la pression ou de cuisson lente.
- 5. Mijoteuse:** Cette fonction est utilisée pour faire de la soupe, du ragoût, des sauces ou autres plats qui doivent être cuits à un réglage moins chaud. Cette fonction est beaucoup plus douce que l'ébullition de l'eau et rendra la viande et les légumes très tendres.
- 6. Cuisson à la vapeur:** HIGH (haute) - utiliser cette fonction pour cuire à haute pression, 10 à 13 psi (livres par pouce carré). Ce réglage de la pression est préféré pour cuire des viandes et légumes ou d'autres aliments moins tendres qui ne sont pas si délicats. LOW – (basse) utiliser cette fonction pour cuire à basse pression, de 4 à 7 psi. Ce réglage de la pression est préféré pour cuire des aliments délicats tels que les légumes tendres et certains types de poissons.
- 7. Cuisson lente:** Ce programme cuit les aliments lentement jusqu'à 10 heures de suite à des températures de 190 °F (LOW) ou 212 °F (HIGH). La cuisson lente permet aux aliments de conserver un maximum de saveur et de tendresse.
- 8. Yogourt:** Cette fonction est parfaite pour faire du yogourt traditionnel maison et du yogourt grec.
- 9. Riz blanc:** Cette fonction utilise une pression basse et vous permet de prédéterminer un temps de 10 minutes pour cuire différents types de riz blancs.
- 10. Riz brun:** Cette fonction utilise une pression haute et vous permet de prédéterminer un temps de 20 minutes pour cuire différentes variétés de riz.
- 11. Risotto:** Cette fonction utilise une pression haute et avec un temps prédéterminé de 6 minutes pour créer un plat de risotto gastronomique.
- 12. Start/Stop (Marche/Arrêt):** À utiliser après la sélection d'une cuisson pour commencer le processus de cuisson ou si vous souhaitez annuler la fonction de cuisson.
- 13. Temporisation:** Vous permet de retarder le début de la cuisson jusqu'à 6 heures. Il suffit de pousser le bouton de temporisation, ce qui l'augmentera par paliers de 30 minutes jusqu'à atteindre le temps maximum de 6 heures.

## Programme de Cuisson à la Pression

Ce programme permet de cuire les aliments sous pression en réduisant jusqu'à 70% le temps de cuisson par rapport aux méthodes traditionnelles. La cuisson à la pression est rapide, facile, sûre et saine!

1. Avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint en silicone et les soupapes de régulation de pression sont propres et bien placées dans le cuiseur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.
3. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur, et ajoutez-y les ingrédients selon la recette. Pour cuire des aliments sous pression, il faut au minimum 1 tasse (8 oz) de liquide

**REMARQUE :** Ne remplissez le pot pas de nourriture et de liquide au-delà des 2/3. Ne remplissez pas l'unité au-delà de la 1/2 avec des aliments qui se dilatent pendant la cuisson.

**REMARQUE :** Les aliments suivants ne doivent pas être cuits sous pression : compote de pommes, canneberges, orge perlé, avoine, pois cassés, nouilles, pâtes ou rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser, à faire de l'écume et à éclabousser, ce qui peut bloquer la soupape de surpression.

4. Placez le couvercle sur l'appareil de cuisson en alignant l'ergot de la poignée sur la cupule de condensation qui montre le symbole de déverrouillage, et tournez le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Vous saurez que l'appareil est verrouillé lorsque vous entendrez le clic de l'ergot qui se met en place.
5. Tournez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
6. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton PRESSURE COOK (cuisson à la pression) une fois pour HIGH (haute) pression et deux fois pour LOW (basse) pression.
7. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur boutons + et - une fois pour chaque minute supplémentaire, ou maintenez le bouton enfoncé pour une avance rapide jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le temps maximum de cuisson à la pression est de 99 minutes.
8. Pour régler la minuterie de temporisation, sélectionnez le bouton TIME DELAY (temporisation) et utiliser les touches + et - pour ajuster le moment où la cuisson doit commencer. La temporisation s'accroît par paliers de 1/2 heure.
9. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson. Le voyant du bouton PRESSURE COOK clignote lorsque l'appareil a commencé à monter la pression. Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra deux bips sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
10. Lorsque la pression monte, les trois cercles à côté du réglage de pression choisi s'allument un à un. Le bouton PRESSURE COOK clignote également jusqu'à ce qu'il ait atteint la pression finale. Une fois la pression atteinte, les trois cercles s'illuminent en rouge continu, le voyant témoin du bouton de l'autocuiseur s'allume également en rouge continu, puis l'appareil émet un bip sonore. C'est alors que commence votre temps de cuisson.

11. L'appareil commence à décompter les minutes une fois la pression appropriée est atteinte. La soupape flottante qui se situe dans le couvercle se soulève également lorsque la pression est atteinte.

**AVERTISSEMENT : NE TENTEZ JAMAIS D'OUVRIRE LE COUVERCLE PAR LA FORCE PENDANT QUE VOUS CUISEZ SOUS PRESSION. CELA PEUT CAUSER UN ACCIDENT GRAVE.**

**AVERTISSEMENT : NE JAMAIS FAIRE FRIRE OU FRIRE À LA PRESSION DANS LE CUISEUR MULTI-FONCTION. C'est dangereux et peut provoquer un incendie et causer de sérieux dégâts.**

12. Le cuiseur émet un bip une fois le temps de cuisson terminé. Il passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud) et cette fonction clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme. Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP, faites retomber la pression. Vous avez deux options pour faire retomber la pression:

**a. Méthode de retombée rapide:** faites retomber la pression immédiatement en tournant le bouton régulateur de pression sur STEAM.

**MISE EN GARDE:** La vapeur qui sort de la soupape de pression sera très chaude, et peut contenir des gouttelettes de liquide chaude. TOUJOURS DIRIGER LE JET DE VAPEUR LOIN DE VOTRE VISAGE ET DE VOS MAINS. VEILLEZ À UTILISER DES POIGNÉES QUAND VOUS FAITES RETOMBER LA PRESSION.

