

# stella

**A ALZA**

**Olla a Presión Súper Rápida**

Super Quick Pressure Cooker

Autocuiseur Ultra Rapide

Panela de Pressão Super Rápida



**INOX 18/10**



**INSTRUCCIONES DE USO**

INSTRUCTIONS FOR USE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## 1 | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1 - Tapa de la Olla
- 2 - Sensor de presión
- 3 - Válvula reguladora de presión
- 4 - Pulsador apertura/cierre automático
- 5 - Mango de tapa
- 6 - Ventana de seguridad

- 7 - Válvula de seguridad
- 8 - Junta de cierre de silicona
- 9 - Asa lateral
- 10 - Mango del cuerpo
- 11 - Cuerpo de la olla
- 12 - Fondo termodifusor



### DECLARACION DE CONFORMIDAD CE

Esta olla cumple los requisitos de la Directiva de Equipos a Presión **2014/68/UE**

Descripción: Olla a Presión

Normas armonizadas aplicadas: EN 12778, EN 12983-1

Otras normas aplicadas: DIN 66065

## 2 | INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

1. Lea con atención y conserve estas instrucciones de manejo al objeto de evitar daños por mal uso.
2. Compruebe, antes de cada uso, el correcto funcionamiento de la válvula de trabajo, la válvula de seguridad y la junta de silicona, tal como se indica en el apartado "instrucciones de uso de la olla"
3. No manipule, en ningún caso, los elementos de seguridad antes mencionados. En el caso de que haya que cambiar alguna de las piezas de la olla, asegúrese de que las piezas de repuesto sean originales ALZA, que irán siempre en embalajes originales del fabricante. El uso de piezas no originales anula los derechos de garantía y responsabilidad civil del fabricante.
4. La cantidad mínima de líquido a utilizar será de 1/4 de litro, de esta forma se asegura la circulación de vapor y se evita que se dañe la olla.
5. La cantidad máxima de llenado es de 2/3 de la capacidad de la olla. Sin embargo, si cocina alimentos que formen espuma o puedan hincharse durante la cocción como caldo de carne, arroz, legumbres, ... no llene la olla más allá de 1/2 de su capacidad. El sobrellenado puede causar riesgo de obstrucción en los conductos de salida de vapor y generarse un exceso de presión.
6. Cuando cocine alimentos sólidos asegúrese de que no bloquean los elementos de seguridad de la tapa. Tenga en cuenta que a veces dichos alimentos se hinchan durante la cocción. Si está cocinando carnes con piel, como la lengua de buey... no pinche la carne hinchada porque podría quemarse.
7. Al cocinar alimentos pastosos, como lentejas... agite la olla antes de abrirla, evitara que las burbujas de vapor le salpiquen al quitar la tapa y le puedan producir quemaduras.
8. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis, pueden formar espuma y borbotear, y obstruir el sistema de control de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una olla a presión.
9. Este producto cocina bajo presión. Su uso indebido puede originar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de hacerla funcionar bajo presión.
10. Emplee las fuentes de calor apropiadas de acuerdo con las instrucciones de uso.
11. Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la potencia de la fuente de calor, así evitará que se evapore un exceso de líquido.
12. Por su seguridad, procure que la ventana de seguridad de la tapa no se encuentre dirigida hacia usted mientras la olla esté en funcionamiento.
13. Mueva la olla con cuidado cuando tenga presión en su interior. No toque las superficies calientes, use los mangos y el asa lateral y si fuera necesario emplee protecciones.
14. Se debe tener extrema precaución al mover una olla conteniendo líquidos calientes.
15. Jamás intente abrir la olla forzándola cuando aún tenga presión. Para abrirla, siga las instrucciones del apartado "instrucciones de uso de la olla".
16. Vigilar la olla durante la cocción y mantenerla fuera del alcance de los niños.
17. No utilizar la olla en el horno ni en el microondas.
18. No utilizar la olla para freír a presión con aceite.
19. No utilice jamás lejía.
20. No utilizar la olla a presión para otro objeto que no sea para el que se ha diseñado.

### 3 | FUENTES DE CALOR COMPATIBLES

La olla STELLA está fabricada en acero inoxidable de alta calidad. Incorpora un fondo termodifusor, que la hace óptima para ser utilizada en todo tipo de cocinas (gas, vitrocerámica, eléctrico e inducción).

- **Sobre placa eléctrica**, recomendamos el uso de un fogón de diámetro igual o inferior al del fondo exterior de la olla.
- **Sobre placa vitrocerámica**, verifique que el fondo exterior de la olla está limpio y totalmente libre de residuos.
- **Sobre placa de gas**, asegúrese que la llama nunca sobresalga el diámetro del fondo de la olla.
- **Sobre placa de inducción**, utilice un fogón de diámetro igual o ligeramente inferior (que cubra al menos un 70%) al del fondo exterior de la olla.



### 4 | DESPIECE DE COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS

#### 5 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INCORPORADOS

**Pulsador apertura/cierre automático (4).** Este sistema de seguridad actúa en dos ocasiones, al cierre y a la apertura de la olla. Cuando la olla a presión esté correctamente cerrada, este sistema de seguridad bloqueará el cierre de la tapa de forma automática. Para abrir la olla deslice el pulsador de apertura/cierre automático hacia delante y gire el mango de la tapa; esta acción únicamente será posible realizarla si la olla no contiene presión alguna en su interior.



**Sensor de presión (2).** Permite visualizar la existencia de presión en el interior de la olla. A medida que se calienta el líquido de cocción, se irá generando presión en el interior de la olla y el sensor de presión se elevará automáticamente. Mientras esto ocurre, podrá observarse una salida de vapor lateral a través del mango de la tapa. Cuando el sensor de presión esté levantado indicará la existencia de presión y bloqueará el pulsador de apertura/cierre automático, impidiendo la apertura de la tapa. Si la olla no está correctamente cerrada, nunca tomará presión y el sensor de presión no se elevará. Cuando el sensor de presión no esté levantado indicará que no existe presión dentro de la olla y podremos retirar la tapa de forma segura.

**Válvula reguladora de presión (3).** Uno de los sistemas de seguridad principales de la olla. Regula la presión interior manteniéndola estable en la posición seleccionada. Para ello una vez se empieza a liberar una gran cantidad de vapor a través de la válvula reguladora de presión, baje la intensidad a potencia media-baja que permita mantener la presión estable. Si por descuido seguimos manteniendo la intensidad de la fuente de calor al máximo, la válvula reguladora de presión seguirá dejando escapar el vapor para regular la sobrepresión interior. Mantenga este sistema de seguridad limpio y revise su buen funcionamiento con cierta frecuencia.

**Válvula de seguridad (7).** Entra en funcionamiento cuando se produce una sobrepresión en el interior de la olla y por alguna circunstancia, como suciedad o bloqueo por un exceso de llenado, la válvula reguladora de presión no ha actuado anteriormente. Si esta incidencia tiene lugar, no se alarme, retire la olla de la fuente de calor y déjela reposar hasta que el sensor de presión descienda y le permita abrir la olla. Compruebe que la válvula reguladora de presión esté limpia, funcione correctamente y que no se ha superado el nivel de llenado máximo recomendado. Si el problema persiste, lleve la olla a un Servicio Técnico Autorizado.

**Ventana de seguridad (6).** Junto a la junta de silicona, forman un sistema de seguridad definitivo que actúa cuando los anteriormente descritos están bloqueados u obstruidos. Una sobrepresión en el interior de

la olla provocará que la junta de silicona se dilate y asome por la ventana de seguridad liberando rápidamente el exceso de presión. Si en algún momento esto ocurriese, retire con precaución la olla de la fuente de calor y deje reposar hasta que el sensor de presión descienda. Lleve la olla a un Servicio Técnico Autorizado para que realicen una revisión de todos los sistemas de seguridad.



#### POSICIONES DE LA VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN

[Φ] - posición de extracción sin presión. posición para la extracción de la propia válvula. Notará que la válvula reguladora de presión no gira con la misma facilidad a la posición de extracción que al resto de posiciones.

[☁] - posición de liberación de vapor. Libera el vapor de forma rápida.

[1] - posición de presión baja. Trabaja a 60kPa (cocina rápida)

[2] - posición de presión alta. Trabaja a 100kPa (cocina súper-rápida)

Cuando la olla alcance el nivel de presión seleccionado, deberá reducir la intensidad de la fuente de calor a una potencia media-baja que permita mantener la presión estable.



#### FONDO TERMODIFUSOR

Fondo difusor térmico de tres capas: acero inoxidable 18/10 interior, aluminio intermedio que favorece la rápida conducción del calor y lo distribuye de forma equitativa, y acero inoxidable magnético exterior que permite el uso de la olla en placas de inducción. Este dispositivo colabora enormemente en el ahorro de energía, evita deformaciones y mejora el rendimiento en cocina de la olla, a la vez que lo hace apto para todo tipo de fuentes de calor.

**MODELO DE OLLA A PRESIÓN: STELLA**

**CAPACIDADES DE LAS OLLAS A PRESIÓN: 4L, 6L, 7'5L, duo 4+6L**

**PRESIÓN DE TRABAJO 1: 60 kPa      PRESIÓN DE TRABAJO 2: 100 kPa**

**PRESIÓN DE SEGURIDAD: 300 kPa**



#### ATENCIÓN:

NO UTILICE LA OLLA A PRESIÓN PARA FREÍR CON ACEITE. UTILICE SIEMPRE AL MENOS 1/4 DE LITRO DE LÍQUIDO EN EL PROCESO DE COCINADO.

SI LA OLLA HA SIDO CALENTADA SIN QUE CONTenga NADA EN SU INTERIOR, POR FAVOR CONSULTE AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MÁS CERCANO ANTES DE USARLA NUEVAMENTE.

NUNCA INTRODUZCA O USE LA OLLA DENTRO DE UN HORNO.

NUNCA ABRA LA OLLA A PRESIÓN DIRECCIONÁNDOLA HACIA SU CARA YA QUE PUEDE CONTENER VAPOR MUY CALIENTE EN EL INTERIOR.

CUANDO COCINE SALSAS, PURES O ALIMENTOS ALTOS EN GRASA, AGITE LA OLLA LEVEMENTE ANTES DE ABRIR PARA PREVENIR QUE LOS ALIMENTOS PUEDAN SALPICARLE.

NUNCA UTILICE LA FUERZA PARA ABRIR LA TAPA.

5 | INSTRUCCIONES DE USO DE LA OLLA

1.LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Efectuar varias veces, en vacío, el cierre de la olla con la tapa. Es una operación sencilla pero sin embargo requiere una cierta práctica.

Antes de utilizarla por primera vez, lave la olla con agua caliente y detergente normal, despues enjuáguela y séquela usando un paño suave. A partir de este momento, la olla está lista para su uso.

2.LLENADO

La cantidad mínima de líquido (agua, caldo de carne, vino,...) a utilizar será de 1/4 de litro, de esta forma se asegura la circulación de vapor y se evita que se dañe la olla.

La cantidad máxima de llenado es de 2/3 de la capacidad de la olla. Sin embargo, si cocina alimentos que formen espuma o puedan hincharse durante la cocción como caldo de carne, arroz, legumbres,... no llene la olla más allá de 1/2 de su capacidad.

3.COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS

Revise las válvulas para asegurarse que no estan obstruidas:

1. Sensor de presión (2): Mirando por la parte interior del mango de la tapa verá un tope, pulse suavemente con un objeto punzante, en ese momento el pulsador apertura/cierre automático retrocederá. Compruebe que el sensor de presión se mueve libremente.

2. Válvula de seguridad (7): Bajo el sensor de presión se encuentra la válvula de seguridad, pulse con un objeto punzante sobre ésta y compruebe que el resorte no está bloqueado, notará una pequeña resistencia del muelle interior.

3. Junta de cierre de silicona (8): Extraiga y examine la junta de silicona en busca de grietas o roturas, así mismo verifique que se encuentra completamente limpia. Vuelva a colocar correctamente.

4.CERRAR LA OLLA

Realizada la comprobación rutinaria, cierre la olla haciendo coincidir la marca ● que está al lado izquierdo del mango de la tapa, con la marca ● grabada en el mango del cuerpo de la olla, gire el mango de la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar un "clíc", en ese momento el pulsador apertura/cierre automático retrocederá y la tapa estará correctamente cerrada.

5.COCINAR

Recuerde que puede realizar todos los pasos previos que considere necesarios antes de cerrar la olla: sofreír, rehogar, dorar, saltear, etc. A continuación, una vez incorporado el líquido de cocción y cerrada la olla, siga habitualmente los siguientes pasos:

- Selección de presión: coloque la válvula reguladora de presión en la posición de trabajo deseada: 1 o 2.
- Eleve la intensidad de la fuente de calor a su potencia máxima.
- Al cabo de unos minutos subirá el sensor de presión, indicando que la olla empieza a tomar presión. Continúe manteniendo la intensidad al máximo.
- Presión de trabajo alcanzada: cuando el flujo expulsado a través de la válvula reguladora de presión sea elevado se habrá alcanzado la presión de trabajo. Reduzca entonces la intensidad de la fuente de calor a una potencia media-baja. En ese momento comience a contar el tiempo de cocción de su receta.

