



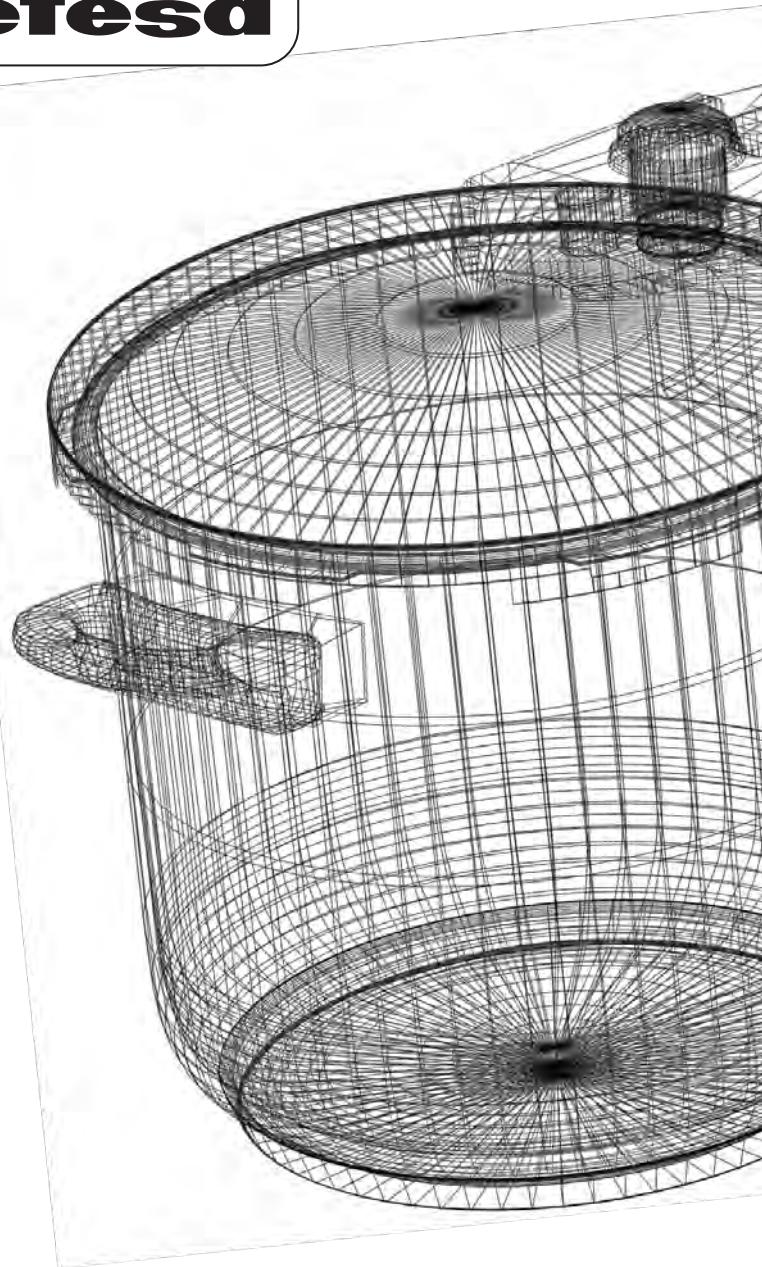
Magefesa®

Instruction
Superfast
pressure cooker

Manuel d'utilisation
Autocuiseurs
ultra rapides

Manual de instruções
Panelas de pressão
super-rápidas

دليل الاستعمال





www.magefesa.com

■ Instruction manual

1. Safety information	2
2. General description	3
3. Main components and characteristics	4
4. First usage guidelines	7
5. Filling the pressure cooker	8
6. Valve checking	8
7. How to close the unit	9
8. Pressure cooking	10
9. Steam release and opening methods	11

■ Manuel d'utilisation

1. Information relative à la sécurité	12
2. Description générale	13
3. Composants et caractéristiques principaux	14
4. Instructions avant la première utilisation	17
5. Remplissage de l'autocuiseur	18
6. Vérification des soupapes	19
7. Verrouillage de l'autocuiseur	20
8. Cuisiner avec l'autocuiseur	21
9. Évacuation de la vapeur et ouverture de l'autocuiseur	22

■ Manual de instruções

1. Informações de segurança	24
2. Descrição geral	25
3. Principais componentes e características	26
4. Instruções antes da primeira utilização	29
5. Enchimento da panela de pressão	30
6. Verificação das válvulas	31
7. Fecho da panela de pressão	32
8. Cozinhar com a panela de pressão	33
9. Libertação do vapor e abertura da panela de pressão	33

■ دليل الاستعمال

معلومات السلامة	35
وصف أجزاء القدر	35
مكونات وأجهزة السلامة	36
اغلاق قدر الضغط	37
طرق تفريغ البخار	37
مستوى ملء قدر الضغط	37
فحص الصمامات	38

1. SAFETY INFORMATION



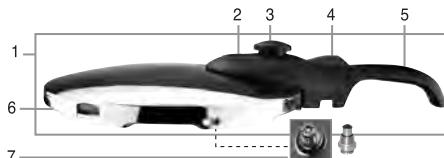
ATTENTION: READ THE INSTRUCTIONS INCLUDED IN THIS MANUAL PRIOR TO USING THIS DEVICE. SAVE PROOF OF PURCHASE RECEIPT AND PACKAGING MATERIALS FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY INSTRUCTIONS

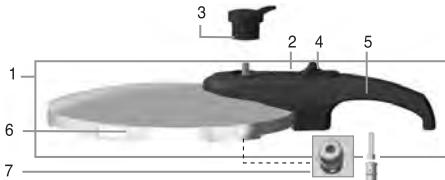
1. Read the instructions carefully before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces, use handles and pot holders. If necessary, wear oven gloves.
3. Ensure that the unit is perfectly closed. Do not allow children near the area where the pressure cooker is being used.
4. Do not place the pressure 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.
16. Keep these instructions in a safe place. Additional copies of the instruction manual may be downloaded from **Magefesa** website at www.magefesa.com.

2. GENERAL DESCRIPTION

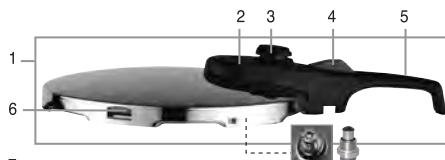
Favorit • Dynamic • Db • Style models



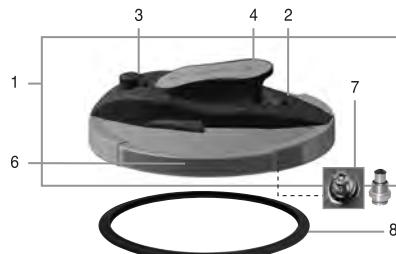
Qualix model



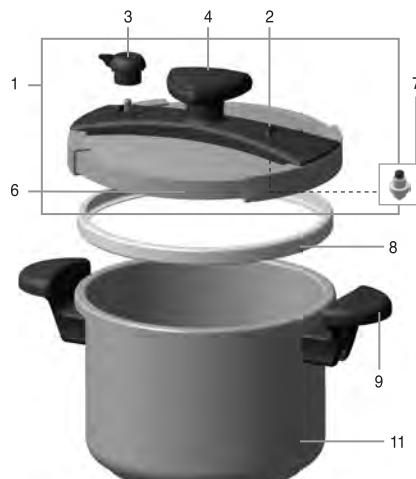
Practika Plus • Athenas models



Prisma • Nova models



Astra model



PARTS OF THE PRESSURE COOKER

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Lid | 7. Safety valve |
| 2. Pressure sensor | 8. Silicone gasket |
| 3. Pressure regulating valve / Working valve | 9. Side handle |
| 4. Opening button | 10. Lower handle |
| 5. Upper handle | 11. Body |
| 6. Safety window | 12. Thermo-diffuser base |

3. MAIN COMPONENTS AND CHARACTERISTICS

INTEGRATED SAFETY DEVICES

Magefesa superfast pressure cookers have been designed with several safety devices. Please, become familiar with these important safety features and the way they function prior to use. The so-mentioned security systems are detailed below:

Pressure sensor

Included in all MGF superfast pressure cooker models

This double function sensor operates as:

a) Safety system when closing the lid: if the pressure cooker is on a heat source and the lid is not properly closed, pressure will not be generated since the sensor will not rise and, consequently, steam will begin to release.

b) Safety system when opening the lid: if the unit is on a heat source and correctly closed, pressure will be generated –about 0.4 kPa- and the sensor will remain raised, preventing users from opening the lid until pressure is completely released.

Pressure regulating valve

Included in Practika Plus • Athenas models

It is an important safety system that allows us to regulate the pressure inside the pot.

You can choose between fast cooking -placing the valve in position I which is recommended for delicate ingredients- or superfast cooking by selecting position II on the valve; the latter is recommended for cooking the most resistant foods.

Working valve

Included in Db • Style • Qualix • Nova • Astra • Dynamic • Favorit models

Once the unit has reached the working pressure, this valve releases the excess steam, keeping the working pressure constant inside.

This safety device regulates the pressure inside the unit. Once the working pressure is reached, the valve will release the excess steam.

Remember that once the working pressure is reached, excess heat will not make the unit to cook faster, more liquid will be consumed instead.

Safety valve

Included in all MGF superfast pressure cooker models

If for any reason, the working valve / pressure regulating valve becomes clogged or does not work properly, the internal pressure can increase. Should this occur, the safety valve will start working by letting the steam out and balancing the overpressure. Remove the unit from the heat source, wait for the pot to lose pressure to open and then clean the working valve with plenty of soap and water. If the problem persists, please contact www.magefesa.com.

Safety window

Included in all MGF superfast pressure cooker models

In the event that the above safety devices are obstructed, the silicone gasket will deform to decompress the pressure in the pot through the window placed on the edge of the lid. Should this occur, please contact www.magefesa.com

Easy locking system:**Included in all MGF superfast pressure cooker models**

Thanks to this system, the pressure cooker will be automatically locked only when both lid and body are perfectly aligned according to the closing instructions. The reason for including this system is to avoid accidents due to an improper use of the pressure cooker. If the opening button is not in closing position, pressure will not be generated inside the unit. The pressure cooker will be properly closed when both handles (lid and lower handle) are correctly aligned and a clear "click" sound is heard. Easy and safe.

Opening button & pressure regulator:**Included in Qualix model**

Thanks to this system, the pressure cooker will be automatically locked only if both lid and body are perfectly aligned and the pressure regulator is in the working position I or II, according to the closing instructions. The reason for including this system is to avoid accidents due to an improper use of the pressure cooker. If the pressure regulator is not placed in one of the above mentioned positions (I or II), pressure will not be generated into the unit. The pressure cooker will be properly closed when both handles (lid and lower handle) are correctly aligned and the pressure regulator is in the working position I or II (60kpa/90kpa).

ATTENTION: DO NOT USE THIS PRESSURE COOKER FOR PRESSURE FRYING WITH OIL. ALWAYS USE AT LEAST 250ML (0, 26 QTS) WATER WHEN COOKING.

ATTENTION: IF THE PRESSURE COOKER HAS BEEN HEATED WITHOUT ANY CONTENTS, SEEK ADVICE FROM THE NEAREST AUTHORIZED TECHNICIAN BEFORE USING IT AGAIN.

ATTENTION: DO NOT PLACE OR USE THE PRESSURE COOKER IN THE OVEN.