**b. Méthode de retombée naturelle:** faites retomber à la pression naturellement sans tourner le bouton régulateur de pression sur STEAM. Cela prendra plusieurs minutes au cours desquelles la nourriture continue à cuire. Certaines recettes (telles que le risotto) bénéficient de ce temps de cuisson supplémentaire. Vous saurez quand la pression est retombée parce que la soupape flottante va s'abaisser et vous pourrez ouvrir le couvercle.

**REMARQUE:** Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP en fin de cuisson, le cuiseur multifonction émet un bip à intervalles réguliers pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

13. Une fois que toute la pression est retombée, retirer le couvercle en le tournant dans le sens horaire, puis soulevez-le en l'inclinant loin de vous pour éviter d'être échaudé par la vapeur restante ou l'eau chaude de condensation qui dégouline de l'intérieur du couvercle.

**AVERTISSEMENT : APRÈS LA CUISSON, LE POT AMOVIBLE SERA CHAUD. Utilisez des poignées pour le manipuler ou laissez-le refroidir avant de le retirer.**

## Tableaux de Cuisson à la Pression

Les temps de cuisson à la pression sont approximatifs. Utilisez ces temps de cuisson comme règle générale. La taille et la variété vont modifier les temps de cuisson.

**Cuisson de légumes à la pression (frais et surgelés):** Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson à la pression de légumes frais ou congelés, suivez les conseils et astuces ci-dessous:

1. Utilisez la fonction STEAM pour préparer des plats de légumes cuits à la vapeur.
2. Utilisez la méthode rapide pour faire retomber la pression lors de cuisson de légumes afin de ne pas trop les cuire.
3. Utilisez au minimum de 1 tasse de liquide lors de la cuisson des légumes.
4. Lors de cuisson de légumes à la vapeur, utilisez le panier à vapeur et le trépied Fagor en acier inoxydable qui peuvent s'acheter sur le site Fagor [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com) ou en appelant un représentant Fagor au 1-800-207-0806.

### Tableaux de cuisson des légumes à la pression:

Légumes	Réglage de la pression	Frais (Temps de cuisson)	Surgelés (Temps de cuisson)
Courge poivrée, en morceaux	Haute	6-7 minutes	8-9 minutes
Artichaut, 4 moyens à gros	Haute	8-10 minutes	10-12 minutes
Asperges	Haute	1-2 minutes	2-3 minutes
Betteraves entières, moyenne à grosse	Haute	20-25 minutes	25-30 minutes
Brocoli, en fleurons	Haute	2-3 minutes	3-4 minutes
Choux de Bruxelles	Haute	3-4 minutes	4-5 minutes
Courge musquée, en morceaux	Haute	8-10 minutes	10-13 minutes
Chou, en quartiers	Haute	3-4 minutes	4-5 minutes
Carottes, entières ou en rondelles	Haute	2-3 minutes	3-4 minutes
Choux-fleurs, en bouquets	Haute	2-4 minutes	3-5 minutes
Céleri, en morceaux	Haute	2 minutes	3 minutes
Légumes à feuilles vertes	Haute	4-5 minutes	5-6 minutes
Épis de maïs	Haute	3-5 minutes	4-6 minutes
Edamame, en gousses	Haute	4-5 minutes	5-6 minutes
Aubergine	Haute	2 minutes	3 minutes
Endive	Haute	1-2 minutes	2-3 minutes
Chou vert, haché grossièrement	Haute	1-2 minutes	2-3 minutes
Poireaux	Haute	2-4 minutes	3-5 minutes
Oignons, en tranches	Haute	2 minutes	3 minutes
Pommes de terre, entières, petites	Haute	5-8 minutes	6-9 minutes
Pommes de terre, entières, grosses	Haute	10-12 minutes	11-13 minutes
Pommes de terre, en tranches ou en cubes	Haute	5-8 minutes	6-9 minutes

Citrouille, en morceaux	Haute	4-8 minutes	6-12 minutes
Épinards	Haute	1-2 minutes	3-5 minutes
Patates douces, en cubes	Haute	7-9 minutes	9-11 minutes
Patates douces, entières	Haute	10-15 minutes	12-19 minutes
Tomates, en quartiers	Haute	2 minutes	4 minutes
Courgettes	Haute	2 minutes	3 minutes

**Cuisson à la pression de fruits frais ou secs:** Pour obtenir les meilleurs résultats lors de cuisson à la pression de fruits séchés ou frais, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous :

1. La méthode rapide pour faire retomber la pression est recommandée lors de la cuisson de fruits sous pression pour éviter de trop les cuire.
2. Une demi-tasse d'eau sera suffisante pour cuire une quantité de fruits parce que le temps de cuisson est très court.
3. Ajouter du sucre aux fruits après qu'ils sont cuits, pas avant.

#### Tableaux de cuisson des fruits à la pression:

Fruit :	Réglage de la pression	Frais	Secs
Pommes (en tranches ou en morceaux)	Haute	2 minutes	3 minutes
Pommes (entières)	Haute	3 minutes	4 minutes
Abricots, entiers ou en moitiés	Haute	2-3 minutes	3-4 minutes
Pêches	Haute	2-3 minutes	4-5 minutes
Poires	Haute	2-4 minutes	3-5 minutes
Prunes/Pruneaux	Haute	2-4 minutes	3-5 minutes
Raisins frais/secs	Haute	1-2 minutes	4-5 minutes

**Cuisson à la pression de haricots/légumes (secs & trempés):** Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson de haricots/légumes séchés ou trempés, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Rincez les haricots/légumes secs à l'eau froide et égouttez-les; éliminez les cailloux ou autres débris du lot.
2. Ne remplissez pas cuiseur plus qu'à moitié pour permettre aux haricots/légumes de gonfler.
3. Utilisez suffisamment de liquide pour couvrir les haricots/légumes
4. Ne salez pas les haricots/légumes. Le sel pendant la cuisson des haricots/légumes empêchera de bien les cuire.
5. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile aux haricots/légumes pour réduire au minimum la production d'écume.
6. Pour de meilleurs résultats, faites retomber la pression par la méthode naturelle lorsque les haricots/légumes secs sont cuits.

