

SYMA

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. | 6 - Mango superior. | 11 - Asa lateral. |
| 2 - Sensor de presión. | 7 - Válvula de seguridad. | 12 - Cuerpo de la olla. |
| 3 - Válvula de trabajo. | 8 - Ventana de seguridad. | 13 - Fondo termodifusor. |
| 4 - Chimenea. | 9 - Junta de cierre de silicona. | |
| 5 - Botón de apertura. | 10 - Mango inferior. | |



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 SYMA 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 sobrepasa 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

Este modelo de olla ha sido diseñado con 5 sistemas de seguridad. Antes de utilizarla por primera vez, por favor, dedique un tiempo a familiarizarse con estos dispositivos y cómo se trabaja con ellos.

- 1. Bloqueo fácil (5):** Gracias a este sistema la olla a presión se bloqueará automáticamente sólo si la tapa y el cuerpo están correctamente alineados de acuerdo con las instrucciones de cierre. Este sistema evita accidentes debido a un cierre incorrecto de la olla. Si el botón de apertura (5) no retrocede, la olla no generará presión. La olla a presión estará correctamente cerrada cuando los mangos de la tapa y del cuerpo estén alineados y se escuche un pequeño "click". Fácil y seguro.
- 2. Sensor de presión (2):** Si la olla tiene presión en su interior, el sensor permanece arriba impidiendo que podamos abrir la olla. Sólo se podrá abrir cuando todo el vapor haya sido liberado, la olla no tenga presión en su interior y el sensor esté abajo. El sensor de presión levantado quiere decir que todavía hay presión en el interior de la olla, por lo que usted no debe abrir la tapa en ese momento.
- 3. Válvula de trabajo (3):** Una vez que la olla ha llegado a la presión de trabajo, esta válvula libera el vapor sobrante, manteniendo la presión constante en el interior.
- 4. Válvula de seguridad (7):** Si por alguna circunstancia la válvula de trabajo se obstruyese o no funcionase y se produce un aumento de presión en la olla, entraría en funcionamiento la válvula de seguridad dejando salir el vapor y equilibrando la sobrepresión. Si esto ocurriese, retire la olla de la fuente de calor, espere a que pierda la presión para abrirla y proceder a la limpieza de la válvula de trabajo con abundante agua y jabón. Si persiste el problema deberá llevar la olla a un Servicio Técnico Autorizado.
- 5. Ventana de seguridad (8):** En el supuesto que se obstruyan los dispositivos de seguridad anteriores, la junta de silicona (9) se deformaría para descomprimir la presión de la olla a través de la ventana que se encuentra en el borde de la tapa. Si esto ocurriese, deberá de llevar la olla al Servicio Técnico Autorizado más próximo para que revise todos los sistemas de seguridad.

POSICIONES DE LA VÁLVULA DE TRABAJO

Liberación de vapor: Cuando la válvula se sitúa en esta posición, la olla automáticamente libera todo el vapor contenido. Después que termine el proceso usted podrá abrir la tapa. Como sistema extra de seguridad, si el nivel interno de presión siguiera siendo alto usted no podrá abrir la tapa hasta que no alcance los niveles apropiados.

Le sugerimos que cuando opere con la válvula de trabajo se proteja las manos, este componente podría estar demasiado caliente debido a las características de salida del vapor.

1 - Cocinar bajo presión: El nivel de presión de esta olla se sitúa en 100 kPa. La válvula de trabajo mantendrá estable la presión en el interior de la olla.



OTRAS CARACTERÍSTICAS

1. El fondo termodifusor de triple capa está especialmente diseñado para una resistencia extra y una distribución uniforme del calor.
2. El espesor de la base es mayor que en ollas a presión comunes, lo que aporta una absorción extra del calor.
3. No es necesario una liberación continua del vapor. Sólo tiene que usar el calor necesario para mantener la presión y dejar trabajar a la olla.

MODELO DE OLLA A PRESIÓN: SYMA

CAPACIDADES DE LAS OLLAS A PRESIÓN: 4L, 6L, 8L, 4+6L

PRESIÓN DE TRABAJO: 100 kPa PRESIÓN DE SEGURIDAD: 180 kPa



ATENCIÓN:

NO UTILICE LA OLLA A PRESIÓN PARA FREÍR CON ACEITE. UTILICE SIEMPRE AL MENOS 1/4 DE LITRO DE LIQUIDO 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, después enjuáguela y séquela usando un paño suave. A partir de este momento, la olla está lista para su uso.

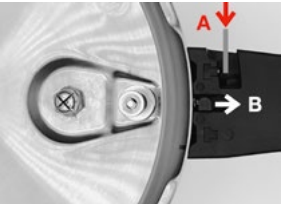
2.LLENADO

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 mas allá de 1/2 de su capacidad.

3.COMPROBACION DE LAS VALVULAS

Revise las válvulas para asegurarse que no estan obstruidas:

1. Sensor de presión (2): Retire la tapa y gírela. En la parte trasera del mango verá un tope. Púlese suavemente con un elemento puntiagudo (ej. un destornillador). Inmediatamente el sistema de cerrado se moverá a la posición "B". En esta posición la tapa estaría cerrada. Deje deslizarse hacia arriba y hacia abajo el sensor de presión para cerciorarse que se mueve libremente. Es muy importante porque este dispositivo de seguridad estará bloqueando el sistema de apertura cuando haya una mínima presión dentro de la olla. Después de la comprobación, presione el botón de apertura para dejar el sistema de apertura y cierre nuevamente en posición de uso.



2. Válvula de seguridad (7): Dentro del sensor de presión se encuentra la válvula de seguridad. Se trata de un resorte de la válvula. Para comprobar que no está bloqueada debe pulsarla suavemente en el centro. Sentirá una pequeña resistencia por el muelle que contiene, pero deberá poder moverse fácilmente. Si cree que la pieza está bloqueada, no utilice la olla a presión, límpiela o reponga la válvula de seguridad antes de volver a usarla.

3. Válvula de trabajo (3): Retire la válvula de trabajo y, desde la parte interior de la tapa, compruebe que tanto la válvula de trabajo como la chimenea se encuentran totalmente limpias y sin obstrucciones.

Si observase un mal funcionamiento de las válvulas o que estas hayan dejado de funcionar, lleve su olla a un Servicio Técnico Autorizado, será necesario revisar dichos dispositivos de seguridad.

4. Junta de cierre (9): Es importante que compruebe además, la elasticidad de la junta, la limpieza de dicha junta, así como la limpieza del borde de la olla sobre la que debe asentar. Si observa que la junta está agrietada o endurecida, sustitúyala por una nueva. Coloque la junta con cuidado, asegúrese de que la sitúa en la parte superior dentro de las pestañas del interior de la tapa.



4.CERRAR LA OLLA

Para cerrar la olla haga coincidir las dos muescas, una en la tapa y la otra en el mango inferior, presione la tapa ligeramente y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que los dos mangos coincidan, entonces, escuchará un clic. El botón de apertura (5) retrocederá automáticamente. La olla estará correctamente cerrada. Si usted no cierra adecuadamente la tapa, el botón de apertura no se moverá. Incluso si usted pone la olla en el fuego, el vapor empezará a liberarse.