ATTENTION: ALWAYS OPEN THE PRESSURE COOKER WITH CAUTION. KEEP FACE AND BODY AT A DISTANCE, AS HOT COOKING STEAM MAY REMAIN INSIDE THE UNIT.

GUIDELINES FOR PROPER USAGE

This product is intended for household use only. Do not use this pressure cooker for other than its intended purpose. **Magefesa** pressure cookers are suitable for cooking foods that require longer cooking times such as soups, meats (stews and goulash), vegetables, potatoes, some cereals and desserts.

Depending on the pressure cooker model you have, it may also be used to prepare canning food. In order to do that, special accessories are required. This product cooks under pressure. Although this pressure cooker is characterized by its quality and safety, damage may not be dismissed as a result of mistreatment or improper use. Read carefully the instruction manual.

WORKING VALVE POSITIONS

Included in Favorit • Dynamic • Db • Nova • Style • Astra • Qualix models

Steam release: when the valve is placed in this position, the unit releases the steam contained automatically and the pressure sensor is down. After the process is finished, the lid can be opened. As an extra safety system, if the internal pressure level remains higher than recommended, you will not be able to open the lid until it reaches the proper levels, as the pressure sensor will remain raised. We suggest you to protect your hands when operating with the working valve, this component may be too hot. For further information, please check **section 9 "Steam Release and Opening Methods".**

Favorit • Dynamic • Db Models

Cooking under pressure I

The pressure level of this pressure cooker is 80 kPa (11.6 psi). The working valve will keep the internal pressure stable.

Prisma • Nova Models

Pressure cooking •

The pressure level of this pressure cooker is 80 KPa (11.6 psi). The working valve will keep the internal pressure stable.

Style Model

Pressure cooking ▽

The pressure level of this model is 100 kPa (14.5 psi). The working valve will keep the internal pressure stable.

Astra Model

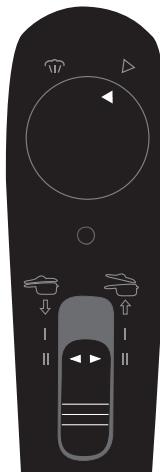
Cooking under pressure ►

The pressure level of this pot is 80 kPa (11.6 psi). The working valve will keep the internal pressure stable.

Qualix Model △

Working position

The working pressures for this model are 60kPa and 90kPa (8.7 psi and 13 psi). You can choose the so-mentioned working pressures by selecting position I or II –depending on the kind of food you want to cook- on the pressure regulator located on the opening button.



Qualix Model



Prisma Model
Nova Model



Astra Model



Style Model



Practika Plus model
Athens model



Favorit Model



Db Model



Dynamic Model

PRESSURE REGULATING VALVE POSITIONS

Included in Practika Plus • Athenas • Qualix models

 **Steam release:** when the pressure regulating or working valve is in this position, if operating with a Qualix model, the unit will automatically release all the steam contained, the pressure sensor will go down and you will be able to open the lid. We suggest you to protect your hands when operating with the working valve, this component may be too hot. Check **section 9 for more information.**

I Fast pressure cooking: the lowest pressure level is 60 kPa (8.7 psi). This pressure is recommended for delicate foods such as rice, pasta, fish, some legumes, etc. The pressure regulating valve will keep the pressure inside the unit stable.

II Super-Fast pressure cooking: the highest pressure level is 100 kPa (15 psi) for Practika Plus and Athenas models and 90 kPa (13 psi) for Qualix model. This pressure level is recommended for cooking tough foods such as meats, pulses.... The pressure regulating valve or working valve keeps the pressure inside the pot stable.

Ø Valve Removal: this position allows the valve to be removed for cleaning. You should not do this while the cooker still has pressure inside.

To move the pressure regulating valve, hold the valve cover with two fingers, press down and turn clockwise to the desired position (I, II ). **Never move the valve to its extraction position (Ø) while the pressure cooker is not fully depressurized.** (The pressure sensor must be in the lowest position).

4. FIRST USAGE GUIDELINES

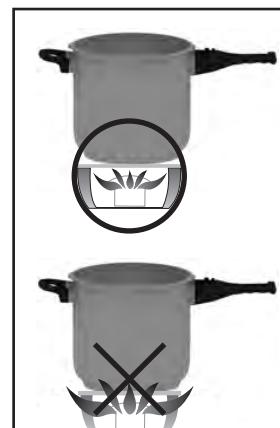
Remove the label stickers from your pressure cooker before first use. Label stickers can be easily removed from your cookware.

Never use sharp utensils to remove them as this can scratch the surface. Use a non-metallic utensil instead to lift one of the corners and scrape away the remaining affixed label. Rubbing alcohol is also good to remove any residual glue from the label.

Wash the unit before use with warm water, mild soap and use a non-abrasive cleaning pad or sponge.

Fill the unit with water to 2/3 of its capacity and boil for about 20 or 30 minutes, remove the liquid and wash again.

To store, rinse thoroughly and dry with a cloth or paper towel to prevent lime scale formation and obtain shiny surface.



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). If you exceed pot fill levels, safety devices may deteriorate, increasing the risk of burns.
3. ALWAYS add liquid to the pressure cooker pot. When using your pressure cooker to prepare foods, use at least 250ml. of liquid. This way, you will avoid dry cooking, preventing burnt and stuck on food. Remember that using less liquid than the recommended amount will result in damages to the pressure cooker due to overheating (FIG.3). For cooking times exceeding 15 minutes, it is recommended to increase the minimum amount of liquid to 500 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 texture of food, avoiding cooking oil and fat degradation.

maximum quantity



FIG. 1



FIG. 2

mimimum quantity



FIG. 3



FIG. 4

6. VALVE CHECKING

Valves are the most important safety devices of your pressure cooker. You should always check them to make sure they are not clogged.

1. Pressure sensor

1.1. Practika Plus • Athenas • Dynamic • Db • Favorit • Style models

Remove the lid and turn it upside down. On the back of the handle you will see a spring. Press it gently with a pointed tool (e.g. a screwdriver). The closing system shall immediately move to position 'B'. In this position, the lid would be closed. Let the pressure sensor slide up and down to make sure it moves freely. It is very important because this safety device will be blocking the opening system when there is minimal pressure inside the unit. After checking, put the cover on. Press the opening button to leave the lid in the opening position.

1.2. Qualix models

Remove the lid and turn it upside down. At the bottom of the handle you will see a spring. Slide it gently. In this position, the lid would be closed. Let the pressure sensor slide up and down to make sure it moves freely. It is very important because this safety device will be blocking the opening system when there is minimal pressure inside the pot. After checking, release the spring to return to its open lid position.



1.3. Nova • Prisma • Astra models

Remove the lid and turn the release knob counterclockwise. In this position, the lid would be closed. Let the pressure sensor slide up and down to make sure it moves freely. It is very important because this safety device will be blocking the opening system when there is minimal pressure inside the unit.

2. Safety valve

Magefesa super-fast pressure cooker models

The safety valve is inside the pressure sensor. This is a valve spring. To check that it is not blocked, press it gently in the middle. You will feel a little resistance from the spring it contains but you should be able to move it easily. If you think the part is blocked, do not use the pressure cooker, clean it or replace the safety valve before using it again.

3. Working valve

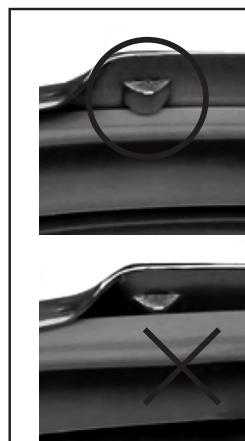
Prisma • Qualix • Favorit • Dynamic • Nova • Db • Style • Astra models

Remove the working valve / pressure regulating valve from the inside of the lid, check that both the working valve and steam pipe are completely clean and free of any elements that could cause them to become clogged. If you notice any malfunction of the valves, please contact www.magefesa.com.

7. HOW TO CLOSE THE UNIT

Prisma • Nova • Astra models

1. Place the silicone gasket carefully, make sure that it is properly fitted into the lid, on the top upper part into its internal compartment.
2. Place foods and the recommended water quantity into the unit.
3. Rotate the opening knob clockwise so that the locks of the lid separate from the lid itself.
4. Place the lid (1) on the body (11) of the pressure cooker.
5. Rotate the opening knob counterclockwise, by pressing lightly on the lid, making sure the lid locks hold the same to the body.
6. To generate pressure, turn the working valve to • position. If the working valve is kept on ☐ position, no pressure will be generated in the pressure cooker.



Practika Plus • Athenas • Dynamic • Db • Favorit • Style • Qualix Models

1. Place the silicone gasket carefully, make sure that it is properly fitted into the lid, on the top upper part into its internal compartment.
2. Place food ingredients and the recommended water quantity into the unit.
3. Place the lid on the body of the pressure cooker. Align the mark Δ on the lid cover with the mark Δ on the lower handle to secure the lid properly (FIG. 5).
4. Press down the lid gently and turn clockwise until the two handles meet (FIG. 6). A "click" sound will indicate that the lid is secured and locked (FIG. 7).
5. The unit must be properly closed. If you do not close the lid properly, the steam will begin to release, even if you place the pressure cooker on the heat source. When cooking with a Qualix model, select position I or II with the pressure level regulator, the unit will be correctly closed.
6. To generate pressure, turn the working valve or pressure regulating valve to the specified position. If the working valve or regulating valve is kept on position , pressure will not be generated inside the unit.



FIG. 5



FIG. 6



FIG. 7

8. PRESSURE COOKING

Place the unit on a heat source similar in size to the base of the pot. Once closed, heat up at maximum heat, wait for the working valve or pressure regulating valve to release steam. At this very moment, lower the heat intensity to medium - low and let it work for the required time depending on the ingredients or recipe to be prepared. After the cooking time has elapsed, remove the pressure cooker from the heat source and use one of the steam release methods shown in **section 9 "Steam Release and Opening Methods"**.

Take note:

- The pressure sensor is NOT the indicator of when the working pressure is reached, it is simply a safety device that acts when it detects a minimum pressure inside the unit (0.4 kPa. approximately).
- The cooking time begins to count when the selected working pressure is reached, that moment is indicated by the steam outlet through the working valve or pressure regulating valve.
- When the pressure regulating valve or the working valve starts to release steam, it is recommended to reduce heat intensity to medium-low.
- To avoid any damage to the pot, do not forget to cook with, at least, the recommended minimum amount of water.
- Never leave the pot empty on a heat source.
- If you have any problems while cooking, remove the pot from the heat source and allow it to cool completely.
- Never open the pressure cooker in the direction of your face as there may still be very hot steam inside the unit.
- For your safety, make sure that the safety window on the lid is not facing you while the unit is cooking.
- If you handle the pressure regulating valve/working valve while cooking, we recommend you to protect your hands with a heat-resistant cloth or gloves as this valve may release steam at high temperatures.
- Always follow the instructions on what type of food is suitable for cooking in the pressure cooker. - Never use the pressure cooker for oil frying.

9. STEAM RELEASE AND OPENING METHODS

Thanks to safety devices, the unit will only be able to be opened when there is no pressure in. Pressure can be reduced as follows:

Natural Pressure Release Method: remove the pressure cooker from the heating element and allow it to cool. 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, turn the working valve or pressure regulating valve to the steam release position and check that the pressure sensor has been lowered to open the unit safely.



Automatic Release Method: remove the pressure cooker from the heat source, place the working valve or pressure regulating valve in the steam release position so that the steam 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 working or regulating valves.