Si en algún momento durante el cocinado, la válvula reguladora de presión expulsa vapor de una forma intensa e imprevista no se alarme, disminuya aún más la intensidad del calor hasta mantener el nivel de presión de trabajo adecuado. El flujo de vapor debe ser moderado y constante.

Si la presión es demasiado baja, el flujo de vapor deja de ser constante. Cuando note que la presión es inferior a la adecuada, suba la intensidad de la fuente de calor hasta alcanzar la presión de trabajo normal.

6.ABRIR LA OLLA

Dependiendo del ingrediente principal del plato en preparación, tendrá que determinar si la olla a presión se debe enfriar naturalmente o se debe usar un método de enfriado rápido. Puede elegir entre uno de estos métodos para liberar la presión:

1. Liberar la presión de forma natural. Para utilizar este método, retire la olla de la fuente de calor y deje reposar hasta que la presión disminuya naturalmente. Dependiendo del volumen de llenado de la olla, esto puede llevar entre 10 y 15 minutos.

2. Liberar la presión enfriando la olla con agua fría. Este método se utiliza cuando es necesario liberar la presión lo antes posible, principalmente en la preparación de verduras, mariscos u otros alimentos delicados que se cocinan en exceso con facilidad. Esto se logra llevando la olla al fregadero y dejando correr agua fría del grifo sobre la tapa hasta que desaparezca el vapor y descienda el sensor de presión. Entonces podrá proceder a la apertura de la olla de forma segura. Cuando coloque la olla en el fregadero, inclínela para que el agua fría descienda por los laterales de la olla, lejos del mango de la tapa y de los sistemas de seguridad.

NOTA: tenga mucho cuidado cuando mueva la olla a presión. No toque la superficie de acero inoxidable, utilice las asas, use protección si fuese necesario.

3. Liberar la presión de manera automática. Para utilizar la opción automática, gire la válvula reguladora de presión hasta alcanzar la posición de liberación de vapor [Q] y el vapor se expulsará automáticamente.

Apertura de la olla

Asegúrese que el sensor de presión ha descendido, deslice el pulsador apertura/ cierre automático hacia atrás y gire el mango de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. Nunca abra la olla orientada hacia su cara, ya que aún puede contener vapor muy caliente en el interior. Para evitar el riesgo de quemaduras, deje que las gotas de agua condensada caigan de la tapa al interior de la olla.

6 | TIEMPOS ORIENTATIVOS DE COCCIÓN

A partir del momento en que el vapor expulsado a través de la válvula reguladora de presión (3) sea elevado, entonces baje la intensidad del calor y comience a contar el tiempo de cocción.

Los tiempos son orientativos, varían según la frescura y calidad de los alimentos, tipo de corte, agua utilizada...

| VEGETALES           | P1 Rápida | P2 Súper-Rápida | CARNES                    | P1 Rápida | P2 Súper-Rápida |
|---------------------|-----------|-----------------|---------------------------|-----------|-----------------|
| Acelgas, pencas     | 8-10 min  | 4-6 min         | Vaca, buey (carrillera)   | 22-26 min | 18-22 min       |
| Alcachofas medianas | 12-16 min | 8-12 min        | Ternera, redondo entero   | 26-30 min | 18-22 min       |
| Brócoli en cuartos  | 2-3 min   | 1 min           | Cerdo (solomillo)         | 8-10 min  | 4-6 min         |
| Calabaza troceada   | 6-8 min   | 2-4 min         | Pollo entero              | 18-22 min | 14-18 min       |
| Calabacin troceado  | 4-6 min   | 1-2 min         | Pollo troceado            | 12-16 min | 8-12 min        |
| Cardo troceado      | 2-3 min   | 1 min           | Gallina en cuartos        | 28-32 min | 20-24 min       |
| Coles de bruselas   | 6-8 min   | 2-4 min         | Cordero estofado          | 24-28 min | 20-24 min       |
| Coliflor troceada   | 2-3 min   | 1 min           | Conejo troceado           | 14-16 min | 10-12 min       |
| Judías verdes       | 6-8 min   | 2-4 min         |                           |           |                 |
| Repollo             | 6-8 min   | 2-4 min         | MARISCOS Y PESCADOS       |           |                 |
| Patatas enteras     | 10-12 min | 6-8 min         | Calamares                 | 12-16 min | 8-12 min        |
| Patats troceadas    | 8-10 min  | 4-6 min         | Pulpo                     | 12-16 min | 8-12 min        |
| Puerro entero       | 4-6 min   | 1-2 min         | Langosta, bogavante       | 8-10 min  | 4-6 min         |
| Tomate entero       | 8-10 min  | 4-6 min         | Centollo, buey de mar     | 8-10 min  | 4-6 min         |
|                     |           |                 | Langostinos, gambas       | 2-3 min   | 1 min           |
| LEGUMBRES           |           |                 | Carabineros               | 2-3 min   | 1 min           |
| Alubias blancas     | 24-30 min | 16-22 min       | Pescado en lomos <200g.   | 6-8 min   | 2-4 min         |
| Alubias pintas      | 22-26 min | 18-22 min       | Pescado en porciones      | 4-6 min   | 1-2 min         |
| Habas               | 12-14 min | 8-10 min        |                           |           |                 |
| Lentejas sin remojo | 12-14 min | 8-10 min        | FRUTAS Y POSTRES          |           |                 |
| Garbanzos           | 34-38 min | 26-30 min       | Albaricoques, melocotones | 8-10 min  | 2-4 min         |
|                     |           |                 | Peras, manzanas           | 8-10 min  | 2-4 min         |
| ARROCES (1 vaso)    |           |                 | Castañas                  | 12-14 min | 6-8 min         |
| Arroz bomba         | 8-10 min  | 4-6 min         | Membrillo                 | 14-16 min | 8-10 min        |
| Arroz basmati       | 6-8 min   | 2-4 min         | Flanes                    | 10-12 min | 6-8 min         |
| Arroz integral      | 16-20 min | 12-16 min       |                           |           |                 |

## 7 | MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA OLLA

La olla a presión debe lavarse después de cada uso. El cuerpo de la olla puede meterse en el lavavajillas, pero la tapa debe lavarse a mano con agua tibia y jabón neutro, y una esponja o estropajo no abrasivo. Seque con un paño suave inmediatamente después de lavarla para que mantenga la apariencia y el brillo original durante el paso del tiempo. Nunca utilice agentes corrosivos como lejía (ni siquiera diluida en agua), ni cualquier tipo de ácido para limpiarla.

No guarde la olla con la tapa puesta. Coloque la tapa hacia arriba sobre la olla. Así se asegurará de que la olla no mantenga humedad, alargará la vida de los componentes (especialmente de la junta de silicona) y evitará la formación de malos olores en el interior.

**Tapa (1).** No lave la tapa de la olla a presión o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas. Debe lavarse con agua tibia y jabón neutro. Limpie la válvula de seguridad con una varilla fina, presionándola desde el interior de la tapa.

Para eliminar restos de comida que se puedan depositar en la tapa, limpie el sensor de presión y las válvulas de trabajo y seguridad aplicando un fuerte chorro de agua tibia sobre ellos.

**Cuerpo (11).** El cuerpo de la olla puede meterse en el lavavajillas. Si lo lava a mano, hágalo con agua y jabón, no utilice esponjas de metal o limpiadores abrasivos, ya que éstos pueden rayar el acabado del exterior. Los componentes ácidos de los alimentos y la sal pueden causar corrosión si permanecen en el interior durante un periodo prolongado de tiempo. No utilice la olla como recipiente de almacenaje. En el caso de que quede algún resto pegado pondremos agua y dejaremos un rato en remojo.

**Junta de silicona (8).** La junta es de silicona de larga duración. Lávela con agua tibia y jabón neutro tras cada uso, enjuague, seque con un paño seco, aplique un poco de aceite a toda ella (muy poco) y vuelva a colocarla.

**IMPORTANTE:** La junta se considera gastada cuando, debido al uso, la olla empieza a perder vapor por ella y no mantiene la suficiente presión; en cualquier caso, la junta debería ser reemplazada al menos cada 2 años.

**Mango de la tapa (5), mango del cuerpo (10) y asa lateral (9).** Si usa la olla con frecuencia, le recomendamos que revise de vez en cuando que los mangos superior e inferior y el asa lateral de su olla estén atornillados correctamente en su lugar. De lo contrario, apriete los tornillos con un destornillador. Revise estos componentes por si la baquelita hubiese podido sufrir algún desgaste. Si observa alguna rotura o grieta será necesario sustituirlos.

**Válvula reguladora de presión (3).** Después de cada uso, revise la válvula reguladora de presión para comprobar que no hay restos de ningún tipo en ella. Para ello, colóquela en la posición de liberación de vapor [  ] y tire de la válvula hacia arriba a la vez que trata de girarla hacia la izquierda hasta alcanzar la posición de extracción [  ]. Una vez retirada la válvula, límpiela dejando correr agua a través de ella. Después, coloque la tapa a trasluz y mire a través de la chimenea donde se aloja dicha válvula, asegurándose de que no haya ninguna partícula de comida obstruyéndola. Para poner la válvula nuevamente en su lugar, colóquela en la posición de extracción [  ] y gírela en sentido horario hasta la posición de liberación de vapor [  ]. Enseguida notará que está encajada y podrá moverla a cualquier posición. Si una vez revisada la válvula comprueba que la olla no funciona correctamente, no la utilice en ningún caso y llévela a un Servicio Técnico Autorizado.



### ATENCIÓN:

En ocasiones, un sobrecalentamiento de la pieza puede provocar la aparición de irisaciones que en ningún caso suponen un impedimento para seguir cocinando ni un riesgo para la salud de su familia. La dureza del agua utilizada para la cocción de los alimentos puede influir en gran medida en la aparición de manchas blancas o depósitos de cal que se adhieren en el fondo de la olla. Para hacer desaparecer dichas manchas o irisaciones, simplemente debe hervir agua con vinagre en una proporción de 4 a 1 durante 4 o 5 minutos. Después lave de forma convencional.

## 8 | SOLUCION DE PROBLEMAS

### LA PRESIÓN NO AUMENTA

#### POSIBLES CAUSAS:

1. La tapa de la olla a presión no está bien cerrada.
2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia.
3. No hay suficiente líquido en el interior de la olla.

#### SUGERENCIA:

1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente.
2. Compruebe que la junta de silicona esté limpia y correctamente colocada.
3. Compruebe que la junta no esté gastada. Recomendamos su reemplazo cada 2 años si su uso es regular.

### SALE VAPOR CONSTANTE POR LA VALVULA DE TRABAJO

#### POSIBLES CAUSAS:

1. La intensidad del fuego está muy alta.
2. La válvula de trabajo está sucia.
3. La válvula de trabajo necesita ser reemplazada.
4. La válvula de trabajo está en la posición de liberación del vapor [  ].

#### SUGERENCIA:

1. Baje la potencia de la fuente de calor. Si es una cocina eléctrica o vitrocerámica, el calor residual puede ser suficiente para cocinar.
2. Compruebe la válvula de trabajo y límpiela según las instrucciones.
3. Confirme que dicha válvula se encuentre en la posición correcta (1 o 2).
4. Si después de limpiarla y verificar que la válvula no está obstruida, el mal funcionamiento persiste, proceda a sustituirla.

### ESCAPA VAPOR POR LA TAPA

#### POSIBLES CAUSAS:

1. La tapa no está correctamente cerrada.
2. La junta de silicona no está en su lugar, está sucia o gastada.
3. La olla a presión está demasiado llena.

#### SUGERENCIA:

1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente.
2. Compruebe que la junta de silicona esté limpia y correctamente colocada.
3. Compruebe que la junta no esté gastada. Recomendamos su cambio cada 2 años si su uso es regular.
4. Para asegurar el sellado de la olla lubrique la junta de silicona con aceite de cocinar o vegetal.
5. Nunca llene la olla más de 2/3 de su capacidad. En alimentos que tiendan a producir espuma, llene sólo 1/2.

### ABRE Y CIERRA LA TAPA CON ESFUERZO

#### POSIBLES CAUSAS:

1. A la hora de abrir la olla, todavía queda presión en su interior.
2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia.
3. Los mangos de la olla no están correctamente unidos para poder abrir/cerrar.
4. El botón de apertura del mango superior no está en su posición adecuada.

#### SUGERENCIA:

1. Proceda con la realización de los métodos mencionados para cerrar la olla.
2. Compruebe que el sensor de presión se encuentra en su posición más baja.
3. Chequee que la junta esté en buenas condiciones. Si no está gastada, lubríquela con un poco de aceite.
4. Para abrir o cerrar adecuadamente la olla gire los mangos en dirección de las agujas del reloj o al revés, desde o hasta las marcas de la tapa y del mango del cuerpo. Cuando abra o cierre la olla nunca fuerce la tapa.
5. Verifique que el botón de apertura esté en posición de apertura.
6. Presione ligeramente sobre la parte final de la tapa, para facilitar el cierre.