### Tableau de cuisson à la pression des haricots/légumes:

Haricots/légumes	Réglage de la pression	Temps de cuisson (séchés, 1 tasse)	Temps de cuisson (à tremper la nuit)
Haricots azuki	Haute	20-25 minutes	10-15 minutes
Haricots noirs	Haute	20-25 minutes	10-15 minutes
Haricots à oeil noir	Haute	20-25 minutes	10-15 minutes
Haricots Cannellini	Haute	35-40 minutes	20-25 minutes
Châtaignes, percées	Haute	7-10 minutes	5-7 minutes
Pois chiches (haricots Garbanzo)	Haute	34-40 minutes	20-25 minutes
Haricots blancs Great Northern	Haute	28-30 minutes	23-25 minutes
Haricots communs	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Lentilles (brunes)	Haute	15-20 minutes	N/A
Lentilles (vertes)	Haute	15-20 minutes	N/A
Lentilles (rouges)	Haute	15-17 minutes	N/A
Haricots de Lima	Haute	20-24 minutes	10-15 minutes
Haricots blancs	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Haricots Pinto	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Haricots rouges	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Soja	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Pois cassés (verts)	Haute	15-20 minutes	10-15 minutes
Pois cassés (jaunes)	Haute	15-20 minutes	10-15 minutes

**Cuisson à la pression des riz/grains:** Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson à la pression des riz/grains, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile aux grains secs afin de minimiser la production d'écume.
2. Ne remplissez pas le pot amovible plus qu'à moitié de façon à permettre aux riz/céréales de gonfler.
3. N'utilisez pas la méthode rapide, mais laissez la pression retomber naturellement.

### Tableau de cuisson à la pression des riz/grains:

Riz/Grains	Grains : Proportion d'eau (tasses)	Fonction & temps de cuisson
Riz Arborio	1:3	Risotto, 6 minutes
Orge	1:3 – 1:4	Brown Rice, 25-30 minutes
Riz basmati	1:1½	White Rice, 6-9 minutes
Dorer	1:1¼	Brown Rice, 25-30 minutes
Couscous	1:2	Brown Rice, 5-8 minutes
Riz au jasmin	1:1	White Rice, 8-9 minutes
Riz longs grains	1:1½	White Rice, 10 minutes
Millet	2:3	Brown Rice, 10-12 minutes



Orge perlée	1:4	Risotto, 25-30 minutes
Avoine à cuisson rapide	1:1 $\frac{2}{3}$	Risotto, 5-6 minutes
Quinoa	1:2	Brown Rice, 8-10 minutes
Riz à grains courts	1:1 $\frac{1}{2}$	White Rice, 8-9 minutes
Avoine épointée	1:1 $\frac{2}{3}$	Risotto, 10 minutes
Riz à sushi	1:1 $\frac{1}{2}$	White Rice, 9 minutes
Blé entier	1:3	Brown Rice, 25-30 minutes
Riz sauvage	1:3	Brown Rice, 25-30 minutes

**Cuisson à la pression des viandes/volailles:** Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson de viandes/volailles, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous :

1. Couper la viande/volaille en morceaux de taille uniforme pour une cuisson uniforme.
2. Lors de mélange de viandes, coupez en plus gros morceaux celles qui cuisent plus rapidement et celles qui cuisent plus lentement en morceaux plus petits.
3. Faites dorer la viande en petits lots - surpeupler le cuiseur peut rendre la viande coriace et fade.

**Tableau de cuisson à la pression des viandes/volailles:**

Viandes/Volailles	Réglage de la pression	Temps de cuisson
Poitrine de bœuf, entière	Haute	40-50 minutes
Queue de boeuf	Haute	40-50 minutes
Petites côtes de boeuf	Haute	35-40 minutes
Bandettes de poulet désossées	Haute	10-12 minutes
Blancs de poulet	Haute	8-10 minutes
Cuisses de poulet	Haute	10-12 minutes
Ailes de poulet	Haute	10-12 minutes
Poulet (entier)	Haute	20-25 minutes
Poule Cornish	Haute	10-15 minutes
Canard (entier)	Haute	25-30 minutes
Jambon (non cuit)	Haute	26-30 minutes
Agneau, en cubes	Haute	10-13 minutes
Côtelettes de porc	Haute	20-25 minutes
Côtes de porc	Haute	8-10 minutes
Porc (côtes levées)	Haute	19-24 minutes
Longe de porc	Haute	45-50 minutes
Épaule de porc	Haute	45-50 minutes
Dinde (pilon)	Haute	15-20 minutes
Côtes de veau	Haute	5-8 minutes
Cubes de boeuf	Haute	18-23 minutes
Cubes de poulet	Haute	10-12 minutes

**Temps de cuisson à la pression:** Pour obtenir les meilleurs résultats pour la cuisson des fruits de mer, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Toujours laisser au moins deux pouces de d'espace dans le haut pour prévenir les débordements.
2. Les petits fruits de mer, comme les palourdes et crevettes, ne prennent pas longtemps pour cuire, par conséquent, il est préférable de les ajouter à un plat dans les dernières minutes de cuisson.