Quick Release Method: in order to use this method, transfer the pressure cooker to the sink, run cool water over the lid until steam dissipates completely and the pressure sensor goes down. When you place the pressure cooker in the sink, bend it so that water can run better. Do not allow water to come into the safety systems.

After a few seconds, check that the pressure sensor has descended, then you can open the pot safely. This method is used to release the pressure as quickly as possible, mainly to avoid overcooking the most delicate ingredients such as vegetables, fish, seafood or rice.

There will be no pressure in the pot while the pressure sensor is at its lowest position. After all pressure has been released, to open pot, slide the open button forward or turn the opening knob clockwise until the lid latches have separated from the lid. Grasp the body handle with your left hand, hold the lid handle with your right hand and turn it gently counterclockwise so that the pot can be easily opened (*FIG. 8, 9*). For Nova and Astra models, just hold the side handle with your left hand, hold the opening knob of the lid with your right hand and lift the lid. (*FIG. 10*).

Safety tips:

- Never force the lid open.
- Do not open the pressure cooker in the direction of your body as the cooker may still contain very hot steam inside.
- When cooking sauces, make sure they are not too thick. To cook purees or high-fat foods, shake the pot slightly before opening the lid to prevent food from splashing.



FIG. 8



FIG. 9



FIG. 10

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

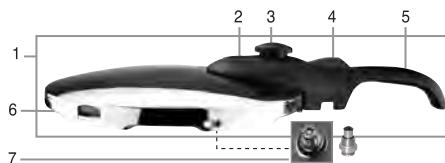
Respectez les avertissements relatifs à la sécurité lorsque vous utilisez l'autocuiseur.

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 dépassez 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.

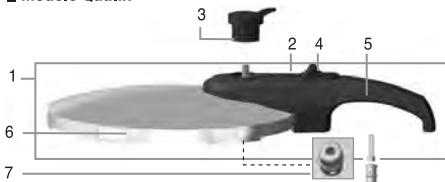
ATTENTION: n'ouvez jamais l'autocuiseur en le forçant; toute pression, aussi faible soit-elle, contenue à l'intérieur peut être dangereuse.

2. DESCRIPTION GÉNÉRALE

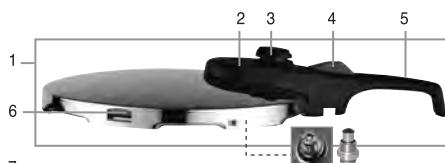
■ Modèles Favorit • Dinamic • Db • Style



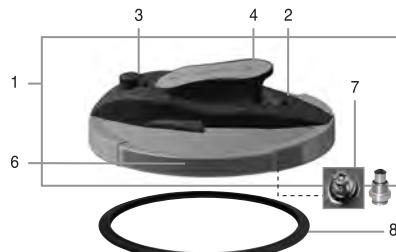
■ Modèle Qualix



■ Modèles Practika Plus • Athenas



■ Modèles Prisma • Nova



■ Modèle Astra



DÉTAIL DE L'AUTOCUISEUR

1. Couvercle
2. Senseur de pression
3. Soupape de régulation de la pression / Soupape de fonctionnement
4. Bouton d'ouverture
5. Poignée supérieure
6. Fenêtre de sécurité
7. Soupape de sécurité
8. Joint en silicone
9. Poignée latérale
10. Poignée inférieure
11. Cuve
12. Fond thermo-diffuseur

3. COMPOSANTS ET CARACTÉRISTIQUES PRINCIPAUX

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INCORPORÉS

Les autocuiseurs ultra rapides **Magefesa** sont dotés de nombreux systèmes de sécurité. Avant la première utilisation, veuillez prendre le temps de vous familiariser à ces dispositifs et apprendre à vous en servir. Voici le détail de ces systèmes de sécurité :

Senseur de pression

Sur tous les modèles d'autocuiseurs ultra rapides Magefesa

Ce senseur possède une double fonction sur l'autocuiseur :

- Placé sur une source de chaleur, l'autocuiseur ne montera jamais en pression si le couvercle n'est pas fermé correctement. Le senseur de pression ne monte pas et libère constamment la vapeur interne.
- Placé sur une source de chaleur, l'autocuiseur fermé correctement commencera à monter en pression et le senseur montera (0,4 kPa environ).

À partir de cet instant, le senseur de pression empêche l'ouverture de l'autocuiseur jusqu'à ce que la pression ait été entièrement évacuée.

Soupape de régulation de la pression

Modèles Practika Plus • Athenas

Ce dispositif de sécurité est très important puisqu'il permet de réguler la pression interne de l'autocuiseur. Vous pouvez choisir entre une cuisson rapide, en plaçant la soupape sur la position I recommandée pour les ingrédients délicats, ou une cuisson ultra rapide en choisissant la position II sur la soupape, indiquée pour préparer des aliments plus résistants.

Soupape de fonctionnement

Modèles Prisma • Db • Style • Qualix • Nova • Astra • Dynamic • Favorit

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.

Soupape de sécurité

Sur tous les modèles d'autocuiseurs ultra rapides Magefesa

Une soupape de fonctionnement ou une soupape de régulation bouchée ou qui ne fonctionnent pas correctement, quelle qu'en soit la raison, peut provoquer une augmentation de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Dans ce cas, la soupape de sécurité commencera à fonctionner en libérant de la vapeur et en équilibrant la surpression.

Si cela se produit, vous devez retirer l'autocuiseur de la source de chaleur, attendre que l'appareil évacue toute la pression pour pouvoir l'ouvrir et nettoyer la soupape de fonctionnement avec de l'eau et un savon neutre. Si le problème persiste, vous devrez prendre contact sur www.magefesa.com.

Fenêtre de sécurité

Sur tous les modèles d'autocuiseurs ultra rapides Magefesa

Si les dispositifs de sécurité précédents sont obstrués, le joint de silicone se déformerai pour dépressuriser l'autocuiseur au travers de la fenêtre qui se trouve sur le bord du couvercle. Si cela se produit, contactez www.magefesa.com.

Blocage facile

Sur tous les modèles d'autocuiseurs ultra rapides Magefesa

Grâce à ce système de sécurité, l'autocuiseur sera automatiquement bloqué à condition que le couvercle et la cuve soient parfaitement alignés, conformément aux instructions de fermeture. Ce système a pour but d'éviter les accidents provoqués par une mauvaise fermeture de l'appareil. Si le bouton d'ouverture n'est pas sur la position de verrouillage, l'autocuiseur ne monte pas en pression. L'autocuiseur est correctement fermé lorsque vous entendez un petit « clic ».

Bouton d'ouverture et régulateur du niveau de pression

Modèle Qualix

Grâce à ce système de sécurité, l'autocuiseur sera bloqué à condition que le couvercle et la cuve sont parfaitement alignés et si le régulateur de niveau de pression se trouve sur la position de fonctionnement I ou II, conformément aux instructions de fermeture. Ce système a pour but d'éviter les accidents provoqués par une mauvaise fermeture de l'appareil. Si le régulateur de pression ne se trouve sur aucune des positions susmentionnées (I ou II), l'autocuiseur ne montera pas en pression. L'autocuiseur est fermé correctement lorsque les poignées du couvercle et de la cuve sont alignées et que le régulateur de pression se trouve sur la position de fonctionnement I ou II (60 kpa/90 kpa).

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS L'AUTOCUISEUR POUR FRIRE DES ALIMENTS DANS L'HUILE. UTILISEZ TOUJOURS AU MOINS 1/4 DE LITRE D'EAU POUR LE PROCESSUS DE CUISSON.

ATTENTION : SI L'AUTOCUISEUR A ÉTÉ CHAUFFÉ À VIDE, CONSULTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ AVANT DE L'UTILISER À NOUVEAU.

ATTENTION : NE METTEZ JAMAIS L'AUTOCUISEUR DANS LE FOUR.

ATTENTION : N'OUVREZ JAMAIS L'AUTOCUISEUR VERS VOTRE VISAGE CAR IL PEUT ENCORE RENFERMER DE LA VAPEUR TRÈS CHAude.

GUIDE D'UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR

Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique, ne l'utilisez pas à des fins autres que celles mentionnées. L'autocuiseur **Magefesa** est adéquat pour cuire les aliments dont le temps de cuisson est long, tels que : soupes, viandes (mijotés, ragoûts, etc.), légumes, pommes de terre, certaines céréales et desserts.

Certains types d'autocuiseur vous permettent de préparer des aliments sous vide. Pour ce faire, certains accessoires spéciaux sont nécessaires. Ce produit cuisine sous pression. Même si l'autocuiseur est un produit de qualité et sûr, une mauvaise utilisation pourrait entraîner des dommages.

POSITIONS DE LA SOUPAPE DE TRAVAIL

Modèles Prisma • FAVORIT • Dynamic • Db • Nova • Style • Astra • Qualix

 **Libération de la vapeur :** lorsque la soupape de fonctionnement se trouve sur cette position, l'autocuiseur libérera automatiquement toute la pression contenue, le senseur de pression redescendra et vous pourrez ouvrir l'appareil. Nous vous conseillons de protéger vos mains avant de manipuler une soupape de fonctionnement car elle peut être extrêmement chaude. Pour toute information complémentaire, consultez le **paragraphe 9 « Évacuation de la vapeur et ouverture de l'autocuiseur ».**

Modèles FAVORIT • Dynamic • Db

Cuisiner à pression I

La pression de fonctionnement de cet autocuiseur se trouve à 80 kPa (11,6 psi). La soupape de fonctionnement maintiendra une pression stable à l'intérieur de l'autocuiseur.

Modèle Prisma • Nova

Cuisiner à pression ●

La pression de fonctionnement de cet autocuiseur se trouve à 80 kPa (11,6 psi). La soupape de fonctionnement maintiendra une pression stable à l'intérieur de l'autocuiseur.

Modèle Style

Cuisiner à pression ▽

La pression de fonctionnement de cet autocuiseur se trouve à 100 kPa (14,5 psi). La soupape de fonctionnement maintiendra une pression stable à l'intérieur de l'autocuiseur.

Modèle Astra

Cuisiner à pression ►

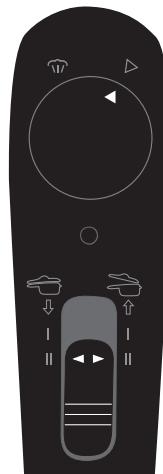
La pression de fonctionnement de cet autocuiseur se trouve à 80 kPa (11,6 psi). La soupape de fonctionnement maintiendra une pression stable à l'intérieur de l'autocuiseur.

Modèle Qualix

Position de travail △

Les pressions de fonctionnement de cet autocuiseur sont de à 60 kPa et 90 kPa. (8,7 psi et 13 psi). Vous pouvez sélectionner ces pressions en plaçant le régulateur de pression incorporé dans le bouton de serrage sur la position I ou II, en fonction du type d'aliment cuisiné.

Ne retirez jamais la soupape tant que l'autocuiseur n'est pas entièrement dépressurisé.