## 1 | PRODUCT DESCRIPTION



- |                                           |                             |
|-------------------------------------------|-----------------------------|
| 1 - Pot lid                               | 7 - Security valve          |
| 2 - Pressure sensor                       | 8 - Silicone sealing gasket |
| 3 - Pressure regulating valve             | 9 - Side handle             |
| 4 - Automatic opening/closing push button | 10 - Body handle            |
| 5 - Lid handle                            | 11 - Pot body               |
| 6 - Security window                       | 12 - Thermodiffuser bottom  |



### DECLARATION OF CONFORMITY CE

This cooker meets the requirements of the Pressure Equipment Directive **2014/68/UE**

Description: Pressure Cooker

Harmonized standards applied: EN 12778, EN 12983-1

Other applied standards: DIN 66065

## 2 | SECURITY INFORMATION

1. Please read carefully and save these operating instructions to avoid damage due to misuse.
2. Before each use, check the correct operation of the working valve, the safety valve and the silicone seal, as indicated in the section "instructions for use of the pressure cooker".
3. Do not manipulate, under any circumstances, the aforementioned security elements. If any of the pressure cooker's parts need to be replaced, ensure that the replacement parts are original ALZA parts, always in the manufacturer's original packaging. The use of non-original parts voids the manufacturer's warranty and civil liability rights.
4. The minimum amount of liquid to use will be 1/4 liter, this way you ensure the circulation of steam and prevent damage to the pressure cooker.
5. The maximum fill level is 2/3 of the pot's capacity. However, if you cook foods that foam or may swell during cooking such as meat broth, rice, legumes, ... do not fill the pot more than 1/2 of its capacity. Overfilling can cause the risk of clogging of the steam outlet ducts and generating excess pressure.
6. When cooking solid foods, make sure they are not blocking the lid's safety features. Please note that such foods sometimes swell during cooking. If you are cooking meats with skin, such as ox tongue... do not prick the swollen meat because it could burn.
7. When cooking pasty foods, such as lentils... shake the pot before opening it, this will prevent steam bubbles from splashing on you when you remove the lid and causing burns.
8. Please note that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti, may foam and bubble, and clog the pressure control system (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
9. This product cooks under pressure. Improper use can cause burns. Make sure the cooker is tightly closed before operating it under pressure.
10. Use appropriate heat sources according to the instructions for use.
11. When normal operating pressure is reached, reduce the power of the heat source to prevent excess liquid from evaporating.
12. For your safety, make sure that the safety window on the lid is not facing you while the pot is in use.
13. Move the pressure cooker carefully when it's under pressure. Do not touch hot surfaces; use the handles and side handles, and if necessary, use protective guards.
14. Extreme caution should be taken when moving a pot containing hot liquids.
15. Never try to open the cooker by forcing it when it still has pressure. To open it, follow the instructions in the "instructions for use of the pressure cooker" section.
16. Monitor the pressure cooker during cooking and keep it out of reach of children.
17. Do not use the pressure cooker in the oven or microwave.
18. Do not use the pot to pressure fry with oil.
19. Never use bleach.
20. Do not use the pressure cooker for any purpose other than that for which it was designed

### 3 | COMPATIBLE HEAT SOURCES

The STELLA pressure cooker is made of high-quality stainless steel. It incorporates a thermodiffuser bottom, which makes it optimal for use in all types of hobs (gas, ceramic, electric and induction).

- **On electric hob,** we recommend using a burner with a diameter equal to or smaller than the outer bottom of the pot.
- **On ceramic hob,** check that the outside bottom of the pot is clean and completely free of residue.
- **On gas stove,** make sure the flame never extends beyond the bottom of the pot.
- **On induction hob,** Use a burner with a diameter equal to or slightly smaller (covering at least 70%) than the outer bottom of the pot.



### 4 | LIST OF COMPONENTS AND CHARACTERISTICS

#### 5 BUILT-IN SAFETY DEVICES

**Automatic opening/closing push button (4).** This safety system activates twice, when the cooker is closed and when it is opened. When the pressure cooker is properly closed, this security system will automatically lock the lid. To open the cooker, slide the automatic opening/closing button forward and turn the lid handle. This action is only possible if the cooker contains no pressure inside.



**Pressure sensor (2).** Allows you to view the presence of pressure inside the pot. As the cooking liquid heats, pressure will build inside the pot, and the pressure sensor will automatically rise. As this occurs, steam will escape from the side through the lid handle. When the pressure sensor is raised, it will indicate the presence of pressure and block the automatic open/close button, preventing the lid from opening. If the pot is not properly closed, it will never reach pressure, and the pressure sensor will not rise. When the pressure sensor is not raised, it will indicate that there is no pressure inside the pot, and the lid can be safely removed.

**Pressure regulating valve (3).** One of the pressure cooker's main safety systems. It regulates the internal pressure, keeping it stable at the selected setting. To do this, once a large amount of steam begins to be released through the pressure regulating valve, lower the heat setting to medium-low to maintain stable pressure. If you inadvertently continue to maintain the heat source at maximum, the pressure regulating valve will continue to release steam to regulate the internal overpressure. Keep this safety system clean and check it's working regularly.

**Safety valve (7).** It comes into operation when overpressure develops inside the pressure cooker and, for some reason, such as dirt or blockage due to overfilling, the pressure regulating valve has not previously activated. If this occurs, do not be alarmed; remove the cooker from the heat source and let it rest until the pressure sensor drops, allowing you to open the cooker. Check that the pressure regulating valve is clean, functioning properly, and that the maximum recommended fill level has not been exceeded. If the problem persists, take the cooker to an Authorized Technical Service.

**Safety window (6).** Along with the silicone seal, they are part of this definitive safety system that acts when the previously described ones are blocked or obstructed. Excessive pressure inside the pressure cooker will

cause the silicone seal to expand and emerge through the safety window, quickly releasing the excess pressure. If this occurs at any time, carefully remove the pressure cooker from the heat source and let it rest until the pressure sensor drops. Take the pressure cooker to an Authorized Technical Service for a check of all safety systems.



#### PRESSURE REGULATING VALVE POSITIONS

[0] - Pressure-free extraction position. This is the position for extracting the valve itself. You'll notice that the pressure-regulating valve doesn't rotate as easily to the extraction position as it does to the other positions.

[1] - Steam release position. Releases steam quickly.

[1] - Low pressure position. Works at 60 kPa (fast cooker)

[2] - High pressure position. Works at 100 kPa (super-fast cooking)

When the pressure cooker reaches the selected pressure level, you should reduce the intensity of the heat source to a medium-low power that allows maintaining stable pressure.



#### THERMODIFFUSER BOTTOM

Three-layer heat diffuser base: 18/10 stainless steel interior, aluminum in the middle for rapid heat conduction and even heat distribution, and magnetic stainless steel exterior for use on induction cooktops. This technology significantly contributes to energy savings, prevents warping, and improves the pot's cooking performance, while also making it suitable for all types of heat sources.

**PRESSURE COOKER MODEL:** STELLA

**PRESSURE COOKER CAPACITIES:** 4L, 6L, 7'5L, duo 4+6L

**WORKING PRESSURE 1:** 60 kPa

**WORKING PRESSURE 2:** 100 kPa

**SAFETY PRESSURE:** 300 kPa



#### ATTENTION:

DO NOT USE THE PRESSURE COOKER FOR FRYING WITH OIL. ALWAYS USE AT LEAST 1/4 LITER OF LIQUID IN THE COOKING PROCESS..

IF THE POT HAS BEEN HEATED WITHOUT CONTAINING ANYTHING INSIDE, PLEASE CONSULT THE NEAREST AUTHORIZED TECHNICAL SERVICE BEFORE USING IT AGAIN.

NEVER PLACE OR USE THE COOKER INSIDE AN OVEN.

NEVER OPEN THE PRESSURE COOKER BY POINTING IT TOWARDS YOUR FACE AS IT MAY CONTAIN VERY HOT STEAM INSIDE.

WHEN COOKING SAUCES, PUREES, OR FOODS HIGH IN FAT, SHAKE THE POT LIGHTLY BEFORE OPENING TO PREVENT FOOD FROM SPLATTERING ON YOU.

NEVER USE FORCE TO OPEN THE LID.

## 5 | INSTRUCTIONS FOR USE OF THE PRESSURE COOKER

### 1. STARTING INTO OPERATION

Close the pressure cooker with the lid several times when empty. This is a simple operation, but it does require some practice.

Before using it for the first time, wash the pot with hot water and regular detergent, then rinse and dry it with a soft cloth. The pot is now ready for use.

### 2. FILL

The minimum amount of liquid (water, meat broth, wine, etc.) to use is 1/4 liter. This ensures steam circulation and prevents damage to the pot.

The maximum amount of liquid should be filled to 2/3 of the pot's capacity. However, if you are cooking foods that foam or swell during cooking, such as meat broth, rice, or legumes, **do not fill the pot more than 1/2 full.**

### 3. CHECKING THE VALVES

Check the valves to make sure they are not clogged:

**1. Pressure sensor (2):** Looking inside the lid handle, you'll see a stop. Gently press it with a sharp object. The automatic opening/closing button will retract. Check that the pressure sensor moves freely.

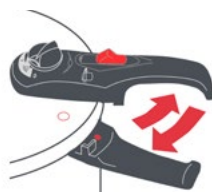
**2. Safety valve (7):** Under the pressure sensor is the safety valve, press it with a sharp object and check that the spring is not blocked, you will notice a small resistance from the internal spring.

**3. Silicone closing gasket (8):** Remove and examine the silicone gasket for cracks or tears, and make sure it is completely clean. Reseal it properly.



### 4. CLOSE THE POT

Once the routine check has been carried out, close the pot by matching the mark ● on the left side of the lid handle with the mark ● engraved on the body handle. Turn the lid handle clockwise until you hear a "click". At that moment the automatic opening/closing button will move back and the lid will be correctly closed.



### 5. COOK

Remember that you can perform all the preliminary steps you consider necessary before closing the cooker: sautéing, browning, browning, stir-frying, etc. Then, once the cooking liquid has been added and the cooker is closed, follow these steps as usual:

1. Select pressure: Set the pressure regulator valve to the desired setting: 1 or 2.
2. Increase the heat source to its maximum power.
3. After a few minutes, the pressure sensor will rise, indicating that the cooker is beginning to build pressure. Continue to maintain the maximum power.
4. Working pressure reached: When the flow expelled through the pressure regulator valve is high, the working pressure has been reached. Then reduce the heat source to medium-low power. At this point, start counting the cooking time of your recipe.

If at any point during cooking, the pressure regulator valve unexpectedly and intensely releases steam, don't be alarmed; reduce the heat even further until the proper working pressure is maintained. The steam flow should be moderate and constant.

If the pressure is too low, the steam flow will no longer be constant. When you notice that the pressure is lower than appropriate, increase the heat source intensity until the normal working pressure is reached.

### 6. OPEN THE POT

Depending on the main ingredient of the dish being prepared, you'll need to determine whether the pressure cooker should be cooled naturally or a rapid cooling method should be used. You can choose one of these methods to release the pressure:

**1. Releasing pressure naturally.** To use this method, remove the pot from the heat source and let it sit until the pressure drops naturally. Depending on the volume of the pot, this may take 10 to 15 minutes.

**2. Release the pressure by cooling the pot with cold water.** This method is used when it's necessary to release the pressure as quickly as possible, primarily when preparing vegetables, seafood, or other delicate foods that overcook easily. This is achieved by placing the pot in the sink and running cold tap water over the lid until the steam disappears and the pressure sensor drops. You can then safely open the pot. When placing the pot in the sink, tilt it so the cold water runs down the sides of the pot, away from the lid handle, the locking mechanism, and the safety features.

**NOTE:** Be very careful when moving the pressure cooker. Do not touch the stainless steel surface; use the handles and use a protective guard if necessary.

**3. Release pressure automatically.** To use the automatic option, turn the pressure regulator valve to the steam release position [Q] and the steam will be expelled automatically.

#### Opening the pot

Make sure the pressure sensor has dropped, slide the automatic opening/closing button back, and turn the lid handle counterclockwise. Never open the pressure cooker facing your face, as it may still contain very hot steam. To avoid the risk of burns, allow any condensed water drops to fall from the lid into the pot.

## 6 | GUIDANCE COOKING TIMES

From the moment the steam expelled through the pressure regulating valve (3) is high, then lower the heat intensity and start counting the cooking time.

