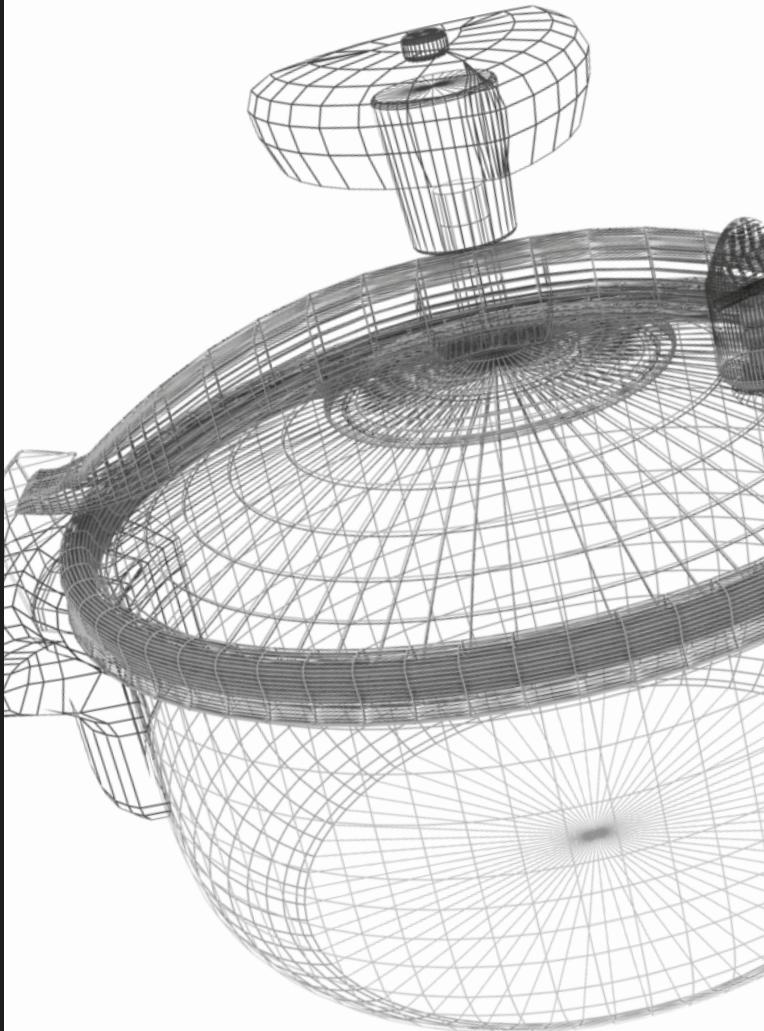




# Magefesa®



## Instruction

Fast pressure  
cookers

---

## Manuel d'utilisation

Autocuiseurs  
rapides

---

## Manual de instruções

Panelas de pressão  
rápidas

---

## دليل الاستعمال

---



## ■ Instruction manual

1. Safety information	2
2. General description	3
3. Main components and safety devices	4
4. Instructions for proper use	5
5. Filling the pressure cooker	6
6. Valve checking	7
7. How to close the unit	7
8. Pressure cooking	8
9. Pressure release methods	8

## ■ Manuel d'utilisation

1. Information relative à la sécurité	10
2. Description générale	11
3. Composants et dispositifs de sécurité	12
4. Instructions avant la première utilisation	13
5. Niveau de remplissage de l'autocuiseur	14
6. Vérification des soupapes	15
7. Fermeture de l'autocuiseur	15
8. Cuisiner à pression	16
9. Méthodes de libération de la vapeur	16

## ■ Manual de instruções

1. Informações de segurança	18
2. Descrição geral	19
3. Componentes e dispositivos de segurança	20
4. Instruções antes da primeira utilização	21
5. Nível de enchimento da panela de pressão	22
6. Verificação das válvulas	23
7. Fecho da panela de pressão	23
8. Cozinhar sob pressão	24
9. Métodos de libertação de vapor	24

## ■ دليل الاستعمال

معلومات السلامة	26
وصف أجزاء القدر	27
مكونات واجهزة السلامة	27
إغلاق قدر الضغط	28
طرق تفريغ البخار	28
مستوى ملء قدر الضغط	29
فحص الصمامات	29

## 1. SAFETY INFORMATION



**ATTENTION: READ THE INSTRUCTIONS INCLUDED IN THIS MANUAL PRIOR TO USING THIS DEVICE. SAVE PROOF OF PURCHASE RECEIPT AND PACKAGING MATERIALS FOR FUTURE REFERENCE.**

### SAFETY INSTRUCTIONS

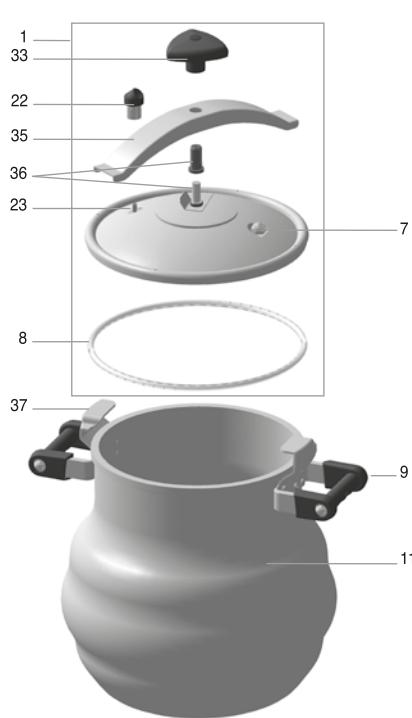
1. Read the instructions carefully before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces, use handles and pot holders. If necessary, wear oven gloves.
3. Ensure that the unit is perfectly closed. Do not allow children near the area where the pressure cooker is being used.
4. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
5. Read this guideline attentively before using this device.
6. Take special care with hot liquids.
7. Do not use the pressure cooker for other than its intended purpose.
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure the unit is properly closed before operating.
9. Do not fill the pressure cooker over (2/3) full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or pulses, do not fill the unit over one half (1/2) full. Overfilling may cause a risk of clogging valves and excess pressure.
10. Be aware that certain foods such as fruits, cereals and pasta can foam, froth, sputter and clog the pressure release devices. See recommendations in **section 5 “Filling the pressure cooker”** to cook these foods.
11. Before and after use, the safety valve should be examined to ensure it is clean.
12. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been completely released. Any pressure in the unit can be hazardous.
13. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
14. When regular operating pressure is reached, lower the heat to maintain the liquid inside the cooker and avoid evaporation. This will prevent the pressure cooker pot from boiling dry.
15. Only use genuine replacement parts in accordance with your pressure cooker model. You may get them at [www.magefesa.com](http://www.magefesa.com)
16. Keep these instructions in a safe place. Additional copies of the instruction manual may be downloaded from **Magefesa** website at [www.magefesa.com](http://www.magefesa.com)

## 2. GENERAL DESCRIPTION

### ■ Star • Star Plié • Inoxtar • Castell models



### ■ Alustar model



### PARTS OF THE PRESSURE COOKER

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 1. Lid               | 7. Safety valve    |
| 33. Knob             | 8. Silicone gasket |
| 22. Working valve    | 37. Side clamps    |
| 35. Clamp bar        | 9. Side handles    |
| 36. Knob safety bolt | 11. Body           |
| 23. Steam pipe       |                    |

### 3. MAIN COMPONENTS AND SAFETY DEVICES

#### SAFETY DEVICES

MGF fast pressure cookers have been designed with three safety devices. Please, familiarize yourself with these important safety systems and how they work before using the cooker for the first time:

- 1. Working valve (22):** This safety device regulates the pressure inside the unit. Once the working pressure has been reached, the valve will release the excess pressure in the form of water vapor. Remember that once the working pressure has been reached, an excess of heat will not cause the cooker to cook in less time, we will only have greater consumption of internal liquid that we will lose in the form of steam. We suggest you to be careful and protect your hands when operating with the working valve, it could be hot due to steam release.
- 2. Safety valve (7):** If for any reason the working valve is obstructed or does not work properly, and there is an increase in pressure in the pot, this safety valve will operate releasing steam and balancing the overpressure. If this happens, you must remove the pot from the heat source calmly, wait until the unit loses pressure to open it and proceed to clean the working valve with plenty of water, neutral soap and a fine rod. If the problem persists, please contact [www.magefesa.com](http://www.magefesa.com)
- 3. Clamp bar (35):** In the event that the previous safety systems have ceased to function, the clamp bar will allow steam to escape between the body and the lid, releasing excess pressure inside the pot. If this occurs, take the pot to your **Authorized Technical Service Center** for review. Do not use the pressure cooker again until the problem has been corrected.

#### ADDITIONAL FEATURES

1. These pressure cookers keep the steam generated inside them, so less water is used during cooking. With the right amount of heat, the pressure cooker works on its own.
2. Fast pressure cookers preserve a higher percentage of minerals (Mg, Fe, Ca, etc.) and vitamins (A and B) than conventional pots.
3. You can cook up to 3 times faster than traditional methods.



**ATTENTION : STAR - STAR PLIÉ - INOXSTAR PRESSURE COOKER MODELS ARE MADE OF HIGH QUALITY, THICK 18/10 STAINLESS STEEL WITH A TRIPLE THERMO DIFFUSER BOTTOM INCORPORATED IN THE BASE.**

**ATTENTION : WHEN USING THE STAR PLIÉ PRESSURE COOKER, MAKE SURE THAT THE HANDLES ARE CORRECTLY UNFOLDED.**

**ATTENTION : CASTELL PRESSURE COOKER MODEL IS MADE OF ENAMELLED CARBON STEEL.**

**ATTENTION : ALUSTAR PRESSURE COOKER MODEL INCORPORATES AN ALUTHERM DIFFUSER BOTTOM.**

**ATTENTION : ALUSTAR PRESSURE COOKER MODEL IS MADE OF EXTRA-STRONG ALUMINIUM. IT IS RECOMMENDED FOR GAS STOVES.**

## 4. INSTRUCTIONS FOR PROPER USE

Prior to using a **Magefesa** fast pressure cooker for the first time, remove any adhesives it may have. These stickers are easy to remove without the use of knives or sharp objects that may scratch the surface. If the sticky residue remains, remove it with a cloth or a piece of paper soaked in alcohol.