Modèle Qualix



Modèle Nova
Modèle Prisma



Modèle Astra



Modèle Practika Plus
Modèle Athenas



Modèle Favorit



Modèle Db



Modèle Dynamic



Modèle Style

POSITIONS DE LA SOUPAPE DE RÉGULATION DE LA PRESSION

Modèles Practika Plus • Athenas • Qualix

Libération de la vapeur : lorsque la soupape de régulation de la pression ou la soupape de fonctionnement dans le cas du modèle Qualix, se trouve sur cette position, l'autocuiseur libérera automatiquement toute la pression contenue. Vous pourrez ouvrir l'autocuiseur lorsque le senseur de pression sera redescendu. Nous vous conseillons de protéger vos mains avant de manipuler une soupape de fonctionnement car elle peut être extrêmement chaude. Pour toute information complémentaire, consultez le **paragraphe 9 « Évacuation de la vapeur et ouverture de l'autocuiseur ».**

Cuisson rapide : la pression de fonctionnement la plus basse se trouve à 60 kPa (8,7 psi). Cette pression est recommandée pour préparer des aliments délicats comme le riz, les légumes, le poisson, les fruits de mer, etc. La soupape de régulation de la pression maintiendra une pression stable à l'intérieur de l'autocuiseur.

Cuisson ultra rapide : la pression de travail la plus élevée est de 100 kPa (15 psi) pour les modèles Practika Plus et Athenas, et de 90 kPa (13 psi) pour le modèle Qualix. Cette pression est recommandée pour préparer des aliments résistants comme les viandes avec une forte teneur en collagène, ou les légumineuses. La soupape de régulation de la pression ou la soupape de fonctionnement dans le cas du modèle Qualix, maintiendra une pression stable à l'intérieur de l'autocuiseur.

Extraction de la soupape : cette position permet de retirer la soupape de régulation pour la nettoyer. Il est recommandé de réaliser cette opération lorsque l'autocuiseur est ouvert et le couvercle retiré. **Ne mettez jamais la soupape sur sa position d'extraction (Ø) tant que l'autocuiseur n'est pas entièrement dépressurisé.** (Le senseur de pression doit être sur la position la plus basse).

4. INSTRUCTIONS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez les autocollants avant de mettre l'autocuiseur sur la source de chaleur. 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 les autocuiseurs ultra rapides 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.



5. REMPLISSAGE DE L'AUTOCUISEUR

1. Ne dépasserz jamais le niveau de remplissage maximum. 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, les légumes ou les aliments déshydratés, ne dépasserz pas la marque de niveau « 1/2 » gravée à l'intérieur de la cuve de l'autocuiseur (FIG. 2). En dépassant les niveaux de remplissage de l'autocuiseur, vous risquez d'endommager les dispositifs de sécurité et d'augmenter le risque de brûlures.
3. N'utilisez JAMAIS l'autocuiseur sans liquide. Il faut ajouter au moins 250 ml de liquide dans l'autocuiseur, quel que soit le type de cuisson utilisé. Vous éviterez ainsi que les ingrédients brûlent ou restent collés au fond de la cuve. En utilisant une quantité insuffisante de liquide, vous risquez d'endommager ou de surchauffer l'autocuiseur (FIG. 3). Pour les temps de cuisson supérieurs à 15 minutes, il est recommandé d'augmenter cette quantité de liquide minimum à 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.

Máximo



1/2 - - -



Mínimum



3/4 L - - -



IMPORTANT : SI VOUS DÉPASSEZ LES NIVEAUX DE REMPLISSAGE RECOMMANDÉS DE L'AUTOCUISEUR, VOUS RISQUEZ DE BOUCHER LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉS OU DE LES ENDOMMAGER.

6. VÉRIFICATION DES SOUPAPES

Les soupapes sont les dispositifs de sécurité les plus importants de votre autocuiseur. Vous devez toujours les vérifier pour vous assurer qu'elles ne soient pas bouchées.

1. Senseur de pression

1.1. Modèles Practika Plus • Athenas • Dynamic • Db • Favorit • Style

Retirez le couvercle et faites-le pivoter. Vous trouverez une butée sur la partie arrière de la poignée. Appuyez dessus doucement à l'aide d'un élément pointu (par ex. un tournevis). Le système de verrouillage se déplacera immédiatement sur la position « B ». Sur cette position, le couvercle est fermé. Faites glisser le senseur de pression vers le haut et vers le bas pour vous assurer qu'il n'est pas bloqué. Ceci est très important car ce dispositif de sécurité bloquera le système d'ouverture lorsqu'il y aura une pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Après vérification, mettez le couvercle en place. Appuyez sur le bouton d'ouverture pour laisser le couvercle sur la position d'ouverture.



1.2. Modèles Qualix

Retirez le couvercle et faites-le pivoter. Vous trouverez une butée sur la partie inférieure de la poignée. Faites-la glisser doucement. Sur cette position, le couvercle est fermé. Faites glisser le senseur de pression vers le haut et vers le bas pour vous assurer qu'il n'est pas bloqué. Ceci est très important car ce dispositif de sécurité bloquera le système d'ouverture lorsqu'il y aura une pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Après vérification, lâchez la butée pour qu'elle revienne sur la position de couvercle ouvert.

1.3. Modèles Prisma • Nova • Astra

Retirez le couvercle et tournez le bouton de serrage dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Sur cette position, le couvercle est fermé. Faites glisser le senseur de pression vers le haut et vers le bas pour vous assurer qu'il n'est pas bloqué. Ceci est très important car ce dispositif de sécurité bloquera le système d'ouverture lorsqu'il y aura une pression à l'intérieur de l'autocuiseur.

2. Soupape de sécurité

Modèles d'autocuiseurs ultra rapides Magefesa

Le senseur de pression renferme la soupape de sécurité. Il s'agit d'un ressort de la soupape. Pour vérifier qu'il n'est pas bloqué, appuyez doucement sur le centre. Vous noterez une légère résistance du ressort mais vous devez néanmoins pouvoir le déplacer facilement. N'utilisez pas l'autocuiseur si vous pensez que la pièce est bloquée ; nettoyez-le et remplacez la soupape de sécurité avant de l'utiliser.

3. Soupape de fonctionnement

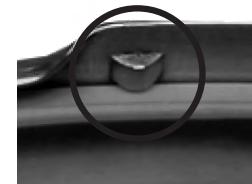
Modèles Prisma • Qualix • Favorit • Dynamic • Nova • Db • Style • Astra

Retirez la soupape de fonctionnement / soupape de régulation de la pression depuis la partie interne du couvercle, vérifiez que la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de la vapeur sont propres et ne contiennent aucun élément susceptible de les obstruer. Si vous détectez un mauvais fonctionnement des soupapes ou si celles-ci ne fonctionnent pas, contactez www.magefesa.com.

7. VERROUILLAGE DE L'AUTOCUISEUR

Modèles Prisma • Nova • Astra

1. Mettez le joint en silicone avec précaution, en vous assurant qu'il soit bien placé sur la partie supérieure dans le compartiment situé à l'intérieur du couvercle.
2. Introduisez les aliments et la quantité d'eau recommandée dans l'autocuiseur.
3. Tournez le bouton de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre pour que les verrous du couvercle s'en détachent.
4. Mettez le couvercle sur la cuve.
5. Tournez le bouton de serrage dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, en exerçant une légère pression sur le couvercle et en vous assurant que les verrous du couvercle adhèrent bien à la cuve.
6. Pour produire de la pression, tournez la soupape de travail sur la position indiquée. Si vous maintenez la soupape de travail sur la position  il ne se produira aucune pression à l'intérieur de l'autocuiseur.



Modèles Practika Plus • Athenas • Dynamic • Db • Favorit • Style • Qualix

1. Placez le joint avec précaution, en vous assurant qu'il soit bien placé sur la partie supérieure dans les attaches de l'intérieur du couvercle.
2. Introduisez les aliments et la quantité d'eau recommandée dans l'autocuiseur.
3. Mettez le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur en alignant la marque de la poignée inférieure pour emboîter le couvercle avec la cuve de l'autocuiseur. (FIG. 5)
4. Appuyez légèrement sur le couvercle et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre (FIG. 6) jusqu'à ce que les deux poignées coïncident, et vous entendrez un « clic ». (FIG. 7)
5. L'autocuiseur est fermé correctement. Si vous ne fermez pas le couvercle correctement, et que vous mettez quand même l'autocuiseur sur le feu, la vapeur sera évacuée. Pour l'autocuiseur Qualix, sélectionnez la position I ou II à l'aide du régulateur de niveau de pression afin de fermer correctement l'appareil.
6. Pour faire montrer la pression, tournez la soupape de fonctionnement ou la soupape de régulation de la pression sur la position spécifique. Si vous maintenez la soupape de fonctionnement ou la soupape de régulation sur la position il ne se produira aucune pression à l'intérieur de l'autocuiseur.



FIG. 5



FIG. 6



FIG. 7

8. CUISINER AVEC L'AUTOCUISEUR

Placez l'autocuiseur sur une source de chaleur aux dimensions de la base de l'appareil. Lorsque l'autocuiseur est fermé et que la puissance de la chaleur est au maximum, attendez que la soupape de fonctionnement ou la soupape de régulation de la pression commence à libérer de la vapeur. 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. 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 « Évacuation de la vapeur et ouverture de l'autocuiseur »**.

À savoir :

- Le senseur de pression NE SERT PAS à indiquer le moment où la pression de fonctionnement est atteinte. Il s'agit simplement d'une mesure de sécurité supplémentaire, qui agit lorsqu'il détecte une pression minimum à l'intérieur de l'autocuiseur (environ 0,4 kPa).
- Commencez à décompter le temps de cuisson lorsque la pression de fonctionnement sélectionnée est atteinte. Ce moment vous est indiqué par l'échappement de vapeur au travers de la soupape de fonctionnement ou de la soupape de régulation de la pression.
- Lorsque la soupape de régulation de la pression ou la soupape de fonctionnement commence à expulser de la vapeur, il est recommandé de réduire l'intensité du feu à moyen-faible.
- Pour éviter d'endommager l'autocuiseur, vous devez utiliser au moins la quantité d'eau recommandée.
- Ne laissez jamais l'autocuiseur vide sur une source de chaleur.
- En cas de problème pendant la cuisson, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir complètement.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur vers votre visage car il peut encore renfermer de la vapeur très chaude.
- Pour votre sécurité, veillez à ce que la fenêtre de sécurité du couvercle ne soit pas orientée vers vous pendant l'utilisation de l'autocuiseur.
- Si vous manipulez la soupape de régulation de la pression / soupape de fonctionnement pendant que vous cuisinez, nous vous recommandons de protéger vos mains avec un torchon ou des maniques résistantes à la chaleur, car cette soupape peut libérer de la vapeur très chaude.
- Suivez toujours les instructions sur les aliments qui peuvent être cuits à l'autocuiseur.
- N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire à pression des aliments avec de l'huile.

CAPACITÉS DE L'AUTOCUISEUR:

4 / 5 / 6 / 7,5 / 8 / 10 L - 4.2 / 5.2 / 6.3 / 7.9 / 8.4 / 10.5 Qt

PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT ET SÉCURITÉ:

PRESSION DE FONCTIONNEMENT:

ATHENAS / PRACTIKA PLUS:	60 / 100 kPa
QUALIX:	60 / 90 kPa
FAVORIT / DYNAMIC / DB	
NOVA / ASTRA / PRISMA:	80 kPa
STYLE:	100 kPa

PRESSIONS DE SÉCURITÉ:

ATHENAS / PRACTIKA PLUS:	300 kPa
QUALIX / STYLE:	150 kPa
FAVORIT / DYNAMIC / DB / NOVA:	300 kPa
ASTRA / PRISMA:	180 kPa

9. ÉVACUATION DE LA VAPEUR ET OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR

Grâce aux dispositifs de sécurité, l'autocuiseur ne pourra être ouvert que s'il ne contient plus de pression à l'intérieur. La pression peut être réduite comme suit :

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, tournez la soupape de fonctionnement ou la soupape de régulation de la pression sur la position de libération de la vapeur. Vérifiez que le senseur de pression soit descendu et vous pourrez alors ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité.