5.COCINAR

Coloque la olla bien cerrada en una fuente de calor del tamaño de la base de la olla. Una vez cerrada la olla, para generar presión, gire la válvula de trabajo a la posición 1, y suba la intensidad de la fuente de calor a potencia máxima. El aire que pueda quedar en el interior de la olla será liberado por el sensor de presión (2) justo cuando empiece a generarse presión en el interior. Cuando la válvula de trabajo (3) empiece a liberar vapor debemos reducir la intensidad de la fuente de calor a potencia media - baja y comenzar a contar el tiempo de cocción.

5.ABRIR LA OLLA

Gracias a los dispositivos de seguridad, la olla a presión sólo se podrá abrir cuando no contenga presión en su interior. La presión se puede reducir de las siguientes maneras: Liberación natural de la presión: Retire la olla a presión de la fuente de calor y déjela que se enfríe. Dependiendo de la cantidad de alimento que haya en su interior podría tardar alrededor de 10 a 15 minutos. Pasado este tiempo, gire la válvula de trabajo (3) a la posición de liberación de vapor y compruebe que el sensor de presión (2) haya bajado para poder abrir la olla de forma segura. Liberación automática: Retire la olla de la fuente de calor, coloque la válvula de trabajo (3) en la posición de liberación de vapor para que el vapor salga completamente y así poder retirar la tapa de forma segura. Reducción rápida de la presión: Este método se usa para liberar el vapor lo más rápido posible, principalmente se usa para verduras, pescado y otros productos que pueden cocinarse rápidamente. Para usar este método, retire la olla de la fuente de calor, colóquela en el fregadero y deje caer el agua fría sobre la tapa hasta que el vapor desaparezca totalmente y el sensor de presión (2) baje. Cuando coloque la olla en el fregadero, inclínela para que al agua corra mejor. No habrá presión en la olla mientras el sensor de presión (2) se encuentre en su posición más baja. Después de que toda la presión haya sido liberada, para poder abrir la olla, deslice el botón de apertura (5) hacia delante. Agarre el mango del cuerpo con su mano izquierda, y con la derecha sujete el mango de la tapa y gírelo suavemente en sentido contrario de las agujas del reloj para poder abrir la olla fácilmente.

6 | TIEMPOS ORIENTATIVOS DE COCCION

Los tiempos de cocción cuentan a partir del momento en el que la válvula de trabajo (3) comienza a liberar vapor. Entonces baje la fuente de calor a potencia media/baja para mantener estable la presión dentro de la olla. Los tiempos son orientativos, varían según la frescura y calidad de los alimentos, tipo de corte, agua utilizada...

CALDOS, SOPAS Y CREMAS		Puerros	2-4 min	Vaca, novilla, buey (ossobuco)	30-35 min
Caldo de ave	14-18 min	Remolacha	16-20 min	Vaca, novilla, buey (rabo)	42-46 min
Caldo de carne	22-28 min	Tomates (cuartos)	2-4 min	Vaca, novilla, buey (redondo)	42-46 min
Caldo de pescado	8-12 min	Zanahorias (troceadas)	2-4 min	Ternera (callos)	38-42 min
Caldo de verduras	6-10 min			Ternera (estofado)	18-22 min
Crema de brócoli	4-6 min	LEGUMBRES		Cerdo (carrilleras)	26-30 min
Crema de calabaza	6-8 min	Alubias blancas	20-24 min	Cerdo (costillas)	22-26 min
Crema de champiñones	2-4 min	Alubias pintas	22-26 min	Cerdo (estofado)	18-22 min
Crema de espárragos	4-6 min	Alubias rojas	24-28 min	Pollo (estofado)	18-22 min
Crema de puerros	4-6 min	Garbanzos	30-34 min	Pollo (muslos)	12-14 min
Puré de patata	10-12 min	Habas	12-14 min	Pollo (pechugas)	10-12 min
Sopa de cebolla	4-6 min	Lentejas pardinas	14-16 min	Cordero (costillas)	10-12 min
				Cordero (estofado)	18-22 min
				Gallina, pavo (estofado)	22-26 min
ARROCES		PESCADOS Y MARISCOS		Gallina, pavo (muslos)	18-22 min
Arroz blanco (grano largo)	4-6 min	Pescado al vapor (entero)	3-5 min	Gallina, pavo (pechugas)	16-20 min
Arroz blanco (grano redondo)	6-8 min	Almejas, mejillones, vieiras	1-2 min	Codornices (troceadas)	8-10 min
Arroz integral	12-14 min	Calamares, chipirones	3-5 min	Caracoles	8-12 min
		Langosta, bogavante (>600g)	3-5 min	Venado, corzo, jabalí (estofado)	22-26 min
		Pulpo	10-14 min		
VERDURAS Y HORTALIZAS		CARNES, AVES Y CAZA		FRUTAS Y POSTRES	
Acelgas	2-4 min	Vaca, novilla, buey (carrilleras)	30-34 min	Albaricoques, melocotones	4-6 min
Alcachofas (meadianas)	8-10 min	Vaca, novilla, buey (costillas)	30-35 min	Arándanos	2-4 min
Brocoli (cuartos)	4-6 min	Vaca, novilla, buey (estofado)	20-24 min	Membrillo	8-10 min
Coliflor (cuartos)	4-6 min	Vaca, novilla, buey (lengua)	40-44 min	Peras, manzanas	2-4 min
Judías verdes	3-5 min				
Patatas (troceadas)	4-6 min				

7 | MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA OLLA

Lave la olla después de cada uso con agua tibia, jabón para vajillas y una esponja o estropajo no abrasivo.

Evite en lo posible el uso de máquinas lavavajillas. Algunos jabones y sales que se comercializan, pueden ser altamente corrosivos. Un mal aclarado al final del ciclo, puede hacer que se formen depósitos de jabón o sal en los sistemas de seguridad de la tapa.

Nunca utilice agentes corrosivos como lejía (ni siquiera diluida en agua), ni cualquier tipo de ácido para limpiarla.

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. No limpie la tapa en el lavavajillas.

CUERPO

Lavar con agua y jabón. No usar detergentes abrasivos y utilizar cepillos y esponjas que no rallen la superficie exterior.

En el caso de que quede algún resto pegado pondremos agua y dejaremos un rato en remojo.

El cuerpo de la olla puede ser lavado en el lavavajillas, sin embargo desaconsejamos su uso para la tapa.

JUNTA DE SILICONA

La junta es de silicona de larga duración. Lávela con agua tibia y jabón neutro después de cada uso, enjuague, séque con un paño seco, aplique un poco de aceite a toda ella (muy poco) y vuelva a colocarla. Siga este procedimiento cada vez que la limpie para asegurar el futuro adecuado de la junta.

La junta de silicona 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.

VALVULAS DE TRABAJO Y SEGURIDAD

Las válvulas son los dispositivos de seguridad más importantes de su olla a presión. Siempre debe revisarlas para asegurarse que no están obstruidas.