Wash the piece well with neutral soap and warm water, using a sponge or soft cloth to remove any traces of oils, lubricants and manufacturing and polishing compounds.

To sterilize **Alustar** pressure cooker model, fill the cooker with water -2/3 of its capacity-, close it and place it over the heat source. Let it work for 10 or 15 minutes from the moment the working pressure is reached. After this time, remove it from the heat source and allow the pressure to release completely before opening the pot.

Discard the liquid from the pot with caution, wash the piece again with lukewarm water and neutral soap. Rinse well with plenty of warm water and dry immediately with a soft cloth to avoid lime stains and obtain a shiny surface. Depending on the hardness of the water or the foods and seasonings used for cooking, it is normal that the part covered by the liquid or in contact with the food acquires a darker color. This will not affect food or the operation of your **Magefesa** fast pressure cooker.

To sterilize **Star**, **Inoxtar**, **Star Plié** and **Castell** fast pressure cooker models, fill the unit to half 1/2 of its capacity. Let it work for 10 or 15 minutes from the moment the working pressure is reached. Once the required time has elapsed, remove it from the heat source and allow the pressure to release completely before opening the pot.

Discard the liquid from the pot with caution, wash the piece again with lukewarm water and neutral soap. Rinse well with plenty of warm water and dry immediately with a soft cloth to avoid lime stains and obtain a shiny surface.



**ATTENTION: REMOVE ALL STICKERS PRIOR TO USING THE PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME.**

**ATTENTION: TO STERILIZE ALUSTAR PRESSURE COOKER MODEL, FILL THE COOKER WITH WATER UP TO 2/3 OF ITS FULL CAPACITY.**

**ATTENTION: TO STERILIZE STAR - INOXSTAR - STAR PLIÉ AND CASTELL PRESSURE COOKER MODELS, FILL THE COOKER WITH WATER UP TO HALF 1/2 OF ITS FULL CAPACITY.**

## 5. FILLING THE PRESSURE COOKER

1. Never exceed the maximum fill level of both solid and liquid ingredients. (FIG. 1).
2. When preparing foods that expand during the cooking process such as rice, cereals, pulses, or dehydrated foods, never exceed the 1/2 fill level marked inside your pressure cooker. (FIG. 2)
3. ALWAYS add liquid to the pressure cooker pot. When using your pressure cooker to prepare foods, use a minimal liquid quantity.

**For pressure cookers up to 8L capacity**, use at least 250ml. liquid with short cooking times (FIG.3). When cooking for more than 15 minutes, increase the minimum amount of liquid to 500 ml.

**When cooking with pressure cookers over 8L capacity**, a minimum amount of 500 ml. water is required with short cooking times. If the cooking times are over 15 minutes, add a minimum amount of 1500 ml.

4. When using your steamer, add broth or water not to exceed the bottom of the steamer basket (sold separately). (FIG. 4)
5. Note that certain foods such as fruits, cereals and pasta can foam, which can cause the pressure release systems (working and safety valves) to become clogged. These foods should be cooked by following the previous filling recommendations.
6. It is recommended to cook foods over medium-low heat. **Magefesa** stainless steel pressure cookers incorporate a thermo-diffuser base which distributes heat evenly. This way, you will take care of both the kitchenware and the texture of the food, avoiding oil and fat degradation.
7. Do not allow food to remain in the pot for long periods of time, as the acidic components of food and salt can cause corrosion if they come into contact with aluminum for an extended period of time.

### maximum quantity



FIG.1



FIG.2

### minimum quantity



FIG.3



FIG.4



**CAUTION: DO NOT USE THIS PRESSURE COOKER FOR PRESSURE FRYING WITH OIL.**

## 6. VALVE CHECKING

Valves are important safety devices. Before using your pressure cooker, always check to see if the valves are clogged, as this can affect their operation.

**1. Steam pipe (23):** Remove the lid (1) and the working valve (22). Check from the inside of the lid that the steam pipe (23) is completely clean. Otherwise, clean it with a thin rod (FIG 5).

**2. Safety valve (7):** Make sure that the safety valve (7) works properly by pressing it with a thin rod (1). (FIG 6). If the valve can move up and down freely, it is working properly. If the valve is blocked, disassemble it and clean it with warm water and mild soap. If the problem continues, stop using it and take it to the nearest **Magefesa** official technical center before using it again.

If the valves malfunction or become inoperable, bring the pressure cooker to an official **Magefesa** technical center. It will be necessary to verify both previous safety devices.

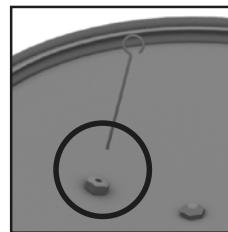


FIG.5

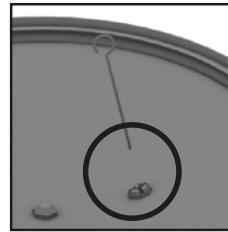


FIG.6

## 7. HOW TO CLOSE THE UNIT

1. Make sure that the silicone gasket is securely snapped inside the inner ring of the lid.
2. Lower the knob (33) to its lowest setting (rotating counterclockwise) (FIG. 7), place the cover (1) over the body (11) (FIG. 8) and make sure it fits snugly by sliding your fingers around it.
3. Turn knob (33) clockwise (FIG. 9), unfold the side handles (9) when using the **Star Plié** model.
4. Proceed to the final closing by turning the knob clockwise until the clamp bar (35) is fixed under the clamps (37) and the lid is completely closed.
5. Place the swivel valve (22) on the steam pipe (23) (FIG. 10).

For more information, visit the following video on **YouTube's Magefesa channel**:  
**"Tips on how to close a Star pressure cooker".**



FIG.7

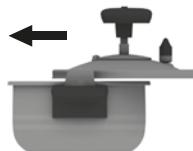


FIG.8



FIG.9



FIG.10

## 8. PRESSURE COOKING

1. Place the pressure cooker on a heat source similar in size to the base of the cooker. When using your **Star Plié** pressure cooker, make sure that the side handles are properly unfolded. Fit the working valve (22) correctly onto the steam pipe (23). Once the cooker is properly closed, cook over high heat and wait for the working valve (22) to start releasing steam.
2. Lower heat intensity to medium - low and let it work for the required time, depending on the ingredients or recipe to be cooked.
3. After the required cooking time has elapsed, remove the pressure cooker from the heat source and use one of the steam release methods showed in **section 9 "Pressure release methods"**.
4. **ATTENTION:** During cooking, it is sometimes NORMAL to observe small amounts of steam coming out of the safety valve (7).

### Please note the following:

- The cooking time starts counting when the working pressure is reached, that moment is indicated by the steam release through the working valve.
- Never leave the pressure cooker empty on a heat source.
- If you notice any problem during cooking, remove the unit from the heat source and allow it to cool completely.
- To avoid any damage to the pot, do not forget to cook with at least the minimum amount of water recommended.
- Never open the pressure cooker in the direction of your face or body as there may still be very hot steam inside the unit.

## 9. PRESSURE RELEASE METHODS

Once the required cooking time has elapsed, there are 3 steam release methods.

Use any of the pressure release methods listed below based on the type of food you are cooking.

**Natural Pressure Release Method:** remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool for a couple of minutes. Depending on the amount of food and liquid in the pressure cooker, this method may take around 10 to 15 minutes. After the required time has elapsed, remove the working valve (22). If there is still some pressure inside the unit, it will be released through the steam pipe (23) in the form of steam. You can then open the pot safely.

**Automatic Pressure Release Method:** remove the pressure cooker from the heat source and let it cool for a couple of minutes. Remove the working valve (FIG. 12) and wait until any remaining pressure is completely released and the lid can be safely removed.

This second method of pressure release is the least recommended to use in case of large volume food recipes with a high percentage of fat or dense and thick textures. A sudden change of pressure can cause part of the contents of the pot to be dislodged through the vent pipe.

**Quick Pressure Release Method:** place the pressure cooker under cold running water so that it runs through the lid and part of the body of the cooker, tilt the cooker to make water run better. Keep safety systems away from water to avoid damage. Remove the working valve (FIG. 12). After a few seconds, the pressure will have released and you will be able to open the unit safely.

This method is used to release the pressure as quickly as possible, mainly to avoid overcooking delicate ingredients such as vegetables, fish, seafood or rice.

Once the pressure has been released, open the pot by turning the knob (33) counterclockwise (FIG. 13) until the clamp bar (35) is in the lowest position.

Slide the cover horizontally until completely removed (FIG. 14). Be careful when opening the lid as hot steam may still escape from the inside of the unit.



FIG.11



FIG.12



FIG.13

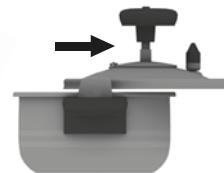


FIG.14



**ATTENTION: NEVER FORCE THE LID OPEN.**

## PRESSURE RELEASE METHODS FOR SPECIFIC FOODS

**Foods that require short cooking times:** use the quick release method when cooking rice or vegetables, as these foods are prone to overcooking.