Méthode de libération automatique de la pression

Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, laissez reposer pendant quelques minutes et placez la soupape de fonctionnement ou la soupape de régulation de la pression sur la position de libération de la vapeur. Après quelques minutes, vérifiez que le senseur de pression soit descendu et vous pourrez alors ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité.

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 la soupape de fonctionnement ou de régulation.

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.

Après quelques secondes, vérifiez que le senseur de pression soit descendu et vous pourrez alors 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.

Il n'y aura pas de pression dans l'autocuiseur tant que le senseur de pression est sur la position la plus basse. Une fois la pression libérée, pour ouvrir l'autocuiseur faites glisser le bouton d'ouverture vers l'avant ou tournez le bouton de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les verrous du couvercle s'en détachent. Attrapez la poignée de la cuve de la main gauche et le bouton de serrage du couvercle de la main droite et faites-le tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour ouvrir l'autocuiseur facilement (*FIG. 8, 9*). Pour les autocuiseurs Nova, Prisma et Astra, prenez uniquement la poignée latérale de la main gauche et de la main droite, prenez le bouton de serrage et soulevez le couvercle. (*FIG. 10*).

Pour votre sécurité :

- Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur vers votre visage car il peut encore renfermer de la vapeur très chaude.
- Lorsque vous cuisinez des sauces, assurez-vous qu'elles ne soient pas trop épaisses. Pour cuire des purées ou des aliments gras, agitez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter la projection d'aliments.



FIG. 8



FIG. 9



FIG. 10

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:

Ouvrez à nouveau l'autocuiseur, assurez-vous d'entendre un « clic » lorsque vous le refermez, lorsque le bouton d'ouverture-fermeture automatique (4) revient en arrière.

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:

Ouvrez à nouveau l'autocuiseur, assurez-vous d'entendre un « clic » lorsque vous le refermez, lorsque le bouton d'ouverture-fermeture automatique (4) revient en arrière.

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.

3. La sortie de la pression par la soupape de régulation de la pression (3) est élevée et constante.

Motifs:

L'intensité de la source de chaleur est excessive.

La soupape de régulation de la pression (3) est bouchée.

La soupape de régulation de la pression (3) se trouve sur la position d'expulsion de la vapeur.

Possibles solutions:

Baissez l'intensité de la source de chaleur.

Vérifiez que la soupape de régulation de la pression (3) fonctionne correctement.

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.

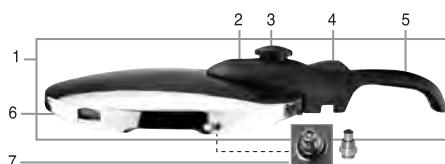
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia sempre os conselhos de segurança a seguir mencionados antes de usar a panela de pressão pela primeira vez:

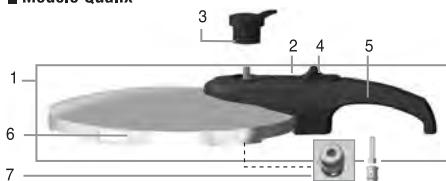
1. Leia atentamente todas as instruções antes de usar o produto.
2. Nunca toque as superfícies quentes. Utilize os cabos e/ou a asa lateral.
3. Certifique-se de que se encontra bem fechada. Nunca deve ser usada por crianças, sendo necessária uma supervisão adequada quando se usar a panela de pressão 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 os alimentos como as frutas, os cereais e as massas alimentares podem criar espuma durante a cozedura e obstruir algum dos dispositivos de segurança. Estes alimentos devem ser cozinhados de acordo com as recomendações da **secção 5 "Enchimento da panela de pressão"**.
11. Antes e depois de cada utilização da panela de pressão, certifique-se de que a válvula de segurança está corretamente limpa.
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.
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.
16. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES. Se, por qualquer motivo, perder este documento, pode descarregá-lo gratuitamente em www.magefesa.com.

2. DESCRIÇÃO GERAL

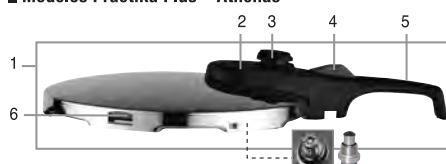
■ Modelos Favorit • Dinamic • Db • Style



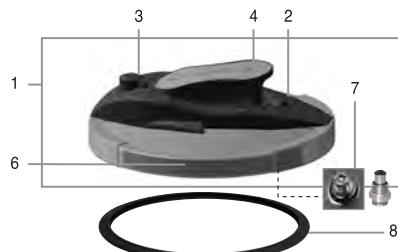
■ Modelo Qualix



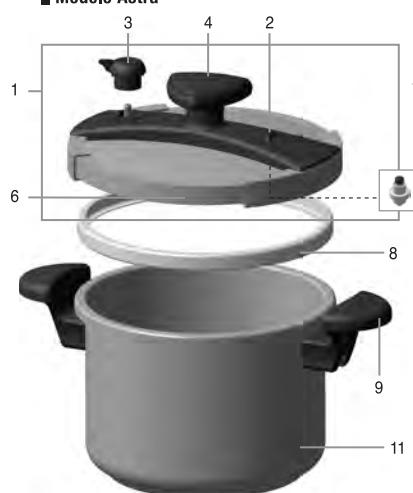
■ Modelos Practika Plus • Athenas



■ Modelos Prisma • Nova



■ Modelo Astra



COMPONENTES DA PANELA DE PRESSÃO

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Tampa | 7. Válvula de segurança |
| 2. Sensor de pressão | 8. Junta de silicone |
| 3. Válvula de regulação de pressão / Válvula de trabalho | 9. Asa lateral |
| 4. Botão de abertura | 10. Cabo inferior |
| 5. Cabo superior | 11. Corpo |
| 6. Orifício de segurança | 12. Fundo térmico difusor |

3. PRINCIPAIS COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA INCORPORADOS

As panelas de pressão super-rápidas **Magefesa** dispõem de diversos sistemas de segurança. Antes de a utilizar pela primeira vez, por favor, dedique algum tempo a familiarizar-se com estes dispositivos e à forma como deve trabalhar com eles. De seguida, são detalhados esses sistemas de segurança:

Sensor de pressão

Em todos os modelos de panelas de pressão super-rápidas Magefesa

Este sensor atua na panela de pressão com uma dupla função:

- a) Quando estiver sobre uma fonte de calor, a panela de pressão nunca ganhará pressão se a tampa não estiver corretamente fechada. O sensor de pressão não sobe e liberta continuamente o vapor interior.
- b) Quando estiver sobre uma fonte de calor e se a panela de pressão estiver corretamente fechada, a panela começa a ganhar pressão e o sensor sobe (ambiente a cerca de 0,4 kPa). A partir desse momento, o sensor de pressão impede a abertura da panela enquanto a pressão não tiver descido totalmente.

Válvula de regulação de pressão

Modelos Practika Plus • Athenas

É um importante dispositivo de segurança que permite regular a pressão interior da panela.

Pode escolher entre uma cozedura rápida, colocando a válvula na posição I (que é a aconselhada para os ingredientes delicados) ou uma cozedura super-rápida, selecionando a posição II na válvula (indicada para preparar os alimentos mais resistentes).

Válvula de trabalho

Modelos Prisma • Db • Style • Qualix • Nova • Astra • Dynamic • Favorit

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.

Válvula de segurança

Em todos os modelos de panelas de pressão super-rápidas Magefesa

Se, por alguma circunstância, a válvula de trabalho ou a válvula reguladora da pressão ficarem obstruídas ou não funcionarem corretamente, pode produzir-se um aumento de pressão no interior da panela. Neste caso, a válvula de segurança entra em funcionamento, libertando vapor e equilibrando a sobrepressão.

Se isso ocorrer, deve retirar a panela de pressão da fonte de calor, esperar que a pressão desça totalmente para poder abrir a panela e proceder à limpeza das válvulas com detergente e água abundante. Se o problema persistir, deverá contactar www.magefesa.com.

Orifício de segurança

Em todos os modelos de panelas de pressão super-rápidas Magefesa

Na eventualidade dos dispositivos de segurança anteriores ficarem obstruídos, a junta de silicone

deforma-se para descomprimir a pressão da panela através do orifício que se encontra no rebordo da tampa. Se isso ocorrer, contacte www.magefesa.com.

Bloqueio fácil

Em todos os modelos de panelas de pressão super-rápidas Magefesa

Graças a este sistema de segurança, a panela de pressão bloqueia-se automaticamente apenas se a tampa e o corpo estiverem corretamente alinhados de acordo com as instruções de fecho. Este sistema destina-se a prevenir acidentes devido ao fecho incorreto da panela de pressão. Se o botão de abertura não estiver em posição de fecho, a panela não produzirá pressão. A panela de pressão está corretamente fechada quando se ouve um pequeno “clique”.

Botão de abertura e regulador do nível de pressão

Modelo Qualix

Graças a este sistema de segurança, a panela de pressão bloqueia-se apenas se a tampa e o corpo estiverem corretamente alinhados e o regulador do nível de pressão estiver na posição de funcionamento I ou II de acordo com as instruções de fecho. Este sistema destina-se a prevenir acidentes devido ao fecho incorreto. Se o regulador de pressão não estiver em nenhuma das posições anteriormente citadas (I ou II), a panela não produzirá pressão. A panela de pressão está corretamente fechada quando os cabos da tampa e do corpo estiverem alinhados e o regulador de pressão se encontrar na posição de funcionamento I ou II (60 kpa / 90 kpa).

ATENÇÃO: NÃO UTILIZE A PANELA DE PRESSÃO PARA FRITAR COM ÓLEO. UTILIZE SEMPRE PELO MENOS 1/4 DE LITRO DE ÁGUA NO PROCESSO DE COZEDURA.

ATENÇÃO: SE A PANELA DE PRESSÃO FOR AQUECIDA SEM QUALQUER PRODUTO NO SEU INTERIOR, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ANTES DE VOLTAR A USÁ-LA.

ATENÇÃO: NUNCA INTRODUZA NEM UTILIZE A PANELA DE PRESSÃO DENTRO DE UM FORNO.

ATENÇÃO: NUNCA ABRA A PANELA DE PRESSÃO NA DIREÇÃO DO SEU ROSTO, DADO QUE PODE EXISTIR VAPOR MUITO QUENTE NO INTERIOR DA UNIDADE.

GUIA PARA UM USO CORRETO DA PANELA DE PRESSÃO

Este produto destina-se apenas a uso doméstico. Não tente dar outra utilização diferente da mencionada. A panela de pressão **Magefesa** é adequada para alimentos que requerem um tempo alargado de cozedura, como: sopas, carnes (estufados, guisados, etc), vegetais, batatas, alguns cereais e sobremesas.

Dependendo do modelo, a panela de pressão pode ser utilizada para preparar alimentos embalados. Para isso, são necessários alguns acessórios especiais. Este produto cozinha sob pressão. Embora a panela de pressão se caracterize pela sua qualidade e segurança, não podem ser eliminados os danos causados pela utilização inadequada.