### Tableaux de cuisson à la pression des fruits de mer:

Poissons/Crustacés	Réglage de la pression	Temps de cuisson (Frais)	Temps de cuisson (Surgelés)
Poissons entiers	Basse	5-6 minutes	7-10 minutes
Filet de poisson	Basse	2-3 minutes	3-4 minutes
Steaks de poisson	Basse	3-4 minutes	4-6 minutes
Pattes de crabe	Basse	3-4 minutes	5-6 minutes
Queues de homard	Basse	2-3 minutes	3-4 minutes
Homard (entier)	Basse	3-4 minutes	4-6 minutes
Moules	Basse	2-3 minutes	4-5 minutes
Coquilles Saint-Jacques (Petites)	Basse	1 minute	2 minutes
Coquilles Saint-Jacques (Grandes)	Basse	2 minutes	3 minutes
Crevettes, non épluchées	Basse	2-3 minutes	3-4 minutes
Crevettes (Moy./Grandes)	Basse	1-2 minutes	2-3 minutes
Crevettes (Jumbo)	Basse	2-3 minutes	3-4 minutes

## Programme de Cuisson du Riz

**Riz blanc:** Du riz cuit chaque fois à la perfection avec la fonction WHITE RICE (riz blanc). Cette fonction est programmable afin d'assurer un riz tendre et elle n'a que les températures de cuisson appropriées. Riz sera moelleux et délicieux tout en éliminant les tracas de cuisson.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile dans le pot de cuisson amovible.
3. Ajoutez les proportions d'eau et de riz nécessaires et tous les autres ingrédients souhaités dans le pot de cuisson amovible.
4. Fermez et verrouillez le couvercle du cuiseur multifonction en alignant correctement les poignées et en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. Réglez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
5. Appuyez sur la fonction WHITE RICE qui indiquera un temps prédéfini de 10 minutes. Si vous devez ajuster le temps, appuyez sur les touches + et -, puis appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

6. Pendant que la pression monte, la fonction WHITE RICE clignote. Une fois la pression atteinte, le voyant s'allume en rouge continu et l'appareil émet un bip sonore. C'est alors que votre temps de cuisson commence et que le cuiseur multifonction décompte les minutes sur son écran numérique.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud) jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

**Riz brun:** La fonction BROWN RICE (riz brun) assure que votre riz est complètement cuit tout en conservant toute sa richesse et tous ses éléments nutritifs. Cette fonction transforme votre riz parfaitement en utilisant un cycle de cuisson spécial.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile dans le pot de cuisson amovible.
3. Ajoutez les proportions d'eau et de riz nécessaires et tous les autres ingrédients souhaités dans le pot de cuisson amovible.
4. Fermez et verrouillez le couvercle du cuiseur multifonction en alignant correctement les poignées et en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. Réglez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
5. Appuyez sur la fonction BROWN RICE qui indiquera un temps prédéfini de 20 minutes. Si vous devez ajuster le temps, appuyez sur les touches + et -, puis appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour commencer à faire monter la pression.
6. Pendant que la pression monte, la fonction BROWN RICE clignote. Une fois la pression atteinte, le voyant s'allume en rouge continu et l'appareil émet un bip sonore. C'est alors que votre temps de cuisson commence et que le cuiseur multifonction décompte les minutes sur son écran numérique.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud) jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

**Risotto:** La fonction RISOTTO assure une température parfaite et précise. Créer un risotto avec un mélange parfait de temps, de température et de goût!

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'huile végétale ou d'olive dans le pot de cuisson amovible et choisissez la fonction SAUTÉ pour faire sauter du riz Arborio et d'autres ingrédients d'abord sans le couvercle pendant 1 à 2 minutes.
3. Ajouter l'eau ou le bouillon et tous les assaisonnements ou ingrédients nécessaires. Une fois que le liquide arrive à une ébullition rapide, refermez et verrouillez bien le couvercle de l'autocuiseur.
4. Choisissez la fonction RISOTTO, qui sera pré réglée sur 6 minutes. Si vous avez besoin d'ajuster du temps pour la recette, appuyez sur les touches + et -.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson. La fonction de RISOTTO clignote pendant que sa pression monte.
6. Une fois la pression désirée atteinte, le voyant de la fonction de RISOTTO passe au rouge continu, l'appareil émet un bip sonore et c'est alors votre temps de cuisson commence et que l'appareil décompte les minutes.
7. Une fois votre temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud).

## Programme de Cuisson Lente

---

Préparez des plats mijotés classiques, tels que rôtis, soupes et ragoûts en 10 heures maximum avec cette fonction. Ajoutez vos ingrédients le matin et le dîner vous attendra dans la soirée.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignée sur le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM lors de l'utilisation du programme de cuisson lente.
4. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) sur le panneau de contrôle, une fois pour une cuisson lente HIGH (haute) ou deux fois pour une cuisson lente LOW (basse).
5. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur boutons + et – ou, pour une avance rapide, maintenez boutons + et – enfoncé jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson le plus long, lors de cuisson lente, est de 10 heures à 190 °F (LOW) ou à 212 °F (HIGH).
6. Pour régler la minuterie de temporisation, sélectionnez le bouton TIME DELAY et utiliser les boutons + et – pour ajuster quand doit commencer la cuisson.
7. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cuiseur multifonction. Les cercles de l'option HIGH ou LOW choisie sur le panneau, vont s'allumer un à un, ce qui indique que la chaleur commence à monter. Lorsque le voyant sur le bouton de cuisson lente passe au rouge continu et que les trois cercles passent au rouge continu, cela signifie que la bonne température est atteinte et que le temps de cuisson commence. Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra deux bips et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
8. L'appareil commencera à décompter les minutes après que la température atteint 190 °F (LOW) ou 212 °F (HIGH).
9. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'unité émet un bip sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM (garder au chaud) jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

# Programme de Yogourt

Vous n'avez besoin que de deux ingrédients pour faire du yogourt à la maison: un type de lait quelconque et du yogourt acheté en magasin (avec cultures vivantes actives) ou un démarreur de yogourt.

## Choisir le lait:

Les types de laits suivants peuvent être utilisés:

1. Du lait pasteurisé d'une teneur quelconque en matières grasses (entier, 2%, 1% ou écrémé)
2. Du lait en poudre
3. Du lait stérilisé UHT longue durée
4. Du lait de soja. Il faut utiliser du lait de soja UHT qui contient l'un des ingrédients suivants : fructose, miel ou malt. Ces ingrédients dans le lait sont nécessaires pour la fermentation, sans quoi vous ne réussirez pas.