**Dried pulses and vegetables that require long cooking times, soups, meats prepared with liquids, potatoes and cereals:** use the natural pressure release method, foods such as potatoes could consequently fall apart.

**Meats, vegetables, frozen vegetables, fresh fruits and dried foods (not including legumes):** use the automatic pressure release method.

**Fish and Risotto:** use the quick pressure release method.

**High-fat foods:** use the natural pressure release method. Gently move the pressure cooker before opening to avoid splashing. Meats with skin (e.g., ox tongue) may swell when cooked under pressure. Never pierce the flesh while the skin is swollen as this may cause burn injuries.

## 1. INFORMATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ



**ATTENTION : LISEZ ATTENTIVEMENT LA NOTICE D'INSTRUCTION AVANT D'UTILISER CET AUTOCUISEUR. CONSERVEZ-LA AVEC LE TICKET DE VENTE, ET SI POSSIBLE L'EMBALLAGE ORIGINAL, POUR LA CONSULTER ULTRÉRIEUREMENT.**

### PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES DE SÉCURITÉ

Respectez les avertissements relatifs à la sécurité lorsque vous utilisez l'autocuiseur.

1. Lisez toutes les instructions et **CONSERVEZ-LES** pour pouvoir les consulter ultérieurement.
2. Redoublez de prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur rempli de vapeur. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les manches et portez des protections, si nécessaire.
3. Les enfants doivent rester à l'écart lorsque vous utilisez l'autocuiseur.
4. Ne mettez jamais l'autocuiseur dans un four chaud.
5. N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter de l'eau au préalable car vous risquez de provoquer des dommages irréversibles.
6. N'utilisez jamais l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
7. Ce produit cuisine sous pression. Une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est fermé correctement avant de l'utiliser.
8. Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité totale. Pour cuire des aliments qui se dilatent, comme le riz ou les légumes secs, ne dépassiez jamais la moitié de l'autocuiseur. Un remplissage excessif peut boucher les soupapes et provoquer un excès de pression.
9. Certains aliments comme la compote de pomme, les myrtilles, l'orge perlée, la farine d'avoine et d'autres céréales, les pois, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghetti peuvent produire de l'écume ou éclabousser et boucher les dispositifs de libération de la pression. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
10. Si vous cuisinez des aliments pâteux, remuez légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les projections.
11. Si vous cuisinez de la viande avec la peau, qui peut gonfler sous l'effet de la vapeur, ne piquez pas la peau tant que celle-ci présente un aspect gonflé pour éviter de vous brûler.
12. Si votre autocuiseur est en acier inoxydable, il peut être utilisé sur tout type de feux. Si le modèle est en aluminium, nous recommandons de l'utiliser sur le gaz.
13. Assurez-vous toujours que les soupapes ne sont pas bouchées avant d'utiliser l'autocuiseur.
14. N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur tant que la pression qu'il contient n'a pas été complètement évacuée. En cas de doute ou de difficulté, veuillez lire attentivement le paragraphe correspondant de cette notice.
15. N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire des aliments dans l'huile.
16. Utilisez uniquement des pièces de rechange originales, qui correspondent au modèle. L'utilisation de pièces de rechange ou de pièces détachées qui ne sont pas originales implique un danger, puisque lesdites pièces font partie intégrante du système de sécurité de l'appareil. Les pièces de rechange qui ne sont pas originales annulent la garantie du fabricant.
17. Une fois la pression normale de fonctionnement atteinte, réduisez la puissance de la source de chaleur pour éviter l'excès d'évaporation du liquide.

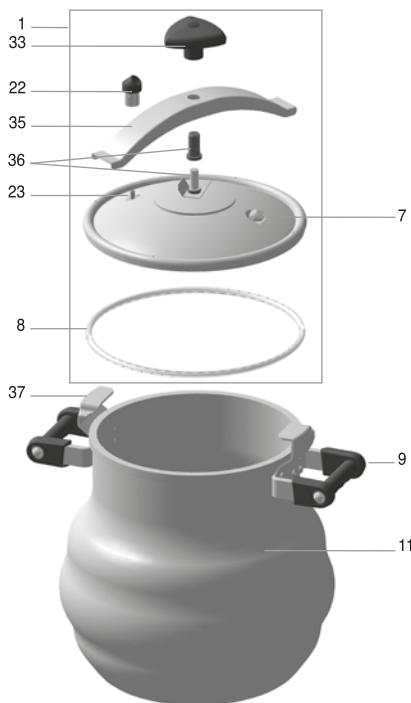
**ATTENTION: n'ouvrez jamais l'autocuiseur en le forçant;** toute pression, aussi faible soit-elle, contenue à l'intérieur peut être dangereuse.

## 2. DESCRIPTION GÉNÉRALE

### ■ Modèles Star • Star Plié • Inoxtar • Castell



### ■ Modèle Alustar



### DÉTAIL DE L'AUTOCUISEUR

- |                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Couvercle                       | 7. Soupape de sécurité    |
| 33. Bouton de serrage              | 8. Joint en silicone      |
| 22. Soupape de fonctionnement      | 37. Oreillons             |
| 35. Étrier                         | 9. Poignées latérales.    |
| 36. Ensemble cône + vis            | 11. Cuve de l'autocuiseur |
| 23. Conduit d'évacuation de vapeur |                           |

## 3. COMPOSANTS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

### SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Les autocuiseurs rapides **Magefesa** ont été conçus avec trois dispositifs de sécurité. Veuillez vous familiariser à ces importants systèmes de sécurité et à leur mode de fonctionnement avant la première utilisation de l'autocuiseur :

- 1. Soupape de fonctionnement (22)** : ce dispositif de sécurité régule la pression interne de l'autocuiseur. Une fois la pression de fonctionnement atteinte, la soupape libère l'excès de pression sous forme de vapeur d'eau. N'oubliez pas qu'une fois la pression de fonctionnement atteinte, un excès de chaleur ne raccourcira pas le temps de cuisson mais provoquera uniquement une majeure consommation du liquide intérieur qui se perd sous forme de vapeur. Soyez prudent et protégez vos mains lorsque vous manipulez la soupape de fonctionnement : celle-ci peut être chaude à cause de la libération de vapeur.
- 2. Soupape de sécurité (7)** : si pour un motif quelconque, la soupape de fonctionnement est obstruée ou ne fonctionne pas, et que la pression monte à l'intérieur de l'autocuiseur, cette soupape de sécurité se mettra en route et libérera la vapeur pour équilibrer la surpression. Si cela se produit, vous devez retirer calmement l'autocuiseur de la source de chaleur, attendre que l'autocuiseur évacue toute la pression pour pouvoir l'ouvrir et nettoyer la soupape de fonctionnement avec de l'eau, un savon neutre et une tige fine. Si le problème persiste, vous devrez prendre contact sur [www.magefesa.com](http://www.magefesa.com).
- 3. Étrier (35)** : si les systèmes de sécurité mentionnés précédemment cessent de fonctionner, l'étrier permettra la libération de la vapeur entre la cuve et le couvercle, en libérant l'excès de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Si cela se produit, portez l'autocuiseur au **service après-vente agréé**, pour une révision. N'utilisez pas l'autocuiseur tant que le problème n'a pas été réglé.

### CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

1. Les autocuiseurs conservent la vapeur qui se produit à l'intérieur et utilisent donc une plus petite quantité de liquide pendant la cuisson. Avec l'apport de chaleur adéquat, l'autocuiseur fonctionne seul.
2. En cuisinant avec cet autocuiseur, les aliments conservent plus de minéraux (Mg, Fe, Ca, etc.) et de vitamines (A et B) qu'avec une cuisson traditionnelle.
3. Votre autocuiseur vous permet de cuisiner jusqu'à 3 fois plus rapidement que les méthodes traditionnelles.

**ATTENTION : LES MODÈLES D'AUTOCUISEUR STAR - STAR PLIÉ – INOXSTAR SONT FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE 18/10 D'EXCELLENTE QUALITÉ ET TRÈS ÉPAIS, AVEC UN TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR INCORPORÉ À LA BASE.**

**ATTENTION : PENDANT L'UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR STAR PLIÉ, ASSUREZ-VOUS QUE LES POIGNÉES SOIENT BIEN DÉPLOYÉES.**

**ATTENTION : LE MODÈLE D'AUTOCUISEUR CASTELL EST FABRIQUÉ EN ACIER AU CARBONE ÉMAILLÉ.**

**ATTENTION : LE MODÈLE D'AUTOCUISEUR ALUSTAR EST DOTÉ D'UN FOND DIFFUSEUR ALUTHERM.**

**ATTENTION : LE MODÈLE D'AUTOCUISEUR ALUSTAR EST FABRIQUÉ EN ALUMINIUM EXTRA DORT ; IL EST RECOMMANDÉ DE L'UTILISER SUR LE GAZ.**

## 4. INSTRUCTIONS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'autocuiseur rapide **Magefesa**, retirez les autocollants. Ces vinyles peuvent être retirés facilement, sans utiliser de couteaux ni d'objets pointus qui risquent d'endommager la surface. Les éventuels restes d'autocollants peuvent être retirés avec un chiffon ou du papier absorbant imbibé d'alcool.

Lavez bien la pièce avec de l'eau tiède et du savon neutre, en utilisant une éponge ou un chiffon doux pour éliminer d'éventuels restes de graisses, lubrifiants et composés de fabrication et ponçage.

Pour stériliser le modèle d'autocuiseur rapide **Alustar**, remplissez-le d'eau aux 2/3 de sa capacité, fermez-le et placez-le sur la source de chaleur. Laissez fonctionner pendant 10 ou 15 minutes à compter du moment où la pression de fonctionnement est atteinte. À l'issue de ce laps de temps, retirez l'autocuiseur du feu et attendez que la pression ait été complètement libérée avant d'ouvrir l'autocuiseur.