Times are approximate, they vary depending on the freshness and quality of the food, type of cut, water used...

| VEGETABLES         | P1 Fast   | P2 Súper-Fast | MEAT                | P1 Fast   | P2 Súper-Fast |
|--------------------|-----------|---------------|---------------------|-----------|---------------|
| Swiss chard, stems | 8-10 min  | 4-6 min       | Beef, ox (cheek)    | 22-26 min | 18-22 min     |
| Medium artichokes  | 12-16 min | 8-12 min      | Veal, whole round   | 26-30 min | 18-22 min     |
| Quarter broccoli   | 2-3 min   | 1 min         | Pork (sirloin)      | 8-10 min  | 4-6 min       |
| Sliced squash      | 6-8 min   | 2-4 min       | Whole chicken       | 18-22 min | 14-18 min     |
| Sliced zucchini    | 4-6 min   | 1-2 min       | Cut chicken         | 12-16 min | 8-12 min      |
| Sliced cardoon     | 2-3 min   | 1 min         | Quartered chicken   | 28-32 min | 20-24 min     |
| Brussels sprouts   | 6-8 min   | 2-4 min       | Braised lamb        | 24-28 min | 20-24 min     |
| Sliced cauliflower | 2-3 min   | 1 min         | Cut rabbit          | 14-16 min | 10-12 min     |
| Green beans        | 6-8 min   | 2-4 min       |                     |           |               |
| Cabbage            | 6-8 min   | 2-4 min       | SEAFOOD AND FISH    |           |               |
| Whole potatoes     | 10-12 min | 6-8 min       | Squid               | 12-16 min | 8-12 min      |
| Sliced potatoes    | 8-10 min  | 4-6 min       | Octopus             | 12-16 min | 8-12 min      |
| Whole leek         | 4-6 min   | 1-2 min       | Lobster             | 8-10 min  | 4-6 min       |
| Whole tomato       | 8-10 min  | 4-6 min       | Crab                | 8-10 min  | 4-6 min       |
|                    |           |               | Prawns              | 2-3 min   | 1 min         |
| LEGUMES            |           |               | Red shrimp          | 2-3 min   | 1 min         |
| White beans        | 24-30 min | 16-22 min     | Fish fillets <200g  | 6-8 min   | 2-4 min       |
| Pinto beans        | 22-26 min | 18-22 min     | Fish portions       | 4-6 min   | 1-2 min       |
| Broad beans        | 12-14 min | 8-10 min      |                     |           |               |
| Non-soaked lentils | 12-14 min | 8-10 min      | FRUITS AND DESSERTS |           |               |
| Chickpeas          | 34-38 min | 26-30 min     | Apricots, peaches   | 8-10 min  | 2-4 min       |
|                    |           |               | Pears, apples       | 8-10 min  | 2-4 min       |
| RICE (1 cup)       |           |               | Chestnuts           | 12-14 min | 6-8 min       |
| Bomba rice         | 8-10 min  | 4-6 min       | Quince              | 14-16 min | 8-10 min      |
| Basmati rice       | 6-8 min   | 2-4 min       | Flan                | 10-12 min | 6-8 min       |
| Brown rice         | 16-20 min | 12-16 min     |                     |           |               |

## 7 | MAINTENANCE AND CLEANING OF THE PRESSURE COOKER

The pressure cooker should be washed after each use. The body of the cooker can be put in the dishwasher, but the lid should be hand-washed with warm water and mild soap, using a non-abrasive sponge or scouring pad. Dry with a soft cloth immediately after washing to maintain its original appearance and shine over time. Never use corrosive agents such as bleach (even diluted in water) or any type of acid to clean it.

Do not store the cooker with the lid on. Place the lid upside down on the cooker. This will ensure that the cooker does not retain moisture, extend the life of its components (especially the silicone seal), and prevent unpleasant odors from forming inside.

**Lid (1).** Do not wash the pressure cooker lid or any of its components in the dishwasher. It should be washed with warm water and mild soap. Clean the safety valve (7) with a thin rod, pressing it from the inside of the lid.

To remove food residue that may have settled on the lid, clean the pressure sensor and the operating and safety valves by applying a strong stream of warm water.

**Body (11).** The pressure cooker body is dishwasher-safe. If you wash the cooker by hand, wash it with soap and water. Do not use metal sponges or abrasive cleaners, as these can scratch the exterior finish. Acidic components in food and salt can cause corrosion if left inside for an extended period. Do not use the cooker as a storage container. If any residue remains, add water and let it soak for a while.

**Silicone gasket (8).** The gasket is made of long-lasting silicone. Wash it with warm water and mild soap after each use, rinse, dry with a dry cloth, apply a little oil to the entire gasket (very little), and replace it.

**IMPORTANT:** The silicone gasket is considered worn when, due to use, the pressure cooker begins to lose steam and no longer maintains sufficient pressure. In any case, the gasket should be replaced at least every two years.

**Lid handle (5), body handle (10) and side handle (9).** If you use the pot frequently, we recommend that you check from time to time that the lid and body handles, and also the side handle of your pot are screwed correctly in place. If not, tighten the screws with a screwdriver. Inspect these components for wear. If you notice any cracks or breaks, they will need to be replaced.

**Pressure regulating valve (3).** After each use, check the pressure regulating valve to ensure there are no residues of any kind in it. To do this, place it in the steam release position [  ] and pull the valve upward while trying to turn it counterclockwise to the extraction position [  ]. Once the valve is removed, clean it by running water through it. Then, hold the lid up to light and look through the chimney where the valve is located, making sure there are no food particles blocking it. To replace the valve, place it in the extraction position [  ] and turn it clockwise to the steam release position [  ]. You will immediately notice that it is locked and can be moved to any position. If, after checking the valve, you find that the pressure cooker is not working properly, do not use it under any circumstances and take it to an Authorized Technical Service.



### ATTENTION:

Occasionally, overheating can cause iridescence, which in no way prevents you from continuing to cook or poses a risk to your family's health. The hardness of the water used to cook food can greatly influence the appearance of white spots or limescale deposits that adhere to the bottom of the pot. To remove these spots or iridescence, simply boil water with vinegar in a 4:1 ratio for 4 or 5 minutes. Then wash normally.

## 8 | TROUBLESHOOTING

### PRESSURE DOES NOT INCREASE

#### POSSIBLE CAUSES:

1. The pressure cooker lid is not properly closed.
2. The silicone seal is not in place, damaged, or dirty.
3. There is not enough liquid inside the cooker.

#### TIP:

1. Open the pressure cooker again and close the lid properly.
2. Check that the silicone gasket is clean and correctly positioned.
3. Check that the gasket is not worn. We recommend replacing it every 2 years with regular use.

### CONSTANT STEAM COMES OUT THROUGH THE WORKING VALVE

#### POSSIBLE CAUSES:

1. The heat intensity is too high.
2. The operating valve is dirty.
3. The operating valve needs to be replaced.
4. The working valve is in the steam release position [  ].

#### TIP:

1. Reduce the heat source. If it's an electric or ceramic stove, the residual heat may be sufficient for cooking.
2. Check the working valve and clean it according to the instructions.
3. Confirm that the valve is in the correct position (1 or 2).
4. If after cleaning it and verifying that the valve is not clogged, the malfunction persists, proceed to replace it.

### STEAM ESCAPES THROUGH THE LID

#### POSSIBLE CAUSES:

1. The lid is not properly closed.
2. Silicone gasket is not in place, dirty or worn.
3. The pressure cooker is overfilled.

#### TIP:

1. Open the pressure cooker again and close the lid properly.
2. Check that the silicone gasket is clean and correctly positioned.
3. Check that the gasket is not worn. We recommend replacing it every 2 years with regular use.
4. To ensure the pot's seal, lubricate the silicone gasket with cooking or vegetable oil.
5. Never fill the pot more than 2/3 of its capacity. For foods that tend to foam, fill only 1/2 full.

### OPEN AND CLOSED THE LID WITH EFFORT

#### POSSIBLE CAUSES:

1. When opening the pressure cooker, there is still pressure inside.
2. The silicone seal is not in place, damaged, or dirty.
3. The handles are not properly connected for opening/closing.
4. The release button on the top handle is not in its proper position.

#### TIP:

1. Proceed with the aforementioned methods to close the pressure cooker.
2. Check that the pressure sensor is in its lowest position.
3. Check that the gasket is in good condition. If it is not worn, lubricate it with a little oil.
4. To properly open or close the pressure cooker, turn the handles clockwise or counterclockwise, from or to the markings on the lid and the lower handle. Never force the lid when opening or closing the pressure cooker.
5. Check that the release button is in the open position.
6. Press lightly on the end of the lid, just on the upper side handle, to facilitate closing.

## 1 | PRÉSENTATION DU PRODUIT



1 - Couvercle de pot

2 - Capteur de pression

3 - Soupape de régulation de pression

4 - Bouton poussoir d'ouverture/fermeture automatique

5 - Poignée du couvercle

6 - Fenêtre de sécurité

7 - Soupape de sécurité

8 - Joint d'étanchéité en silicone

9 - Poignée latérale

10 - Poignée du corps

11 - Corps du pot

12 - Fond thermodiffuseur



### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet autocuiseur répond aux exigences de la directive sur les équipements sous pression **2014/68/UE**

Description : Autocuiseur

Normes harmonisées appliquées: EN 12778, EN 12983-1

Autres normes appliquées: DIN 66065

## 2 | INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

**1. Lisez attentivement et conservez ces instructions d'utilisation pour éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation.**

**2. Avant chaque utilisation, vérifiez le bon fonctionnement de la soupape de travail, de la soupape de sécurité et du joint en silicone, comme indiqué dans la section «mode d'emploi de l'autocuiseur».**

**3. Ne modifiez en aucun cas les éléments de sécurité susmentionnés. Si l'une des pièces du pot doit être remplacée, assurez-vous que les pièces de rechange sont des pièces d'origine, qui seront toujours dans l'emballage d'origine du fabricant. L'utilisation de pièces non originales annule la garantie du fabricant et les droits de responsabilité civile.**

**4. La quantité minimale de liquide à utiliser sera de 1/4 de litre, de cette façon vous assurerez la circulation de la vapeur et éviterez d'endommager le pot.**

**5. La quantité maximale de remplissage est de 2/3 de la capacité du pot. Cependant, si vous cuisinez des aliments qui moussent ou gonflent pendant la cuisson, comme du bouillon de viande, du riz, des légumineuses, etc., ne remplissez pas la casserole à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque de blocage des conduits de sortie de vapeur et générer une surpression.**

**6. Lors de la cuisson d'aliments solides, veillez à ce qu'ils ne bloquent pas les éléments de sécurité du couvercle. Veuillez noter que parfois ces aliments gonflent pendant la cuisson. Si vous cuisinez des viandes avec peau, comme de la langue de bœuf... ne percez pas la viande gonflée car elle pourrait brûler.**

**7. Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, comme des lentilles, secouez l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Cela empêchera les bulles de vapeur de vous éclabousser lorsque vous retirez le couvercle et de provoquer potentiellement des brûlures.**

**8. Veuillez noter que certains aliments, comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis, peuvent mousser et bouillonner, et obstruer le système de contrôle de pression (évent de vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.**

**9. Ce produit cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant de l'utiliser sous pression.**

**10. Utiliser des sources de chaleur appropriées conformément aux instructions d'utilisation.**

**11. Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, réduisez la puissance de la source de chaleur pour éviter que l'excès de liquide ne s'évapore.**

**12. Pour votre sécurité, assurez-vous que la fenêtre de sécurité du couvercle n'est pas face à vous pendant que l'autocuiseur est en cours d'utilisation.**

**13. Déplacez l'autocuiseur avec précaution lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées et la poignée latérale et si nécessaire utilisez des protections.**

**14. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un autocuiseur contenant des liquides chauds.**

**15. N'essayez jamais de forcer l'autocuiseur à s'ouvrir alors qu'il est encore sous pression. Pour l'ouvrir, suivez les instructions dans la section «mode d'emploi de l'autocuiseur».**

**16. Surveillez l'autocuiseur pendant la cuisson et gardez-le hors de portée des enfants.**

**17. Ne pas utiliser l'autocuiseur au four ou au micro-ondes.**

**18. N'utilisez pas l'autocuiseur pour faire frire sous pression avec de l'huile.**

**19. Ne jamais utiliser d'eau de Javel.**

**20. N'utilisez pas l'autocuiseur à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.**

### 3 | SOURCES DE CHALEUR COMPATIBLES

L'autocuiseur STELLA est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité. Il intègre une base thermo-diffuseuse, ce qui le rend optimal pour une utilisation sur tous types de cuisinières (gaz, vitrocéramique, électrique et induction).

- **Sur une cuisinière électrique**, nous recommandons d'utiliser un brûleur dont le diamètre est égal ou inférieur au fond extérieur de l'autocuiseur.
- **Sur plaque vitrocéramique**, vérifiez que l'extérieur de la casserole est propre et complètement exempt de résidus.
- **Sur une cuisinière à gaz**, veillez à ce que la flamme ne dépasse jamais le diamètre du fond de l'autocuiseur.
- **Sur une plaque à induction**, utilisez un brûleur d'un diamètre égal ou légèrement inférieur (couvrant au moins 70%) au fond extérieur de l'autocuiseur.