POSIÇÕES DA VÁLVULA DE TRABALHO

Modelos Prisma • Favorit • Dynamic • Db • Nova • Style • Astra • Qualix

☞ **Libertação de vapor:** Quando a válvula de trabalho estiver nesta posição, a panela de pressão libera automaticamente toda a pressão contida, o sensor de pressão desce e permite-lhe abrir a panela. Sugerimos que, quando manusear a válvula de trabalho, proteja as mãos, dado que este componente pode estar demasiado quente. Para obter mais informações, consulte a **secção 9 "Libertação do vapor e abertura da panela de pressão".**

Modelos Favorit • Dynamic • Db

Cozinhar sob pressão I

A pressão de funcionamento desta panela é de 80 kPa (11,6 psi). A válvula de trabalho mantém a pressão estável no interior da panela.

Modelo Prisma • Nova

Cozinhar sob pressão •

A pressão de funcionamento desta panela é de 80 kPa (11,6 psi). A válvula de trabalho mantém a pressão estável no interior da panela.

Modelo Style

Cozinhar sob pressão ▽

A pressão de funcionamento desta panela é de 100 kPa (14,5 psi). A válvula de trabalho mantém a pressão estável no interior da panela.

Modelo Astra

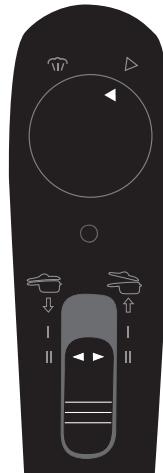
Cocinar bajo presión ►

A pressão de funcionamento desta panela é de 80 kPa (11,6 psi). A válvula de trabalho mantém a pressão estável no interior da panela.

Modelo Qualix △

Posição de funcionamento

As pressões de funcionamento desta panela são de 60 kPa. e 90 kPa (8,7 psi e 13 psi). Pode selecionar as referidas pressões colocando o regulador de pressão, integrado no botão de abertura, na posição I ou II, dependendo do tipo de alimento a cozinhar.



Modelo Qualix



Modelo Nova
Modelo Prisma



Modelo Astra



Modelo Practika Plus
Modelo Athenas



Modelo Favorit



Modelo Db



Modelo Dynamic



Modelo Style

POSIÇÕES DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO DE PRESSÃO

Modelos Practika Plus • Athenas • Qualix

Libertaçāo de vapor: Quando a válvula de regulação de pressão ou a válvula de trabalho, no caso do modelo Qualix, estiverem nesta posição, a panela libera automaticamente toda a pressão contida. Quando o sensor de pressão descer, permite abrir a panela. Sugerimos que, quando manusear a válvula de trabalho, proteja as mãos, dado que este componente pode estar demasiado quente. Para obter mais informações, consulte a **secção 9 "Libertaçāo do vapor e abertura da panela de pressão"**.

I Cozinha rápida: A pressão de funcionamento mais baixa é de 60 kPa (8,7 psi). Esta pressão é recomendada para preparar alimentos delicados, como arroz, verduras, hortaliças, peixe, marisco, etc. A válvula de regulação de pressão mantém a pressão estável no interior da panela.

II Cozinha super-rápida: A pressão de funcionamento mais elevada é de 100 kPa (15 psi) para os modelos Practika Plus e Athenas e de 90 kPa (13 psi) para o modelo Qualix. Esta pressão é recomendada para preparar alimentos resistentes como carnes com elevado teor de colagénio e legumes.

A válvula de regulação de pressão ou a válvula de trabalho, no caso do modelo Qualix, mantêm a pressão estável no interior da panela.

Ø Remoção da válvula: Esta posição permite remover a válvula de regulação para a respetiva limpeza. Para realizar esta operação, é aconselhável fazê-lo sempre depois de abrir a panela de pressão e de retirar a tampa. **Nunca coloque a válvula para a posição de remoção (Ø) enquanto a panela de pressão não estiver totalmente despressurizada** (o sensor de pressão deve na sua posição mais baixa).

4. INSTRUÇĀES ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire os autocolantes antes de colocar a panela sobre a fonte de calor. 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 as panelas de pressão super-rápidas, 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.



5. ENCHIMENTO DA PANELA DE PRESSÃO

1. Nunca ultrapasse o nível de enchimento máximo, 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, legumes ou alimentos desidratados, nunca ultrapasse o nível de enchimento "½" marcado no interior da sua panela de pressão (FIG. 2).
Se forem excedidos os níveis de enchimento da panela de pressão, os dispositivos de segurança podem ficar deteriorados, aumentando o risco de ocorrência de queimaduras.
3. Acrescente SEMPRE líquido na panela de pressão. Para qualquer tipo de cozedura na panela de pressão, é necessário acrescentar um mínimo de 250 ml de líquido. Desta forma, evita-se que os ingredientes fiquem queimados ou "colados" à panela de pressão. A utilização de uma menor quantidade de líquido pode danificar ou sobreaquecer a panela de pressão (FIG. 3). Para períodos de cozedura superiores a 15 minutos, é recomendado aumentar a quantidade mínima de líquido para 500 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.

quantidade máxima



FIG. 1



FIG. 2

quantidade mínima



FIG. 3



FIG. 4

IMPORTANTE: SE FOREM EXCEDIDOS OS NÍVEIS DE ENCHIMENTO RECOMENDADOS DA PANELA DE PRESSÃO, OS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA PODEM FICAR OBSTRUÍDOS OU DANIFICADOS.

6. VERIFICAÇÃO DAS VÁLVULAS

As válvulas são os dispositivos de segurança mais importantes da sua panela de pressão. Devem ser sempre inspecionadas para garantir que não estão obstruídas.

1. Sensor de pressão

1.1. Modelos Practika Plus • Athenas • Dynamic • Db • Favorit • Style

Retire a tampa e volte-a ao contrário. Na parte traseira do cabo encontra-se um batente. Pressione suavemente com um elemento pontiagudo (por exemplo, uma chave de parafusos). De forma imediata, o sistema de fecho desloca-se para a posição "B". Nesta posição, a tampa estaria fechada. Deixe o sensor de pressão deslizar para cima e para baixo, para garantir que se move livremente. Isto é muito importante, porque este dispositivo de segurança serve de bloqueio do sistema de abertura quando existir uma pressão mínima dentro da panela. Depois da verificação, coloque a tampa. Pressione o botão de abertura para deixar a tampa em posição de a abrir.



1.2. Modelos Qualix

Retire a tampa e volte-a ao contrário. Na parte inferior do cabo encontra-se um batente. Deslize-o suavemente. Nesta posição, a tampa estaria fechada. Deixe o sensor de pressão deslizar para cima e para baixo, para garantir que se move livremente. Isto é muito importante, porque este dispositivo de segurança serve de bloqueio do sistema de abertura quando existir uma pressão mínima dentro da panela. Depois da verificação, solte o batente para que volte à sua posição de tampa aberta.

1.3. Modelos Prisma • Nova • Astra

Retire a tampa e rode o botão de aperto no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Nesta posição, a tampa estaria fechada. Deixe o sensor de pressão deslizar para cima e para baixo, para garantir que se move livremente. Isto é muito importante, porque este dispositivo de segurança serve de bloqueio do sistema de abertura quando existir uma pressão mínima dentro da panela.

2. Válvula de segurança

Modelos de panelas de pressão super-rápidas Magefesa

A válvula de segurança encontra-se dentro do sensor de pressão. Trata-se de uma mola da válvula. Para verificar se está bloqueada, deve pressioná-la suavemente no centro. Deverá sentir uma pequena resistência da mola mas deverá mover-se facilmente. Se sentir que a peça está bloqueada, não utilize a panela de pressão, limpe-a ou rearne a válvula de segurança antes de voltar a usá-la.

3. Válvula de trabalho

Modelos Prisma • Qualix • Favorit • Dynamic • Nova • Db • Style • Astra

Retire a válvula de trabalho / válvula reguladora de pressão, no interior da tampa, verifique se a válvula de trabalho ou o ponto de exaustão estão totalmente limpos e livres de qualquer elemento que possa originar que estes componentes fiquem obstruídos. Se observar um mau funcionamento das válvulas ou se estas tiverem deixado de funcionar, contacte www.magefesa.com.

7. FECHO DA PANELA DE PRESSÃO

Modelos Prisma • Nova • Astra

1. Coloque a junta de silicone com cuidado e certifique-se de que fica situada na parte superior dentro do compartimento do interior da tampa.
2. Introduza os alimentos e a quantidade de água recomendada dentro da panela de pressão.
3. Rode o botão de aperto no sentido dos ponteiros do relógio para fazer com que os fechos da tampa se afastem dela.
4. Coloque a tampa sobre o corpo.
5. Rode o botão de aperto no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, exercendo uma ligeira pressão sobre a tampa e certifique-se de que os fechos da tampa a apertam bem ao corpo da panela de pressão.
6. Para gerar pressão, rode a válvula de trabalho para a posição especificada. Se a válvula de trabalho for mantida na posição não  será gerada qualquer pressão no interior da panela.

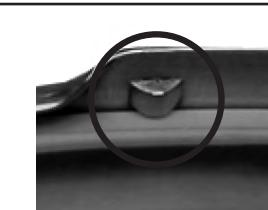


FIG. 5



FIG. 6



FIG. 7

Modelos Practika Plus • Athenas • Dynamic • Db • Favorit • Style • Qualix

1. Coloque a junta com cuidado e certifique-se de que fica situada na parte superior dentro dos rebordos do interior da tampa.
2. Introduza os alimentos e a quantidade de água recomendada dentro da panela de pressão.
3. Coloque a tampa sobre o corpo da panela, alinhando a marca da tampa com a marca do cabo inferior, encaixando a tampa no corpo da panela de pressão (FIG. 5).
4. Pressione ligeiramente a tampa e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio (FIG. 6) até que os dois cabos coincidam. Nesse momento, é escutado um “clique” (FIG. 7).
5. A panela de pressão estará corretamente fechada. Se não fechar adequadamente a tampa, inclusive se colocar a panela no fogo, o vapor começará a libertar-se. Para a panela de pressão Qualix, selecione a posição I ou II com o regulador de nível de pressão e a panela fica corretamente fechada.
6. Para gerar pressão, rode a válvula de trabalho ou a válvula de regulação de pressão para a posição especificada. Se a válvula de trabalho ou a válvula de regulação de pressão for mantida na posição não  será gerada qualquer pressão no interior da panela.

8. COZINHAR COM A PANELA DE PRESSÃO

Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor de tamanho similar ao da base da panela. Depois de fechada a panela de pressão e com a potência de calor no máximo, aguarde que a válvula de trabalho ou a válvula de regulação de pressão comecem a libertar vapor. 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. Depois de decorrido o tempo de cozedura, retire a panela de pressão da fonte de calor e utilize um dos métodos de liberação de vapor indicados na **seção 9 "Libertação de vapor e abertura da panela de pressão"**.

Tome a devida nota:

- O sensor de pressão NÃO é o indicador de quando é alcançada a pressão de funcionamento, é simplesmente uma medida adicional de segurança que atua quando é detetada uma pressão mínima no interior da panela (cerca de 0,4 kPa)
- O tempo de cozedura começa a contar quando é alcançada a pressão de funcionamento. Esse momento é indicado pela saída de vapor através da válvula de trabalho ou da válvula de regulação de pressão.
- Quando a válvula de regulação de pressão ou a válvula de trabalho começam a expulsar vapor, é recomendado reduzir a intensidade do fogo para potência média - baixa.
- Para evitar qualquer dano na panela de pressão, não se esqueça de cozinhar com, pelo menos, a quantidade mínima de água recomendada.
- Nunca deixe a panela de pressão vazia sobre uma fonte de calor.
- No caso de ocorrer algum problema enquanto cozinha, retire a panela de pressão da fonte de calor e deixe arrefecer completamente.
- Nunca abra a panela de pressão na direção do seu rosto, dado que pode existir vapor muito quente no interior da unidade.
- Para sua segurança, procure que o orifício de segurança da tampa não se encontre dirigido para si enquanto a panela de pressão estiver em funcionamento.
- Se manusear a válvula de regulação de pressão / válvula de trabalho enquanto cozinha, recomendamos que proteja as mãos com um pano ou luvas resistentes ao calor, dado que essa válvula pode libertar vapor a altas temperaturas.
- Siga sempre as instruções sobre que tipo de alimentos são adequados para cozinhar na panela de pressão.
- Nunca utilize a panela para fritar com óleo sob pressão.