Válvula de trabajo: Retire la válvula de trabajo (3) y lave dicha válvula y la chimenea donde se aloja aplicando un chorro de agua tibia y jabón neutro. Puede ayudarse de una varilla fina para asegurarse que las partes quedan libres de cualquier elemento o resto de comida.

Válvula de seguridad: Compruebe que la válvula de seguridad (7) funciona correctamente presionando dicha válvula con una varilla fina desde la parte interna de la tapa. Si observa que la válvula se bloquea, lávela con agua tibia y jabón neutro.

GUARDAR LA OLLA

Después de limpiarla y secarla con un trapo, guarde la olla sin cerrar. Para ello coloque la tapa vuelta hacia arriba, de manera que la junta de silicona quede al aire libre y pueda secarse completamente.



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).
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 inferior. 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, justo enfrente del mango, para facilitar el cierre.

1 | PRODUCT DESCRIPTION



- | | | |
|----------------------|----------------------|-----------------------------|
| 1 - Pot Lid. | 6 - Upper handle. | 11 - Side handle |
| 2 - Pressure sensor. | 7 - Security valve. | 12 - Pot body. |
| 3 - Working valve. | 8 - Security window. | 13 - Thermodiffuser bottom. |
| 4 - Steam pipe. | 9 - Silicone gasket. | |
| 5 - Opening button. | 10 - Lower handle. | |



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 SYMA 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

This pressure cooker model has been designed with five safety systems. Before using it for the first time, please take some time to familiarize yourself with these devices and how to operate them.

- 1. Easy lock (5):** Thanks to this system, the pressure cooker will lock automatically only if the lid and body are correctly aligned according to the closing instructions. This system prevents accidents due to improper closing of the cooker. If the opening button (5) does not return, the cooker will not generate pressure. The pressure cooker will be properly closed when the lid and body handles are aligned and a small "click" is heard. Easy and safe.
- 2. Pressure sensor (2):** If the pot has pressure inside, the sensor remains up, preventing us from opening it. It can only be opened when all the steam has been released, the pot has no pressure inside and the sensor is down. The pressure sensor raised means that there is still pressure inside the pot, so you should not open the lid at that time.
- 3. Working valve (3):** Once the pot has reached working pressure, this valve releases the excess steam, maintaining constant pressure inside.
- 4. Security valve (7):** If for any reason the working valve becomes clogged or does not work and there is an increase in pressure in the pot, the safety valve will come into operation, releasing the steam and balancing the overpressure. If this happens, remove the pot from the heat source, wait for it to lose pressure before opening it and proceed to clean the working valve with plenty of soap and water. If the problem persists, you should take the pot to an Authorized Technical Service.
- 5. Security window (8):** In the event that the previous safety devices are obstructed, the silicone gasket (9) would deform to release the pressure of the pot through the window located on the edge of the lid. If this happens, you should take the pot to the nearest Authorized Technical Service to have all the safety systems checked.

WORKING VALVE POSITIONS

 - **Steam release:** When the valve is placed in this position, the pot automatically releases all the steam it contains. Once the process is complete, you can open the lid. As an added safety feature, if the internal pressure level remains high, you won't be able to open the lid until it reaches the appropriate level.

We suggest that you protect your hands when operating the working valve, as this component could be too hot due to the steam output characteristics.

1 - Cooking under pressure: The pressure level of this cooker is 100 kPa. The working valve will maintain stable pressure inside the pot.



OTHER FEATURES

1. The triple-layer thermo-diffusing bottom is specially designed for extra strength and even heat distribution.
2. The thickness of the base is greater than in common pressure cookers, which provides extra heat absorption.
3. Continuous steam release isn't necessary. Just use the heat needed to maintain pressure and let the pressure cooker work.

PRESSURE COOKER MODEL: SYMA

PRESSURE COOKER CAPACITIES: 4L, 6L, 8L, 4+6L

WORKING PRESSURE: 100 kPa

SAFETY PRESSURE: 180 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 pot with the lid several times, while empty. It is a simple operation but nevertheless requires 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 cooker is now ready for use.

2. FILLING THE COOKER

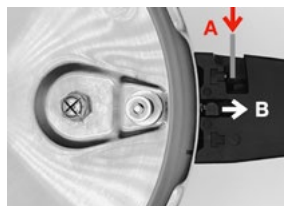
The minimum amount of liquid (water, meat broth, wine, etc.) to use is 1/4 liter. This ensures steam circulation and prevents damage to the pot.

The maximum amount of liquid should be filled to 2/3 of the pot's capacity. However, if you 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**.

3. CHECKING THE VALVES

Check the valves to make sure they are not clogged:

1. Pressure sensor (2): Remove the lid and turn it. You'll see a stop on the back of the handle. Gently press it with a pointed object (e.g., a screwdriver). The locking system will immediately move to position "B." In this position, the lid is closed. Let the pressure sensor slide up and down to ensure it moves freely. It is very important because this safety device will be blocking the opening system when there is minimal pressure inside the pot. After checking, press the opening button to leave the opening and closing system back in the use position.



2. Security valve (7): Inside the pressure sensor is the safety valve. It's a spring-loaded valve. To check that it's not blocked, gently press the center of the valve. You'll feel a slight resistance from the spring inside, but it should move easily. If you think the part is blocked, do not use the pressure cooker; clean it or replace the safety valve before using it again.

3. Working valve (3): Remove the working valve and, from the inside of the cover, check that both the working valve and the chimney are completely clean and unobstructed.

If you observe a malfunction of the valves or if they have stopped working, take your pot to an Authorized Technical Service, it will be necessary to check these safety devices.

4. Silicone gasket (9): It's also important to check the elasticity of the silicone gasket, the cleanliness of the gasket, and the cleanliness of the rim of the pot on which it sits. If you notice that the gasket is cracked or hardened, replace it with a new one.

Place the gasket carefully, making sure you place it at the top inside the tabs on the inside of the lid.



4. CLOSE THE COOKER

To close the pot, match the two notches, one on the lid and the other on the lower handle, press the lid lightly and turn it clockwise until the two handles match, then you will hear a click.

The opening button (5) will automatically retract. The pressure cooker will be properly closed. If you don't close the lid properly, the opening button will not move. Even if you put the pot on the stove, steam will begin to escape.

5. COOK

Place the tightly closed pot on a heat source about the size of the bottom of the pot. Once the pot is closed, to generate pressure, turn the work valve to position 1, and increase the intensity of the heat source to maximum power.

Any air that may be left inside the pressure cooker will be released by the pressure sensor (2) just when pressure begins to build inside. When the working valve (3) begins to release steam, we must reduce the intensity of the heat source to medium-low power and begin counting the cooking time.

5. OPEN THE COOKER

Thanks to the safety devices, the pressure cooker can only be opened when there is no pressure inside. The pressure can be reduced in the following ways:

Natural pressure release: Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool. Depending on the amount of food inside, it could take around 10 to 15 minutes.