## Cultures vivantes actives – Yogourt non parfumé:

Tout ce dont vous avez besoin est une petite quantité de yogourt entier nature avec des cultures vivantes actives, souvent appelées probiotiques. Le yogourt nature peut soit s'acheter en magasin soit être réutilisé à partir d'un lot précédent de yogourt fait maison. Le yogourt fait maison ne peut être utilisé que deux fois au maximum comme démarreur. Si vous utilisez du yogourt acheté en magasin et si préférez une marque particulière, essayez de l'utiliser comme un démarreur.

Le sceau Culture vivante et active, de l'Association nationale du yogourt (NYA), vous aide à reconnaître les produits contenant des quantités significatives de cultures vivantes et actives. Le sceau est une identification volontaire disponible pour tous les fabricants de yogourt dont les produits contiennent au moins 100 millions de cultures par gramme au moment de la fabrication. Étant donné que le sceau est volontaire, certains yogourts peuvent contenir des cultures vivantes sans porter le sceau.



**REMARQUE:** Pour 5 tasses de lait, utilisez ½ tasse de yogourt nature ou 1 paquet de culture de démarrage. Pour 1 tasse de lait, utilisez environ une cuillère à café de yogourt nature.

**REMARQUE:** Vous pouvez faire du yogourt dans le pot de cuisson amovible ou utiliser des bocaux en verre.

### Fabrication du yogourt:

1. Sortez le yogourt de démarrage du réfrigérateur pour l'amener à la température ambiante pendant que vous chauffez le lait.
2. Placez la quantité de lait souhaitée dans le pot de cuisson amovible. Placez le couvercle sur le cuiseur multifonction, alignez la poignée avec le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM. Chauffez le lait à 180-185 °F en appuyant sur la fonction SIMMER (mijoteuse). Utilisez un thermomètre pour être sûr d'atteindre la bonne température.
3. Retirez la casserole de cuisson amovible du feu et laissez le lait tiédir (100 °F-110 °F). Pour accélérer le refroidissement, placez le pot de cuisson amovible dans l'eau froide. Ne pas le laisser refroidir en dessous de 90 °F.
4. Incorporer le yogourt nature ou le paquet de culture de démarrage, et utilisez un fouet pour le mélanger avec le lait jusqu'à obtenir une consistance lisse et sans grumeaux. NE PAS utiliser de fouet métallique car il rayera la surface antiadhésive du pot de cuisson amovible.
5. Placez le couvercle sur le cuiseur multifonction, alignez la poignée avec le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM lors de l'utilisation du programme de yogourt. Appuyez sur le bouton YOGURT. La durée de cuisson pré-réglée est de 8 heures. Selon votre saveur préférée de yogourt, vous pouvez choisir le temps de cuisson du yogourt avec boutons + et – par paliers d'une demi-heure. Pour une avance rapide, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson le plus long est de 24 heures. Le temps de préparations influence le goût du yogourt. Avec plus de temps de cuisson, le yogourt aura un goût plus acidulé. Avec un temps plus court, le yogourt aura une saveur plus douce.
6. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la fonction yogourt. L'appareil commencera à décompter les minutes une fois la bonne température atteinte.
7. Lorsque le yogourt est prêt, retirez le couvercle. Un peu de liquide jaunâtre, du lactosérum, peut surnager à la surface du yogourt. Ceci est normal, le lactosérum contient des nutriments et des protéines. Mélangez-le au yogourt.
8. Si vous préférez un yogourt habituel, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de servir, ou jusqu'à ce que le yogourt soit refroidi. Si vous préférez faire du yogourt grec, consultez la page 22.

**REMARQUE:** LE CUISEUR MULTI-FONCTION DOIT RESTER PARFAITEMENT IMMOBILE PENDANT LE PROCESSUS DE CUISSON. NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL; NE RETIREZ PAS LE POT DE CUISSON AMOVIBLE OU LE COUVERCLE CAR CELA AFFECTERAIT LA FERMETÉ DU YOGOURT. N'AJOUTEZ PAS D'AROMATISANTS AVANT QUE LE PROCESSUS DE FABRICATION DE YOGOURT SOIT TERMINÉ.

### Faire du yogourt dans des bocaux en verre:

1. Sortez le yogourt de démarrage du réfrigérateur pour l'amener à la température ambiante pendant que vous chauffez le lait.
2. Lorsque vous chauffez le lait dans des bocaux en verre, ajouter une tasse d'eau dans le pot de cuisson amovible, puis insérez une grille à yogourt et

placez-y vos bocaux en verre. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot sur la poignée avec le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM. Sélectionnez la fonction SLOW COOK pour chauffer le lait à 180-185 °F. Une fois le processus terminé, utiliser la méthode naturelle pour faire retomber la vapeur.

3. La deuxième étape, après le chauffage du lait, est de tiédir le lait (100-110 °F). Pour accélérer le processus de refroidissement, sortez les bocaux à l'aide d'un lève-bocaux. Ne pas le laisser refroidir en dessous de 90 °F.
4. Incorporer le yogourt nature avec la culture vivante active, et utilisez une cuillère pour la mélanger au lait jusqu'à une consistance lisse et sans grumeaux.
5. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot sur la poignée avec le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM. Appuyez sur la fonction YOGOURT. La durée de cuisson pré réglée est de 8 heures. Selon votre saveur de yogourt préférée, vous pouvez choisir le temps de cuisson du yogourt avec les boutons + et – par palier de demi-heure supplémentaire ou en moins. Pour une avance rapide, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson le plus long est de 24 heures. Le temps de préparations influence le goût du yogourt. Avec plus de temps de cuisson, le yogourt aura un goût plus acidulé. Avec un temps plus court, le yogourt aura une saveur plus douce.
6. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la fonction yogourt. L'appareil commencera à décompter les minutes une fois la bonne température atteinte.
7. Lorsque le yogourt est prêt, retirez le couvercle. Un peu de liquide jaunâtre, du lactosérum, peut surnager à la surface du yogourt. Ceci est normal, le lactosérum contient des nutriments et des protéines. Mélangez-le au yogourt.
8. Si vous préférez un yogourt habituel, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de servir, ou jusqu'à ce que le yogourt refroidisse. Si vous préférez faire du yogourt grec, consultez la page 22.