### 4 | VUE ÉCLATÉE DES COMPOSANTS ET DES CARACTÉRISTIQUES

#### 5 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉS

**Bouton poussoir d'ouverture/fermeture automatique (4).** Fonctionne deux fois, lorsque le pot est fermé et ouvert. Lorsque l'autocuiseur est correctement fermé, ce système de sécurité verrouille automatiquement le couvercle. Pour ouvrir l'autocuiseur, faites glisser le bouton d'ouverture/fermeture automatique vers l'avant et tournez la poignée du couvercle; cette action ne sera possible que si le pot ne contient aucune pression à l'intérieur.



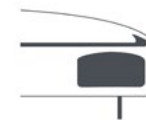
**Capteur de pression (2).** Il permet de constater l'existence d'une pression à l'intérieur du pot. Au fur et à mesure que le liquide de cuisson chauffe, la pression s'accumule à l'intérieur de la casserole et le capteur de pression monte automatiquement. Pendant ce temps, on peut voir de la vapeur s'échapper sur le côté par la poignée du couvercle. Lorsque le capteur de pression est soulevé, il indiquera la présence de pression et bloquera le bouton d'ouverture/fermeture automatique, empêchant l'ouverture du couvercle. Si le pot n'est pas correctement fermé, il ne créera jamais de pression et le capteur de pression ne montera pas. Lorsque le capteur de pression n'est pas soulevé, cela indiquera qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur du pot et que nous pouvons retirer le couvercle en toute sécurité.

**Soupape de régulation de pression (3).** L'un des principaux systèmes de sécurité. Régle la pression interne, la maintenant stable dans la position sélectionnée. Pour ce faire, une fois qu'une grande quantité de vapeur commence à être libérée par la soupape de régulation de pression, réduisez l'intensité à une puissance moyenne-faible pour maintenir une pression stable. Si nous continuons par inadvertance à maintenir l'intensité de la source de chaleur au maximum, la soupape de régulation de pression continuera à permettre à la vapeur de s'échapper pour réguler la surpression interne. Gardez ce système de sécurité propre et vérifiez fréquemment son bon fonctionnement.

**Soupape de sécurité (7).** Il entre en fonctionnement lorsqu'une surpression se produit à l'intérieur du pot et que pour une raison quelconque, comme de la saleté ou un blocage dû à un remplissage excessif, la soupape de régulation de pression n'a pas agi auparavant. Si cela se produit, ne vous inquiétez pas, retirez la casserole de la source de chaleur et laissez-la reposer jusqu'à ce que le capteur de pression baisse et vous permette d'ouvrir la casserole. Vérifiez que la vanne de régulation de pression est propre, fonctionne correctement et que le niveau de remplissage maximal recommandé n'a pas été dépassé. Si le problème persiste, apportez le pot à un service technique agréé.

**Fenêtre de sécurité (6).** Avec le joint en silicone, ils font partie de ce système de sécurité définitif qui agit lors-

que ceux décrits précédemment sont bloqués ou obstrués. Une surpression à l'intérieur du pot entraînera l'expansion du joint en silicone et sa saillie à travers la fenêtre de sécurité, libérant rapidement l'excès de pression. Si cela se produit à tout moment, retirez soigneusement la casserole de la source de chaleur et laissez-la reposer jusqu'à ce que le capteur de pression baisse. Apportez le pot à un service technique agréé pour faire vérifier tous les systèmes de sécurité.



#### POSITIONS DES VANNE DE RÉGULATION DE PRESSION

[0] - position d'extraction sans pression. position pour retirer la valve elle-même. Vous remarquerez que la soupape de régulation de pression ne tourne pas aussi facilement vers la position d'extraction que vers les autres positions.

[1] - position de libération de la vapeur. Libère la vapeur rapidement.

[1] - position basse pression. Fonctionne à 60 kPa (cuisson rapide)

[2] - position haute pression. Fonctionne à 100 kPa (cuisson ultra-rapide)

Lorsque la casserole atteint le niveau de pression sélectionné, vous devez réduire l'intensité de la source de chaleur à une puissance moyenne-faible qui permet de maintenir une pression stable.



#### BASE DU THERMODIFUSEUR

Base diffuseur de chaleur à trois couches : intérieur en acier inoxydable 18/10, aluminium intermédiaire qui favorise une conduction rapide de la chaleur et la répartit uniformément, et extérieur en acier inoxydable magnétique qui permet d'utiliser la casserole sur des plaques de cuisson à induction. Cet appareil contribue grandement aux économies d'énergie, évite les déformations et améliore les performances de cuisson de la marmite, tout en la rendant adaptée à tous les types de sources de chaleur.

**MODÈLE AUTOCUISEUR: STELLA**

**CAPACITÉS DE L'AUTOCUISEUR: 4L, 6L, 7'5L, duo 4+6L**

**PRESSIION DE TRAVAIL 1: 60 kPa      PRESSIION DE TRAVAIL 2: 100 kPa**

**PRESSIION DE SÉCURITÉ: 300 kPa**



#### ATTENTION:

N'UTILISEZ PAS L'AUTOCUISEUR POUR FAIRE DE LA FRITURE AVEC DE L'HUILE. UTILISEZ TOUJOURS AU MOINS 1/4 DE LITRE DE LIQUIDE DANS LE PROCESSUS DE CUISSON.

SI L'AUTOCUISEUR A ÉTÉ CHAUFFÉ SANS RIEN À L'INTÉRIEUR, VEUILLEZ CONSULTER LE SERVICE TECHNIQUE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE AVANT DE LE RÉUTILISER.

NE JAMAIS PLACER OU UTILISER L'AUTOCUISEUR À L'INTÉRIEUR D'UN FOUR.

N'OUVREZ JAMAIS L'AUTOCUISEUR EN LE POINTANT VERS VOTRE VISAGE CAR IL PEUT CONTENIR DE LA VAPEUR TRÈS CHAUDE À L'INTÉRIEUR.

LORSQUE VOUS CUISEZ DES SAUCES, DES PURÉES OU DES ALIMENTS RICHES EN MATIÈRES GRASSES, SECUEZ LÉGÈREMENT L'AUTOCUISEUR AVANT DE L'OUVRIIR POUR ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE NOURRIURE SUR VOUS.

NE JAMAIS UTILISER LA FORCE POUR OUVRIR LE COUVERCLE.

## 5 | MODE D'EMPLOI DE L'AUTOCUISEUR

### 1. DÉMARRER

Refermer le pot avec le couvercle plusieurs fois lorsqu'il est vide. C'est une opération simple mais qui nécessite un peu de pratique.

Avant la première utilisation, lavez le pot avec de l'eau chaude et un détergent normal, puis rincez-le et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. A partir de ce moment, le pot est prêt à être utilisé.

### 2. REMPLISSAGE DE L'AUTOCUISEUR

**La quantité minimale de liquide (eau, bouillon de viande, vin, etc.) à utiliser est de 1/4 de litre**, de cette façon vous assurez la circulation de la vapeur et évitez d'endommager la casserole.

**La quantité maximale de remplissage est de 2/3 de la capacité du pot.** Cependant, si vous cuisinez des aliments qui moussent ou gonflent pendant la cuisson, comme du bouillon de viande, du riz, des légumineuses, etc., **ne remplissez pas la casserole à plus de la moitié.**

### 3. VÉRIFICATION DES SOUPAPES

Vérifiez les valves pour vous assurer qu'elles ne sont pas obstruées:

**1. Capteur de pression (2):** En regardant à l'intérieur de la poignée du couvercle, vous verrez une butée, appuyez doucement avec un objet pointu, à ce moment-là, le bouton d'ouverture/fermeture automatique se rétractera. Vérifiez que le capteur de pression se déplace librement.

**2. Soupape de sécurité (7):** Sous le capteur de pression se trouve la soupape de sécurité, appuyez dessus avec un objet pointu et vérifiez que le ressort n'est pas bloqué, vous remarquerez une petite résistance du ressort interne.

**3. Joint d'étanchéité en silicone (8):** Retirez et examinez le joint en silicone pour détecter des fissures ou des cassures et assurez-vous qu'il est parfaitement propre. Remplacer correctement.

### 4. FERMER L'AUTOCUISEUR

Une fois le contrôle de routine effectué, fermez le pot en faisant correspondre le repère ● situé sur le côté gauche de la poignée du couvercle avec le repère ● gravé sur la poignée du corps du pot. Tournez la poignée du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un «clac». À ce moment-là, le bouton d'ouverture/fermeture automatique reculera et le couvercle sera correctement fermé.

### 5. CUISINER

N'oubliez pas que vous pouvez effectuer toutes les étapes précédentes que vous jugez nécessaires avant de fermer la marmite : faire sauter, dorer, faire revenir, etc. Ensuite, une fois le liquide de cuisson ajouté et la marmite fermée, suivez ces étapes comme d'habitude:

1. Sélection de la pression: Réglez la vanne de régulation de pression sur la position de travail souhaitée: 1 ou 2.
2. Augmentez l'intensité de la source de chaleur à sa puissance maximale.
3. Après quelques minutes, le capteur de pression augmentera, indiquant que la cuisinière commence à créer de la pression. Continuez à maintenir une intensité maximale.
4. Pression de travail atteinte : lorsque le débit expulsé à travers la vanne de régulation de pression est élevé, la pression de travail aura été atteinte. Réduisez ensuite l'intensité de la source de chaleur à une puissance moyenne-faible. À ce stade, commencez à compter le temps de cuisson de votre recette.

Si à tout moment pendant la cuisson, la soupape de régulation de pression libère de la vapeur de manière inattendue et intense, ne vous inquiétez pas ; réduisez encore davantage la chaleur jusqu'à ce que le niveau de pression de travail approprié soit maintenu. Le débit de vapeur doit être modéré et constant.

Si la pression est trop basse, le débit de vapeur n'est plus constant. Lorsque vous constatez que la pression est inférieure à celle appropriée, augmentez l'intensité de la source de chaleur jusqu'à atteindre la pression de travail normale.

## 6. OUVRIR L'AUTOCUISEUR

En fonction de l'ingrédient principal du plat préparé, vous devrez déterminer si l'autocuiseur doit être refroidi naturellement ou si une méthode de refroidissement rapide doit être utilisée. Vous pouvez choisir l'une de ces méthodes pour relâcher la pression:

**1. Relâcher la pression naturellement.** Pour utiliser cette méthode, retirez la casserole de la source de chaleur et laissez-la reposer jusqu'à ce que la pression baisse naturellement. Selon le volume de remplissage du pot, cela peut prendre entre 10 et 15 minutes.

**2. Relâchez la pression en refroidissant le pot avec de l'eau froide.** Cette méthode est utilisée lorsqu'il est nécessaire de relâcher la pression le plus rapidement possible, principalement lors de la préparation de légumes, de fruits de mer ou d'autres aliments délicats qui sont facilement trop cuits. Pour ce faire, placez la casserole dans l'évier et faites couler de l'eau froide du robinet sur le couvercle jusqu'à ce que la vapeur disparaisse et que le capteur de pression chute. Vous pouvez ensuite procéder à l'ouverture du pot en toute sécurité. Lorsque vous placez la casserole dans l'évier, inclinez-la de manière à ce que l'eau froide coule sur les côtés de la casserole, loin de la poignée du couvercle et des systèmes de sécurité.

**REMARQUE :** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur. Ne touchez pas la surface en acier inoxydable, utilisez les poignées, utilisez une protection si nécessaire.

**3. Relâchez la pression automatiquement.** Pour utiliser l'option automatique, tournez la vanne du régulateur de pression sur la position de libération de vapeur [Q] et la vapeur sera expulsée automatiquement.

### Ouvrir l'autocuiseur

Assurez-vous que le capteur de pression est tombé, faites glisser le bouton d'ouverture/fermeture automatique vers l'arrière et tournez la poignée du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. N'ouvrez jamais le pot face à votre visage, car il peut encore contenir de la vapeur très chaude à l'intérieur. Pour éviter tout risque de brûlure, laissez les gouttes d'eau condensée tomber du couvercle dans l'autocuiseur.

## 6 | TEMPS DE CUISSON INDICATIFS

À partir du moment où la vapeur expulsée par la soupape de régulation de pression (3) est élevée, réduisez alors l'intensité de la chaleur et commencez à compter le temps de cuisson.