9. LIBERTAÇÃO DO VAPOR E ABERTURA DA PANELA DE PRESSÃO

Graças aos dispositivos de segurança, a panela de pressão só poderá ser aberta quando não contiver pressão no seu interior. A pressão pode ser reduzida das seguintes formas:

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. Decorrido este tempo, rode a válvula de trabalho ou a válvula de regulação de pressão para a posição de libertação de calor. Verifique se o sensor de pressão desceu e, em caso afirmativo, poderá abrir a panela de forma segura.

Método de libertação automática da pressão: Retire a panela de pressão da fonte de calor, deixe repousar durante alguns minutos e coloque a válvula de trabalho ou a válvula de regulação de pressão na posição de libertação de vapor. Decorridos alguns minutos, verifique se o sensor de pressão desceu e, em caso afirmativo, poderá abrir a panela de forma segura.

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 das válvulas de regulação ou de regulação de pressão.



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.

Decorridos alguns segundos, verifique se o sensor de pressão desceu e, em caso afirmativo, poderá abrir a panela 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.

Não existirá pressão na panela enquanto o sensor de pressão estiver na sua posição mais baixa. Depois de libertada toda a pressão, para poder abrir a panela, deslize o botão de abertura para a frente ou rode o botão de aperto no sentido dos ponteiros do relógio até os fechos da tampa estarem afastados dela. Agarre o cabo do corpo com a mão esquerda e, com a direita, segure no cabo da tampa e rode-o suavemente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para poder abrir facilmente a panela (FIG. 8, 9). Para a panela Nova, Prisma e para a Astra, basta agarrar a asa lateral com a sua mão esquerda e, com a direita, segure no botão de aperto da tampa e levante-a (FIG. 10).

Para segurança:

- Nunca force a abertura da panela de pressão.
- Não abra a panela de pressão na direção do seu corpo, dado que ainda pode existir vapor muito quente no seu interior.
- Quando cozinhar molhos, tenha o devido cuidado para que não sejam demasiado espessos. Para cozinhar purés ou alimentos com elevados teor de gordura, agite ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar que os alimentos possam salpicar.



FIG. 8



FIG. 9



FIG. 10

10. LIMPEZA E INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: NÃO LIMPE, EM CASO ALGUM, QUALQUER PARTE DA PANELA DE PRESSÃO NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

ATENÇÃO: NÃO UTILIZE AGENTES CORROSIVOS COMO LIXIVIA (MESMO QUE DILUÍDA EM ÁGUA) NEM QUALQUER TIPO DE ÁCIDO PARA LIMPAR A PANELA.

TAMPA

Para eliminar os restos de comida que possam depositar-se na tampa, limpe o sensor de pressão e as válvulas de trabalho e segurança, aplicando um forte jato de água morna nas mesmas. Se tiver dificuldades em rodar a tampa, aplique um pouco de óleo alimentar na junta de silicone.

CORPO

Com o passar do tempo, poderão surgir manchas e o fundo da panela pode mesmo escurecer. Para a sua limpeza, pode ferver durante 15 minutos uma solução composta pelo sumo de meio limão e duas chávenas de água. De seguida, limpe com uma esponja ou um esfregão não abrasivo e um sabão de lavar louça neutro. Nunca tente remover as manchas ou as marcas dos alimentos com utensílios abrasivos, como facas ou esfregões de alumínio.

JUNTA DE SILICONE

A junta de silicone deve ser lavada com água morna e sabão neutro depois de cada utilização, retirada da tampa, enxaguada, seca com um pano seco, coberta com uma pequena camada de óleo alimentar e recolocada no lugar. Quando a panela for guardada, coloque a tampa invertida sobre o corpo, de modo a permitir a circulação do ar e evitar os maus cheiros.

ATENÇÃO: CONSIDERA-SE QUE A JUNTA DE SILICONE ESTÁ GASTA QUANDO, DEVIDO AO USO, A PANELA COMEÇA A PERDER VAPOR COM A MESMA E NÃO MANTÉM A PRESSÃO SUFICIENTE. EM QUALQUER CASO, A JUNTA DEVE SER SUBSTITUÍDA PELO MENOS A CADA DOIS ANOS.

VÁLVULAS DE TRABALHO E SEGURANÇA

Válvula de trabalho: remova a válvula de trabalho (3) e lave a referida válvula e a coluna onde esta está colocada, aplicando um jato de água morna e sabão neutro. Pode usar a ajuda de uma vareta fina para assegurar que as peças ficam livres de qualquer elemento ou resto de comida.

Válvula de segurança: comprove que a válvula de segurança (7) funciona corretamente pressionando a referida válvula com uma vareta fina a partir do lado interno da tampa. Se observar que a válvula fica bloqueada, lave-a com água morna e sabão neutro.

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 بالاقتراب بالقرب منك أثناء استخدامك لقدر.
4. لا تتضع قدر الضغط في فرن ساخن.
5. لا تستخدم قدر الضغط أبداً دون إضافة الماء، فقد يتسبب ذلك في أضرار لا يمكن إصلاحها في القرد الخاص بك.
6. لا تستخدم قدر الضغط أبداً في أي استخدام آخر غير الغرض المخصص له.
7. إن هذا المنتج يطبخ تحت الضغط. يمكن أن يتسبب استخدامه غير السليم في حدوث حرائق. تأكّد من إغلاق القرد بإحكام قبل تشغيله تحت الضغط.
8. لا تملأ القرد فوق 3/2 سعته الكلية. عند طهي الأطعمة التي تتنفس أثناء الطهي، مثل الأرز والفاصلolia، فلا تتجاوز نصف السعة. يمكن أن يؤدي الماء الزائد إلى حظر الانسداد في مجازي خروج البخار وتوليد ضغط زائد.
9. اعلم أن بعض الأطعمة، مثل عصير التفاح، والتوت البري، والشعير اللولي، والماعكرونة، والرواوند أو السباغيتي، يمكن أن تتشكل رغوة وتتصدر فقاعات، وتندد نظام التحكم في الضغط (مخرج البخار). فلا ينبغي طهي هذه الأطعمة في قدر الضغط.
10. عندما تطهو طعاماً فواماً عجين رج القرد بلفظ قبلي فتح الغطاء لتجنب ذرف الطعام.
11. إذا نطحي اللحم بالجلد، والذي يمكن أن يتفتح تحت تأثير الضغط، فلا توخر اللحم أثناء انتفاخ الجلد، فقد تصيب بحرق.
12. إذا كان طراز قدر الضغط الذي اشتريته مصنوعاً من الفولاذ المقاوم للصدأ فإن استخدامه مناسب لجميع أنواع الطباخات، وإذا كان المنتج مصنوعاً من الألمنيوم فإننا نوصي باستخدامه فقط على الطباخات الغازية.
13. قبل كل استخدام، تأكّد دائمًا من خلو الصمامات من الانسدادات.
14. لا تحاول فتح القرد حتى ينخفض الضغط الداخلي تماماً. إذا كان لديك أي شك أو صعوبة، فاقرأ بعناية القسم المتضمن في هذا الدليل.
15. ولا تستعمل القرد للقلبي بالزبait 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 القرد؛ في تلك اللحظة يمكن أن يصبح الضغط الأدنى في داخل القرد خطيراً.

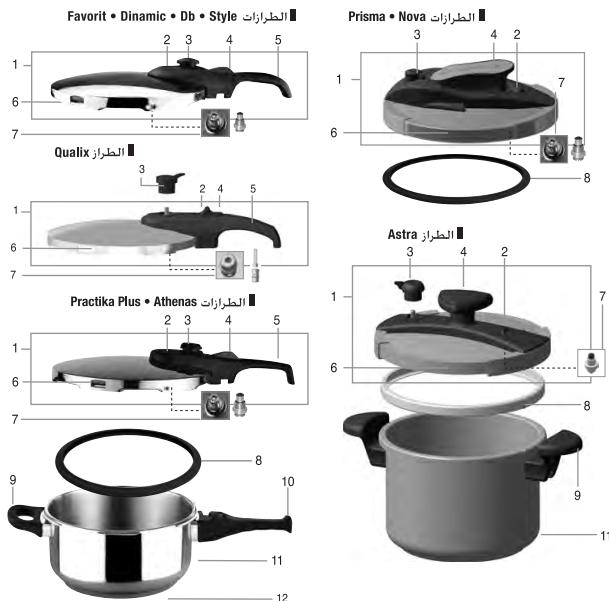
تنبيه: تعتبر حلقة السيليكون بالية عندما يبدأ القرد بفقد البخار ولا يمكن من الحفاظ على الضغط في داخله. يجب استبدالها تقريراً كل سنتين لضمان الأداء السليم لقدر الضغط.

يوصى بالعمل أو الطهي باستخدام طاقة حرارية متوسطة - منخفضة. تحتوي قدور الضغط **Magefesa** المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ على قعر حاري ناشر يسهل توزيع الحرارة بطريقة سريعة ومتجانسة، والتي في نفس الوقت لرعاية الأجهزة المنزلية، ستفهم برعاية قوام الأغذية وتتجنب تلف الزبوب أو الدهون بسرعة بفعل الحرارة الزائدة.

وصف أجزاء القدر

أجزاء قدر الضغط

1. غطاء
2. مستشعر الضغط
3. صمام تنظيم الضغط
- صمام التفيفis
4. زر الفتح
5. مقبض علوي
6. نافذة أمان
7. صمام أمان
8. حلقة من السيليكون
9. مقبض جانبي
10. مقبض سفلي
11. هيكيل
12. قعر حراري ناشر



سعت قدر الضغط

10 / 8 / 7,5 / 6 / 5 / 4
10.5 / 8.4 / 7.9 / 6.3 / 5.2 / 4.2 لتر أو - 4.2 ربع غالون

ضغوط التفيفis والأمان

ضغوط التفيفis

ATHENAS / PRACTIKA PLUS	60 / 100 كيلو باسكال	:ATHENAS / PRACTIKA PLUS
QUALIX / STYLE	60 / 90 كيلو باسكال	:QUALIX
FAVORIT / DYNAMIC / DB / NOVA	80 كيلو باسكال	:FAVORIT / DYNAMIC / DB
ASTRA / PRISMA	100 كيلو باسكال	:NOVA / ASTRA / PRISMA

:STYLE

ضغوط الأمان

300 كيلو باسكال	ATHENAS / PRACTIKA PLUS
150 كيلو باسكال	QUALIX / STYLE
300 كيلو باسكال	FAVORIT / DYNAMIC / DB / NOVA
180 كيلو باسكال	ASTRA / PRISMA

مكونات وأجهزة السلامة

تحتوي قبور الضغط فانقة السرعة Magefesa على العديد من أنظمة السلامة. قبل استخدامه للمرة الأولى، يرجى تخصيص بعض الوقت للتعرف على هذه الأجهزة وكيفية التعامل معها. يتم تفصيل أنظمة السلامة فيما يلي:

مستشعر الضغط في جميع طرازات قبور الضغط فانقة السرعة Magefesa

يعلم هذا المستشعر في القدر بوظيفة مزدوجة:
 أ) إذا تم وضع قدر الضغط على مصدر حرارة، فإنه لن يكون فيه ضغط أبداً إذا لم يتم إغلاق الغطاء بالشكل الصحيح.
 لا يرتفع مستشعر الضغط ويقوم بإطلاق البخار الداخلي بشكل مستمر.
 ب) إذا تم وضع قدر الضغط على مصدر حرارة وإذا تم إغلاقه بالشكل الصحيح، فإنه سيبدأ في الضغط وسوف يرتفع المستشعر (حوالي 0.4 كيلو باسكال تقريباً).
 من تلك اللحظة، سوف يمنعنا مستشعر الضغط من فتح القدر حتى لا ينخفض الضغط تماماً.