Jetez avec précaution le liquide qui se trouve à l'intérieur de l'autocuiseur, puis lavez à nouveau la pièce avec de l'eau tiède et du savon neutre. Rincez abondamment à l'eau tiède et séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches de calcaire et obtenir une surface brillante. En fonction de la dureté de l'eau ou des aliments et des condiments utilisés pour cuisinier, il est normal que la partie recouverte de liquide ou en contact avec les aliments se teinte d'une couleur plus foncée. Cela n'affecte pas les aliments et ne nuit pas au fonctionnement de votre autocuiseur rapide **Magefesa**.

Pour stériliser les autocuiseurs rapides **Star**, **Inoxtar**, **Star Plié** et **Castell**, remplissez la cuve jusqu'à la moitié 1/2 de sa capacité. Laissez fonctionner pendant 10 ou 15 minutes à compter du moment où la pression de fonctionnement est atteinte. À l'issue de ce laps de temps, retirez l'autocuiseur du feu et attendez que la pression ait été complètement libérée avant d'ouvrir l'autocuiseur.

Jetez avec précaution le liquide qui se trouve à l'intérieur de l'autocuiseur, puis lavez à nouveau la pièce avec de l'eau tiède et du savon neutre. Rincez abondamment à l'eau tiède et séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches de calcaire et obtenir une surface brillante.



**ATTENTION : RETIREZ LES AUTOCOLLANTS DE L'AUTOCUISEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

**ATTENTION : POUR LE STÉRILISER, LE MODÈLE D'AUTOCUISEUR ALUSTAR DOIT ÊTRE REMPLI AUX 2/3 DE SA CAPACITÉ.**

**ATTENTION : POUR LES STÉRILISER, LES MODÈLES D'AUTOCUISEURS STAR - INOXSTAR - STAR PLIÉ ET CASTELL DOIVENT ÊTRE REMPLIS JUSQU'À LA MOITIÉ 1/2 DE LEUR CAPACITÉ.**

### CAPACITÉS DE L'AUTOCUISEUR

4 / 6 / 8 / 10 / 12 / 14 / 15 / 22 L

4.2 / 6.3 / 8.4 / 10.5 / 12.7 / 14.8 / 15.8 / 23.2 Qt

### PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT ET SÉCURITÉ

PRESSION DE FONCTIONNEMENT: 55 kPa

PRESSIONS DE SÉCURITÉ: 130 kPa

## 5. NIVEAU DE REMPLISSAGE DE L'AUTOCUISEUR

1. Ne dépassiez jamais le niveau de remplissage « Max » indiqué à l'intérieur de l'autocuiseur. Cela s'applique aussi bien aux ingrédients solides que liquides (FIG. 1).
2. Si vous préparez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les céréales ou les aliments déshydratés, ne dépassiez pas la marque de niveau « 1/2 » gravée à l'intérieur de la cuve de l'autocuiseur (FIG. 2).
3. N'utilisez JAMAIS l'autocuiseur sans liquide. Il faut toujours ajouter un minimum de liquide dans l'autocuiseur, quel que soit le type de cuisson utilisé.

**Pour les autocuiseurs jusqu'à 8 l,** il est recommandé de verser au moins 250 ml pour les cuissons courtes (FIG. 3). Pour les temps de cuisson supérieurs à 15 minutes, il est recommandé d'augmenter cette quantité de liquide minimum à 500 ml.

**Pour les autocuiseurs de plus de 8 l,** il est recommandé de verser au moins 500 ml pour les cuissons courtes. Pour les temps de cuisson supérieurs à 15 minutes, il est recommandé d'augmenter cette quantité de liquide minimum à 1 500 ml.

4. Si vous utilisez votre autocuiseur pour cuire à la vapeur, ajoutez du bouillon ou de l'eau, mais sans dépasser le fond du panier (accessoire vendu séparément) (FIG. 4).
5. Certains aliments comme les fruits, les céréales et les pâtes peuvent produire de l'écume pendant la cuisson et provoquer l'obstruction d'un dispositif de sécurité. Ces aliments doivent être cuisinés en suivant les recommandations de remplissage fournies précédemment.
6. Il est recommandé de travailler ou de cuisiner avec des puissances de chaleur moyennes à faibles. Les autocuiseurs **Magefesa** en acier inoxydable sont dotés d'un fond thermo-diffuseur qui favorise la distribution de la chaleur de forme rapide et homogène, ce qui permet de préserver l'appareil mais aussi la texture des aliments et d'éviter que les huiles ou les graisses se dégradent rapidement par excès de chaleur.
7. Évitez de laisser les aliments dans l'autocuiseur trop longtemps car leurs composants acides et le sel peuvent provoquer la corrosion lorsqu'ils sont en contact de l'aluminium pendant une longue période.

### Máximo



FIG.1



FIG.2

### Mínimum



FIG.3



FIG.4



**ATTENTION : N'UTILISEZ PAS L'AUTOCUISEUR POUR FRIRE À PRESSION DES ALIMENTS AVEC DE L'HUILE.**

## 6. VÉRIFICATION DES SOUPAPES

Les soupapes sont des dispositifs de sécurité importants. Avant d'utiliser votre autocuiseur, assurez-vous toujours que les soupapes ne sont pas obstruées, car cela peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

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

**2. Soupape de sécurité (7) :** assurez-vous que la soupape de sécurité (7) fonctionne correctement en appuyant dessus avec une tige fine depuis l'intérieur du couvercle (1). (*FIG. 6*). Si la soupape peut être déplacée librement vers le haut et vers le bas, cela signifie qu'elle fonctionne correctement. Si la soupape est bloquée, démontez-la et nettoyez-la avec de l'eau tiède et du savon neutre. Si le problème persiste, cessez de l'utiliser et portez l'appareil au service après-vente agréé de **Magefesa** le plus proche.

Si les soupapes ne fonctionnent pas ou mal, portez l'autocuiseur au service après-vente agréé de **Magefesa**. Les deux dispositifs de sécurité antérieurs devront être vérifiés.

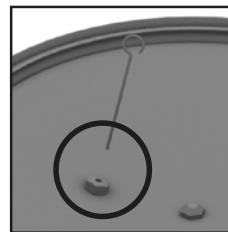


FIG.5

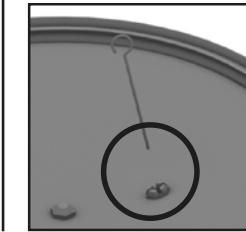


FIG.6

## 7. FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR

- Assurez-vous que le joint en silicone est parfaitement emboîté, dans l'anneau intérieur qui borde le couvercle.
- Avec le bouton de serrage (33) placé sur la position inférieure (tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (*FIG. 7*), posez le couvercle (1) sur la cuve (11) (*FIG. 8*) et assurez-vous qu'il s'emboîte correctement en passant vos doigts tout autour.
- Tournez le bouton de serrage (33) dans le sens des aiguilles d'une montre (*FIG. 9*), pour l'autocuiseur **Star Plié** déployez les poignées latérales (9).
- Fermez l'autocuiseur en tournant le bouton de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'étrier (35) soit en contact avec les oreillons (37) et que le couvercle soit complètement fermé.
- Placez la soupape pivotante (22) sur le conduit d'évacuation de vapeur (23) (*FIG. 10*).

Pour toute information complémentaire visionnez la vidéo suivante sur le canal Magefesa MGF de Youtube : « Conseils sur la fermeture de l'autocuiseur mod. Star - Magefesa ».



FIG.7

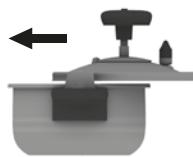


FIG.8



FIG.9

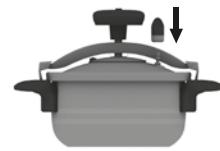


FIG.10

## 8. CUISINER À PRESSION

1. Placez l'autocuiseur sur une source de chaleur aux dimensions de la base de l'appareil. Pendant l'utilisation de l'autocuiseur **Star Plié**, assurez-vous que les poignées latérales soient bien déployées. Coupez la soupape de fonctionnement (22) correctement sur le conduit d'évacuation de vapeur (23). Lorsque l'autocuiseur est bien fermé et que la puissance de la chaleur est au maximum, attendez que la soupape de fonctionnement (22) commence à libérer de la vapeur.
2. Baissez alors la source de chaleur (intensité moyenne-faible) et laissez cuire pendant la durée indiquée, en fonction de l'ingrédient cuisiné ou de la recette préparée.
3. À l'issue du temps de cuisson, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et utilisez l'une des méthodes de libération de la vapeur indiquées au **paragraphe 9 " Méthodes de libération de la vapeur "**.
4. **ATTENTION** : pendant la cuisson, un léger échappement de vapeur est normal au niveau de la soupape de sécurité (7).

### Tenez compte de ce qui suit :

- Commencez à décompter le temps de cuisson lorsque la pression de fonctionnement est atteinte. Ce moment vous est indiqué par l'échappement de vapeur au travers de la soupape de fonctionnement.
- Ne laissez jamais l'autocuiseur vide sur une source de chaleur.
- Si vous détectez un problème pendant la cuisson, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir complètement.
- Pour éviter d'endommager l'autocuiseur, vous devez utiliser au moins la quantité d'eau recommandée.
- N'ouvez jamais l'autocuiseur vers votre visage ou votre corps car il peut encore renfermer de la vapeur très chaude.

## 9. MÉTHODES DE LIBÉRATION DE LA VAPEUR

À l'issue du temps de cuisson correspondant, il existe trois méthodes de libération de la pression. Choisissez la méthode parmi celles détaillées ci-après, en fonction du type d'aliment cuisiné.