#### Trucs et astuces:

- Les probiotiques et les cultures vivantes actives sont les plus forts lorsque le yogourt est frais. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez le même yogourt démarreur que 2 fois au maximum. Après quelques jours, les probiotiques du lot précédent peuvent s'affaiblir et le yogourt peut prendre une consistance liquide.
- Vous pouvez choisir de faire du yogourt aromatisé et ajouter du sucre, du miel, des arômes, des fruits ou d'autres ingrédients au choix juste avant de le manger.
- Pour de meilleurs résultats et en faciliter la préparation, utiliser du lait UHT entier ou demi-écrémé ou de la poudre de lait reconstitué. Il ne doit être ni chauffé ni refroidi.
- La meilleure date de péremption pour le yogourt naturel sera celle à laquelle le yogourt a été fait plus 7 jours, en fonction de la fraîcheur du lait. En cas de doute, utilisez la date d'expiration de votre lait comme guide.

## Yogourt Grec

---

1. Placez le tamis ou l'étamine à fromage à l'intérieur d'un conteneur sans que le tamis ne touche le fond du récipient pour permettre un meilleur drainage.
2. Verser le yogourt fait maison dans le tamis ou l'étamine et le recouvrir du couvercle. Mettez-le à passer au réfrigérateur et à réfrigérer pendant au moins 2 heures. Plus le temps passe, plus le yogourt devient épais.
3. Retirez délicatement le yogourt du tamis ou de l'étamine en retournant le tamis ou l'étamine sur une plaque ou un récipient.
4. Remettez-le au réfrigérateur pour le refroidir pendant quelques heures avant de servir.

## Fonction pour Dorer

---

Ce programme vous permet de dorer des aliments tels que des viandes ou des volailles, pour y apporter une plus belle saveur et texture avant une cuisson à la pression ou une cuisson lente.

Séchez les aliments en les tapotant avec une serviette en papier avant de les dorer. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que l'huile est chaude avant d'y ajouter la viande ou la volaille. Faites dorer en lots pour garder une température d'huile correcte pour dorer.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajouter la quantité appropriée d'huile dans le pot de cuisson amovible comme indiqué dans la recette.
3. Appuyez sur le bouton BROWN (dorer). Le voyant du bouton BROWN clignote et l'écran affiche 00:30. Réglez le temps avec les boutons + et -. Le couvercle doit être retiré pour faire dorer.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP. Lorsque le voyant du bouton BROWN reste allumé continuellement, cela signifie que le cuiseur a atteint la bonne température et commence à chauffer l'huile.
5. Environ après une minute que l'huile a chauffé, ajoutez les aliments et commencez à dorer par lots.
6. Une fois que vous avez terminé de dorer, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler la fonction BROWN. Vous pouvez maintenant utiliser l'un des programmes de cuisson pour continuer à préparer la recette. Suivez les instructions de chaque programme.



## Fonction pour Sauté

---

Ce programme vous permet de faire sauter des aliments avant la cuisson. Faire revenir des petits morceaux à feu vif avec très peu d'huile avant d'utiliser des fonctions de cuisson à la pression ou de cuisson lente.

Séchez les aliments en les tapotant avec une serviette en papier avant de les sauter. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que l'huile est chaude avant d'ajouter la viande, la volaille, etc. Faites dorer en lots afin de garder une température correcte de l'huile pour faire sauter.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajouter la quantité appropriée d'huile dans le pot de cuisson amovible comme indiqué dans la recette.
3. Appuyez sur la fonction SAUTÉ. Le voyant sur le bouton SAUTÉ clignote et l'écran affiche 00:30. Réglez le temps avec les boutons + et -. Ne pas mettre le couvercle lorsque vous utilisez la fonction SAUTÉ.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP. Une fois que le cuiseur a atteint la température appropriée, le voyant s'arrête de clignoter et l'huile commence à chauffer.
5. Environ une minute après que l'huile a chauffé, ajoutez des aliments et commencez à les faire sauter.
6. Une fois que vous avez terminé de faire sauter, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler la fonction SAUTÉ. Vous pouvez maintenant utiliser l'un des programmes de cuisson pour continuer à préparer la recette. Suivez les instructions de chaque programme.

## Fonction pour Faire Mijoter

---

Préparez vos aliments avec cette technique fantastique pour des soupes, des sauces, des bouillons et d'autres merveilleuses créations. La fonction SIMMER (mijoteuse) garantit que la nourriture reste juste en dessous du point d'ébullition tout en étant chauffée.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction et ajoutez les ingrédients à faire mijoter.
2. Sans le couvercle, appuyez une fois sur la fonction SIMMER (mijoteuse). puis appuyez sur les boutons + et - pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson.
3. Une fois la fonction mijoteuse terminée, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

## Fonction pour Cuire à la Vapeur

---

Ce programme vous permet de cuire des aliments délicats à la vapeur tels que poissons et légumes.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Placer environ 1 à 2 tasses d'eau dans le fond du pot de cuisson amovible. Puis ajouter le panier à vapeur\* en faisant en sorte que le niveau d'eau se trouve un peu en dessous du panier à vapeur.
3. Placez les ingrédients dans le panier à vapeur, puis alignez et fermez le couvercle du cuiseur.
4. Tourner le bouton régulateur de pression sur STEAM.
5. Appuyez sur la fonction STEAM , puis appuyez sur les boutons + et – pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson.
6. Lorsque vous avez terminé la cuisson à la vapeur, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

\*Notez que le panier à vapeur et le trépied Fagor en acier inoxydable peuvent s'acheter séparément. Pour acheter ces articles, veuillez visiter le site Web Fagor [www.fagorameric.com](http://www.fagorameric.com) ou contacter un représentant Fagor au 1-800-207-0806.