After this time, turn the working valve (3) to the steam release position  and check that the pressure sensor (2) has lowered to be able to open the pot safely.

Automatic release: Remove the pot from the heat source, set the working valve (3) to the steam release position  so that the steam can escape completely and the lid can be safely removed.

Rapid pressure reduction: This method is used to release steam as quickly as possible, and is primarily used for vegetables, fish, and other items that can be cooked quickly. To use this method, remove the pot from the heat source, place it in the sink and run cold water over the lid until the steam disappears completely and the pressure sensor (2) goes down. When placing the pot in the sink, tilt it so that the water runs better.

There will be no pressure in the cooker while the pressure sensor (2) is in its lowest position. After all the pressure has been released, to open the cooker, slide the opening button (5) forward. Grab the body handle with your left hand, and with your right hand, hold the lid handle and gently turn it counterclockwise to easily open the cooker.

6 | GUIDANCE COOKING TIMES

Cooking times count from the moment the working valve (3) begins to release steam. Then, reduce the heat source to medium/low power to maintain stable pressure inside the pot.

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

BROTHS, SOUPS AND CREAMS

Chicken broth	14-18 min
Meat broth	22-28 min
Fish broth	8-12 min
Vegetable broth	6-10 min
Broccoli broth	4-6 min
Pumpkin cream	6-8 min
Mushroom cream	2-4 min
Asparagus cream	4-6 min
Leek cream	4-6 min
Mashed potatoes	10-12 min
Onion soup	4-6 min

Leeks	2-4 min
Beetroot	16-20 min
Tomatoes (quarters)	2-4 min
Carrots (cut)	2-4 min

LEGUMES

White beans	20-24 min
Beans	22-26 min
Red beans	24-28 min
Chickpeas	30-34 min
Broad beans	12-14 min
Pardina lentils	14-16 min

RICE

White rice (long grain)	4-6 min
White rice (round grain)	6-8 min
Brown rice	12-14 min

FISH AND SEAFOOD

Steamed fish (whole)	3-5 min
Clams, mussels, scallops	1-2 min
Squid	3-5 min
Lobster (>600g)	3-5 min
Octopus	10-14 min

VEGETABLES

Chard	2-4 min
Artichokes (meadian)	8-10 min
Broccoli (quarters)	4-6 min
Cauliflower (quarters)	4-6 min
Green beans	3-5 min
Potatoes (cut into pieces)	4-6 min

MEAT, POULTRY AND HUNTING

Cow, heifer, ox (cheekpieces)	30-34 min
Cow, heifer, ox (ribs)	30-35 min
Cow, heifer, ox (stew)	20-24 min
Cow, heifer, ox (tongue)	40-44 min

Cow, heifer, ox (ossobuco)	30-35 min
Cow, heifer, ox (tail)	42-46 min
Cow, heifer, ox (round)	42-46 min
Beef (tri-pe)	38-42 min
Beef (stew)	18-22 min
Pig (cheekpieces)	26-30 min
Pig (ribs)	22-26 min
Pig (stew)	18-22 min
Chicken (stew)	18-22 min
Chicken (thighs)	12-14 min
Chicken (breasts)	10-12 min
Lamb (ribs)	10-12 min
Lamb (stew)	18-22 min
Hen, turkey (stew)	22-26 min
Hen, turkey (thighs)	18-22 min
Hen, turkey (breasts)	16-20 min
Quail (cut into pieces)	8-10 min
Snails	8-12 min
Deer, wild boar (stew)	22-26 min

FRUITS AND DESSERTS

Apricots, peaches	4-6 min
Blueberries	2-4 min
Quince	8-10 min
Pears, apples	2-4 min

7 | MAINTENANCE AND CLEANING OF THE PRESSURE COOKER

Wash the pot after each use with warm water, dish soap, and a non-abrasive sponge or scouring pad.

Avoid using dishwashers if possible. Some commercially available soaps and salts can be highly corrosive. Inadequate rinsing at the end of the cycle can cause soap or salt deposits to form on the lid's safety features.

Never use corrosive agents such as bleach (even diluted in water) or any type of acid to clean it.

LID

To remove food residue that may have settled on the lid, clean the pressure sensor and the operating and safety valves by running a strong stream of warm water over them. Avoid cleaning the lid in the dishwasher.

BODY

Wash with soap and water. Do not use abrasive detergents and use brushes and sponges that will not scratch the exterior surface.

If any residue remains, add water and let it soak for a while.

The body of the pot can be washed in the dishwasher; however, we do not recommend using it for the lid.

SILICONE GASKET

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 all of it (very little), and replace it. Follow this procedure every time you clean it to ensure the gasket's long-lasting performance.

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

WORKING AND SECURITY VALVES

The valves are the most important safety devices on your pressure cooker. You should always check them to make sure they're not clogged.

Working valve: Remove the working valve (3) and wash it and the steam pipe where it is housed by applying a jet of warm water and neutral soap. You can use a thin rod to ensure that the parts are free of any element or food residue.

Security valve: Check that the safety valve (7) is working properly by pressing it with a thin rod from the inside of the lid. If you notice that the valve is blocked, wash it with warm water and neutral soap.

STORE THE PRESSURE COOKER

After cleaning and wiping dry, store the pot unclosed. To do this, place the lid facing upwards, so that the silicone gasket is exposed to the air and can dry completely.



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).
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 in front of the handle, to facilitate closing.

1 | PRÉSENTATION DU PRODUIT



- 1 - Couvercle de pot.
2 - Capteur de pression.
3 - Soupape de travail.
4 - Cheminée.
5 - Bouton d'ouverture.

- 6 - Poignée supérieure.
7 - Soupape de sécurité.
8 - Fenêtre de sécurité.
9 - Joint d'étanchéité en silicone.

- 10 - Poignée inférieure.
11 - Poignée latérale.
12 - Corps du pot.
13 - 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 ALZA 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 SYMA 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

Ce modèle d'autocuiseur a été conçu avec 5 systèmes de sécurité. Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez prendre le temps de vous familiariser avec ces appareils et de savoir comment les utiliser.

1. Fermeture facile (5): Grâce à ce système, l'autocuiseur se verrouillera automatiquement uniquement si le couvercle et le corps sont correctement alignés selon les instructions de fermeture. Ce système évite les accidents dus à une mauvaise fermeture du pot. Si le bouton d'ouverture (5) ne recule pas, le pot ne générera pas de pression. L'autocuiseur sera correctement fermé lorsque les poignées du couvercle et du corps seront alignées et qu'un petit « clic » se fera entendre. Facile et sûr.

2. Capteur de pression (2): Si l'autocuiseur a de la pression à l'intérieur, le capteur reste en haut, nous empêchant d'ouvrir l'autocuiseur. Il ne peut être ouvert que lorsque toute la vapeur a été libérée, que le pot n'a plus de pression à l'intérieur et que le capteur est en bas. Le capteur de pression étant soulevé, cela signifie qu'il y a toujours de la pression à l'intérieur du pot, vous ne devez donc pas ouvrir le couvercle pour le moment.