**Méthode de libération naturelle de la pression** : retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir. En fonction du volume de remplissage, cette opération peut tarder de 10 à 15 minutes. Une fois ce temps écoulé, retirez la soupape de fonctionnement (22). (*FIG. 12*) S'il reste encore de la pression à l'intérieur de l'appareil, elle sera libérée sous forme de vapeur au travers du conduit d'évacuation de vapeur (23). Vous pourrez alors ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité.

**Méthode de libération automatique de la pression** : retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez reposer pendant quelques minutes. Retirez la soupape de fonctionnement (*FIG. 12*) et attendez que la pression soit totalement évacuée avant d'ouvrir l'autocuiseur. **Cette deuxième méthode de libération de la pression est la moins recommandée en cas de préparation de grandes quantités**, avec des aliments très gras ou aux textures denses et épaisses. Un changement brusque de la pression peut provoquer l'expulsion du contenu de l'autocuiseur par le conduit d'évacuation de vapeur.

**Méthode de réduction rapide de la pression :** placez l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide afin que celle-ci coule sur le couvercle et sur une partie de la cuve de l'autocuiseur, et inclinez-le pour permettre à l'eau de couler correctement. Assurez-vous que l'eau ne coule pas directement sur les systèmes de sécurité. Retirez la soupape de fonctionnement (FIG. 12). Après quelques secondes, la pression aura baissé et vous pourrez ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité.

Cette méthode est utilisée pour libérer la pression le plus rapidement possible, notamment pour éviter une cuisson excessive des ingrédients délicats comme les légumes, les poissons, les fruits de mer ou les plats de riz.

Une fois la pression évacuée, ouvrez l'autocuiseur en faisant pivoter la poignée (33) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (FIG. 13) jusqu'à ce que l'étrier (35) soit sur la position la plus basse qu'il peut atteindre.

Faites glisser le couvercle horizontalement pour le retirer (FIG. 14). Soyez prudent en ouvrant le couvercle car de la vapeur chaude peut s'échapper de l'autocuiseur.



FIG.11



FIG.12



FIG.13

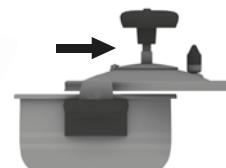


FIG.14

## 10. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si votre autocuiseur ne fonctionne pas correctement, consultez ici les problèmes les plus fréquents et leurs solutions éventuelles

### 1. La pression n'augmente pas.

#### **Motifs:**

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

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

Il n'y a pas assez de liquide à l'intérieur de l'autocuiseur.

#### **Possibles solutions:**

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

Assurez-vous que l'autocuiseur contient au moins 500 ml de liquide.

### 2. La vapeur s'échappe par le couvercle.

#### **Motifs:**

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

Le joint en silicone (8) n'est pas à sa place. Il y a trop de liquide à l'intérieur de l'autocuiseur.

#### **Possibles solutions:**

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

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

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



**ATENÇÃO:** LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE USAR A PANELA DE PRESSÃO. GUARDE-O JUNTAMENTE COM A FATURA DE COMPRA E, SE POSSÍVEL, COM A EMBALAGEM ORIGINAL, PARA FUTURAS CONSULTAS.

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

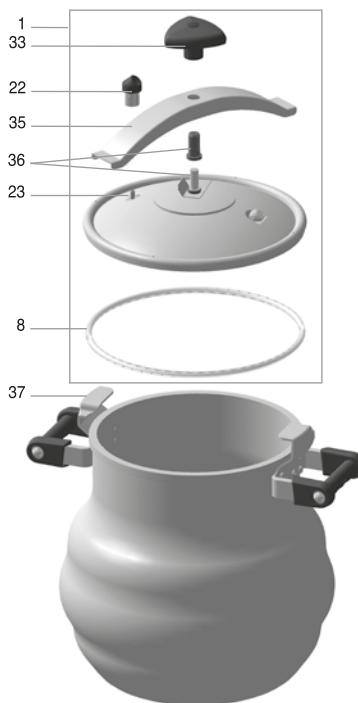
1. Leia atentamente todas as instruções antes de usar o produto.
2. Nunca toque as superfícies quentes. Utilize os cabos, botões de aperto e/ou asas laterais.
3. Certifique-se de que se encontra bem fechada. Nunca deve ser usada por crianças, sendo necessária uma supervisão adequada quando se usar a panela de pressão na sua proximidade.
4. Nunca use a panela de pressão no forno.
5. Antes de cozinhar com a panela de pressão, leia atentamente este manual.
6. Tenha especial precaução no manuseamento da panela de pressão quando contiver líquidos quentes.
7. Não utilize a panela de pressão para outras aplicações além de cozinhar alimentos.
8. A utilização inadequada da panela de pressão pode originar queimaduras e lesões. Certifique-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de a utilizar.
9. Não encha a panela de pressão além de 2/3 da sua capacidade total. Quando cozinhar alimentos como arroz ou legumes, não encha a panela de pressão além da metade da capacidade. O enchimento excessivo pode entupir as válvulas e causar um excesso de pressão.
10. Tenha em devida consideração que alimentos como o puré de maçã, arando, cevada, farinha de aveia ou outros cereais, aletria, macarrão ou esparguete podem criar espuma e obstruir o dispositivo de desbloqueio. Estes alimentos não devem ser cozinhados na panela de pressão.
11. Antes e depois de cada utilização da panela de pressão, certifique-se de que as válvulas de segurança e de regulação estão corretamente limpas.
12. Nunca abra a panela de pressão enquanto a pressão interna não tiver sido eliminada. Verifique se o sensor de pressão desceu completamente antes de abrir a tampa.
13. Não utilize a panela para fritar com óleo sob pressão.
14. Reduza o calor quando a pressão tiver atingido o seu máximo, para que o líquido não se liberte em forma de vapor.
15. Utilize exclusivamente peças de substituição originais da **Magefesa**. Pode adquiri-las em [www.magefesa.com](http://www.magefesa.com).
16. **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.** Se, por qualquer motivo, perder este documento, pode descarregá-lo gratuitamente em [www.magefesa.com](http://www.magefesa.com).

## 2. DESCRIÇÃO GERAL

### ■ Modelos Star • Star Plié • Inoxtar • Castell



### ■ Modelo Alustar



## COMPONENTES DA PANELA DE PRESSÃO

- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Tampa                             | 7. Válvula de segurança        |
| 33. Botão de aperto                  | 8. Junta de silicone           |
| 22. Válvula de trabalho              | 37. Garras                     |
| 35. Travessão                        | 9. Asas laterais               |
| 36. Conjunto cone + parafuso central | 11. Corpo da panela de pressão |
| 23. Ponto de exaustão                |                                |

### 3. COMPONENTES E DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

#### SISTEMAS DE SEGURANÇA

As panelas de pressão rápidas **Magefesa** estão concebidas com três dispositivos de segurança. Familiarize-se com estes sistemas de segurança importantes e a forma como funcionam antes de utilizar a panela de pressão pela primeira vez:

**1. Válvula de trabalho (22):** Este dispositivo de segurança regula a pressão interior da panela. Quando é alcançada a pressão de regulação, a válvula libera o excesso de pressão na forma de vapor de água. Recorde que, quando é alcançada a pressão de regulação, isso não significa que o excesso de calor origine que a panela cozinhe em menos tempo. Apenas ocorrerá um maior consumo do líquido interior que será perdido na forma de vapor. Sugerimos que tenha o devido cuidado e que proteja as mãos quando manusear a válvula de trabalho, dado que esta pode estar quente devido à saída de vapor característica.

**2. Válvula de segurança (7):** Se, por alguma circunstância, a válvula de trabalho ficar obstruída ou não funcionar corretamente e, assim, se produza um aumento de pressão na panela, esta válvula de segurança entrará em funcionamento, libertando vapor e equilibrando a sobrepressão. Se esta situação ocorrer, deverá retirar a panela de pressão da fonte de calor com calma, esperar que perca a pressão para abrir a tampa e proceder à limpeza da válvula de trabalho com água abundante, detergente neutro e uma vareta fina. Se o problema persistir, deverá contactar [www.magefesa.com](http://www.magefesa.com).

**3. Travessão ou alavancas (35):** Na eventualidade dos sistemas de segurança anteriores tenham deixado de funcionar, o travessão permitirá a saída de vapor entre o corpo e a tampa, libertando o excesso de pressão dentro da panela. Se esta situação ocorrer, consulte o seu **Centro de Assistência Técnica Autorizada** para proceder à revisão da panela de pressão. Não utilize a panela de pressão novamente enquanto o problema não for resolvido.

#### CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS

1. As panelas de pressão conservam o vapor gerado no seu interior e, por isso, utiliza-se uma menor quantidade de água durante a cozedura. Com a utilização adequada de calor, a panela de pressão funciona por si só.
2. Ao cozinhar com esta panela de pressão, preserva-se uma maior percentagem de minerais (Mg, Fe, Ca, etc.) e vitaminas (A e B) que na cozinha tradicional.
3. Com a sua panela de pressão poderá cozinhar até 3 vezes mais rápido que da forma tradicional.

**ATENÇÃO:** OS MODELOS DE PANELA DE PRESSÃO **STAR - STAR PLIÉ - INOXSTAR** SÃO FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL 18/10 DE ALTA QUALIDADE E GRANDE ESPESSURA COM UM FUNDO DIFUSOR TÉRMICO TRÍPO INCORPORADO NA BASE.