## Fonction pour Garder au Chaud

---

Le programme KEEP WARM (garder au chaud) permet de réchauffer des aliments ou de les garder au chaud pendant 12 heures maximum.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction. Ensuite, placez la nourriture à réchauffer dans le pot de cuisson amovible.
2. Placez le couvercle sur le cuiseur multifonction, alignez l'ergot de la poignée avec le collecteur de condensation et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche. L'ergot de verrouillage va cliquer quand il est en place.
3. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
4. Appuyez sur le bouton KEEP WARM (garder au chaud). Le voyant du bouton KEEP WARM se met à clignoter et l'écran numérique affiche 00h30.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le programme. Le voyant s'arrête de clignoter une fois la bonne température atteinte.
6. Comme il n'y a pas de pression lors du chauffage des aliments, vous pouvez ouvrir le couvercle pour examiner la nourriture, si nécessaire. Pour désactiver le programme, simplement appuyez une fois sur le bouton START/STOP.

**REMARQUE:** Lorsque vous utilisez les programmes de cuisson à la pression, de cuisson de riz ou de cuisson lente, le réglage KEEP WARM démarre automatiquement à la fin du temps de cuisson. Le voyant du programme sélectionné s'éteint et le voyant de la fonction KEEP WARM s'allume. La nourriture reste au chaud jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

## Fonction de Temporisation

Cette fonction vous permet de temporiser le processus de cuisson jusqu'à 6 heures. Vous pouvez utiliser le paramètre de temporisation après avoir choisi un programme de cuisson : fonctions de cuisson à la pression HIGH et LOW, cuisson lente HIGH et LOW, riz blanc, riz brun et risotto.

**MISE EN GARDE:** NE LAISSEZ PAS D'ALIMENTS PÉRISSABLES COMME DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE, DU POISSON, DU FROMAGE OU DES PRODUITS LAITIERS À TEMPÉRATURE AMBIANTE PENDANT PLUS DE 2 HEURES (OU PLUS DE 1 HEURE LORSQUE LA TEMPÉRATURE AMBIANTE EST SUPÉRIEURE À 90 °F). LORSQUE VOUS CUISINEZ CES ALIMENTS, NE RÉGLEZ PAS LA FONCTION DE TEMPORISATION SUR PLUS DE 1 À 2 HEURES.

1. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité avec le bouton de programme correct (cuisson à la pression, cuisson lente, riz blanc, riz brun et risotto) et en ajustant le temps nécessaire.
2. Appuyez sur le bouton TIME DELAY (temporisation). Le bouton clignote et le panneau indique 00:30, ce qui signifie une demi-heure de temporisation. Appuyez sur les touches + et - pour régler le temps de temporisation nécessaire.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP. Le cuiseur multifonction commencer la cuisson une fois le temps de temporisation écoulé.

**PAR EXEMPLE:** Il est 11h30 et vous voulez que votre dîner soit prêt à 18 heures. Votre recette demande 12 minutes de cuisson à haute pression. Vous pouvez programmer le temps de temporisation sur 6 heures et ensuite le programme de cuisson à la pression sur 12 minutes. Pour ce faire, appuyez une fois sur la fonction PRESSURE COOK (cuisson à la pression), puis ajustez le temps avec les boutons + et - jusqu'à obtenir 0h12 minutes ; ensuite, appuyez une fois sur le bouton TIME DELAY (temporisation), puis sur les boutons + et - jusqu'à ce que le panneau indique 06h00 heures. Enfin, appuyez sur le bouton START/STOP, et tout est prêt ! Le cuiseur va commencer la cuisson à 17:30 et votre dîner sera prêt à 17:42. La fonction KEEP WARM démarre automatiquement pour qu'il ne refroidisse pas.

## Nettoyage et Entretien

---

Ne lavez pas de parties du cuiseur multifonction au lave-vaisselle, sauf le pot de cuisson amovible. Toujours se laver le pot de cuisson amovible à fond après chaque utilisation, ou s'il n'a pas été utilisée pendant longtemps.

1. Débranchez le cuiseur multifonction et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Retirez le pot de cuisson amovible et lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Un lavage à la main est toujours recommandé. Rincez-le et séchez-le complètement.
3. Essuyez-le convenablement avec un chiffon humide propre. Ne plongez pas le cuiseur multifonction dans l'eau.

**REMARQUE:** Pour éliminer l'odeur de l'intérieur du couvercle, nettoyez-le avec de l'eau et de vinaigre (1:1).

4. Retirez le réservoir de condensation en le tirant vers le bas. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et séchez-le complètement. Remplacez-le en le poussant en place.
5. Retournez le couvercle; saisissez le joint en silicone et retirez-le en tirant vers le haut. Nettoyez le joint de silicone à l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et séchez-le complètement. Remplacez le joint en le positionnant à l'intérieur du bord du couvercle et en le poussant vers le bas. Assurez-vous que la rainure au centre du joint se trouve autour de la bague métallique sur le bord intérieur du couvercle.