Les temps sont approximatifs et varient en fonction de la qualité des aliments, type de coupe, l'eau utilisée...

| LÉGUMES                    | P1 Rapide | P2 Super rapide | VIANDES                         | P1 Rapide | P2 Super rapide |
|----------------------------|-----------|-----------------|---------------------------------|-----------|-----------------|
| Bettes à carde, tiges      | 8-10 min  | 4-6 min         | Vache, bœuf (joue)              | 22-26 min | 18-22 min       |
| Artichauts moyens          | 12-16 min | 8-12 min        | Veau entier                     | 26-30 min | 18-22 min       |
| Brocoli coupé en quartiers | 2-3 min   | 1 min           | Porc (surlonge)                 | 8-10 min  | 4-6 min         |
| Potiron haché              | 6-8 min   | 2-4 min         | Poulet entier                   | 18-22 min | 14-18 min       |
| Courgettes hachées         | 4-6 min   | 1-2 min         | Poulet haché                    | 12-16 min | 8-12 min        |
| Chardon haché              | 2-3 min   | 1 min           | Poulet coupé en quartiers       | 28-32 min | 20-24 min       |
| Choux de Bruxelles         | 6-8 min   | 2-4 min         | Ragoût d'agneau                 | 24-28 min | 20-24 min       |
| Chou-fleur haché           | 2-3 min   | 1 min           | Lapin haché                     | 14-16 min | 10-12 min       |
| Haricots verts             | 6-8 min   | 2-4 min         |                                 |           |                 |
| Chou                       | 6-8 min   | 2-4 min         | <b>FRUITS DE MER ET POISSON</b> |           |                 |
| Pommes de terre entières   | 10-12 min | 6-8 min         | Calamars                        | 12-16 min | 8-12 min        |
| Pommes de terre hachées    | 8-10 min  | 4-6 min         | Poulpe                          | 12-16 min | 8-12 min        |
| Poireau entier             | 4-6 min   | 1-2 min         | Homard, écrevisses              | 8-10 min  | 4-6 min         |
| Tomate entière             | 8-10 min  | 4-6 min         | Crabe araignée, crabe           | 8-10 min  | 4-6 min         |
|                            |           |                 | Crevettes, crevettes            | 2-3 min   | 1 min           |
| <b>LÉGUMINEUSES</b>        |           |                 | Carabiniers                     | 2-3 min   | 1 min           |
| Haricots blancs            | 24-30 min | 16-22 min       | Longes de poisson <200g.        | 6-8 min   | 2-4 min         |
| Haricots pinto             | 22-26 min | 18-22 min       | Poisson en portions             | 4-6 min   | 1-2 min         |
| Fèves                      | 12-14 min | 8-10 min        |                                 |           |                 |
| Lentilles sans trempage    | 12-14 min | 8-10 min        | <b>FRUITS ET DESSERTS</b>       |           |                 |
| Pois chiches               | 34-38 min | 26-30 min       | Abricots, pêches                | 8-10 min  | 2-4 min         |
|                            |           |                 | Poires, pommes                  | 8-10 min  | 2-4 min         |
| <b>RIZ (1 tasse)</b>       |           |                 | Châtaignes                      | 12-14 min | 6-8 min         |
| Riz bomba                  | 8-10 min  | 4-6 min         | Coing                           | 14-16 min | 8-10 min        |
| Riz basmati                | 6-8 min   | 2-4 min         | Flans                           | 10-12 min | 6-8 min         |
| Riz brun                   | 16-20 min | 12-16 min       |                                 |           |                 |

## 7 | ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'AUTOCUISEUR

L'autocuiseur doit être lavé après chaque utilisation. Le corps peut être mis au lave-vaisselle, mais le couvercle doit être lavé à la main avec de l'eau tiède et du savon doux, à l'aide d'une éponge ou d'un tampon à récurer non abrasif. Sécher avec un chiffon doux immédiatement après le lavage pour conserver son aspect d'origine et sa brillance dans le temps. N'utilisez jamais d'agents corrosifs tels que l'eau de Javel (même diluée dans l'eau) ou tout type d'acide pour le nettoyer.

Ne pas ranger l'autocuiseur avec le couvercle. Placez le couvercle à l'envers sur le pot. Cela garantira que l'autocuiseur ne retient pas l'humidité, prolongera la durée de vie des composants (en particulier le joint en silicone) et empêchera la formation d'odeurs désagréables à l'intérieur.

**Couvercle (1).** Ne lavez pas le couvercle de l'autocuiseur ni aucun de ses composants au lave-vaisselle. Il doit être lavé à l'eau tiède et au savon neutre. Nettoyer la soupape de sécurité (7) avec une tige fine en la pressant depuis l'intérieur du couvercle.

Pour éliminer les résidus alimentaires qui pourraient se déposer sur le couvercle, nettoyez le capteur de pression et les soupapes de travail et de sécurité en appliquant dessus un jet puissant d'eau tiède.

**Corps (11).** Le corps de l'autocuiseur peut être mis au lave-vaisselle. Si vous lavez le pot à la main, lavez-le avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponges métalliques ni de nettoyants abrasifs, car ils peuvent rayer la finition extérieure. Les composants acides présents dans les aliments et le sel peuvent provoquer de la corrosion s'ils sont laissés à l'intérieur pendant une période prolongée. N'utilisez pas le pot comme récipient de stockage. S'il reste des résidus collés, nous ajouterons de l'eau et laisserons tremper un moment.

**Joint en silicone (8).** Fabriqué en silicone longue durée. Lavez-le à l'eau tiède et au savon doux après chaque utilisation, rincez, séchez avec un chiffon sec, appliquez un peu d'huile sur l'ensemble (très peu) et remettez-le.

**IMPORTANT :** Le joint en silicone est considéré comme usé lorsque, en raison de l'utilisation, la casserole commence à perdre de la vapeur à travers lui et ne maintient pas une pression suffisante ; Dans tous les cas, le joint doit être remplacé au moins tous les 2 ans.

**Poignée du couvercle (5), poignée du corps (10) et poignée latérale (9).** Si vous utilisez fréquemment votre autocuiseur, nous vous recommandons de vérifier régulièrement que la poignée du couvercle et la poignée du corps ainsi que la poignée latérale sont correctement vissées. Sinon, serrez les vis avec un tournevis. Vérifiez ces composants pour détecter toute usure de la bakélite. Si vous remarquez des cassures ou des fissures, elles devront être remplacées.

**Soupape de régulation de pression (3).** Après chaque utilisation, vérifiez la soupape de régulation de pression pour vous assurer qu'elle ne contient aucun débris d'aucune sorte. Pour ce faire, placez-le en position de sortie de vapeur [  ] et tirez la valve vers le haut tout en essayant de la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position d'extraction [  ]. Une fois la valve retirée, nettoyez-la en faisant couler de l'eau à travers. Ensuite, maintenez le couvercle devant la lumière et regardez à travers la cheminée où se trouve la valve, en vous assurant qu'aucune particule de nourriture ne la bloque. Pour remettre la valve en place, placez-la en position d'extraction [  ] et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de sortie de vapeur [  ]. Vous remarquerez immédiatement qu'il est verrouillé en place et que vous pouvez le déplacer dans n'importe quelle position. Si après avoir vérifié la valve vous constatez que le pot ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez en aucun cas et apportez-le à un service technique agréé.



### ATTENTION:

Parfois, une surchauffe de la pièce peut provoquer l'apparition d'irisations, mais cela ne vous empêche pas de continuer à cuisiner ni de présenter un risque pour la santé de votre famille. La dureté de l'eau utilisée pour cuire les aliments peut grandement influencer l'apparition de taches blanches ou de dépôts calcaires qui adhèrent au fond de la casserole. Pour éliminer ces taches ou iridescences, il suffit de faire bouillir de l'eau et du vinaigre dans un rapport de 4 pour 1 pendant 4 ou 5 minutes. Puis laver de manière conventionnelle.

## 8 | DÉPANNAGE

### LA PRESSION N'AUGMENTE PAS

#### CAUSES POSSIBLES:

1. Le couvercle de l'autocuiseur n'est pas correctement fermé.
2. Le joint en silicone n'est pas en place ou est endommagé ou sale.
3. Il n'y a pas assez de liquide à l'intérieur du pot.

#### SUGGESTION:

1. Ouvrez à nouveau l'autocuiseur et fermez correctement le couvercle.
2. Vérifiez que le joint en silicone est propre et correctement positionné.
3. Vérifiez que le joint n'est pas usé. Nous recommandons de le changer tous les 2 ans en cas d'utilisation régulière.

### DE LA VAPEUR CONSTANTE SORT PAR LA SOUPAPE DE TRAVAIL

#### CAUSES POSSIBLES:

1. L'intensité du feu est très élevée.
2. La soupape de travail est sale.
3. La soupape de travail doit être remplacée.
4. La soupape de travail est en position de libération de vapeur [  ].

#### SUGGESTION:

1. Réduisez la puissance de la source de chaleur. S'il s'agit d'une cuisinière électrique ou vitrocéramique, la chaleur résiduelle peut être suffisante pour cuisiner.
2. Vérifiez la soupape de travail et nettoyez-la conformément aux instructions.
3. Vérifiez que la soupape est dans la bonne position (1 ou 2).
4. Si après l'avoir nettoyé et vérifié que la vanne n'est pas obstruée, le dysfonctionnement persiste, procédez à son remplacement.

### LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR LE COUVERCLE

#### CAUSES POSSIBLES:

1. Le couvercle n'est pas correctement fermé.
2. Le joint en silicone n'est pas en place, est sale ou usé.
3. L'autocuiseur est trop plein.

#### SUGGESTION:

1. Ouvrez à nouveau l'autocuiseur et fermez correctement le couvercle.
2. Vérifiez que le joint en silicone est propre et correctement positionné.
3. Vérifiez que le joint n'est pas usé. Nous recommandons de le changer tous les 2 ans en cas d'utilisation régulière.
4. Pour assurer l'étanchéité de l'autocuiseur, lubrifiez le joint en silicone avec de l'huile de cuisson ou végétale.
5. Ne remplissez jamais le pot à plus des 2/3. Pour les aliments qui ont tendance à mousser, remplissez-les seulement à moitié.

### OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE AVEC EFFORT

#### CAUSES POSSIBLES:

1. Lorsque vous ouvrez l'autocuiseur, il y a encore de la pression à l'intérieur.
2. Le joint en silicone n'est pas en place ou est endommagé ou sale.
3. Les poignées des pots ne sont pas correctement jointes pour s'ouvrir/se fermer.
4. Le Bouton d'ouverture de la poignée supérieure n'est pas dans sa position correcte.

#### SUGGESTION:

1. Procédez en effectuant les méthodes mentionnées ci-dessus pour fermer le pot.
2. Vérifiez que le capteur de pression est dans sa position la plus basse.
3. Vérifiez que le joint est en bon état. S'il n'est pas usé, lubrifiez-le avec un peu d'huile.
4. Pour ouvrir ou fermer correctement le pot, tournez les poignées dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à partir ou vers les marques sur le couvercle et la poignée inférieure. Lors de l'ouverture ou de la fermeture du pot, ne forcez jamais sur le couvercle.
5. Vérifiez que le bouton de déverrouillage est en position ouverte.
6. Appuyez légèrement sur l'extrémité du couvercle, sur la poignée latérale supérieure, pour faciliter la fermeture.

## 1 | DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1 - Tampa de panela

2 - Sensor de pressão

3 - Válvula reguladora de pressão

4 - Botão de abertura/fecho automático

5 - Pega da tampa

6 - Janela de segurança

7 - Válvula de segurança

8 - Junta de vedação em silicone

9 - Alça lateral

10 - Alça do corpo

11 - Corpo da panela

12 - Fundo termodifusor



### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DA CE

Este fogão cumpre os requisitos da Diretiva de Equipamentos de Pressão **2014/68/UE**

Descrição: Panela de Pressão

Normas harmonizadas aplicadas: EN 12778, EN 12983-1

Outras normas aplicadas: DIN 66065

## 2 | INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

1. Leia atentamente e guarde estas instruções de operação para evitar danos devido a utilização indevida.

2. Antes de cada utilização, verifique o correto funcionamento da válvula de trabalho, da válvula de segurança e do vedante de silicone, conforme indicado na secção “instruções de utilização da panela”.

3. Não adultere, em caso algum, os elementos de segurança acima referidos. Caso alguma peça da panela necessite de ser substituída, certifique-se de que as peças de substituição são peças originais ALZA, que estarão sempre na embalagem original do fabricante. A utilização de peças não originais anula a garantia do fabricante e os direitos de responsabilidade civil.

4. A quantidade mínima de líquido a utilizar será de 1/4 de litro, desta forma garante a circulação do vapor e evita danos na panela.

5. A quantidade máxima de enchimento é 2/3 da capacidade da panela. No entanto, se estiver a cozinhar alimentos que espumam ou incham durante a cozedura, como caldo de carne, arroz, legumes, etc., não encha a panela mais de 1/2. O enchimento excessivo pode causar risco de bloqueio nas condutas de saída de vapor e gerar excesso de pressão.

6. Ao cozinhar alimentos sólidos, certifique-se de que não bloqueiam os elementos de segurança da tampa. Note que, por vezes, estes alimentos incham durante o cozimento. Se estiver a cozinhar carnes com pele, como a língua de vaca... não fure a carne inchada, pois pode queimar.