**ATENÇÃO:** DURANTE O USO DA PANELA DE PRESSÃO **STAR PLIÉ**, CERTIFIQUE-SE DE QUE AS ASAS ESTÃO CORRETAMENTE ABERTAS.

**ATENÇÃO:** O MODELO DE PANELA DE PRESSÃO **CASTELL** É FABRICADO EM AÇO CARBONO ESMALTADO.

**ATENÇÃO:** O MODELO DE PANELA DE PRESSÃO **ALUSTAR** INCORPORA UM FUNDO DIFUSOR ALUTHERM.

**ATENÇÃO:** O MODELO DE PANELA DE PRESSÃO **ALUSTAR** É FABRICADO EM ALUMÍNIO EXTRAFORTE, RECOMENDADO PARA O USO EM COZINHAS QUE UTILIZEM O GÁS COMO FONTE DE CALOR.

## 4. INSTRUÇÕES ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar a panela de pressão rápida **Magefesa** pela primeira vez, retire os autocolantes que possam estar aplicados na panela. Estes impressos adesivos são fáceis de retirar, sem necessidade de utilizar facas ou objetos cortantes que possam danificar a superfície. Se restarem resíduos do produto adesivo, podem ser eliminados com um pano ou papel embebido em álcool.

Lave bem a peça com detergente neutro e água tépida, usando uma esponja ou pano suave para eliminar os possíveis resíduos de óleos, lubrificantes e compostos de fabrico e polimento.

Para esterilizar o modelo de panela de pressão rápida **Alustar**, encha a panela com água até 2/3 da sua capacidade, feche e coloque-a sobre a fonte de calor. Deixe a funcionar durante 10 ou 15 minutos a contar desde o momento em que é obtida a pressão de regulação. Depois de decorrido este tempo, retire a panela do fogo e deixe libertar completamente a pressão antes de abrir a panela.

Retire o líquido da panela com precaução e lave de novo a peça com água tépida e detergente neutro. Passe por água tépida abundante e seque imediatamente com um pano suave para evitar manchas de calcário e garantir uma superfície brilhante. Dependendo da dureza da água ou dos alimentos e condimentos utilizados para cozinhar, é normal que a parte que fique coberta pelo líquido ou em contacto com os alimentos adquira uma coloração mais escura. Isto não produz qualquer efeito nos alimentos nem no funcionamento da sua panela de pressão rápida **Magefesa**.

Para esterilizar as panelas de pressão rápidas **Star**, **Inoxtar**, **Star Plié** e **Castell**, encha a panela até metade da sua capacidade. Deixe a funcionar durante 10 ou 15 minutos a contar desde o momento em que é obtida a pressão de regulação. Depois de decorrido este tempo, retire a panela do fogo e deixe libertar completamente a pressão antes de abrir a panela.

Retire o líquido da panela com precaução e lave de novo a peça com água tépida e detergente neutro. Passe por água tépida abundante e seque imediatamente com um pano suave para evitar manchas de calcário e garantir uma superfície brilhante.



**ATENÇÃO:** ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO, RETIRE SEMPRE OS AUTOCOLANTES QUE POSSAM ESTAR APLICADOS NA PANELA.

**ATENÇÃO:** A ESTERILIZAÇÃO DO MODELO DE PANELA DE PRESSÃO **ALUSTAR** REQUER UM ENCHIMENTO DA PANELA COM ÁGUA ATÉ 2/3 DA SUA CAPACIDADE.

**ATENÇÃO:** A ESTERILIZAÇÃO DOS MODELOS DE PANELAS DE PRESSÃO **STAR - INOXSTAR - STAR PLIÉ E CASTELL** REQUEREM UM ENCHIMENTO DA PANELA COM ÁGUA ATÉ METADE DAS SUAS CAPACIDADES.

## 5. NÍVEL DE ENCHIMENTO DA PANELA DE PRESSÃO

1. Nunca ultrapasse o nível de enchimento "máx" marcado no interior da panela, independentemente de serem ingredientes sólidos ou ingredientes líquidos (FIG. 1).

2. Quando preparar alimentos que se expandam durante o processo de cozedura, como o arroz, cereais ou alimentos desidratados, nunca ultrapasse o nível de enchimento "½" marcado no interior da sua panela de pressão (FIG. 2).

3. Acrescente SEMPRE líquido na panela de pressão. Para qualquer tipo de cozedura na panela de pressão, é sempre necessário acrescentar um mínimo de líquido.

**Para panelas de pressão até 8 lt. de capacidade,** é recomendado um mínimo de 250 ml. em períodos de cozedura curtos (FIG. 3). Para períodos de cozedura superiores a 15 minutos, é recomendado aumentar a quantidade mínima de líquido para 500 ml.

**Para panelas de pressão com mais de 8 lt. de capacidade,** é recomendado um mínimo de 500 ml. em períodos de cozedura curtos. Para períodos de cozedura superiores a 15 minutos, é recomendado aumentar a quantidade mínima de líquido para 1500 ml.

4. Quando utilizar a sua panela de pressão para cozinhar a vapor, adicione caldo ou água sem chegar a ultrapassar o fundo do cesto (vendido em separado) (FIG. 4).

5. Tenha em devida consideração que alguns alimentos, como as frutas, os cereais e as pastas alimentares podem criar espuma durante a cozedura e obstruir algum dos dispositivos de segurança. Estes alimentos devem ser cozinhados de acordo com as recomendações de enchimento anteriores.

6. É recomendado preparar ou cozinhar com potências de calor médias - baixas. As panelas de pressão **Magefesa** de aço inoxidável possuem um fundo térmico difusor que facilita a distribuição do calor de forma rápida e homogénea. Ao mesmo tempo que trata da panela, estará a cuidar da textura dos alimentos e evitará que os óleos ou gorduras se degradem rapidamente devido ao calor excessivo.

7. Evite que os alimentos permaneçam muito tempo na panela de pressão, dado que os componentes ácidos dos alimentos e o sal podem causar corrosão se estiverem em contacto com o alumínio durante um período prolongado de tempo.

### quantidade máxima



### quantidade mínima



**ATENÇÃO:** NÃO UTILIZE A PANELA PARA FRITAR COM ÓLEO SOB PRESSÃO.

## 6. VERIFICAÇÃO DAS VÁLVULAS

As válvulas são importantes dispositivos de segurança. Antes de usar a sua panela de pressão, verifique sempre se as válvulas estão obstruídas, dado que isso pode afetar o seu funcionamento.

**1. Ponto de exaustão (23):** Retire a tampa (1) e a válvula de trabalho (22). Verifique na parte interior da tampa se a tampa de exaustão (23) está completamente limpa. Caso contrário, limpe com uma vareta fina (FIG 5).

**2. Válvula de segurança (7):** Certifique-se de que a válvula de segurança (7) funciona corretamente, pressionando-a com uma vareta fina no interior da tampa (1). (FIG 6). Se a válvula pode ser movida livremente para cima e para baixo, significa que está a funcionar corretamente. Se a válvula estiver bloqueada, desmente-a e lave-a com água tépida e detergente neutro. Se o problema persistir, deixe de usar e dirija-se ao centro de assistência oficial da **Magefesa** mais próximo antes de voltar a utilizar.

Se as válvulas funcionarem mal ou se ficarem inoperacionais, leve a panela de pressão a um centro de assistência oficial da **Magefesa**. Será necessário verificar ambos os dispositivos de segurança anteriores.

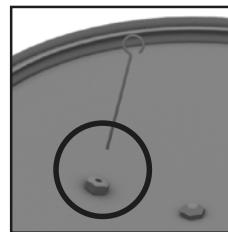


FIG.5

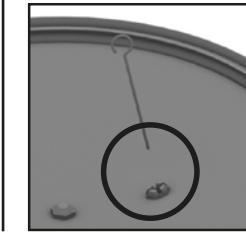


FIG.6

## 7. FECHO DA PANELA DE PRESSÃO

1. Certifique-se de que a junta de silicone fica perfeitamente encaixada na devida posição, dentro do aro interior que rodeia a tampa.
2. Com o botão de aperto (33) na sua posição inferior (rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) (FIG. 7), coloque a tampa (1) sobre o corpo (11) (FIG. 8) e certifique-se de que fica bem encaixada, deslizando os dedos em redor da tampa.
3. Rode o botão de aperto (33) no sentido dos ponteiros do relógio (FIG. 9), para a panela de pressão **Star Plié** abrir as asas laterais (9).
4. Proceda ao fecho definitivo rodando o botão de aperto no sentido dos ponteiros do relógio, até o travessão (35) ficar bem fixo por baixo das garras (37) e a tampa ficar completamente fechada.
5. Coloque a válvula giratória (22) sobre o ponto de exaustão (23) (FIG. 10).

Para obter mais informações, assista ao seguinte vídeo no canal **Magefesa MGF** do YouTube: “Conselhos sobre o fecho da panela de pressão mod. Star - Magefesa”



FIG.7

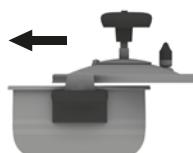


FIG.8



FIG.9

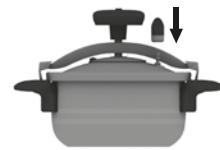


FIG.10

## 8. COZINHAR SOB PRESSÃO

1. Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor de tamanho similar ao da base da panela. Quando utilizar a sua panela de pressão **Star Plié** certifique-se de que as asas laterais estão corretamente abertas. Instale a válvula de trabalho (22) corretamente sobre o ponto de exaustão (23). Depois de bem fechada a panela de pressão e com a potência de calor no máximo, aguarde que a válvula de trabalho (22) comece a libertar vapor.
2. Nesse momento, baixe a intensidade de calor para a potência média - baixa e deixe a funcionar durante o tempo indicado, dependendo do ingrediente ou receita a preparar.
3. Depois de decorrido o tempo de cozedura, retire a panela de pressão da fonte de calor e utilize um dos métodos de libertação de vapor indicados na **secção 9 "Métodos de libertação de vapor"**.
4. **ATENÇÃO:** Durante a cozedura, é por vezes NORMAL observar pequenas quantidades de vapor que saem da válvula de segurança (7).