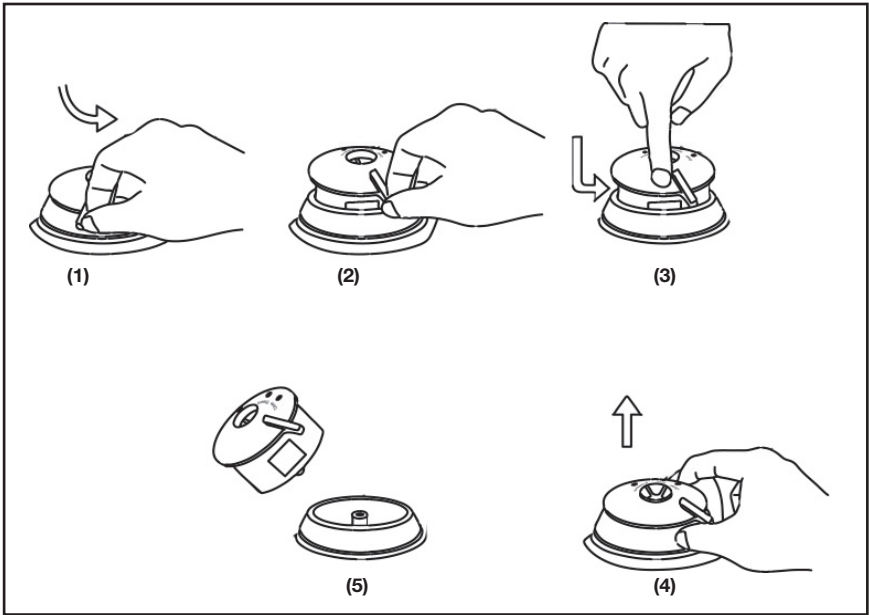
**REMARQUE:** Le joint en silicone doit toujours être correctement positionné sur la face inférieure du couvercle; sinon l'appareil ne fonctionnera pas. Examinez-le périodiquement pour vous assurer qu'il est propre, souple, et ni fissuré ni déchiré. (Voir la Section « Démarrage » dans ce manuel)

6. Si le joint en silicone semble endommagé, craquelé ou déchiré, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service à la clientèle de Fagor au 1-800-207-0806 ou visitez le site Fagor [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com) pour acheter un nouveau joint en silicone.
7. Pour une performance optimale, le fond du cuiseur, correspondant à la zone où se trouvent le capteur de température et un coussin chauffant situés sous le pot de cuisson amovible, doit être nettoyé après chaque utilisation. Essuyez-le avec un chiffon humide et séchez-le complètement.
8. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces.

### Nettoyage du bouton régulateur de pression

Toujours vérifier que le bouton régulateur de pression et les soupapes de surpression sont en bon état de fonctionnement avant chaque utilisation.

1. Lorsque l'appareil est refroidi, retirez le couvercle du cuiseur multifonction.
2. Enfoncez le bouton régulateur de pression et en même temps tournez-le dans



le sens antihoraire au-delà du réglage STEAM to CLEAN, puis soulevez-le doucement pour l'enlever. Mirez les trous du régulateur de pression pour vous assurer que rien ne les obstrue, puis nettoyez-le à l'eau courante.

3. Retournez le couvercle et placez-le sur une table. Retirez le boîtier antiblocage. Avec une brosse ou un cure-dent, examinez et éliminez toutes particules de nourriture ou étrangères qui peuvent être logées dans la soupape flottante. Remplacez le boîtier antiblocage en l'enfonçant.
4. Remplacez le bouton régulateur de pression en alignant le point CLEAN avec le point sur le couvercle de l'appareil et en tournant vers la droite jusqu'à qu'il soit en place. Le point blanc à la base du régulateur de pression doit être aligné sur le réglage PRESSURE ou STEAM du bouton régulateur de pression. Si ce n'est pas le cas, retirez le bouton et essayez de réaligner les points dans l'autre sens.

# Dépannage

Si le LUX™ détecte une erreur interne ou une mauvaise connexion, il affiche un code d'erreur sur le panneau d'affichage et cesse de fonctionner. Ces codes vous permettent d'identifier la cause de l'erreur et vous aident à trouver la solution au problème. Si l'erreur persiste, veuillez contacter notre service clientèle pour une assistance au 1-800-207-0806.

E1:	Circuits internes déconnectés.
S'assister soi-même :	Appelez notre service clientèle pour une assistance.
E2:	Le capteur interne est court-circuité et le courant est insuffisant, ou l'appareil est en surchauffe.
S'assister soi-même :	Essayez de refroidir l'appareil en l'éteignant et en le débranchant ainsi qu'en retirant la casserole.
E3:	L'appareil est en surchauffe.
S'assister soi-même :	Essayez de refroidir l'appareil en l'éteignant et en le débranchant ainsi qu'en retirant la casserole. Si le message E3 persiste, la casserole ou la plaque chauffante peuvent se déformer. Vous devrez contacter notre service clientèle.
E4:	L'interrupteur de pression n'a pas fonctionné correctement.
S'assister soi-même :	Vérifiez que la casserole n'est pas déformée. Vérifiez que la plaque chauffante ne comporte pas de résidus alimentaires.



# Limited Warranty

---

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

**WARRANTY DURATION:** All materials and workmanship are warranted to the original consumer purchaser for a period of one (1) year from the original purchase date.

**WARRANTY COVERAGE:** This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

**WARRANTY DISCLAIMERS:** This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contractor commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

**WARRANTY PERFORMANCE:** During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

**SERVICE AND REPAIR:** If service is required for an appliance, you should first call toll free 1-800-207-0806 between the hours of 8:30 am and 5:30 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE.

**NOTE:** Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment, and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: your full name, return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.







# FAGOR LUX™ MULTI-COOKER

## WARRANTY REGISTRATION CARD



MR./MRS./MS.: \_\_\_\_\_

TELEPHONE: \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_

ITEM NUMBER (On the rating label): \_\_\_\_\_

DATE OF PURCHASE: \_\_\_\_\_

NAME OF STORE WHERE PURCHASED: \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

NOTE: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service or register your product online at [http://www.fagoramerica.com/my\\_fagor/product\\_registration](http://www.fagoramerica.com/my_fagor/product_registration).

**FAGOR WARRANTY REGISTRATION**

PO BOX 94, LYNDHURST, NJ 07071

.....  
: The manufacturer reserves the right to modify the :  
: terms described in this manual. :  
: :  
: 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. :  
: :  
: .....



PO BOX 94  
Lyndhurst, NJ 07071

[www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com)  
1-800-207-0806

Version II