7. Ao cozinhar alimentos moles, como as lentilhas, abane a panela antes de a abrir. Isto evitará que bolhas de vapor salpiquem sobre si quando remover a tampa, o que pode causar queimaduras.

8. Note que certos alimentos, como a compota de maçã, arandos, cevada perolada, aveia ou outros cereais, ervilhas, tagliatelle, massa, ruibarbo ou esparguete, podem espumar e borbulhar, e obstruir o sistema de controlo da pressão (saída de vapor). Estes alimentos não devem ser cozinhados em panela de pressão.

9. Este produto cozinha sob pressão. O uso indevido pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela está bem fechada antes de a operar sob pressão.

10. Utilize fontes de calor adequadas de acordo com as instruções de utilização.

11. Quando a pressão normal de funcionamento for atingida, reduza a potência da fonte de calor para evitar que o excesso de líquido evapore.

12. Para sua segurança, certifique-se de que a janela de segurança na tampa não está virada para si enquanto a panela estiver a ser utilizada.

13. Mova a panela com cuidado quando estiver sob pressão. Não toque em superfícies quentes, utilize as pegas e a pega lateral e, se necessário, utilize proteção.

14. Deve-se ter extremo cuidado ao movimentar uma panela que contenha líquidos quentes.

15. Nunca tente forçar a abertura da panela de pressão enquanto esta ainda estiver sob pressão. Para o abrir, siga as instruções da secção “instruções de utilização da panela”.

16. Vigie a panela durante a cozedura e mantenha-a fora do alcance das crianças.

17. Não utilize a panela no forno ou no micro-ondas.

18. Não utilize a panela para fritar alimentos sob pressão com óleo.

19. Nunca use lixívia.

20. Não utilize a panela de pressão para qualquer outro fim que não aquele para o qual foi concebida.

### 3 | FONTES DE CALOR COMPATÍVEIS

A panela STELLA é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade. Incorpora uma base difusora de calor, sendo ideal para utilização em todos os tipos de fogões (gás, vitrocerâmico, elétrico e indução).

- **Num fogão elétrico**, recomendamos a utilização de um queimador com um diâmetro igual ou inferior ao fundo exterior da panela.
- **Num fogão de cerâmica**, verifique se o fundo exterior da panela está limpo e completamente livre de resíduos.
- **No fogão a gás**, certifique-se de que a chama nunca ultrapassa o diâmetro do fundo da panela.
- **Num fogão de indução**, utilize um queimador com um diâmetro igual ou ligeiramente inferior (cobrindo pelo menos 70%) do que o fundo exterior da panela.



### 4 | EXPLODAÇÃO DOS COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS

#### 5 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA INTEGRADOS

**Botão de pressão de abertura/fecho automático (4).** Este sistema de segurança opera duas vezes, quando a panela está fechada e aberta. Quando a panela de pressão estiver devidamente fechada, este sistema de segurança irá bloquear a tampa automaticamente. Para abrir a panela, deslize o botão de abertura/fecho automático para a frente e rode a pega da tampa; esta ação só será possível se o pote não contiver qualquer pressão no seu interior.



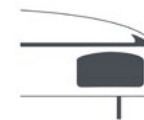
**Sensor de pressão (2).** Permite ver a existência de pressão no interior da panela. À medida que o líquido de cozedura aquece, a pressão aumenta dentro da panela e o sensor de pressão aumenta automaticamente. Enquanto isto acontece, é possível ver vapor a escapar pela lateral através da pega da tampa. Quando o sensor de pressão estiver levantado, indicará a presença de pressão e bloqueará o botão automático de abertura/fecho, impedindo a abertura da tampa. Se o pote não estiver fechado corretamente, a pressão nunca será gerada e o sensor de pressão não aumentará. Quando o sensor de pressão não está levantado, isso indicará que não há pressão dentro da panela e podemos remover a tampa em segurança.

**Válvula reguladora de pressão (3).** Um dos principais sistemas de segurança da panela. Regula a pressão interna, mantendo-a estável na posição selecionada. Para tal, assim que uma grande quantidade de vapor começar a sair pela válvula reguladora de pressão, diminui a intensidade para uma potência média-baixa para manter uma pressão estável. Se inadvertidamente continuarmos a manter a intensidade da fonte de calor no máximo, a válvula reguladora de pressão continuará a permitir que o vapor se escape para regular a sobrepressão interna. Mantenha este sistema de segurança limpo e verifique o seu correto funcionamento com frequência.

**Válvula de segurança (7).** Entra em funcionamento quando ocorre sobrepressão no interior do vaso e por algum motivo, como sujidade ou entupimento por transbordamento, a válvula reguladora de pressão não atuou anteriormente. Se isto acontecer, não se assuste, retire a panela da fonte de calor e deixe-a repousar até que o sensor de pressão caia e lhe permita abrir a panela. Verifique se a válvula reguladora de pressão está limpa, a funcionar corretamente e se o nível máximo de enchimento recomendado não foi excedido. Caso o problema persista, leve a panela a uma Assistência Técnica Autorizada.

**Janela de segurança (6).** Juntamente com a vedação de silicone, fazem parte deste sistema de segurança definitivo que atua quando as anteriormente descritas estão bloqueadas ou obstruídas. A sobrepressão no

interior da panela fará com que a vedação de silicone se expanda e se projete através da janela de segurança, libertando rapidamente o excesso de pressão. Se isto acontecer em algum momento, retire cuidadosamente a panela da fonte de calor e deixe-a repousar até que o sensor de pressão caia. Leve a panela a uma Assistência Técnica Autorizada para que todos os sistemas de segurança sejam verificados.



#### POSIÇÕES DA VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO

[0] - posição de extração sem pressão. posição para remover a própria válvula. Irá notar que a válvula reguladora de pressão não roda tão facilmente para a posição de extração como para as outras posições.

[V] - posição de libertação de vapor. Liberta vapor rapidamente.

[1] - posição de baixa pressão. Funciona a 60 kPa (cozedura rápida)

[2] - posição de alta pressão. Funciona a 100 kPa (cozedura super rápida)

Quando a panela atingir o nível de pressão selecionado, deve reduzir a intensidade da fonte de calor para uma potência média-baixa que lhe permita manter a pressão estável.



#### FUNDO DO TERMODIFUSOR

Base difusora de calor com três camadas: interior em aço inox 18/10, alumínio intermédio que promove uma rápida condução do calor e o distribui uniformemente, e exterior em aço inox magnético que permite a utilização da panela em fogões de indução. Este dispositivo contribui significativamente para a poupança de energia, evita deformações e melhora o desempenho de cozedura da panela, além de ser adequado para todos os tipos de fontes de calor.

**PANELA DE PRESSÃO MODELO: STELLA**

**CAPACIDADES DA PANELA DE PRESSÃO: 4L, 6L, 7'5L, duo 4+6L**

**PRESSÃO DE TRABALHO 1: 60 kPa PRESSÃO DE TRABALHO 2: 100 kPa**

**PRESSÃO DE SEGURANÇA: 300 kPa**



#### ATENÇÃO:

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

SE A PANELA TIVER SIDO AQUECIDA SEM CONTER NADA NO SEU INTERIOR, CONSULTE O SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO MAIS PRÓXIMO ANTES DE A UTILIZAR NOVAMENTE.

NUNCA COLOQUE OU UTILIZE A PANELA NO FORNO.

NUNCA ABRA A PANELA DE PRESSÃO APONTANDO-A PARA O SEU ROSTO, POIS PODE CONTER VAPOR MUITO QUENTE NO SEU INTERIOR.

QUANDO COZINHAR MOLHOS, PURÉS OU ALIMENTOS COM MUITA GORDURA, AGITE LEVEMENTE A PANELA ANTES DE ABRIR PARA EVITAR QUE A COMIDA RESPINGE EM SI.

NUNCA USE FORÇA PARA ABRIR A TAMP.

5 | INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DA PANELA

1. COMECE

Feche a panela com a tampa várias vezes quando estiver vazia. É uma operação simples, mas requer alguma prática. Antes de utilizar pela primeira vez, lave a panela com água quente e detergente normal, depois enxague e seque com um pano macio. A partir deste momento, a panela está pronta a utilizar.

2. PREENÇA

A quantidade mínima de líquido (água, caldo de carne, vinho, etc.) a utilizar é de 1/4 de litro, desta forma garante a circulação do vapor e evita danos na panela. A quantidade máxima de enchimento é 2/3 da capacidade da panela. No entanto, se cozinhar alimentos que espumem ou incham durante a cozedura, como caldo de carne, arroz, legumes, etc., não encha a panela mais do que metade da sua capacidade.

3. VERIFICAÇÃO DAS VÁLVULAS

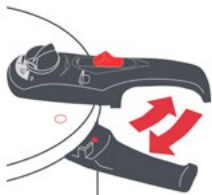
Verifique as válvulas para garantir que não estão obstruídas:

- 1. Sensor de pressão (2): Olhando para o interior da pega da tampa verá um batente, pressione ligeiramente com um objeto pontiagudo, nesse momento o botão de abertura/fecho automático irá mover-se para trás. Verifique se o sensor de pressão se move livremente.
- 2. Válvula de segurança (7): Abaixo do sensor de pressão está a válvula de segurança, pressione-a com um objeto pontiagudo e verifique se a mola não está bloqueada, irá notar uma pequena resistência da mola interna.
- 3. Junta de vedação de silicone (8): Remova e examine a junta de silicone para verificar se existem fissuras ou quebras e verifique também se está completamente limpa. Substitua corretamente.



4. FECHER A PANELA

Após a verificação de rotina, feche a panela fazendo coincidir a marca ● do lado esquerdo da pega da tampa com a marca ● gravada na pega do corpo da panela. Rode a pega da tampa no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique”. Nesse momento o botão automático de abertura/fecho recuará e a tampa estará corretamente fechada.



5. COZINHAR

Lembre-se que pode realizar todos os passos anteriores que considere necessários antes de fechar a panela: estufar, alourar, estufar, etc. De seguida, depois de adicionar o líquido da cozedura e fechar a panela, siga estes passos normalmente:

- 1. Seleção da pressão: Ajuste a válvula reguladora de pressão para a posição de trabalho pretendida: 1 ou 2.
- 2. Aumente a intensidade da fonte de calor até à sua potência máxima.
- 3. Após alguns minutos, o sensor de pressão aumentará, indicando que a panela está a começar a acumular pressão. Continue a manter a intensidade máxima.
- 4. Pressão de trabalho atingida: quando o caudal expelido pela válvula reguladora de pressão for elevado, a pressão de trabalho terá sido atingida. Em seguida, reduza a intensidade da fonte de calor para uma potência média-baixa. Nessa altura comece a contar o tempo de cozedura da sua receita.

Se em algum momento durante a cozedura a válvula reguladora de pressão libertar vapor inesperada e intensamente, não se assuste; reduza ainda mais o calor até que o nível de pressão de trabalho adequado seja mantido. O caudal de vapor deve ser moderado e constante.

Se a pressão for demasiado baixa, o caudal de vapor já não será constante. Quando notar que a pressão está abaixo do adequado, aumente a intensidade da fonte de calor até atingir a pressão normal de trabalho.

6. ABRA A PANELA

Dependendo do ingrediente principal do prato que está a ser preparado, terá de determinar se a panela de pressão deve ser arrefecida naturalmente ou se deve ser utilizado um método de arrefecimento rápido. Pode escolher um destes métodos para libertar a pressão:

- 1. Liberte a pressão naturalmente. Para utilizar este método, retire a panela da fonte de calor e deixe-a repousar até que a pressão baixe naturalmente. Dependendo do volume da panela, isto pode demorar entre 10 a 15 minutos.
- 2. Liberte a pressão arrefecendo a panela com água fria. Este método é utilizado quando é necessário libertar a pressão o mais rapidamente possível, principalmente quando se preparam legumes, marisco ou outros alimentos delicados que são facilmente cozinhados em demasia. Isto é feito levando a panela até ao lava-loiça e deixando correr água fria da torneira sobre a tampa até que o vapor desapareça e o sensor de pressão caia. Pode então abrir a panela com segurança. Ao colocar a panela no lava-loiça, incline-a de modo a que a água fria escorra pelas laterais da panela, longe da pega da tampa e das características de segurança. NOTA: Tenha muito cuidado ao mover a panela de pressão. Não toque na superfície de aço inoxidável, utilize as pegas e, se necessário, utilize proteção.

3. Libertar pressão automaticamente. Para utilizar a opção automática, rode a válvula reguladora de pressão para a posição de libertação de vapor [Q] e o vapor será automaticamente expelido.

Abrindo a panela

Certifique-se de que o sensor de pressão caiu, deslize o botão de abertura/fecho automático para trás e rode a pega da tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Nunca abra a panela virada para o seu rosto, pois pode haver vapor muito quente no seu interior. Para evitar riscos de queimaduras, deixe as gotas de água condensada caírem da tampa para dentro da panela.