صمام تنظيم الضغط

الطرازات Practika Plus • Athenas

إن نظام أمان مهم يسمح لنا بتنظيم الضغط الداخلي للقدر.
 يمكنك الاختيار بين الطهي السريع، وذلك بوضع الصمام في الموضع الأول الموصى به لملامح الرفقة، أو الطهي فائق السرعة عن طريق اختيار الموضع الثاني في الصمام، وهذا الأخير هو الذي يشار إليه في إعداد الأطعمة الأكثر مقاومة.

صمام التنفس

الطرازات Prisma • Db • Style • Qualix • Nova • Astra • Dynamic • Favorit

ينظم لنا جهاز السلامة هذا الضغط داخل القدر. بعد الوصول إلى ضغط التنفس، سوف يقوم الصمام بتحرير الضغط الزائد على شكل بخار الماء.
 تذكر أنه بعد الوصول إلى ضغط التنفس، فإن زيادة الحرارة لن تجعل القدر يطهي في وقت أقل، ولكننا سوف نستهلك فقط كمية أكبر من السائل الداخلي الذي سوف تخسره على شكل بخار.
 صمام أمان

في جميع طرازات قبور الضغط فانقة السرعة Magefesa

في حالة انسداد صمام التنفس أو صمام تنظيم الضغط لأي سبب من الأسباب أو لا تعمل بالشكل الصحيح، فقد تحدث زيادة في الضغط في داخل القدر. في هذه الحالة سيبدأ تشغيل صمام الأمان في إطلاق البخار وموازنة الضغط الزائد. إذا حدث ذلك، ينبغي إزاله القدر من مصدر الحرارة، وانتظر حتى ينخفض الضغط تماماً للتمكن من فتح القدر والشروع بتنظيف الصمامات بالكثير من الماء والصابون. إذا استمرت المشكلة فيجب عليك الاتصال بالموقع

www.magefesa.com

نافذة أمان

في جميع طرازات قبور الضغط فانقة السرعة Magefesa

في حالة انسداد أجهزة السلامة المذكورة سابقاً، سيتم تشويه حلقة السيليكون لإزالة ضغط القدر من خلال النافذة الموجودة على حافة الغطاء. إذا حدث ذلك، فاتصل بالموقع www.magefesa.com.

سهل القفل

في جميع طرازات قبور الضغط فانقة السرعة Magefesa

بفضل نظام السلامة هذا سيتم قفل قدر الضغط تلقائياً فقط إذا تمت محاذاة الغطاء والهيكل بالشكل الصحيح وفقاً لإرشادات الإغلاق. السبب من هذا النظام هو منع الحوادث بسبب إغلاق غير صحيح للقدر. إذا لم يكن زر الفتح في موضع العلقة، فلن يولد القدر ضغطاً. سيتم إغلاق قدر الضغط بالشكل الصحيح عند سماع "نقرة" صغيرة.
 زر الفتح ومنظم مستوى الضغط

الطراز Qualix

وبفضل نظام السلامة هذا لن يتم قفل قدر الضغط إلا إذا تم محاذاة الغطاء والهيكل بالشكل الصحيح ويكون منظم مستوى الضغط في موضع التنفس الأول أو الثاني، وفقاً لإرشادات الإغلاق. السبب من هذا النظام هو منع الحوادث بسبب إغلاق غير صحيح. إذا لم يكن منظم الضغط موجوداً في أي موضع من الموضع المذكور سابقاً (الأول أو الثاني)، فلن يولد القدر ضغطاً. سيتم غلق قدر الضغط بالشكل الصحيح عند محاذاة مقابض الغطاء والهيكل ويكون منظم الضغط في موضع التنفس الأول أو الثاني (60 كيلو باسكال / 90 كيلو باسكال).

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 التعينة، قد تستغرق هذه العملية ما بين 10 و 15 دقيقة. بعد مرور هذا الوقت، أذر صمام التنفس أو صمام تنظيم الضغط إلى موضع تحرير البخار. تأكيد من انخاض مستشعر الضغط، 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، وقم بإتمالة القدر لتسهيل المياه أن تجري عليه بشكل أفضل. احرص بشكل خاص إلى أن المياه لا تؤثر بشكل مباشر على أي من أنظمة السلامة.

بعد مرور بعض ثوانٍ تأكيد من انخفاض مستشعر الضغط، في ذلك الوقت يمكنك فتح القدر بأمان.

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

لن يكون هناك ضغط في القدر بينما يكون مستشعر الضغط في موضعه الأدنى. بعد أن يتم تحرير كل الضغط، للتمكن من فتح القدر، حرك زر الفتح إلى الأمام أو أذر مقبض الفتح باتجاه عقارب الساعة حتى يتم فصل مغلق الغطاء عنه. أمسك بمقبض الهيكل بيديك اليسرى، وبيديك اليمنى أمسك بمقبض الغطاء وأدربه برفق في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة للتمكن من فتح القدر بسهولة. بالنسبة Astra Nova Prisma

فحص الصمامات

الصمامات هي أهم أجهزة السلامة في قدر الضغط الخاص بك، ويجب عليك دائمًا فحصها للتأكد من أنها غير مسدودة.

1. مستشعر الضغط

1.1. الطرازات Practika Plus • Athens • Dynamic • Db • Favorit • Style

اسحب الغطاء وأدرب. في الجزء الخلفي من المقابض ستري طرف حاجز. اضغط عليه برفق باستخدام عنصر مدبب (مثل مفك الدرجاعي). سوف ينتقل على الفور نظام الإغلاق إلى الموضع "B". في هذا الموضع سوف يتم إغلاق الغطاء. اترك مستشعر الضغط ينزلق إلى الأعلى وإلى الأسفل للتأكد من أنه يتحرك بحرية. من المهم جداً لأن جهاز السلامة هذا سيقفل نظام الفتح عندما يكون هناك ضغط أدنى داخل القدر. بعد التتحقق ضع الغطاء. اضغط على زر الفتح لترك الغطاء في موضع الفتح.

1.2. الطرازات Qualix

اسحب الغطاء وأدرب. في الجزء السفلي من المقابض ستري طرف حاجز. حركه برفق. في هذا الموضع، سيكون الغطاء مغلقاً. اترك مستشعر الضغط ينزلق إلى الأعلى وإلى الأسفل للتأكد من أنه يتحرك بحرية. من المهم جداً لأن جهاز السلامة هذا سيقفل نظام الفتح عندما يكون هناك ضغط أدنى داخل القدر. بعد التتحقق، قم بتحرير الطرف الحاجز للعودة إلى وضع الغطاء المفتوح.

1.3. الطرازات Prisma • Nova • Astra

قم بازالة الغطاء وأدرب مقبض الفتح في عكس اتجاه عقارب الساعة. في هذا الموضع سوف يتم إغلاق الغطاء. اترك مستشعر الضغط ينزلق إلى الأعلى وإلى الأسفل للتأكد من أنه يتحرك بحرية. من المهم جداً لأن جهاز السلامة هذا سيقفل نظام الفتح عندما يكون هناك ضغط أدنى داخل القدر.

2. صمام أمان

الطرازات قدور فانقة السرعة Magefesa

يعق صمام الأمان داخل مستشعر الضغط. إنه نابض الصمام. للتحقق من عدم قفله يجب الضغط عليه برفق في المركز. مستشعر بمقاومة صغيرة من النابض الذي يحتوي عليه ولكن يجب أن يكون قادرًا على التحرك بسهولة. إذا كنت تعتقد أن الجزء مقلق، فلا تستخدمن قدر الضغط، قم بتنظيفه أو استبدل صمام الأمان قبل استخدامه مرة أخرى.

3. صمام التنفس

الطرازات Prisma • Qualix • Favorit • Dynamic • Nova • Db • Style • Astra

قم بازالة صمام التنفس / صمام تنظيم الضغط، من الجزء الداخلي للطاء، وتأكيد من أن كل من صمام التنفس وفتحة التنفس نظيفان تماماً وخاليان من أي عنصر قد يؤدي إلى انسدادهما. إذا لاحظت سوء تشغيل في الصمامات أو إنها توقفت عن العمل، فاتصل بالموقع www.magefesa.com

مستوى ملء قدر الضغط

1. لا تتجاوز أبداً مستوى الماء الأقصى، سواء من المكونات الصلبة أو المكونات السائلة.
2. عند استخدام قدر الضغط الخاص بك للطهي بالبخار، أضف مرق أو ماء دون تجاوز قعر السلة.
3. قم دائمًا باضافة السائل إلى قدر الضغط. لأي نوع من أنواع الطهي في قدر الضغط، يلزم إضافة الحد الأدنى من 250 مل من السائل. وبهذا الشكل سوف تختبر احتراق المكونات أو التصاقها بالقدر. إن استخدام كمية قليلة من السوائل قد يلحق الضرر أو يزيد سخونة قدر الضغط. بالنسبة لوقت الطهي أكثر من 15 دقيقة يوصى بزيادة الحد الأدنى من كمية السائل إلى 500 مل.

إغلاق قدر الضغط

الطرادات Prisma • Nova • Astra

الطرادات Practika Plus • Athenas • Dynamic Db • Favorit • Style • Qualix

1. ضع حلقة السيليكون بعناية، وتأكد من وضعها في الجزء العلوي الطليوي داخل الحجرة الموجودة داخل الغطاء.
2. أدخل الأطعمة والكمية الموصى بها من الماء في داخل القدر.
3. أدر مقبض الفتح في اتجاه عقارب الساعة لجعل مغالق الغطاء تنفصل عنه.
4. ضع الغطاء على الهيكل.
5. أدر مقبض الفتح بعكس اتجاه عقارب الساعة، وقم بضغط خفيف على الغطاء، وتأكد من أن مغالق الغطاء تمسكه جيداً بهيكل القدر.
6. لتوليد الضغط، أدر صمام التنفيس إلى الموضع (1) المحدد. إذا استمر صمام التنفيس في موضعه، فلن يتولد أي ضغط في داخل قدر الضغط.
1. الضغط لا يزيد: إذا كان قدر الطهي الخاص بك لا يعمل بالشكل الصحيح في أي مناسبة، فيمكنك العثور على بعض المشاكل الشائعة والحلول الممكنة لها:
- 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: 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.

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.



www.magefesausa.com



Astra



Athenas



Db



Dynamic



Nova | Prisma



Favorit



Practika Plus



Style



Qualix