3. Soupape de travail (3): Une fois que le pot a atteint la pression de travail, cette soupape libère l'excès de vapeur, maintenant une pression constante à l'intérieur.

4. Soupape de sécurité (7): Si pour une raison quelconque la soupape de travail se bouche ou ne fonctionne pas et qu'une augmentation de pression se produit dans l'autocuiseur, la soupape de sécurité fonctionnera, permettant à la vapeur de s'échapper et équilibrant la surpression. Si cela se produit, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, attendez que la pression baisse avant de l'ouvrir et nettoyez la soupape de fonctionnement avec beaucoup d'eau et de savon. Si le problème persiste, vous devez apporter l'autocuiseur à un service technique agréé.

5. Fenêtre de sécurité (8): Dans le cas où les dispositifs de sécurité précédents seraient obstrués, le joint en silicone (9) se déformerait pour décompresser la pression du pot à travers la fenêtre située sur le bord du couvercle. Si cela se produit, vous devez apporter l'autocuiseur au service technique agréé le plus proche pour faire vérifier tous les systèmes de sécurité.

POSITIONS DE LA SOUPAPE DE TRAVAIL

Sortie de vapeur: Lorsque la soupape est placée dans cette position, l'autocuiseur libère automatiquement toute la vapeur qu'elle contient. Une fois le processus terminé, vous pouvez ouvrir le couvercle. Comme système de sécurité supplémentaire, si le niveau de pression interne reste élevé, vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle tant qu'il n'aura pas atteint les niveaux appropriés.

Nous vous suggérons de protéger vos mains lorsque vous actionnez la soupape de travail, ce composant pourrait être trop chaud en raison des caractéristiques de sortie de vapeur.

1 - Cuisson sous pression: Le niveau de pression de cet autocuiseur est de 100 kPa. La soupape de travail maintiendra la pression à l'intérieur de l'autocuiseur stable.



AUTRES FONCTIONNALITÉS

1. Le fond diffuseur de chaleur à triple couche est spécialement conçu pour une résistance supplémentaire et une répartition uniforme de la chaleur.
2. La base est plus épaisse que dans les autocuiseurs conventionnels, ce qui permet une absorption supplémentaire de la chaleur.
3. Une libération continue de vapeur n'est pas nécessaire. Il suffit d'utiliser la chaleur nécessaire pour maintenir la pression et de laisser le pot travailler.

MODÈLE AUTOCUISEUR: SYMA

CAPACITÉS DE L'AUTOCUISEUR: 4L, 6L, 8L, 4+6L

PRESSIION DE TRAVAIL: 100 kPa PRESSIION DE SÉCURITÉ: 180 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 NOURRITURE SUR VOUS.

NE JAMAIS UTILISER LA FORCE POUR OUVRIR LE COUVERCLE.

5 | MODE D'EMPLOI DE L'AUTOCUISEUR

1. MISE EN SERVICE

Refermer l'autocuiseur 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, l'autocuiseur est prêt à être utilisé.

2. REMPLISSAGE

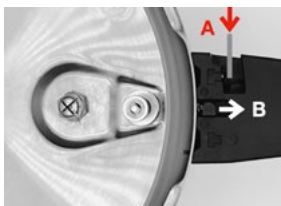
La quantité minimale de liquide (eau, bouillon de viande, vin, etc.) à utiliser est de 1/4 de litre, cela assure la circulation de la vapeur et évite d'endommager l'autocuiseur.

La quantité maximale de remplissage est de 2/3 de la capacité du pot. Toutefois, 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 l'autocuiseur à plus de la moitié.

3. VÉRIFICATION DES SOUPAPES

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

1. Capteur de pression (2): Retirez le couvercle et tournez-le. À l'arrière de la poignée, vous verrez une butée. Appuyez doucement dessus avec un objet pointu (p.e. un tournevis). Immédiatement, le système de fermeture se déplacera vers la position «B». Dans cette position, le couvercle serait fermé. Faites glisser le capteur de pression de haut en bas pour vous assurer qu'il se déplace librement. Ceci est très important car ce dispositif de sécurité bloquera le système d'ouverture lorsqu'il y aura une pression minimale à l'intérieur de l'autocuiseur. Après vérification, appuyez sur le bouton d'ouverture pour remettre le système d'ouverture et de fermeture en position de fonctionnement.



2. Soupape de sécurité (7): À l'intérieur du capteur de pression se trouve la soupape de sécurité. Il s'agit d'un ressort de soupape. Pour vérifier qu'il n'est pas bloqué, il faut appuyer doucement au centre. Vous sentirez une légère résistance du ressort à l'intérieur, mais vous devriez pouvoir le déplacer facilement. Si vous pensez que la pièce est bloquée, n'utilisez pas l'autocuiseur, nettoyez-le ou remplacez la soupape de sécurité avant de le réutiliser.

3. Soupape de travail (3): Retirez la soupape de travail et, de l'intérieur du couvercle, vérifiez que la vanne de travail et la cheminée sont complètement propres et exemptes de toute obstruction.

Si vous constatez un dysfonctionnement des soupapes ou qu'elles ne fonctionnent plus, apportez votre autocuiseur à un Service Technique Agréé, il sera nécessaire de vérifier ces dispositifs de sécurité.

4. Joint d'étanchéité (9): Il est important de vérifier également l'élasticité du joint, la propreté dudit joint, ainsi que la propreté du bord du pot sur lequel il doit reposer. Si vous remarquez que le joint est fissuré ou durci, remplacez-le par un neuf.

Placez soigneusement le joint en vous assurant qu'il se trouve en haut à l'intérieur des languettes à l'intérieur du couvercle.



4. FERMER L'AUTOCUISEUR

Pour fermer l'autocuiseur, faites correspondre les deux encoches, l'une sur le couvercle et l'autre sur la poignée inférieure, appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux poignées correspondent, vous entendrez alors un clic.

Le bouton d'ouverture (5) se rétractera automatiquement. L'autocuiseur sera correctement fermé. Si vous ne fermez pas correctement le couvercle, le bouton de déverrouillage ne bougera pas. Même si vous mettez l'autocuiseur sur le feu, de la vapeur commencera à se libérer.

5. CUISINER

Placez l'autocuiseur bien fermé sur une source de chaleur de la taille du fond du pot. Une fois le pot fermé, pour générer de la pression, tournez la soupape de travail sur la position **1** et augmentez l'intensité de la source de chaleur jusqu'à la puissance maximale.

L'air qui pourrait rester à l'intérieur de l'autocuiseur sera libéré par le capteur de pression (2) juste au moment où la pression commence à monter à l'intérieur. Lorsque la soupape de travail (3) commence à libérer de la vapeur, nous devons réduire l'intensité de la source de chaleur à puissance moyenne-faible et commencer à compter le temps de cuisson.

5. OUVRIR L'AUTOCUISEUR

Grâce aux dispositifs de sécurité, l'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsqu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. La pression peut être réduite des manières suivantes:

Libération naturelle de la pression: Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir. Selon la quantité de nourriture à l'intérieur, cela peut prendre environ 10 à 15 minutes.