6 | ORIENTAÇÕES PARA TEMPOS DE COZIMENTO

A partir do momento em que o vapor expelido pela válvula reguladora de pressão (3) é elevado, diminua a intensidade do fogo e inicie a contagem do tempo de cozedura.

Os tempos de cozedura são aproximados e variam em função da frescura e da qualidade do alimento, do tipo de corte e da água utilizada.

| VEGETAIS                    | P1 Rápido | P2 Super-rápido | CARNES                  | P1 Rápido | P2 Super-rápido |
|-----------------------------|-----------|-----------------|-------------------------|-----------|-----------------|
| Acelga, talos               | 8-10 min  | 4-6 min         | Vaca, boi (bochecha)    | 22-26 min | 18-22 min       |
| Alcachofras médias          | 12-16 min | 8-12 min        | Vitela, redonda inteira | 26-30 min | 18-22 min       |
| Brócolos cortados em quatro | 2-3 min   | 1 min           | Carne de porco (lombo)  | 8-10 min  | 4-6 min         |
| Abóbora picada              | 6-8 min   | 2-4 min         | Frango inteiro          | 18-22 min | 14-18 min       |
| Curgete picada              | 4-6 min   | 1-2 min         | Frango picado           | 12-16 min | 8-12 min        |
| Cardo picado                | 2-3 min   | 1 min           | Frango em quartos       | 28-32 min | 20-24 min       |
| Couve-de-bruxelas           | 6-8 min   | 2-4 min         | Enfopado de borrego     | 24-28 min | 20-24 min       |
| Couve-flor picada           | 2-3 min   | 1 min           | Coelho picado           | 14-16 min | 10-12 min       |
| Vagem                       | 6-8 min   | 2-4 min         |                         |           |                 |
| Repolho                     | 6-8 min   | 2-4 min         | MARISCO E PEIXES        |           |                 |
| Batatas inteiras            | 10-12 min | 6-8 min         | Lula                    | 12-16 min | 8-12 min        |
| Batatas picadas             | 8-10 min  | 4-6 min         | Polvo                   | 12-16 min | 8-12 min        |
| Alho francês inteiro        | 4-6 min   | 1-2 min         | Lagosta, lagostim       | 8-10 min  | 4-6 min         |
| Tomate inteiro              | 8-10 min  | 4-6 min         | Caranguejo              | 8-10 min  | 4-6 min         |
|                             |           |                 | Camarões, gambas        | 2-3 min   | 1 min           |
| LEGUMINOSAS                 |           |                 | Carabineros             | 2-3 min   | 1 min           |
| Feijão branco               | 24-30 min | 16-22 min       | Lombo de peixe <200g.   | 6-8 min   | 2-4 min         |
| Feijão                      | 22-26 min | 18-22 min       | Peixe em doses          | 4-6 min   | 1-2 min         |
| Favas                       | 12-14 min | 8-10 min        |                         |           |                 |
| Lentilhas sem demolhar      | 12-14 min | 8-10 min        | FRUTAS E SOBREMESAS     |           |                 |
| Grão de bico                | 34-38 min | 26-30 min       | Alperces, pêssegos      | 8-10 min  | 2-4 min         |
|                             |           |                 | Pêras, maçãs            | 8-10 min  | 2-4 min         |
| ARROZ (1 copo)              |           |                 | Castanhas               | 12-14 min | 6-8 min         |
| Arroz bomba                 | 8-10 min  | 4-6 min         | Marmelo                 | 14-16 min | 8-10 min        |
| Arroz basmati               | 6-8 min   | 2-4 min         | Flans                   | 10-12 min | 6-8 min         |
| Arroz integral              | 16-20 min | 12-16 min       |                         |           |                 |

## 7 | MANUTENÇÃO DO PAINEL

A panela de pressão deve ser lavada após cada utilização. O corpo da panela pode ser colocado na máquina de lavar louça, mas a tampa deve ser lavada à mão com água morna e sabão neutro, utilizando uma esponja não abrasiva ou uma esponja de aço. Seque com um pano macio imediatamente após a lavagem para manter o seu aspeto original e o seu brilho ao longo do tempo. Nunca utilize agentes corrosivos como lixívia (mesmo diluída em água) ou qualquer tipo de ácido para o limpar.

Não guarde a panela com a tampa. Coloque a tampa da panela virada para baixo. Isto irá garantir que a panela não retém humidade, prolongará a vida útil dos componentes (principalmente a vedação de silicone) e evitará a formação de odores desagradáveis no seu interior.

**Tampa (1).** Não lave a tampa da panela de pressão ou qualquer um dos seus componentes na máquina de lavar louça. Deve ser lavado com água morna e sabão neutro. Limpe a válvula de segurança (7) com uma haste fina, pressionando-a pelo lado interior da tampa.

Para remover os resíduos de alimentos que possam estar depositados na tampa, limpe o sensor de pressão e as válvulas de trabalho e de segurança, aplicando um jato forte de água morna sobre os mesmos.

**Corpo (11).** O corpo da panela pode ser colocado na máquina de lavar louça. Se lavar a panela à mão, lave-a com água e sabão. Não utilize esponjas de metal ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem riscar o acabamento exterior. Os componentes ácidos nos alimentos e no sal podem causar corrosão se deixados em ambientes fechados durante um longo período de tempo. Não utilize o vaso como recipiente de armazenamento. Se algum resíduo permanecer agarrado, adicionaremos água e deixaremos de molho durante algum tempo.

**Junta de silicone (8).** A junta é feita de silicone de longa duração. Lave com água morna e sabão neutro após cada utilização, enxague, seque com um pano seco, aplique um pouco de óleo em tudo (muito pouco) e volte a colocar.

IMPORTANTE: A junta é considerada desgastada quando, devido ao uso, a panela começa a perder vapor por ela e não mantém pressão suficiente; Em qualquer caso, a junta deve ser substituída, pelo menos, de 2 em 2 anos.

**Pega da tampa (5), pega do corpo (10) e pega lateral (9).** Se utiliza a sua panela com frequência, recomendamos que verifique de tempos a tempos se as pegadas superior e inferior, bem como a pega lateral, estão corretamente aparafusadas no lugar. Caso contrário, aperte os parafusos com uma chave de fendas. Verifique se existe algum desgaste na baquelite nestes componentes. Se notar alguma quebra ou fissura, estas precisarão de ser substituídas.

**Válvula reguladora de pressão (3).** Após cada utilização, verifique a válvula reguladora de pressão para garantir que não existem resíduos de qualquer tipo na mesma. Para tal, coloque-o na posição de saída de vapor [Q] e puxe a válvula para cima, tentando rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até atingir a posição de extração [Φ]. Após retirar a válvula, limpe-a fazendo passar água corrente pela mesma. De seguida, segure a tampa contra a luz e olhe pela chaminé onde se encontra a válvula, certificando-se de que não existem partículas de alimentos a bloqueá-la. Para voltar a colocar a válvula no lugar, coloque-a na posição de extração [Φ] e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de libertação de vapor [Q]. Notará imediatamente que está bloqueado no lugar e pode movê-lo para qualquer posição. Se após verificar a válvula verificar que a panela não está a funcionar corretamente, não a utilize em circunstância alguma e leve-a a uma Assistência Técnica Autorizada.



### ATENÇÃO:

Por vezes, o sobreaquecimento da peça pode provocar o aparecimento de iridescência, mas isso não impede que continue a cozinhar nem representa um risco para a saúde da sua família. A dureza da água utilizada para cozinhar os alimentos pode influenciar muito o aparecimento de manchas brancas ou depósitos de cálcio que aderem ao fundo da panela. Para remover estas manchas ou iridescências, basta ferver água e vinagre na proporção de 4 para 1 durante 4 ou 5 minutos. Depois lave normalmente.

## 8 | SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### A PRESSÃO NÃO AUMENTA

#### POSSÍVEIS CAUSAS:

1. A tampa da panela de pressão não está bem fechada.
2. A junta de silicone não está no lugar ou está danificada ou suja.
3. Não há líquido suficiente dentro da panela.

#### SUGESTÃO:

1. Abra novamente a panela e feche a tampa corretamente.
2. Verifique se a junta de silicone está limpa e posicionada corretamente.
3. Verifique se a junta não está gasta. Recomendamos a sua substituição a cada 2 anos se usado regularmente.

### SAI VAPOR CONSTANTE PELA VÁLVULA DE TRABALHO

#### POSSÍVEIS CAUSAS:

1. A intensidade do fogo é muito elevada.
2. A válvula de trabalho está suja.
3. A válvula de trabalho necessita de ser substituída.
4. A válvula de trabalho está na posição de libertação de vapor [Q].

#### SUGESTÃO:

1. Reduza a potência da fonte de calor. Se for um fogão elétrico ou cerâmico, o calor residual pode ser suficiente para cozinhar.
2. Verifique a válvula de trabalho e limpe-a de acordo com as instruções.
3. Confirme se a válvula está na posição correta (1 ou 2).
4. Se após a limpeza e verificação de que a válvula não está obstruída a avaria persistir, proceda à sua substituição.

### O VAPOR ESCAPA PELA TAMPA

#### POSSÍVEIS CAUSAS:

1. A tampa não está bem fechada.
2. A junta de silicone não está no lugar, está suja ou gasta.
3. A panela de pressão está demasiado cheia.

#### SUGESTÃO:

1. Abra novamente a panela e feche a tampa corretamente.
2. Verifique se a junta de silicone está limpa e posicionada corretamente.
3. Verifique se a junta não está gasta. Recomendamos a sua substituição a cada 2 anos se usado regularmente.
4. Para garantir a vedação da panela, lubrifique a junta de silicone com óleo alimentar ou vegetal.
5. Nunca encha a panela mais de 2/3. Para alimentos que tendem a formar espuma, encha apenas até metade.

### ABRIR E FECHAR A TAMPA COM ESFORÇO

#### POSSÍVEIS CAUSAS:

1. Quando abre a panela, ainda há pressão no interior.
2. A junta de silicone não está no lugar ou está danificada ou suja.
3. As pegadas da panela não estão devidamente encaixadas para abrir/fechar.
4. O botão de libertação da pega superior não está na posição correta.

#### SUGESTÃO:

1. Prosiga executando os métodos acima mencionados para fechar a panela.
2. Verifique se o sensor de pressão está na posição mais baixa.
3. Verifique se a junta está em boas condições. Se não estiver gasta, lubrifique-o com um pouco de óleo.
4. Para abrir ou fechar a panela corretamente, rode as pegadas no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário, a partir ou em direção às marcas na tampa e na pega inferior. Ao abrir ou fechar a panela, nunca force a tampa.
5. Verifique se o botão de libertação está na posição aberta.
6. Pressione ligeiramente a extremidade da tampa, na pega lateral superior, para facilitar o fecho.

9 | REPUESTOS | SPARE PARTS | PIÈCES DE RECHANGE | PEÇAS DE REPOSIÇÃO

RELACION DE REPUESTOS DISPONIBLES | LIST OF AVAILABLE SPARE PARTS | LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE DISPONIBLES | LISTA DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO DISPONÍVEIS

Dirijase al Servio Técnico Autorizado para la sustitución de las piezas y utilice solo recambios originales.

Contact an authorized technical service center for replacement parts and use only original spare parts.

Contactez un centre de service technique agréé pour les pièces de rechange et utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

Contacte um centro de assistência técnica autorizado para obter peças de substituição e utilize apenas peças de substituição originais.

| REF      | NAME                                                                                                                      | EAN13         | SPARE N°    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| 00179010 | <b>Junta de cierre de silicona</b>   Silicone seal gasket   Joint d'étanchéité en silicone   Junta de vedação em silicone | 8429113648565 | 59REMEJUSOR |
| 00180011 | <b>Válvula de trabajo</b>   Working valve   Soupape de travail   Válvula de trabalho                                      | 8429113648596 | 59REMEVTSTE |
| 00179012 | <b>Válvula de seguridad</b>   Safety valve   Soupape de sécurité   Válvula de segurança                                   | 8429113648558 | 59REMEVASOR |
| 00179013 | <b>Chimenea</b>   Steam pipe   Conduite de vapeur   Cano de vapor                                                         | 8429113648572 | 59REMECHIOR |
| 00180015 | <b>Mango de tapa</b>   Lid handle   Poignée du couvercle   Pega da tampa                                                  | 8429113648602 | 59REMEMSSTE |
| 00180016 | <b>Mango de cuerpo</b>   Body handle   Poignée latérale   Pega lateral                                                    | 8429113648619 | 59REMEMISTE |
| 00180014 | <b>Asa lateral</b>   Side handle   Poignée de fermeture supérieure   Pega de fecho superior                               | 8429113648626 | 59REMEALSTE |

SOCIEDAD  
GASTRONOMICA  
ALZA



alza.es





**ALZA S.L.**

Paseo Angel de la Guarda, 3 | E-20540 Escoriaza SPAIN  
Tel. 943 714 131 | Tel.Inter +34 943 714 881 | Fax. +34 943 714 387  
atencioncliente@alza.es | **www.alza.es**