### Tenha em devida consideração o seguinte:

- O tempo de cozedura começa a contar quando a pressão de regulação é atingida. Esse momento é indicado pela saída de vapor através da válvula de trabalho.
- Nunca deixe a panela de pressão vazia sobre uma fonte de calor.
- Se for observado algum problema durante a cozedura, retire a panela de pressão da fonte de calor e deixe arrefecer completamente.
- Para evitar qualquer dano na panela de pressão, não se esqueça de cozinhar com, pelo menos, a quantidade mínima de água recomendada.
- Nunca abra a panela de pressão na direção do seu rosto ou corpo, dado que pode existir vapor muito quente no interior da unidade.

## 9. MÉTODOS DE LIBERTAÇÃO DE VAPOR

Decorrido o tempo de cozedura designado, existem três métodos de libertação de pressão. Utilize qualquer das modalidades de libertação de pressão detalhadas de seguida, atendendo ao tipo de alimento que estiver a ser cozinhado.

**Método de libertação natural da pressão:** Retire a panela de pressão da fonte de calor e deixe arrefecer. Dependendo do volume de enchimento, esta operação poderá demorar entre 10 e 15 minutos. Passado este tempo, retire a válvula de trabalho (22) (FIG. 12). Se ainda restar alguma pressão dentro da unidade, será libertada através do ponto de exaustão (23) em forma de vapor. Neste momento, pode abrir a panela de pressão de forma segura.

**Método de libertação automática da pressão:** Retire a panela de pressão da fonte de calor e deixe repousar durante alguns minutos. Retire a válvula de trabalho (FIG. 12) e deixe libertar totalmente a pressão antes de abrir a panela de pressão. **Este segundo método de libertação de pressão é o menos aconselhado de utilizar no caso de preparações de grande volume**, com uma percentagem elevada de gordura ou de texturas densas e espessas. Uma alteração brusca de pressão pode originar que parte do conteúdo da panela de pressão seja evacuado através do ponto de exaustão.

**Método de redução rápida da pressão:** Coloque a panela de pressão sob um fluxo de água fria, permitindo que esta corra pela tampa e por parte do corpo da panela de pressão. Incline a panela de pressão para permitir que a água corra melhor. Preste especial atenção para que a água não incida diretamente sobre nenhum dos sistemas de segurança. Retire a válvula de trabalho (FIG. 12). Decorridos alguns segundos, a pressão terá descido e poderá abrir a panela de pressão de forma segura.

Este método é usado para libertar a pressão da forma mais rápida possível, principalmente para evitar uma cozedura excessiva dos ingredientes mais delicados, como verduras, peixe, marisco ou arroz.

Depois da pressão ter sido libertada, abra a panela de pressão rodando o botão de aperto (33) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (FIG. 13) até o travessão (35) ficar na posição mais baixa possível. Deslize a tampa horizontalmente até a retirar completamente (FIG. 14). Tenha o devido cuidado ao abrir a tampa, dado que ainda pode libertar-se vapor quente do interior da panela de pressão.



FIG.11



FIG.12



FIG.13

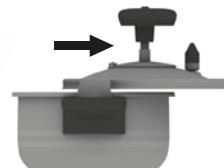


FIG.14

### ATENÇÃO: NUNCA FORCE A ABERTURA DA TAMPA

## REDUÇÃO DA PRESSÃO PARA ALIMENTOS ESPECÍFICOS

**Alimentos que requerem pouco tempo de cozedura:** Utilize o método de redução rápida da pressão durante a preparação de arroz ou verduras, dado que estes alimentos tendem a cozinhar em excesso.

**Legumes secos e vegetais que requerem muito tempo de cozedura, sopas, carnes preparadas com líquidos, batatas e cereais:** Utilize o método de libertação natural da pressão, alimentos como as batatas, poderiam, consequentemente, ficar desfeitos.

**Carnes, verduras, vegetais congelados, frutas frescas, alimentos secos (não incluindo legumes):** Utilize o método de libertação automática da pressão.

**Peixes e Risotto:** Utilize o método de redução rápida da pressão.

**Alimentos com elevado teor de gordura:** Utilize o método de libertação natural da pressão. Desloque suavemente a panela de pressão antes de a abrir, para evitar salpicos. As carnes com pele (por exemplo, língua de vaca) podem dilatar-se quando são cozinhadas sob pressão. Nunca perfure a carne quando a pele estiver dilatada, dado que isso poderá provocar lesões por queimaduras.

## معلومات السلامة

### الاحتياطات الأساسية للسلامة

- خذ بعين الاعتبار احتياطات السلامة التالية عند استخدام قدر الضغط:
1. إقرأ كافة التعليمات واحتفظ بهذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل.
  2. قم بتحريك قدر الضغط بحذر عند وجود ضغط بداخله. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض واستخدم وسائل الحماية إذا لزم الأمر.
  3. لا تسمح للأطفال بالتوارد بالقرب منك أثناء استخدامك للقدر.
  4. لا تضع قدر الضغط في فرن ساخن.
  5. لا تستخدم قدر الضغط أبداً دون إضافة الماء، فقد يتسبب ذلك في أضرار لا يمكن إصلاحها في القدر الخاص بك.
  6. لا تستخدم قدر الضغط أبداً في أي استخدام آخر غير الغرض المخصص له.
  7. إن هذا المنتج يطير تحت الضغط. يمكن أن يتسبب استخدامه غير السليم في حدوث حروق. تأكد من إغلاق القدر بإحكام قبل تشغيله تحت الضغط.
  8. لا تملأ القدر فوق  $\frac{3}{2}$  سعته الكلية. عند طهي الأطعمة التي تتلف أثناء الطهي، مثل الأرز والفاصلوليا، فلا تتجاوز نصف السعة. يمكن أن يؤدي الماء الزائد إلى خطر الانسداد في مجرى خروج البخار وتوليد ضغط زائد.
  9. أعلم أن بعض الأطعمة، مثل عصير التفاح، والتوت البري، والشعير اللؤلؤي، ودقيق الشوفان أو غيره من الحبوب، والبازلاء المقوسة، والشورية، والمكرونة، والراوند أو السباخيتي، يمكن أن تشكل رغوة وتصدر فقاعات، وتتسدّ نظام التحكم في الضغط (مخرج البخار). فلا ينبغي طهي هذه الأطعمة في قدر الضغط.
  10. عندما تطهو طعاماً قوامه عجين رج القدر بلطف قبل فتح الغطاء لتجنب قذف الطعام.
  11. إذا تطهي اللحم بالجلد، والذي يمكن أن يتلف تحت تأثير الضغط، فلا توخر اللحم أثناء انتفاخ الجلد، فقد تصيب بحرق.
  12. إذا كان طراز قدر الضغط الذي اشتريته مناسب لفصلك من الألمنيوم فإننا نوصي باستخدامه فقط على الطباخات الغازية.
  13. قبل كل استخدام، تأكد دائمًا من خلو الصمامات من الانسدادات.
  14. لا تحاول فتح القدر حتى ينخفض الضغط الداخلي تماماً. إذا كان لديك أي شك أو صعوبة، فاقرأ بعناية القسم المتضمن في هذا الدليل.
  15. ولا تستعمل هذا القدر للقلي بالزيت تحت الضغط.
  16. لا تستخدم سوى قطع الغيار الأصلية حسب الطراز. يعتبر استخدام أي قطع غيار أو أجزاء غير أصلية أمراً خطيراً، حيث إنه يشكل جزءاً من نظام الأمان للقدر. وقطع الغيار غير الأصلية تعطل ضمان الشركة المصنعة.
  17. عند الوصول إلى ضغط التشغيل العادي، قلل من قوة مصدر الحرارة، فهذا سيمنع السائل الزائد من التبخّر.

**تنبيه:** لا تستعمل القوة في فتح القدر؛ ففي تلك اللحظة يمكن أن يصبح الضغط الأدنى في داخل القدر خطيراً.

**تنبيه:** تعتبر حلقة المسليكون بالية عندما يبدأ القدر بفقد البخار ولا يمكن من الحفاظ على الضغط في داخله. يجب استبدالها تقريراً كل سنتين لضمان الأداء السليم لقدر الضغط.

**تنبيه:** يتم تصنيع طرازات قدور الضغط **STAR - STAR PLIÉ - INOXSTAR** من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات الجودة العالية والسماكـة الكـبيرة مع قـدر ثلاثـي حراري نـاشر مـدمـج فـي القـاعدة.

**تنبيه:** يتم تصنيع طراز قدر الضغط **CASTELL** من الفولاذ الكربوني المطلي بالمينـا.

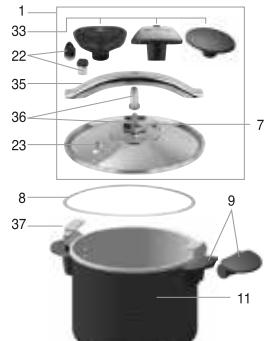
**تنبيه:** تم تصنيع قدر الضغط **ALUSTAR** من الألمنيوم القوي للغاية، ويوصى باستعماله في المطابخ التي تستخدم الغاز كمصدر للحرارة.