Après ce temps, tournez la soupape de travail (3) en position de sortie de vapeur  et vérifiez que le capteur de pression (2) est retombé afin de pouvoir ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité.

Libération automatique: Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, placez la soupape de travail (3) sur la position de libération de vapeur  afin que la vapeur puisse s'échapper complètement et que le couvercle puisse être retiré en toute sécurité.

Réduction rapide de la pression: Cette méthode est utilisée pour libérer la vapeur le plus rapidement possible, principalement utilisée pour les légumes, le poisson et d'autres produits pouvant être cuits rapidement. Pour utiliser cette méthode, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, placez-la dans l'évier et faites couler de l'eau froide sur le couvercle jusqu'à ce que la vapeur disparaisse complètement et que le capteur de pression (2) baisse. Lorsque vous placez l'autocuiseur dans l'évier, inclinez-la pour que l'eau s'écoule mieux.

Il n'y aura pas de pression dans l'autocuiseur tant que le capteur de pression (2) est dans sa position la plus basse. Une fois toute la pression relâchée, pour ouvrir le pot, faites glisser le bouton d'ouverture (5) vers l'avant. Saisissez la poignée du corps avec votre main gauche et, avec votre main droite, tenez la poignée du couvercle et tournez-la doucement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir facilement le pot.

6 | TEMPS DE CUISSON INDICATIFS

Les temps de cuisson comptent à partir du moment où la soupape de travail (3) commence à libérer de la vapeur. Baissez ensuite la source de chaleur à puissance moyenne/faible pour maintenir la pression stable.

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

BOUILLONS, SOUPES ET CRÈMES

Bouillon de poulet	14-18 min
Bouillon de bœuf	22-28 min
Bouillon de poisson	8-12 min
Bouillon de légumes	6-10 min
Crème de brocoli	4-6 min
Crème de potiron	6-8 min
Velouté de champignons	2-4 min
Crème d'asperges	4-6 min
Velouté de poireaux	4-6 min
Purée de pommes de terre	10-12 min
Soupe à l'oignon	4-6 min

Poireaux	2-4 min
Betterave	16-20 min
Tomates (quartiers)	2-4 min
Carottes (hachées)	2-4 min

LÉGUMINEUSES

Haricots blancs	20-24 min
Haricots pinto	22-26 min
Haricots rouges	24-28 min
Pois chiches	30-34 min
Fèves	12-14 min
Lentilles brunes	14-16 min

POISSONS ET FRUITS DE MER

Poisson cuit à la vapeur (entier)	3-5 min
Palourdes, moules, pétoncles	1-2 min
Calamars, seiches	3-5 min
Homard, écrevisses (>600g)	3-5 min
Poulpe	10-14 min

VIANDES, VOLAILLES ET GIBIER

Vache, génisse, bœuf (joints)	30-34 min
Vache, génisse, bœuf (côtes)	30-35 min
Vache, génisse, bœuf (ragoût)	20-24 min
Vache, génisse, bœuf (langue)	40-44 min

Vache, génisse, bœuf (ossobuco)	30-35 min
Vache, génisse, bœuf (queue)	42-46 min
Vache, génisse, bœuf (rond)	42-46 min
Veau (tripes)	38-42 min
Bœuf (ragoût)	18-22 min
Porc (joints)	26-30 min
Porc (côtes)	22-26 min
Porc (ragoût)	18-22 min
Poulet (ragoût)	18-22 min
Poulet (cuisses)	12-14 min
Poulet (poitrines)	10-12 min
Agneau (côtes)	10-12 min
Agneau (ragoût)	18-22 min
Poulet, dinde (ragoût)	22-26 min
Poulet, dinde (cuisses)	18-22 min
Poulet, dinde (poitrines)	16-20 min
Caille (coupée en morceaux)	8-10 min
Escargots	8-12 min
Venaïson, chevreuil, sanglier (ragoût)	22-26 min

FRUITS ET DESSERTS

Abricots, pêches	4-6 min
Myrtilles	2-4 min
Coing	8-10 min
Poires, pommes	2-4 min

7 | ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'AUTOCUISEUR

Lavez l'autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède, du savon à vaisselle et une éponge ou un tampon à récurer non abrasif.

Évitez autant que possible d'utiliser le lave-vaisselle. Certains savons et sels sur le marché peuvent être très corrosifs. Un mauvais rinçage en fin de cycle peut entraîner la formation de dépôts de savon ou de sel sur les systèmes de sécurité du couvercle.

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.

COUVERCLE

Pour éliminer les résidus alimentaires qui auraient pu se déposer sur le couvercle, nettoyez le capteur de pression et les soupapes de travail et de sécurité en appliquant un fort jet d'eau tiède. Évitez de nettoyer le couvercle au lave-vaisselle.

CORPS

Laver à l'eau et au savon. N'utilisez pas de détergents abrasifs et utilisez des brosses et des éponges qui ne rayent pas la surface extérieure.

S'il reste des résidus collés, nous ajouterons de l'eau et laisserons tremper un moment.

Le corps de l'autocuiseur peut être lavé au lave-vaisselle, cependant nous déconseillons de l'utiliser pour le couvercle.

JOINT EN SILICONE

Le joint est fabriqué en silicone longue durée. Lavez-le à l'eau tiède et au savon neutre après chaque utilisation, rincez, séchez avec un chiffon sec, appliquez un peu d'huile dessus (très peu) et remettez-le. Suivez cette procédure à chaque fois que vous le nettoyez pour assurer le bon avenir du joint.

Le joint en silicone est considéré comme usé lorsque, en raison de l'utilisation, l'autocuiseur 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.

SOUPAPES DE TRAVAIL ET DE SÉCURITÉ

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

Soupape de travail: Retirez la soupape de travail (3) et lavez ladite vanne et la cheminée où elle est logée en appliquant un jet d'eau tiède et de savon neutre. Vous pouvez utiliser une tige fine pour vous assurer que les pièces sont exemptes de tout élément ou reste de nourriture.

Soupape de sécurité: Vérifiez que la soupape de sécurité (7) fonctionne correctement en appuyant sur la soupape avec une tige fine depuis l'intérieur du couvercle. Si vous constatez que la valve est bloquée, lavez-la à l'eau tiède et au savon neutre.

RANGÉZ LE POT

Après avoir nettoyé et essuyé, rangez l'autocuiseur non fermé. Pour ce faire, placez le couvercle à l'envers, afin que le joint en silicone soit exposé à l'air et puisse sécher complètement.



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).
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, juste en face de la poignée, pour faciliter la fermeture.

1 | DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1 - Tampa de panela.
2 - Sensor de pressão.
3 - Válvula de trabalho.
4 - Chaminé.
5 - Botão de abertura.

- 6 - Alça superior.
7 - Válvula de segurança.
8 - Janela de segurança.
9 - Junta de vedação em silicone.

- 10 - Alça inferior.
11 - Alça lateral.
12 - Corpo da panela.
13 - 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 SYMA 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

Este modelo de panela foi concebido com 5 sistemas de segurança. Antes de o utilizar pela primeira vez, reserve algum tempo para se familiarizar com estes dispositivos e como trabalhar com eles.

- 1. Bloqueio fácil (5):** Graças a este sistema a panela de pressão irá bloquear automaticamente apenas se a tampa e o corpo estiverem corretamente alinhados de acordo com as instruções de fecho. Este sistema evita acidentes devido ao fecho incorreto da panela. Se o botão de abertura (5) não recuar, a panela não irá gerar pressão. A panela de pressão estará devidamente fechada quando as pegadas da tampa e do corpo estiverem alinhadas e se ouvir um pequeno "clique". Fácil e seguro.
- 2. Sensor de pressão (2):** Se a panela tiver pressão interna, o sensor permanece levantado, impedindo-nos de abrir a panela. Só pode ser aberta quando todo o vapor tiver sido libertado, a panela não tiver pressão interna e o sensor estiver na parte inferior. O sensor de pressão estar levantado significa que ainda existe pressão dentro da panela, pelo que não deve abrir a tampa neste momento.
- 3. Válvula de trabalho (3):** Uma vez que a panela atinge a pressão de trabalho, esta válvula liberta o excesso de vapor, mantendo a pressão constante no seu interior.
- 4. Válvula de segurança (7):** Se por algum motivo a válvula de trabalho ficar obstruída ou não funcionar e houver um aumento de pressão na panela, a válvula de segurança atuará, permitindo a saída do vapor e equilibrando a sobrepressão. Caso tal aconteça, retire a panela do lume, aguarde que a pressão baixe antes de a abrir e proceda à limpeza da válvula de trabalho com água e sabão em abundância. Caso o problema persista, deve levar a panela a uma Assistência Técnica Autorizada.
- 5. Janela de segurança (8):** No caso de os dispositivos de segurança anteriores estarem obstruídos, a vedação de silicone (9) deforma-se para descomprimir a pressão da panela através da janela localizada no bordo da tampa. Caso isso aconteça, deve levar a panela ao Serviço Técnico Autorizado mais próximo para que todos os sistemas de segurança sejam verificados.

POSIÇÕES DE VÁLVULA DE TRABALHO

Lançamento do vapor: Quando a válvula está nesta posição, a panela liberta automaticamente todo o vapor que contém. Após a conclusão do processo, pode abrir a tampa. Como característica de segurança adicional, se o nível de pressão interna permanecer elevado, não conseguirá abrir a tampa até que esta atinja o nível apropriado.

Sugerimos que proteja as mãos ao operar a válvula de trabalho, uma vez que este componente pode estar muito quente devido às características de saída do vapor.

1 - Cozedura sob pressão: O nível de pressão desta panela é de 100 kPa. A válvula de trabalho manterá a pressão dentro da panela estável.



OUTRAS CARACTERÍSTICAS

1. O fundo difusor de calor de camada tripla foi especialmente concebido para uma maior resistência e distribuição uniforme do calor.
2. A base é mais espessa do que nas panelas de pressão convencionais, o que proporciona uma maior absorção de calor.
3. Não é necessária a libertação contínua de vapor. Só precisa de usar o calor necessário para manter a pressão e deixar a panela atuar.

PANELA DE PRESSÃO MODELO: SYMA

CAPACIDADES DA PANELA DE PRESSÃO: 4L, 6L, 8L, 4+6L

PRESSÃO DE TRABALHO: 100 kPa PRESSÃO DE SEGURANÇA: 180 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 TAMPAS.

5 | INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DA PAINEL

1.COMISSIONAMENTO

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.

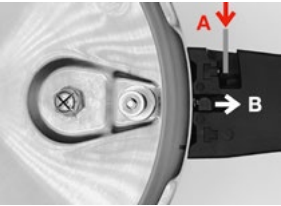
2.PREENCHA

A quantidade mínima de líquido (água, caldo de carne, vinho, etc.) a utilizar é de 1/4 de litro, o que 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 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.

3.VERIFICAÇÃO DAS VÁLVULAS

Verifique as válvulas para se certificar de que não estão obstruídas:

1. Sensor de pressão (2): Retire a tampa e rode-a. Na parte de trás da pega verá um batente. Pressione suavemente com um objeto pontiagudo (por exemplo, uma chave de fendas). Imediatamente o sistema de fecho se deslocará para a posição “B”. Nesta posição a tampa estaria fechada. Deslize o sensor de pressão para cima e para baixo para garantir que se move livremente. É muito importante porque este dispositivo de segurança irá bloquear o sistema de abertura quando existe uma pressão mínima no interior da panela. Após a verificação, pressione o botão de libertação para voltar a colocar o sistema de abertura e fecho na posição de funcionamento.



2. Válvula de segurança (7): No interior do sensor de pressão encontra-se a válvula de segurança. Esta é uma mola de válvula. Para verificar se não está bloqueado, pressione suavemente no centro. Sentirá uma ligeira resistência da mola interna, mas conseguirá movê-la facilmente. Se achar que a peça está bloqueada, não utilize a panela de pressão, limpe-a ou reajuste a válvula de segurança antes de a voltar a utilizar.

3. Válvula de trabalho (3): Retire a válvula de trabalho e, pelo lado interior da tampa, verifique se tanto a válvula de trabalho como a chaminé estão completamente limpas e livres de obstruções.

Caso note algum mau funcionamento das válvulas ou que estas tenham deixado de funcionar, leve a sua panela a um Serviço Técnico Autorizado, será necessário verificar estes dispositivos de segurança.

4. Junta de vedação (9): É importante verificar também a elasticidade da junta, a limpeza da mesma, bem como a limpeza da borda da panela onde esta deverá ser apoiada. Se notar que a junta está rachada ou endurecida, substitua-a por uma nova.

Coloque cuidadosamente a junta, certificando-se de que fica na parte superior, dentro das patilhas no interior da tampa.



4.FECHAR O PAINEL

Para fechar a panela, encaixe os dois entalhes, um na tampa e outro na pega inferior, pressione ligeiramente a tampa e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até que as duas pegas se encaixem, depois ouvirá um clique. O botão de abertura (5) irá recolher automaticamente. A panela estará devidamente fechada. Se não fechar a tampa corretamente, o botão de libertação não se moverá. Mesmo que coloque a panela ao lume, o vapor começará a escapar.

5.COZINHAR

Coloque a panela bem fechada sobre uma fonte de calor do tamanho da base da panela. Após fechar a panela, para gerar pressão, rode a válvula de trabalho para a posição 1 e aumente a intensidade da fonte de calor até à potência máxima. Qualquer ar que possa permanecer no interior da panela será libertado pelo sensor de pressão (2) no momento em que a pressão começar a aumentar no seu interior. Quando a válvula de trabalho (3) começar a libertar vapor devemos reduzir a intensidade da fonte de calor para uma potência média-baixa e começar a contar o tempo de cozedura.