## وصف أجزاء القدر

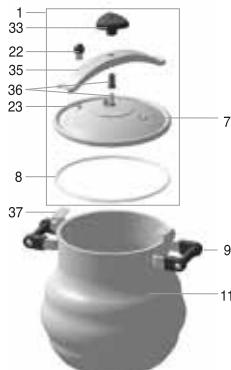
### أجزاء القدر

1. غطاء
2. مقبض مثلث
22. صمام التفليس (المثقال)
23. قوس
35. طقم مخروط + محور فتحة تفليس
36. صمام أمان
37. حلقة من السيليكون
37. آدان
37. مقابض جانبية
11. هيكل القدر

### قدر Star • Star Plié • Inoxtar • Castell



### قدر Alustar



## مكونات وأجهزة السلامة

### أنظمة السلامة

لقد تم تصميم قدر الضغط **Magefesa** بثلاثة أجهزة للسلامة. يرجى التعرف على هذه الأنظمة الهامة للسلامة وكيفية عملها قبل استخدام القدر لأول مرة:

1. صمام التفليس أو المثقال (22) : بمجرد ما يصل القدر إلى ضغط التشغيل، يقوم هذا الصمام بتفريغ البخار الزائد بحيث يحافظ على ضغط التشغيل ثابتاً في الداخل. نقترح عليك توخي الحذر وحماية يديك عندما تتعامل مع صمام التفليس، لأن هذا الجزء قد يكون ساخناً.
2. صمام الأمان (7) : إذا تعرض صمام التفليس لظرف من الظروف للانسداد أو لا يعمل وحدثت زيادة بالضغط في القدر، يبدأ صمام الأمان هذا بالعمل، حيث يسمح بخروج البخار. وإذا حدث هذا، فينبعي رفع القدر من مصدر الحرارة، وانتظر إلى أن يفقد القدر ضغطه لفتحه والشروع بتنظيف صمام التفليس بكثير من الماء والصابون المحايد وعود رفيع.
3. القوس أو الجسر (35) : في حال توقفت أجهزة السلامة السابقة عن العمل، يسمح القوس بفتح غطاء القدر بما فيه الكافية لتفريغ الضغط الزائد في داخل القدر.

### ساعات قدر الضغط

4 / 6 / 8 / 10 / 12 / 14 / 15 / 15.8 / 14.8 / 12.7 / 10.5 / 8.4 / 6.3 / 4.2 / 22 لتر أو 23.2 ربع غالون

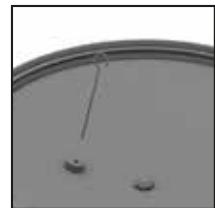
### صفرط التفليس والأمان

صفرط التفليس : 55 كيلو باسكال

صفرط الأمان : 130 كيلو باسكال

## فحص الصمامات

الصمامات هي أجهزة سلامة مهمة. قبل استخدام قدر الضغط الخاص بك، تحقق دائمًا مما إذا كانت الصمامات مسدودة، لأن ذلك قد يؤثر على أدائها.



شكل 1

١. فتحة التنفس (23): اسحب الغطاء (١) وصمam التنفس (22). تحقق من الجزء الداخلي للغطاء أن تكون فتحة التنفس (23) نظيفة تماماً. خلاف ذلك، نظفها بعود رفيع (شكل ١).



شكل 2

٢. صمام الأمان (7): تأكد من أن صمام الأمان (٧) يعمل بالشكل الصحيح من خلال الضغط عليه بعود رفيع من داخل الغطاء (١). (شكل ٢). إذا كان الصمام يمكنه التحرك إلى الأعلى وإلى الأسفل بحرية، فهذا يعني أنه يعمل بالشكل الصحيح. إذا كان الصمام مقفلًا، قم بفكه ونظفه بماء دافئ وصابون محاید.

إذا استمرت المشكلة، فتوقف عن استخدامه وخذه إلى أقرب مركز تقني رسميتابع لـ **Magefesa** قبل استخدامه مرة أخرى.

إذا كانت الصمامات تعمل بصورة سيئة أو أصبحت غير قابلة للعمل، فاحمل قدر الضغط إلى مركز تقني رسميتابع لـ **Magefesa**. سيكون من الضروري التتحقق من كل من أجهزة السلامة السابقة.

## مستوى ماء قدر الضغط

١. لا تتجاوز أبداً مستوى الماء "الأقصى" المؤشر في داخل القدر، سواء من المكونات الصلبة أو المكونات السائلة. قم دائمًا بإضافة السائل إلى قدر الضغط. لأي نوع من أنواع الطهي في قدر الضغط، يلزم دائمًا إضافة الحد الأدنى من السائل.

بالنسبة لقدر الضغط التي سعتها حتى ٨ لتر، يوصى بالحد الأدنى من ٢٥٠ مل في الطهي القصير. بالنسبة لوقت الطهي أكثر من ١٥ دقيقة يوصى بزيادة الحد الأدنى من كمية السائل إلى ٥٠٠ مل. بالنسبة لقدر الضغط التي سعتها أكثر من ٨ لتر، يوصى بالحد الأدنى من ٢٥٠ مل في الطهي القصير. بالنسبة لوقت الطهي أكثر من ١٥ دقيقة يوصى بزيادة الحد الأدنى من كمية السائل إلى ١٥٠٠ مل.

٣. عند استخدام قدر الضغط الخاص بك للطهي بالبخار، أضف مرق أو ماء دون تجاوز قعر السلة (تابع بشكل منفصل).

٤. تجنب أن يبقى الطعام في القدر لفترة طويلة من الوقت لأن المكونات الحمضية في الأطعمة والملح يمكن أن تسبب التآكل إذا كانت على اتصال بالألمونيوم لفترة طويلة من الوقت.

## إغلاق قدر الضغط

١. تأكد من الحلقة السليكونية مثبتة تماماً في مكانها، في الحلقة الداخلية التي تحيط بالغطاء.
٢. مع المقبض (33) موضعه السفلي (وذلك بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة) ضع الغطاء (١) على الهيكل (11) وتتأكد من أنه يبقى مثبتاً جيداً من خلال تمرير أصابعك حوله.
٣. أدر المقبض (33) في اتجاه عقارب الساعة، بالنسبة لقدر **Star Plié** انشر المقابض الجانبية (9).

4. باشر بالإغلاق النهائي من خلال تدوير المقipض باتجاه عقارب الساعة حتى يبقى القوس (35) ثابتاً تحت الآذان (37) ويبقى الغطاء مغلقاً تماماً!
5. ضع الصمام الدوار (22) على فتحة التنفيis (23).

لمزيد من المعلومات تفضل بزيارة مقطع الفيديو التالي على قناة Youtube Magefesa MGF على "Star - Magefesa" نصائح حول إغلاق القدر من طراز

## طرق تفريغ البخار

بفضل أجهزة السلامة، لا يمكن فتح قدر الضغط إلا في حالة عدم وجود ضغط في داخله. يمكن خفض الضغط بالطرق التالية:

**طريقة التحرير الطبيعي للضغط:** ارفع قدر الضغط من مصدر الحرارة واتركه يبرد.

اعتماداً على حجم التعبئة، قد تستغرق هذه العملية ما بين 10 و 15 دقيقة. بعد مرور هذا الوقت، قم ب拔ة صمام التنفيis (22). إذا كان لا يزال هناك بعض الضغط المتبقى في داخل الوحدة، سيتم تحريره من خلال فتحة التنفيis (23) على شكل بخار. في ذلك الوقت يمكنك فتح القدر بأمان.

**طريقة الخفض السريع للضغط:** ضع قدر الضغط تحت صنبور من الماء البارد بحيث يجري على الغطاء وعلى جزء من هيكل القدر، وقف بإمالة القدر لتسهيل المياه أن تجري عليه بشكل أفضل. احرص بشكل خاص إلى أن المياه لا تؤثر بشكل مباشر على أي من أنظمة السلامة. قم ب拔ة صمام التنفيis. بعد بعض ثوانٍ سوف ينخفض الضغط ويمكنك فتح القدر بأمان.

يتم استخدام هذه الطريقة لتحرير الضغط في أسرع وقت ممكن، وأساساً لتجنب الإفراط في طهي المكونات الرقيقة مثل الخضروات والأسماك والمأكولات البحرية أو الأرز.

بعد أن يتم تفريغ الضغط، افتح القدر وذلك بتدوير المقipض (33) عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يبقى القوس (35) في الوضع الأدنى الذي يمكن أن يصل إليه.

زحزح الغطاء أفقاً حتى سحبه بالكامل. توخ الحذر عند فتح الغطاء لأنه قد يخرج البخار الساخن من داخل القدر.

## حل المشاكل

إذا كان قدر الطهي الخاص بك لا يعمل بالشكل الصحيح في أي مناسبة، فيمكنك العثور على بعض المشاكل الشائعة والحلول الممكنة لها:

### 1. الضغط لا يزيد

**الأسباب:**

لم يتم إغلاق غطاء القدر (1) بالشكل الصحيح.  
لم يتم وضع حشية الإحكام من السيليكون (8) بالشكل الصحيح.  
السائل الموجود داخل القدر لا يكفي لتوليد ضغط زائد.

**الحلول الممكنة:**

تأكد من أن حشية الإحكام من السيليكون في حالة جيدة وموضوعة بالشكل الصحيح. وتأكد من أن كمية السائل في داخل القدر لا تقل عن 500 مل.

### 2. يخرج البخار من الغطاء

**الأسباب:**

لم يتم إغلاق غطاء القدر (1) بالشكل الصحيح.  
لم يتم وضع حشية الإحكام من السيليكون (8) بالشكل الصحيح. السائل في داخل القدر زائد.

**الحلول الممكنة:** تأكد من أن حشية الإحكام من السيليكون في حالة جيدة وموضوعة بالشكل الصحيح. وتأكد من أن كمية السائل في داخل القدر لا تزيد عن 3/2 سعته.



Inoxtar



Inoxtar Bombeada



Star



Star Bombeada



Star Plié



Castell



Alustar