5.ABRA A PAINEL

Graças aos dispositivos de segurança, a panela de pressão só pode ser aberta quando não existe pressão no seu interior. A pressão pode ser reduzida das seguintes formas: Libertação natural da pressão: retire a panela de pressão da fonte de calor e deixe arrefecer. Dependendo da quantidade de comida no interior, pode demorar entre 10 a 15 minutos. Após este tempo, rode a válvula de trabalho (3) para a posição de libertação de vapor e verifique se o sensor de pressão (2) baixou para que possa abrir a panela em segurança. Libertação automática: Retire a panela da fonte de calor, coloque a válvula de trabalho (3) na posição de libertação de vapor para que o vapor escape completamente e a tampa possa ser removida em segurança. Libertação rápida de pressão: Este método é utilizado para libertar o vapor o mais rapidamente possível, utilizado principalmente para legumes, peixe e outros produtos que podem ser cozinhados rapidamente. Para utilizar este método, retire a panela da fonte de calor, coloque-a no lava-loiça e deixe correr água fria sobre a tampa até que o vapor desapareça completamente e o sensor de pressão (2) caia. Ao colocar a panela no lava-loiça, incline-a para que a água escorra melhor. Não haverá pressão na panela enquanto o sensor de pressão (2) estiver na posição mais baixa. Após toda a pressão ter sido libertada, para abrir a panela, deslize o botão de abertura (5) para a frente. Segure a pega do corpo com a mão esquerda e, com a mão direita, segure a pega da tampa e rode-a suavemente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para abrir a panela facilmente.

6 | ORIENTAÇÕES PARA TEMPOS DE COZIMENTO

O tempo de cozedura é contado a partir do momento em que a válvula de trabalho (3) começa a libertar vapor. Em seguida, reduza a potência da fonte de calor para média/baixa para manter a pressão estável dentro da panela. 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.

CALDOS, SOPAS E CREMES		ALHO FRANCÊS		LEGUMINOSAS	
Caldo de galinha	14-18 min	Beterraba	2-4 min	Feijão branco	20-24 min
Caldo de carne	22-28 min	Tomates (quartos)	2-4 min	Feijão-frade	22-26 min
Caldo de peixe	8-12 min	Cenouras (picadas)	2-4 min	Feijão vermelho	24-28 min
Caldo de legumes	6-10 min			Grão de bico	30-34 min
Crema de Brócolos	4-6 min			Favas	12-14 min
Crema de abóbora	6-8 min			Lentilhas castanhas	14-16 min
Crema de cogumelos	2-4 min				
Crema de espargos	4-6 min				
Sopa crema de alho francês	4-6 min				
Puré de batata	10-12 min				
Sopa de cebola	4-6 min				
ARROZ		PEIXES E MARISCOS		CARNES, AVES E CAÇA	
Arroz branco (grão longo)	4-6 min	Peixe cozido a vapor (inteiro)	3-5 min	Vaca, novilha, boi (bochechas)	30-34 min
Arroz branco (grão redondo)	6-8 min	Amêijoas, mexilhões, vieiras	1-2 min	Vaca, novilha, boi (costelas)	30-35 min
Arroz integral	12-14 min	Lula, choco	3-5 min	Vaca, novilha, boi (cozido)	20-24 min
		Lagosta, lagostim (>600g)	3-5 min	Vaca, novilha, boi (língua)	40-44 min
		Polvo	10-14 min		
VEGETAIS		FRUTAS E SOBREMESAS			
Acelga	2-4 min	Alperces, pêssegos			
Alcachofras (médias)	8-10 min	Mirtilos			
Brócolos (quartos)	4-6 min	Marmelo			
Couve-flor (quartos)	4-6 min	Pêras, maçãs			
Feijão verde	3-5 min				
Batatas (picadas)	4-6 min				

7 | MANUTENÇÃO DO PAINEL

Lave a panela após cada utilização com água morna, detergente e uma esponja não abrasiva ou palha de aço.

Evite utilizar máquinas de lavar louça tanto quanto possível. Alguns sabões e sais no mercado podem ser altamente corrosivos. Um enxaguamento incorreto no final do ciclo pode provocar a formação de depósitos de sabão ou sal nos sistemas de segurança da tampa.

Nunca utilize agentes corrosivos como lixívia (mesmo diluída em água) ou qualquer tipo de ácido para o limpar.

CORPO

Lave com água e sabão. Não utilize detergentes abrasivos e utilize escovas e esponjas que não riscuem a superfície exterior.

Se algum resíduo permanecer agarrado, adicionaremos água e deixaremos de molho durante algum tempo.

O corpo da panela pode ser lavado na máquina de lavar louça, no entanto não recomendamos a sua utilização como tampa.

JUNTA DE SILICONE

A junta é feita de silicone de longa duração. Lave-o com água morna e sabão neutro após cada utilização, enxague-o, seque-o com um pano seco, aplique um pouco de óleo (muito pouco) e volte a colocá-lo. Siga este procedimento sempre que o limpar para garantir o bom funcionamento futuro da junta.

A vedação de silicone é considerada desgastada quando, devido ao uso, a panela começa a perder vapor através da mesma e não mantém pressão suficiente; Em qualquer caso, a junta deve ser substituída, pelo menos, de 2 em 2 anos.

VÁLVULAS DE TRABALHO E SEGURANÇA

As válvulas são os dispositivos de segurança mais importantes da sua panela de pressão. Deve sempre verificá-los para ter a certeza de que não estão entupidos.

Válvula de trabalho: Retire a válvula de trabalho (3) e lave a referida válvula e a chaminé onde está alojada, aplicando um jato de água morna e sabão neutro. Pode utilizar uma haste fina para garantir que as peças estão livres de quaisquer elementos ou restos de comida.

Válvula de segurança: Verifique se a válvula de segurança (7) está a funcionar corretamente, pressionando a válvula com uma haste fina do lado de dentro da tampa. Se notar que a válvula está bloqueada, lave-a com água morna e sabão neutro.

ARMAZENAR O PAINEL

Após limpar e secar com um pano, guarde o frasco destapado. Para tal, coloque a tampa virada para baixo, de modo a que a vedação de silicone fique exposta ao ar e possa secar completamente.



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 calcário 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 .

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).
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 gasto, 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, logo oposta à pega, 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°
00177010	Junta de cierre de silicona Silicone seal gasket Joint d'étanchéité en silicone Junta de vedação em silicone	8413987017404	59REMEJSSYM
00177011	Válvula de trabajo Working valve Soupape de travail Válvula de trabalho	8413987017411	59REMEVTSYM
00177012	Válvula de seguridad Safety valve Soupape de sécurité Válvula de segurança	8413987017428	59REMEVSSYM
00177013	Chimenea Steam pipe Conduite de vapeur Cano de vapor	8413987017435	59REMECHSYM
00177014	Asa lateral Side handle Poignée latérale Alça lateral	8413987017442	59REMEASSYM
00177015	Mango superior Upper handle Poignée supérieure Alça superior	8413987017459	59REMEMSSYM
00177016	Mango inferior Lower handle Poignée inférieure Alça inferior	8413987017466	59REMEMISYM

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**

